



Deortegas, comprometidos con la excelencia

La luz del sol baña los olivos en la finca "Hoya Hermosa", situada en un paraje natural protegido entre hermosos pinares.

Fundada en 2008 por Marcelo y Rafaela Ortega, Almazara Deortegas es una empresa familiar con una larga trayectoria en el cultivo ecológico con sede en Yecla, en el extremo norte de la provincia de Murcia, dedicada a la elaboración de aceites de oliva vírgenes extra ecológicos de calidad superior procedentes de su propia cosecha y producidos con el máximo cuidado y respeto al medio ambiente.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Ubicada en el paraje de "Los Pinillos" entre las sierras del Buey y del Serral, en la comarca del Altiplano murciano, con una altitud que oscila entre 600 y 800 metros sobre el nivel del mar, un clima continental seco de veranos cálidos e inviernos fríos y un escaso nivel de precipitaciones concentradas sobre todo en primavera y otoño -factores todos ellos que contribuyen al buen desarrollo de los olivos y a la práctica de la agricultura ecológica-, en Almazara Deortegas presumen de ser agricultores y de cultivar sus propios olivos. Éstos ocupan una superficie total de 170 ha. repartidas en tres fincas, dos de ellas de secano con plantaciones tradicionales de 60 a 90 olivos/ha. ("Hoya Hermosa", situada en un paraje natural protegido entre bellos pinares, y "Los Charquillos"), y otra en

regadío ("Fuente Negra"). En total, 33.000 olivos de las variedades arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca -elegidas por su ciclo de maduración "para que no se solapen las recolecciones y así poder recoger cada variedad en su momento óptimo de maduración"- plantados hace 25 años, cultivados de manera tradicional y libres de cualquier producto químico en un marco de plantación de 8 x 7, cuyo fruto se mueltra en la propia almazara de la firma.

En Deortegas apostaron por la agricultura ecológica desde sus inicios, siendo pioneros en este tipo de cultivos en la región de Murcia hace ya 27 años, y se ocupan de todo el desarrollo productivo de sus olivos, lo que significa estar pendiente durante todo el año de su evolución, poda, laboreo, aportación de nutrientes con su propio compost... Desde la poda, todas las operacio-

nes están dirigidas a conseguir un crecimiento armonioso del olivo y sus frutos para que éstos se desarrollen correctamente y alcancen el final de su etapa productiva con una adecuada maduración.

La recolección -siempre a vuelo, nunca del suelo- se inicia a mediados de octubre, cuando el fruto se halla en su momento idóneo (envero), y se realiza por medios mecánicos para no dañarlo. Inmediatamente es trasladado en cajas a la almazara, donde se procede a la limpieza de hojas y ramas, y a su distribución en pallets de 300 kg. con objeto de evitar que la aceituna se amontone y caliente, prescindiendo del uso de tolvas de recepción al descargar los pallets en una pequeña tolva de alrededor de 800 kg. de capacidad. Finalmente, pocas horas después de su recogida, se lleva a cabo el proceso de extracción en frío y por



Fincas de secano "Hoya Hermosa" y "Los Charquillos" de Almazara Deortegas.



Grupo de avutardas (*Otis tarda*) junto a olivos picuales en la finca "Hoya Hermosa", espacio protegido ZEPA (Zona de Especial Protección para las Aves).



Amanecer en Almazara Deortegas.



Aceitunas de la variedad arbequina recolectadas en la cosecha 2017.

decantación natural. Al concluir el proceso de elaboración, los zumos se dejan decantar de forma natural, obteniéndose unos aceites de oliva vírgenes extra ecológicos de tonos dorados o verde intenso según las variedades, con unas características

Sus AOVEs ecológicos son el resultado de un intenso trabajo y un profundo cuidado y respeto por la Madre Tierra

organolépticas bien diferenciadas, muy armoniosos y elegantes.

Las instalaciones de Almazara Deortegas comprenden dos naves, una dedicada a la producción y otra que sirve como almacén. La empresa ha adquirido este año una nueva línea de molturación y extracción de aceite compuesta por molino triturador de Pieralisi, termobatidora horizontal de Manzano y decánter horizontal Flottweg con variación de velocidad diferencial (sistema Simp Drive®) de forma continua. Asimismo, cuenta con llenadora con dos grifos de Ifamensa, taponadora de la misma marca y etiquetadora de la firma Vitivimport

que permite poner tres etiquetas a la vez, dado que en muchas ocasiones la compañía se ve obligada a colocar en sus botellas una tercera etiqueta en el idioma del país de destino. Los depósitos de acero inoxidable de la bodega son de Calderería Bujalance.

