

Magallón, 7/03/2018

NOTA DE PRENSA

LA ALMAZARA LA OLIVERA, 20 años elaborando Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad empeltre.

Cooperativa de Magallón celebra el próximo sábado día 10 de marzo de 2018 el 20 Aniversario de en la actual ubicación. La “Almazara vieja”, sita en el centro de Magallón, puerta con puerta de su bodega de vino, realmente comenzó su actividad en 1965.

Para esta celebración reunirá a todos sus socios, empleados, autoridades locales, amigos y clientes en un acto festivo que ha contado con la presencia de Javier Lambán, presidente del Gobierno de Aragón.

Los asistentes podrán visitar una nueva sala de elaboración que cuenta con los más avanzados equipos para extraer sólo con métodos mecánicos el aceite de oliva. Las nuevas inversiones, estrenadas para esta última cosecha de 2017, han permitido doblar la capacidad de producción, hasta unos tres millones de kilos de olivas por campaña. Su cuantía económica asciende a unos 250.000 euros y facilita la extracción de todas las olivas recogidas por socios en menos de 24 horas de su recolección.

La almazara La Olivera de Magallón, recoge olivas de varios municipios de la comarca, además de Magallón, como Agón, Alberite de San Juan, Bisembre, Bureta, Mallén, Fuendejalón y Pozuelo. Se distingue por sólo elaborar aceite de oliva de la máxima calidad, esto es de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Su comercialización se realiza envasada en totalidad, en todo el territorio nacional y en torno un 5% en exportación.

En el olivo, la reina es la variedad empeltre, que está acompañada con varias damas de honor: las minoritarias verdial, negral, royal y la más abundante, arbequina. La Cooperativa de Magallón comercializa sus aceites con las marcas Olivera de Magallón y, para los aceites amparados con la D.O. Aceite Sierra de Moncayo, utiliza la marca Pago La Corona

De allí proceden, precisamente, la mayoría de los árboles seleccionados por los técnicos de la Cooperativa, para hacer sus mejores aceites.

La variedad principal es la empeltre, la más tradicional de la zona. Para obtener intensos aromas frutados y vegetales, se realiza una **cosecha temprana** de las olivas. Nada más recogerlas son entregadas en la Almazara, que las moltura a bajas temperaturas para obtener zumos de olivas intensos, pero elegantes.

Precisamente este aceite ha obtenido numerosos premios en los que destacan en los dos últimos años en concursos internacionales en Israel, Argentina y Japón: Oro Prestigio en los concursos de Terraolivo (Israel) y en el Olivinus (Argentina) y una medalla de plata en el Olive Japan (Japón).

COOPERATIVA de MAGALLÓN, entre viñas y olivos.

La Cooperativa, denominada Santo Cristo de Magallón, es de ámbito comarcal y recoge además de oliva, uvas, almendras y cereal de su zona de influencia. Se constituyó en 1955 y es un notable motor de desarrollo económico en la zona.

La uva de sus socios está acogida a la D.O. Campo de Borja. La comercialización del vino la realiza a través de Bodegas Aragonesas, sociedad en la que participa accionarialmente.

DATOS DE SANTO CRISTO DE MAGALLÓN, SOC. COOPERATIVA

Número total de socios: 320

Año de fundación: 1955

Ventas anuales (ejercicio 2017): 4.700.000 euros

Venta de Aceite (ejercicio 2017): 680.000 euros

Última cosecha de olivas (2017): 1.900.000 kilos.

Última cosecha de uva (2017): 3.600.000 kilos.

Dirección: Avda. La Paz, 4 Magallón (Zaragoza)

Web: www.santocristodemagallon.com

Contacto: Juan Carlos Palacios,

móvil 606 99 19 18, tf. 976 86 64 64 jcpalacios@santocristodemagallon.com

FICHA TÉCNICA

MARCA: Pago La Corona – Olivos Centenarios

VARIEDAD: Empeltre principalmente.

TIPO DE ACEITE: Aceite de Oliva Virgen Extra, amparado por la D.O. Aceite de Sierra de Moncayo

COSECHA: La cosecha se realizó de manera **temprana**, previa selección de los olivos de más de **cien años**, con frutos al principio de su maduración, y excepcionalmente sanos. Se realizó del 27 de octubre de 2017.

ELABORACIÓN: Entrega a la almazara en el mismo día de recolección. Elaboración inmediata, tras su descarga, con **extracción en frío a menos de 15 grados**, sólo por métodos mecánicos, para la obtención de un aceite virgen extra de máxima calidad.

CATA: Buena intensidad frutal, con recuerdos a aceitunas verdes y plátano, suavemente mezclados con hierba fresca y tonos almendrados. En la boca muestra una gran armonía, con leve picor y un agradable amargor.

