

Un oli d'oliva elaborat a Rabós d'Empordà comença a comercialitzar-se al Japó

La companyia espera que aquest nou mercat representi el 30% de les seves exportacions



El gerent de l'empresa Clos de la Torre tancant el contracte amb la distribuïdora del Japó CEDIDA.

L'oli d'oliva verge extra Clos de la Torre, produït per Oleícola de l'Empordà, s'ha començat a comercialitzar al Japó. L'empresa, ubicada a Rabós d'Empordà, ha tancat un acord amb una companyia distribuïdora de productes gourmet de Tòquio per exportar el seu producte, segons informa l'ACN. Des de la companyia s'espera que un cop consolidada l'aposta, aquest nou mercat representi el 30% de les seves exportacions. El gerent de Clos de la Torre, Martí Clos, assegura que el Japó "és un mercat molt interessat per la cultura de l'oli d'oliva i que aprecia molt els atributs del producte".

Fins ara Clos de la Torre estava present a països del nord d'Europa, com Dinamarca i el Regne Unit, i també a Estats Units, mitjançant la cadena d'aliments de luxe Zingerman's Delicatessen de Michigan. El 2019, l'oli d'aquest petit celler de l'Empordà es va introduir a l'Orient Mitjà a través de contactes amb firmes de Dubai i Doha per exportar el producte i també a les Filipines i Singapur. Actualment, es treballa per exportar també al centre d'Europa, a països com Àustria i Alemanya. "Els nostres objectius més immediats són consolidar i ampliar la nostra distribució internacional i que fructifiquin alguns contactes que estem treballant per poder obrir mercat a altres països", detalla el gerent.

Oleícola de l'Empordà produeix tres tipus d'olis (alta gamma, proximitat i ecològic), a més d'olivada d'olives verdes i negres. L'oli Clos de la Torre està produït exclusivament per la collita d'olives de les finques de l'empresa situades a Garriguella, Rabós d'Empordà, Espolla i Peralada (Alt Empordà).

És un oli molt fruitat i amb equilibri que s'elabora artesanalment amb tres varietats d'oliva: argudell (autòctona de l'Empordà), picual (d'origen andalús) i frantoio (autòctona de la Toscana italiana). I s'envasa en ampelles de vidre fosc i llaunes metàl·liques per protegir-lo de la llum.

L'empresa, propietat d'una família de tradició oleícola de l'Empordà, va iniciar la seva trajectòria moderna fa 27 anys; el seu gerent representa la quarta generació. El 2011, es va construir un celler a Rabós d'Empordà amb instal·lacions que permeten elaborar el producte de forma artesanal. L'empresa va facturar l'últim exercici prop de 300.000 euros.

L'oli d'oliva verge extra Clos de la Torre acumula un gran nombre de premis i reconeixements. Va obtenir en diverses ocasions el Prestige Gold, un dels màxims guardons al concurs internacional TerraOliveo, a Jerusalem (Israel), que el manté entre els millors olis del món. També va rebre la Medalla de Plata al "Concours International

des Huiles d'Olive du Monde Les Olivalies", a Cannes (França). El concurs francès Les Olivalies està organitzat per La Unió des Œnologues de France i el seu objectiu és posar en relleu la complementarietat existent entre el cultiu de la vinya i l'olivera i reconèixer a aquells olis d'oliva amb d'alta qualitat.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2284395-un-oli-d-oliva-elaborat-a-rabos-d-emporda-comenca-a-comercialitzar-se-al-japo.html>