Compromiso con el medio ambiente y las futuras generaciones

La empresa controla al detalle todo el proceso de elaboración de sus AOVEs, comercializados bajo la marca *Deortegas*, porque "es tal el compromiso que adquirimos con la calidad que nos atrevimos a darle



Instalaciones y maquinaria de Almazara Deortegas. De izqda. a dcha. y de arriba a abajo, línea de extracción y cuerpos de batidora de Manzano-Flottweg; depósitos de acero inoxidable de Calderería Bujalance; y línea de envasado de Ifamensa.

nuestro propio apellido, además de identificarla con valores como la ecología, la salud o el respeto de la naturaleza y el medio ambiente”, señala Rafaela Ortega Torres, gerente de Almazara Deortegas y reconocida con el Premio a la Mujer Rural 2016 de la Región de Murcia otorgado por AFAMER (Asociación de Familias y Mujeres del Medio Rural). En efecto, sus AOVes ecológicos son el resultado de un intenso trabajo y un profundo cuidado y respeto por la Madre Tierra. Una responsabilidad que se traduce en el desarrollo de un proyecto integral de agricultura sostenible, aprovechando todos los subproductos tanto del cultivo como de los procesos de obtención del aceite.

Así, el compostaje procedente del

orujo, los restos de poda triturados en la propia finca -una fragmentación que facilita la asimilación de esta materia orgánica por el suelo- y el estiércol de ganado se utiliza como abono ecológico en las propias fincas, mientras que el hueso de la aceituna sirve como combustible para dotar de calefacción y agua caliente a las instalaciones. Las hojas de olivo recogidas durante la limpieza son retiradas para servir como alimento orgánico del ganado, cerrando un círculo de integración y desarrollo sostenible con vistas al futuro que forma parte integral de la filosofía de la empresa. En su “olivar experimental”, Almazara Deortegas trabaja en la elaboración de biofertilizantes, caldos minerales, reproducción de microorganismos

nativos... con la intención de mantener sanos y equilibrados los suelos en aras de un óptimo desarrollo y crecimiento de los olivos.

Todos los aceites *Deortegas* están certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia y la Comisión Europea de Agricultura Ecológica, garantizando que están libres de pesticidas u otros componentes nocivos para la salud y el medio ambiente.

La producción anual oscila entre los 45.000 y 50.000 l., si bien puede variar en función de las condiciones climatológicas de cada campaña o de la vecería. “Nuestros aceites se diferencian del resto precisamente porque somos pequeños, en la forma en que tratamos el producto,



Marcelo y Rafaela Ortega, fundadores de Almazara Deortegas.



Compostando alperujo, estiércol, hoja de olivo y paja en la finca "Fuente Negra".



Aceitunas de la variedad cornicabra y zumo de oliva recién extraído.



en el control que mantenemos durante todo el proceso, en nuestra forma de elaborar inmediatamente después de la recogida, en la decantación natural de nuestros zumos... Por ello, deseamos mantener nuestro compromiso de calidad siendo pequeños y mimando mucho el producto", afirman sus propietarios.

Monovarietales y coupage

Deortegas elabora cuatro monovarietales ecológicos -*Arbequina*, *Picual*, *Cornicabra* y *Hojiblanca*, éste último con apenas unos meses en el mercado- de marcada personalidad que permiten apreciar su gran diversidad de aromas y matices, así como un delicioso coupage a *la carta* que sorprende por su equilibrio y suavidad, producido tras un riguroso análisis sensorial. Se trata de zumos muy aromáticos, frutados -manzana verde, plátano, mango,

La actividad exportadora representa el 70% de la producción

etc.- o más herbáceos -verde hoja, hierba recién cortada, almendra, tomate, alcachofa...-, todos ellos perfectamente reconocibles gracias a la elegante botella de cristal oscuro y etiqueta blanca muy limpia, con el logo y la a de aceite subrayada por el chorro de oro líquido, señas de identidad de la firma en lo que se refiere a su puesta en escena. Presentados en formato de vidrio de 250 y 500 ml., lata de 3 y 5 l. y estuches de cartón y madera especiales para regalo que contienen dos y tres

botellas de 500 ml. y cuatro de 250 ml., en 2017 la firma lanzó un nuevo formato *deluxe* para su monovarietal de hojiblanca, con una etiqueta muy floral y bucólica en la que destacan los pajarillos entre las flores de hibiscus, creada por el diseñador gráfico de Yecla Juan Ibáñez.

Los AOVEs ecológicos *Deortegas* se dirigen a un perfil de cliente que valora y apuesta por productos orgánicos y artesanos capaces de sorprender y transmitir la pasión con que se elaboran. La firma está presente en lineales, tiendas y establecimientos de productos gourmet y ecológicos de España y otros países europeos (Francia, Holanda, Suiza, Finlandia, Bélgica, Suecia, Alemania, Austria, Rusia), así como en Taiwán, Japón, EEUU o Canadá. La actividad exportadora -el de Exportación fue el primer Departamento creado por la empresa- supone el



Gama de AOVEs Deortegas, un auténtico capricho para los sentidos.



En 2017 Deortegas lanzó un nuevo formato *deluxe* para su monovarietal de hojiblanca.



Estand de Deortegas en Biofach 2017 y 2018.

