

## **Els productors d'Olis de Diània aconsegueixen en un any crear un Oli amb 'terroir', de qualitat "premium" i amb història e identitat**

**El següent pas és una marca paraigües que identifique els seus olis com productes amb valor afegit per tal d'obrir nous nínxols de mercat a la Península i a l'estranger**

Un any de vida dóna per molt. Les jornades de formació d'Olis de Diània de finals d'octubre al molí d'Alcosser de Planes es van centrar en les tècniques emprades per ressaltar les particularitats dels nostres olis, tant en el cultiu, com en la moltura i fins i tot en el seu envasat; amb la participació d'especialistes que contestaren les inquietuds d'un auditori molt implicat. Les jornades van deixar així palesa la clara evolució d'aquest grup de productors i amants de l'oli que durant aquest darrer any s'han anat reunint i creant sinèrgies que els ha permès millorar el seu producte per tal de crear un Oli Verge Extra -ecològic o no- amb un clar 'terroir'. És a dir, amb especificitat, història, identitat i amb qualitat premium.

Això es va poder comprovar el passat 2 de novembre en el Mercat de la Terra de Xaló -dedicat a l'oli-, on els productors van organitzar tasts per tal que els assistents pogueren degustar i veure aquesta evolució. Un oli cada cop més professionalitzat, amb un sabor completament diferenciat, cultivat en minifundi, amb varietats autòctones i en marges de pedra seca que li otorguen aquest cos tan especial. Un oli que també té una història al darrere lligada al paisatge i a la nostra identitat com a poble d'arrels llauradores. I que ara pretén pujar un escalafó per tal de posicionar-se en el mercat com a producte amb valor afegit.

En aquest sentit, les jornades d'Olis de Diània, on assistiren més de cent persones van servir per resoldre dubtes i que els professionals assoliren més coneixements. També es van fer xerrades que aportaren arguments per fer una tasca comercial que facilite la seua penetració en mercats 'delicatessen', i es mostraren tècniques de venda òptimes en aquest nínxol de mercat. I a més es facilità informació que permet avançar al grup Olis de Diània en els seus propers reptes, com són escollir el tipus d'organització que volen establir i la marca paraigües que han de crear per tal unificar els seus diferents olis en el mercat com a productes amb valor afegit. Aquestes fites s'hauren de resoldre per tal d'afrontar la campanya de Nadal des d'un front comú.

Olis de Diània està resultant una fòrmula que posa de relleu que la Muntanya d'Alacant té al darrere un munt de possibilitats si cerca aquesta especificitat que la fa tan pròpia unint terra, història, patrimoni i professionalitat amb un suc d'oliva verge extra de qualitat 'premium'.

D'aquesta manera, completada ja la part tècnica, els productors poden iniciar el procés per tal de posicionar-se en el mercat com a producte 'premium', cercat així un consumidor intel·ligent capaç de reconèixer l'excel·lència d'aquest olis irrepetibles. Un grup de productors, el d'Olis de Diània, conscients del valor que té el seu producte i que ara comencen a cercar i obrir nous nínxols de mercat 'delicatessen' a la Península i a escala internacional per tal d'exportar aquest oli 'terroir'.

Iniciatives com la del grup Olis de Diània mostren com posen de relleu que sí que hi han opcions de vida rural sostenible davant l'abandó del camp. Desenvolupament i professionalitat en l'elaboració d'un d'un producte amb valor afegit i relat, amb història identitat. Una experiència que el consumidor exigent vol i pot degustar.

El grup Olis de Diània va néixer a finals de l'any passat a ran de la seua participació a la III Festa de l'Oli d'Alpatró, a la Vall de Gallinera i ha estat coordinat per l'equip tècnic del Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant (GALRMA). Els productors pertanyen a zones rurals de les comarques alacantines de la Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, l'Alcoià i l'Alt Vinalopó i de les valencianes ubicades més al Nord del Benicadell i Mariola. És a dir, la Safor, la Vall d'Albaida, la Costera i la Canal de Navarrés.

Les varietats més utilitzades en l'elaboració del seu oli d'oliva verge extra són la Mançanella (Villalonga), la Blanqueta i l'Alfafarenca, autòctones i que defineixen el territori Diànic.

L'oli representa més d'un 20% dels ingressos del sector agrícola de la Muntanya d'Alacant.

