

El oro líquido del Matarraña: la excelencia detrás del Aceite de Oliva Virgen Extra



El aceite de oliva virgen extra es uno de los tesoros gastronómicos más apreciados a nivel mundial. Con su riqueza de sabores, aroma inconfundible y beneficios para la salud, este producto es un pilar fundamental de la cocina mediterránea. En este contexto, exploraremos la apasionante historia del Aceite de Oliva Virgen Extra DELPONT, un producto cuyo proceso de elaboración combina tradición, tecnología y pasión.

El origen de la marca DELPONT está marcado por la historia, cultura y gastronomía local de la región del Matarraña, en Teruel. Su nombre hace referen-

cia al antiguo puente ferroviario por el que circuló el tren de vapor entre 1942 y 1973, el cual permitía conectar a todos los pequeños pueblos de la comarca del Matarraña, así como enlazar esta zona agrícola con el puerto del Mediterráneo. Esto ha permitido durante muchos años fomentar el comercio local y apostar por cultivos propios de la zona, permitiendo subsistir y convivir a las poblaciones más reducidas y remotas.

Bajo dicho puente se concentran los campos de olivar de DELPONT, dando homenaje a este cultivo tan propio y arraigado a la zona, donde se busca ofrecer una experiencia única, tanto a nivel sensorial con la calidad del pro-

ducto como con el origen y trayectoria que lo acompaña.

Proceso de producción

Para su elaboración se utilizan sistemas de cultivo con tratamiento ecológico y sostenible, combinando tradición e innovación, a partir de sistemas intensivos y tradicionales, consiguiendo diferentes formas de producción y de cosecha y conservando el elemento humano y sus valores que son esenciales para el trato de este producto.

Una vez en la almazara, se consigue obtener un aceite de oliva de categoría superior mediante procedimientos mecánicos y a partir de una primera extracción

en frío, contando en todo momento con una adecuada supervisión de la calidad del producto, manteniendo sus propiedades organolépticas intactas y alcanzando una nota de cata favorable y adaptada a cada tipo de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Calidad y variedades

Una vez elegido el clima, el suelo y el proceso de producción, que son los principales factores determinantes de la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, se ha decidido apostar por las dos variedades de aceituna que más destacan en la región, el Empeltre y el Arbequino.

Cada una cuenta con sus propias características de sabor, aroma y textura, aportando matices únicos al aceite y diferenciándose del resto especialmente por conseguir un sabor más frutado y suave, con un dulzor que lo equilibra. Ambos cuentan con sustancias fenólicas, que son importantes antioxidantes y su cosecha temprana permite conservar todas las cualidades intactas.

Compromiso con la sostenibilidad

DELPONT está altamente comprometido con el cuidado del medioambiente y el respeto por el entorno, la fauna y la flora, apoyando la transición hacia métodos y procesos de producción más sostenibles que fomenten el consumo de energías renovables, la economía circular y la reutilización de materiales.

Los olivares se gestionan de manera consciente para preservar la biodiversidad y reducir el

El origen de la marca DELPONT está marcado por la historia, cultura y gastronomía local de la región turolense del Matarraña

impacto ambiental. Del mismo modo, la producción se lleva a cabo con métodos sostenibles que minimizan el desperdicio de recursos y reducen la huella de carbono.

Meta

El objetivo de DELPONT es dar a conocer este bien local tan preciado como es el Aceite de Oliva Virgen Extra del Matarraña, tanto a nivel nacional como internacional, dando la oportunidad a cualquier amante de la cocina a degustar este producto tan cuidado, desde su origen hasta su entrega y en todos los procesos que lo acompañan. Y es que, la potenciación de un producto tan arraigado a la cultura española debería ser una de las actividades primordiales en el sector de la alimentación.

Para los amantes de este producto, DELPONT cuenta con una sala de catas y rutas guiadas entre los olivos centenarios en origen, para así acabar de conmemorar la experiencia, todo ello en las inmediaciones del Hotel La Parada del Compte, una antigua estación de ferrocarril reconvertida en hotel y que converge con el puente que da nombre a la marca y bajo el cual se aposentan los mismos olivares.

Definitivamente, DELPONT no es solo una marca de Aceite de Oliva Virgen Extra, sino que es la encarnación de una tradición ancestral y un compromiso con la calidad. Su éxito depende de la pasión por la excelencia, la sostenibilidad y la constante búsqueda de la perfección en un producto que, como el aceite de oliva virgen extra, es un verdadero tesoro líquido que enriquece la vida de las personas en todo el mundo.

