



GRANDES PAGOS DE OLIVAR DA LA BIENVENIDA A SU SÉPTIMO ASOCIADO, MASÍA EL ALTET

- La almazara alcoyana estará representada en GPO por su aceite de oliva virgen extra Masía El Altet High Quality

Julio, 2022. -[Masía El Altet](#), con su AOVE de pago Masía El Altet High Quality, ha entrado a formar parte de [Grandes Pagos de Olivar](#), asociación con dieciocho años de trayectoria que reúne a la élite de los olivereros de España, y que suma, a partir de ahora, siete firmas españolas de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en sus propias fincas.

Masía El Altet se une a Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca) y Marqués de Griñón (Toledo) -socios fundadores de Grandes Pagos en 2005- y a Marqués de Valdueza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén) y Casas de Hualdo (Toledo), incorporados respectivamente en 2006, 2012 y 2019. La característica que los une e identifica es que todos sus AOVES tienen que estar producidos en un pago, es decir, un terruño acotado, que aporte singularidad y caracterice al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos estén sometidos a un control cercano y estricto. Estos pagos o fincas reproducen en el olivar el concepto de "chateau" típico de la cultura vinícola.

Francisco Vañó, Presidente de Grandes Pagos de Olivar, ha dado la bienvenida al nuevo socio recordando que con la incorporación de este excelente AOVE se cumple "uno de los objetivos de la asociación de contar con representantes de otras zonas olivereras relevantes, como es el levante español, y que suman trayectoria, calidad y prestigio".

Para formar parte de este club, Masía El Altet ha superado un minucioso proceso de selección por parte de todos los socios que han evaluado la propia finca, la almazara, sus buenas prácticas en la olivicultura y los procesos de extracción, la calidad de sus aceites, el reconocimiento nacional e internacional, la filosofía empresarial y su compromiso absoluto con la calidad y el respeto al medio ambiente.

Atendiendo a los principios y exigencias de GPO, Masía El Altet estará representada con su aove Masía El Altet High Quality, un coupage elaborado de aceitunas Picual, Arbequina, Genovesa, Alfafarenca y Blanqueta. Estas tres últimas, variedades autóctonas que han desempeñado un papel primordial en su aceptación por parte de la Asociación Grandes Pagos de Olivar.

Masía El Altet High Quality es un aove elegante, herbáceo y frutado, con un alto contenido en polifenoles y antioxidantes, resultado de una cosecha temprana aún con el fruto verde, de la identidad del terruño, de las particularidades de las variedades y de la personalidad del agricultor.



Al anunciar su incorporación a GPO, Jorge Petit, propietario de Masía El Altet, señaló “estamos muy orgullosos de que Masía El Altet, pertenezca como socio de pleno derecho a la Asociación Grandes Pagos de Olivar. Con esta integración, compartiremos conocimientos, prácticas y valores de trabajo adquiridos, para poder prestigiar más aún si cabe, el objeto y fin social de la Asociación. Además, pondremos todos nuestros medios de aprendizaje y experiencia a disposición de la Asociación, para el reconocimiento universal del olivar y la puesta en valor de la excelencia del aceite de oliva virgen extra”

Masía El Altet, un olivar de pago por derecho

Masía El Altet cumple por tanto con todos y cada uno de los requisitos exigidos por la Asociación Grandes Pagos de Olivar no solo con su Masía El Altet High Quality, también con el resto de aoves que completan su gama: Masía El Altet Premium (40% Changlot Real, 30% Alfafarena, Genovesa y Blanqueta y 30% Picual), Masía El Altet Special Selection (100% Changlot Real) y Masía El Altet High End (100% Picual). Unos aoves que, hasta la fecha, han sido merecedores en su conjunto de más de 600 galardones nacionales e internacionales.

Masía El Altet es, ante todo, una almazara familiar cuya historia se remonta a 1995, año en el que pasaba a manos de su actual propietario, Jorge Petit.

Ubicada en el interior de la provincia de Alicante, a una altitud media de 850 metros al abrigo de las montañas que perfilan la orografía de los parques naturales de Sierra Mariola y Font Roja, la finca se extiende sobre una superficie de 70 hectáreas, donde más de 14.000 olivos comparten entorno con bosques de pinos, encinas, sabinas rastreras, enebros espinosos, fresnos, arces y quejigos, que se yerguen sobre suelos alfombrados por hasta 1.200 variedades de plantas medicinales y hierbas aromáticas.

La propiedad está presidida por un imponente edificio del siglo XVII, que cuenta con una especial protección arquitectónica por parte del Gobierno valenciano.

www.grandespagosdeolivar.com

Grandes Pagos de Olivar, asociación creada en 2005, pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico. Procedentes de diferentes zonas olivareras españolas, con distintas trayectorias empresariales y variadas historias familiares, este grupo de productores comparte un rasgo distintivo: todos sus AOVES deben estar producidos en un *Pago*, un terruño que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra. 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 manera muy consistente.