70% de la producción, apoyada por los numerosos premios nacionales e internacionales -finalista de los premios Alimentos de España y Medallas de Oro y Plata en concursos y certámenes celebrados en España, Italia, Francia, Israel, Japón, China, Argentina o EEUU- que cada año avalan la calidad de sus aceites y que han contribuido a posicionarla en algunos de los más importantes mercados exteriores.

Además de estar presente en las principales ferias de productos eco-

lógicos -no ha faltado a ninguna edición de Biofach en Alemania y también suele acudir a otros eventos como Natexpo en Francia, Alimentaria Barcelona o el Salón de Gourmets en Madrid- para establecer contacto directo con sus clientes, la empresa ha participado en misiones comerciales en distintos países organizadas por organismos como las Cámaras de Comercio o ICEX España Exportación e Inversiones al considerarlas una forma de dar a conocer su producto sin necesidad

de realizar una gran inversión, habiendo logrado siempre resultados muy positivos.

Precisamente, la empresa aprovechó la última edición de Biofach para presentar su nuevo producto, aceitunas ecológicas con hueso de la variedad arbequina seleccionadas por tamaño y color que, una vez clasificadas, son introducidas en tinajas donde se les añade agua y sal marina en un proceso de elaboración absolutamente natural controlado semanalmente. Transcurridos unos meses,



Deortegas Hojiblanca fue premiado en Biofach 2017 con el galardón otorgado por los visitantes profesionales de la feria más importante del sector de alimentación ecológica, que valoraron su calidad y presentación.



Umбра Esencia de Bosque y aceitunas ecológicas con hueso de la variedad arbequina, los últimos lanzamientos de Almazara Deortegas.



las aceitunas ya están listas para ser envasadas de manera artesanal.

Y en la recién finalizada edición de Alimentaria en Barcelona, Deortegas ha lanzado *Umбра Esencia de Bosque*, un aceite muy especial elaborado a partir de su monovarietal cornicabra, setas silvestres y cultivadas, hierbas aromáticas y extracto natural de musgo. Un condimento que, en palabras de Rafaela Ortega, “concentra todo el sabor de las setas, la tierra, la humedad del bosque y el aroma de las plantas que conviven en completa simbiosis”, creado en colaboración con el chef murciano David López, del restaurante Local de Ensayo, un enamorado del virgen extra. *Umбра Esencia de Bosque* destaca por sus múltiples aplicaciones en la cocina para aderezar platos de pasta, pescados, carnes y vegetales, “ya que sirve como hilo conductor en las elaboraciones sin necesidad de añadir nada más”, explica Rafaela.

Las actividades de promoción y comunicación se llevan a cabo también a través de la web, en su tienda *on line* y en redes sociales como Facebook, Twitter o YouTube, con un plan de marketing enfocado a estas últimas y desarrollado en colaboración con personal externo.

Actividades de oleoturismo

En Deortegas consideran que la falta de información origina que el consumidor adquiera aceites de



Catas con escolares, una de las actividades desarrolladas por Almazara Deortegas.

mala calidad, de ahí que no escatime esfuerzos en difundir y dar a conocer el mundo del aceite y la cultura del virgen extra a través de diferentes actividades: catas y desayunos saludables, visitas a la almazara y a los olivares...

Además de formar parte de la denominada “Ruta del Vino de Yecla” -el otro tesoro de estas tierras-, donde lleva a cabo numerosas actividades a lo largo del año junto con las bodegas de la zona, en su sala de catas se celebran cursos de iniciación y sesiones para adultos que gozan de gran aceptación en las que se explica el proceso de elaboración de los vírgenes extra, las diferencias entre los distintos tipos de aceites, sus atributos positivos y negativos... También se organizan visitas y catas guiadas para niños y jó-

venes donde, además de mostrarles las instalaciones, se insiste en los beneficios saludables del virgen extra, en la importancia de la agricultura y los alimentos ecológicos y en el cuidado del medio ambiente y la naturaleza, mostrando cómo se reciclan todos los residuos. Tras aprender a diferenciar un virgen extra de un lampante, los pequeños realizan una cata gustativa para finalizar con un desayuno saludable a base de pan de pueblo y aceite de oliva virgen extra *Deortegas*. Unas actividades que permiten transmitir a grandes y pequeños la pasión con que la empresa elabora sus vírgenes extra ecológicos.

En cuanto a sus proyectos más inmediatos -sin olvidar su política de consolidación de mercados y de asistencia a ferias nacionales e internacionales con objeto de potenciar la marca *Deortegas*-, en la próxima campaña la firma contará con nuevas plantaciones de olivos y durante los próximos meses iniciará una ampliación de sus instalaciones (oficinas, laboratorio, tienda y sala multiuso) que se llevará a cabo en tres fases. Inversiones todas ellas que se acometerán tras “un riguroso estudio financiero que nos ha aconsejado la forma y el momento de ejecución”, concluye Rafaela Ortega. 🌱

Almazara Deortegas
info@deortegas.com
www.deortegas.com