

## Del Cetino, una marca de aceite de oliva virgen extra de calidad que se gesta en Bollullos y se comercializa en Bélgica

Posted By *Helenio Ponce* On 14 Febrero, 2017 @ In Agroalimentario, Comercialización | [Comments Disabled](#)



Eddy Plasquy y Christa Grossiels muestran los nuevos estuches en los que se comercializarán los aceites 'Del Cetino'.

El restaurante **Almenta** de Huelva capital ha acogido la presentación y cata de los aceites de oliva virgen extra que se comercializan en Bélgica con la marca **Del Cetino**. En este acto, además del chef **José Almenta**, ha participado el maestro catador y responsable de la almazara experimental del **Instituto de la Grasa de Sevilla** <sup>[1]</sup>, **Fernando Martínez Román**, así como los productores **Eddy Plasquy y Christa Grossiels**, dos ciudadanos belgas que tras quedarse prendados de esta tierra decidieron echar raíces plantando olivos en Bollullos par del Condado.

Para conocer más a fondo cómo surgió esta iniciativa agrícola y empresarial, **agrodiariohuelva.es** se ha desplazado hasta la finca que este matrimonio belga posee en la localidad condal. **Plasquy**, un antropólogo que llegó a la aldea de El Rocío para realizar una tesis doctoral sobre la popular romería almonteña, reconoce que su historia "es curiosa y casi fantástica".

A los cinco años de iniciar su estudio antropológico, con continuos viajes de ida y vuelta desde Bélgica hasta Almonte, la pareja acordó en 2001 fijar su residencia definitiva en el municipio onubense donde habían centrado su investigación de campo. Sin embargo, al final, la mejor de las parcelas que visitaron se encontraba en Bollullos y allí decidieron invertir en la compra de una casa y de unos terrenos.

En esa finca podían haber plantado viñedos o frutos rojos, que son los cultivos tradicionales que ya están asentados en la comarca de Doñana, pero las desecharon tras analizar las muchas dificultades que conllevan sacar adelante estas opciones agrícolas. Al final, optaron por plantar olivos en las 7 hectáreas que disponían. A los 1.500 árboles iniciales hay que añadirle los 600 que sembraron hace tres años. Prácticamente, el 50% de los olivos son de la variedad picual, y el resto se lo reparten, a partes iguales, entre arbequino y verdial.

La primera cosecha de aceitunas recogidas durante la campaña 2009/2010 la molturaron en la cooperativa **San Isidro de Bollullos**. "En esta almazara conseguimos producir un aceite bueno, pero me di cuenta de que era imposible obtener un aceite distinto por variedades y también observé que las aceitunas que entraban en la molienda podían llevar muchas horas almacenadas y, en algunos casos, varios días. Sin tener conocimiento de este proceso, sentía que algo se podía mejorar. Entonces pregunté en la almazara si se podía entregar las aceitunas por separado y me contestaron que no entraba en sus planes", según explica el ya doctor en Antropología por la **Universidad Católica de Lovaina**.

A pesar de este contratiempo, Plasquy no perdió el interés por conseguir el oro líquido de cada una de las variedades que tiene en la finca. Todo lo contrario, aumentó, sobre todo porque recabó información de que en Bélgica se estaban vendiendo cada vez más, y a buen precio, aceites de oliva virgen extra de variedades específicas. "Como en Huelva no existe ninguna cooperativa ni almazara privada que abra sus puertas a cantidades pequeñas, entre unos 500 y 1.000 kilos, porque la maquinaria que poseen está dimensionada para recibir los 10.000 diarios, nos desplazamos hasta Puerto Real, donde localizamos una almazara familiar que trabajaba a maquila. Esa era la salida. Allí logramos unos 150 litros de aceite de las tres variedades, que lo utilizamos para nuestro consumo y para distribuirlo entre la familia y los amigos".

La relación con la almazara gaditana continuó durante dos campañas más, hasta conocer la existencia del **Instituto de la Grasa de Sevilla** <sup>[1]</sup>, que cuenta con una almazara experimental donde se puede molturar también cantidades pequeñas de aceitunas. Para conocer un poco más el proceso para la obtención de aceite, Eddy Plasquy inició hace dos años un máster de Olivicultura y Elaiotecnia en la **Universidad Pablo de Olavide de Sevilla** y ha realizado cursos sobre la misma temática en la **Universidad Rabanales de Córdoba**.