---

NOTA DE PRENSA. 'Olis de Diània'

## **Los productores de 'Olis de Diània' consiguen en un año crear un Aceite con 'terroir', de calidad 'premium' y con historia e identidad**

**El siguiente paso consiste en crear una marca paraguas que identifique sus aceites como productos con valor añadido con el objetivo de abrir nuevos nichos de mercado en la Península y en el extranjero**

Un año de vida da para mucho. Las jornadas de formación 'Olis de Diània' que se celebraron a finales de octubre en el molino de Alcosser de Planes se centraron en las técnicas que resaltan las particularidades de estos aceites, tanto en el cultivo, como en la moldura e incluso su envasado; con la participación de especialistas que respondieron a las inquietudes de un auditorio muy implicado. Las jornadas dejaron constancia de la clara evolución de este grupo de productores y amantes del aceite que durante este último año se han reunido y creado sinergias que les han permitido mejorar su producto para crear un Aceite Virgen Extra -ecológico o no- con 'terroir'. Es decir, con especificidad, historia, identidad y con calidad 'premium'.

Todo esto se pudo comprobar el pasado 2 de noviembre en el Mercat de la Terra de Xaló -dedicado al aceite-, donde los productores organizaron catas para que los asistentes pudieran degustar y ver esta evolución. Un aceite cada vez más profesionalizado, con un sabor completamente diferenciado, cultivado en minifundio, con variedades autóctonas y en 'marges' de piedra seca que le otorgan ese cuerpo tan especial. Un aceite que también tiene una historia detrás ligada al paisaje y a una identidad como pueblo con raíces labradoras. Y que ahora quiere subir un escalafón para posicionarse en el mercado como producto con valor añadido.

En este sentido las jornadas, en las que participaron más de un centenar de personas, sirvieron para resolver dudas y para que los profesionales acapararan más conocimientos. También hubo charlas que aportaron argumentarios válidos para facilitar la penetración en los mercados 'delicatessen', así como técnicas de venta óptimas en este nicho de mercado. Además se facilitó información con la que el grupo 'Olis de Diània' tiene previsto avanzar en próximos retos, como establecer cual es el tipo de organización en el que se quieren convertir, o la necesidad de crear una marca paraguas que unifique sus distintos aceites en el mercado como productos con valor añadido. Estos hitos deben resolverse para poder afrontar en común la campaña de Navidad.

‘Olis de Diània’ está convirtiéndose en una fórmula que deja entrever cómo la Montaña de Alicante tiene tras de sí todo un mundo de posibilidades si busca esta especificidad que la hace tan suya uniendo tierra, historia, patrimonio y profesionalidad con un zumo de oliva virgen extra de calidad.

De esta manera, completada ya la parte técnica, los productores inician un proceso con el que pueden posicionarse en el mercado como producto ‘premium’, buscando un consumidor inteligente capaz de reconocer la excelencia de estos aceites irrepetibles. Un grupo de productores, el de ‘Olis de Diània’ conscientes del valor que tiene su producto y que ahora empiezan a buscar nuevos nichos de mercado ‘delicatessen’ en la Península y a escala internacional para exportar su aceite ‘terroir’.

Iniciativas como la del grupo Olis de Diània muestran que sí que existen opciones de vida rural sostenible frente al abandono del campo. Desarrollo y profesionalidad en la elaboración de un producto con valor añadido y relato, con historia e identidad. Una experiencia que el consumidor exigente quiere y puede degustar.

El grupo **Olis de Diània** nació a finales del año pasado a raíz de su participación en la III Festa de l'Oli d'Alpatró, a la Vall de Gallinera y ha estado coordinado por el equipo técnicos del Grup d'Acció Local Rural Muntanya d'Alacant (GALRMA) . Los productores pertenecen a zonas rurales de las comarcas alicantinas de la **Marina Alta, la Marina Baixa, El Comtat, l'Alcoià i l'Alt Vinalopó** y de las valencianas ubicades más al Norte del Benicadell y Mariola. Es decir, **la Safor, la Vall d'Albaida, la Costera i la Canal de Navarrés**.

Las variedades más utilizadas en la elaboración de su aceite de oliva virgen extra son la Villalonga (*Mançanella*), la Blanqueta i la Alfafarenca, autóctonas y que definen el territorio diánico.

El aceite representa más de un 20% de los ingresos del sector agrícola de la Montaña de Alicante.