

**Sr. Miguel Rico Rubio** Presidente del Consejo de Innoliva

# “Innoliva representa el equilibrio perfecto entre innovación y tradición”

La empresa Innoliva comparte con el mundo más de 5.000 hectáreas de olivares, nueve millones de olivos, y una producción de ocho millones de kilos de aceite al año. En base a un nuevo concepto de calidad y trazabilidad integral del aceite de oliva virgen extra, esta compañía es líder en su sector por producir un aceite de oliva de la más alta calidad, y hacerlo además de forma sostenible, garantizando así el equilibrio biológico, respetando el olivo y ensalzando su fruto.



**¿Cuál es el proceso que siguen para garantizar que la calidad que el producto tiene en origen, llegue intacta a nuestras mesas?**

Por medio de la implantación de un revolucionario y riguroso sistema de seguimiento que permite acompañar al producto en todo su recorrido, desde el campo hasta la mesa del consumidor.

**De hecho, el consumidor puede informarse de la procedencia del aceite gracias a un código QR impreso en cada botella. ¿Somos cada vez más exigentes con lo que compramos? ¿Considera que está calando eso de que “somos lo que comemos”?**

Sin duda, y por este motivo nos hemos preocu-

■ “A través del código QR impreso en cada botella, el consumidor puede comprobar el recorrido que ha realizado el producto desde el origen”

pado por el seguimiento del producto para garantizar al consumidor la mejor calidad de aceite extra virgen. A través del código QR impreso en cada botella, el consumidor puede comprobar el recorrido que ha realizado el producto desde el origen; de esta forma, puede conocer la finca donde ha sido recogido el fruto, y todos los datos necesarios para su información y tranquilidad. Han sido años de dedicación para que nuestra trayectoria estuviera adecuada a los nuevos tiempos.

**¿Qué diferencia a Innoliva de las demás empresas del sector de productores de aceite de oliva virgen extra?**

Innoliva representa el equilibrio perfecto entre innovación y tradición. Hemos cambiado las reglas, modificando protocolos y buscando nuevas y más eficientes formas de hacer las cosas para conseguir un producto saludable y de alta calidad.

En este sentido, hemos diseñado un nuevo marco de plantación en espaldera que facilita un sistema de recolección limpio y menos agresivo respecto a otros métodos tradicionales, permitiendo a su vez, acortar los tiempos desde que se recoge el fruto hasta que se moltura. El resultado es la

obtención de un aceite de oliva virgen extra de altísima calidad.

**¿Dónde están situados sus olivares? ¿Cuántas hectáreas y número de olivos cuentan?**

Nuestros olivares se encuentran en Córdoba, Badajoz y hasta en El Alentejo en Portugal. Contamos con más de 5.000 hectáreas, con nueve millones de olivos, que producen más de ocho millones de kilos de aceite de oliva virgen extra al año.

■ “Queremos dar respuesta a través de distintos formatos a las necesidades de familias y gourmets”

**¿Qué niveles de producción manejan en la actualidad?**

Entre 50 y 60 millones de kilos de aceitunas, que dan como resultado alrededor de siete millones y medio de kilos de aceite de oliva virgen extra.

**Este oro líquido tan nuestro, cuenta cada vez con más adeptos también fuera de nuestras fronteras. ¿Qué presencia internacional tiene Innoliva? ¿Hacia qué países exportan en estos momentos?**

Nuestro mercado es prioritariamente Europa, pero tenemos la mirada puesta en otros entornos cada vez más sensibles al aceite de oliva virgen, como son América, Australia y Asia.

**Han sido reconocidos como uno de los cinco mejores aceites de oliva virgen extra por el prestigioso ranking “The World’s Best Olive Oils”. ¿Con que otros premios han sido galardonados?**

Hemos sido galardonados en 2014 con premios



■ “Hemos cambiado las reglas, modificando protocolos y buscando nuevas y más eficientes formas de hacer las cosas”

como el Mario Solinas ( otorgado por el Consejo Oleícola Internacional ), Ovibeja en Portugal, Selection en Alemania, New York Olive Oil Competition, Los Angeles International, Oil China, Olive Japan, Terraolivo en Israel y finalmente L’orciolo D’oro en Italia.

**Por otro lado, han decidido utilizar Internet para poner al alcance de todos sus productos a través de una tienda on-line. ¿Qué podemos encontrar en su catálogo virtual?**

Entrando en [www.innoliva.com](http://www.innoliva.com) encontrarán una selección de los mejores aceites virgen extra de las distintas variedades; fundamentalmente Arbequina, que es la variedad mayor de nuestras fincas, pero también Koroneiki y Arbosana. Queremos dar respuesta a través de distintos formatos a las necesidades de familias y gourmets.

**Para Innoliva, ¿la sostenibilidad es el camino a seguir?**

Sí, gestionamos las fincas según los métodos de producción integrada del olivar, produciendo aceite de forma sostenible, utilizando tecnologías no agresivas y manteniendo, en todo momento, el equilibrio biológico. Con nuestra actividad reducimos en tres millones de toneladas la emisión de CO2 a la atmósfera. Además, reutilizamos los restos de la poda de los olivos y de la molturación de las aceitunas, produciendo la energía limpia y el abono orgánico que necesitamos.

**¿Cómo se presenta el futuro? ¿En qué novedades están trabajando?**

Todo el equipo trabaja en los mismos objetivos: el cuidado de nuestros olivos, la ampliación del número de hectáreas de producción, la penetración en nuevos mercados, y la consecución de una buena producción del mejor aceite de oliva virgen extra.

