

## NP LA ALMAZARA MANACORÍ AUBOCASSA, ANFITRIONA DE LA ÉLITE DEL AOVE ESPAÑOL

- Durante dos días los integrantes de [Grandes Pagos de Olivar](#) han trabajado en Mallorca en torno al presente y futuro del AOVE español de máxima calidad y conocido la actualidad del olivar y la elaboración de AOVE mallorquín de [Aubocassa](#)
- Este viaje se enmarca dentro de las actividades de auditoría y control que todos los miembros de Grandes Pagos de Olivar llevan a cabo periódicamente para comprobar que los asociados cumplen con los estrictos protocolos en materia de olivicultura e industria Oleícola exigidos en sus Estatutos

*Manacor, 25 de abril de 2023.*- La almazara manacorí Aubocassa se ha convertido esta semana en el epicentro del Aceite de Oliva Virgen Extra de España, como anfitriona de la asociación Grandes Pagos de Olivar, de la que es miembro y socia fundadora en 2005. Esta asociación reúne a siete firmas españolas de excelentes AOVES producidos en sus propias fincas o pagos, donde se reproduce en el olivar el concepto de "chateau" típico de la cultura vinícola, es decir, el olivar y la almazara deben estar en un mismo terruño acotado y controlado. La propia Aubocassa, ubicada en la posesió Albocàsser, en Manacor, es ejemplo de esta práctica exclusiva.

En el encuentro, se ha puesto de manifiesto como señala Agustín Santolaya, responsable de Aubocassa que “los suelos y el clima de Mallorca componen un ecosistema excelente para el olivo, produciendo Aceites de Oliva Vírgenes Extra de excelente calidad; pero al mismo tiempo se enfrenta a grandes retos para combatir problemas de tanta importancia como el repilo, una enfermedad endémica de la Isla que compromete su producción”. En cuanto a la reunión, Santolaya destacó que “ha sido un honor para Aubocassa y para el olivar Mallorquín recibir a los integrantes de Grandes Pagos de Olivar en la isla y poder demostrar in situ las prácticas empleadas en el olivar, en la almazara y en la comercialización”.

Por su parte, Francisco Vañó, presidente de Grandes Pagos de Olivar, explicó que “este evento de puertas abiertas en el que procedemos a llevar a cabo una verdadera auditoría de nuestro socio mallorquín es un claro ejemplo de la filosofía que impera en nuestra Asociación. Todos los miembros de Grandes Pagos de Olivar estamos involucrados con la transparencia, el intercambio de conocimiento y experiencias colaborativas y en la firme voluntad de dar a conocer y potenciar el consumo de los AOVES de extrema calidad producidos en todas las regiones olivareras españolas”.

Siete productores pertenecen actualmente a Grandes Pagos, fundada en 2005 por Carlos Falcó, Marqués de Griñón, Alfredo Barral y Agustín Santolaya: Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdueza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén), Casas de Hualdo (Toledo), y Masía El Altet (Alicante). Son productores procedentes de diferentes zonas olivareras que comparten un rasgo común: los AOVES deben estar producidos en un *Pago*, un



terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto.

Para formar parte de este selecto club, el Pago es el punto de partida, la condición sine qua non, pero no la única. Sus integrantes respetan y practican una filosofía común en la producción de AOVE basada en la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente, junto a la innovación y el uso de la tecnología más avanzada y el intercambio de conocimiento. Todo ello al servicio de la producción de excelentes AOVES singulares de Pago.

El aspirante deberá superar un minucioso proceso de selección por parte de todos los socios en el que se evaluarán, por lo tanto, las propias fincas, las almazaras, las buenas prácticas en la olivicultura y los procesos de extracción, la calidad de los aceites, el reconocimiento nacional e internacional, la filosofía empresarial y el compromiso absoluto con la calidad y el respeto al medio ambiente.

GPO reivindica además temas que sus socios tienen muy en cuenta desde su fundación, y que afectan de lleno al sector y a su actividad, como son su defensa del medio ambiente, la apuesta por la sostenibilidad, o la acción de efecto sumidero de CO2 que poseen sus olivares.

Tras más de tres lustros de trayectoria, las marcas que componen Grandes Pagos de Olivar están presentes en más de 60 mercados internacionales y han contribuido a que España sea hoy el mejor productor de AOVE del mundo, logrando que los estándares de calidad de este producto se hayan multiplicado de una manera muy consistente.

Más información: [www.grandespagosdeolivar.com](http://www.grandespagosdeolivar.com)