
Tiempo de recolección de la aceituna en cultivo ecológico (Cultivo ecológico)

28, noviembre



Adentrados en el mes de noviembre -y hasta diciembre- es **tiempo de recolectar la aceituna** en nuestras fincas. De unos 30 mil olivos pertenecientes a las Fincas [San Agustín](#), [Santa Elena](#) y otras ubicadas en la Vall d'Albaida, se extrae y produce el Aceite Virgen Extra "Noblezza", unos 500.000 Kgs en cultivo ecológico.

El [aceite Noblezza](#) es inconfundible al paladar, con un bajísimo grado de acidez. Las variedades de la aceituna de las que se extrae son la arbequina y picual. Con solo aspirar su aroma afrutado, ya se empieza a saborear la excelente calidad organoléptica. Color-sabor-olor.

En el laboreo del olivar no se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas ni cualquier otro producto que dañe la salud del consumidor o contamine la naturaleza, es decir, total ausencia de contaminación del suelo y de las capas freáticas debido al no uso de plaguicidas. Estamos dados de alta en Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAE), por lo tanto el aceite de zumo natural de las aceitunas, al no tener relaciones químicas con otras sustancias, conserva todo el sabor, aromas y vitaminas de la fruta. Está extraído de la primera presión en frío, obteniendo únicamente la flor del aceite con un grado de acidez máximo de 0,3 grados. Este bajo nivel resulta de una rigurosa selección de la aceituna con una recolección artesanal de la misma únicamente del vuelo "el árbol".

El resultado de todo este proceso es un aceite de oliva virgen extra ecológico de sabor y olor impecable que se puede adquirir en nuestra [Finca Santa Elena](#) y [Finca San Agustín](#) durante todo el año. Un saludable regalo para llevarte a casa después de disfrutar de largos paseos por los campos de olivos y de una especial estancia.

Tanto en las Fincas Santa Elena como San Agustín buscamos siempre el equilibrio con el medio ambiente contribuyendo a su conservación y mejora, apostando por un turismo rural de calidad. De

ahí nació nuestro proyecto de acercar al mundo del aceite a nuestros huéspedes. En la Finca Santa Elena todas sus habitaciones están tematizadas con el mundo del aceite y cada una de ellas tiene el nombre de una variedad de la aceituna.

"Que tu alimento sea tu medicina, y tu medicina sea tu alimento", es el aforismo que Hipócrates, el "Padre de la Medicina" nos legó en el 460 a. de C. Y ya San Vicente Ferrer decía en el S. XV "L'oli de oliva es medicinal, e serveix a moltes malalties". Unas verdades que no debemos olvidar.

Comentarios