El antropólogo belga, guardando las aceitunas en la cámara frigorífica que ha diseñado para conservarlas en perfectas condiciones hasta llevarlas a la almazara.

Este periodo de aprendizaje ha sido fructífero, ya que, añade Plasquy, "hemos inventado un sistema para la recolección manual que impide que la aceituna toque el suelo y una cámara frigorífica desmontable para la frío-conservación de las aceitunas recién cogidas, al objeto de optimizar la calidad del producto tras la poscosecha".

Para el productor belga, la poscosecha es lo más importante en toda la cadena de la producción de aceite, porque "durante este periodo se debe garantizar siempre que las aceitunas lleguen al molino en su estado más puro posible". Y esa es una fase, recalca, que el agricultor "puede controlar al máximo. Cuando comencé en este mundo de la olivicultura me preguntaba cómo podía almacenar aceitunas antes de llevarla a la almazara sin que se estropearan. Ahora sé, que con la frío-congelación se puede hacer, porque he comprobado que tras dejar en la cámara frigorífica unos 3.000 kilos de aceitunas durante tres días a una temperatura constante de 4 grados,

cuando las depositamos en la almazara mantenían el mismo grado de acidez que si se la hubiéramos recolectado ese mismo día por la mañana: 0,15, y menos no se puede pedir”.

La producción total durante la cosecha 2016-2017 ha llegado hasta los **10.000 kilos**, pero para la elaboración de cada uno de los aceites que produce han destinado esta campaña las siguientes cantidades: **3.000 kilos de picual**; **1.700 de arbequina** y unos **2.000 de verdial**. El resto se lo entrega a la cooperativa de Bollullos.

### Características únicas

Lo más interesante de los aceites que comercializa en Bélgica desde las pasadas navidades es que “tienen unas características únicas. Son tres aceites diferentes y cada uno tiene su peculiaridad. Y eso es lo más fascinante, porque el aceite puede variar mucho de una campaña a otra. Nosotros, como pequeños productores, podemos permitirnos manejar todo el proceso y decidir, en cada momento, cuándo llevar a cabo las distintas fases del proceso para conseguir un aceite de calidad”.

Por el momento no se plantean introducir el oro líquido que se embotella con la marca **Del Cetino** en el mercado español. “No es una prioridad. Ahora nos va bien la comercialización en nuestro país, donde se está vendiendo el formato de medio litro a 15 euros. Pero si alguien se muestra interesado, estaremos encantado”.

Lo que sí tiene claro **Eddy Plasquy** es que “si hay un mercado que quiere productos de calidad, hay que producir ese producto. En cualquier pueblo de Italia si te ofrecen en un establecimiento un aceite que cueste menos de 8 o 9 euros por litro no se compra, porque son conscientes de que la calidad va con el precio”.

### La cata en el restaurante Almenta

En cuanto al acto de presentación de los aceites **Del Cetino** en Huelva capital, que se desarrolló en el restaurante Almenta el miércoles, día 15 de febrero, señalar que en la cita participaron investigadores del Instituto de la Grasa de Sevilla, productores aceiteros, restauradores, así como un grupo interesante de personas interesadas en conocer las características de este ‘oro líquido’ obtenido por **Eddy Plasquy y su mujer, Christa Grossiels**.

El primero en intervenir fue el chef **José Luis Almenta**, quien abogó por aprovechar la celebración del título de Huelva Capital Gastronómica durante 2017 para “hablar de los excelentes productos gastronómicos de la provincia onubense”. En este sentido, reconoció que entre los aceites Del Cetino y su cocina “se ha establecido una conexión pura, un amor a primera vista, porque son aceites espectaculares, que tienen una calidad muy por encima de la media de los que se comercializan”.

Posteriormente, el productor **Eddy Plasquy**, tras agradecer el esfuerzo y la colaboración prestada por numerosas personas para sacar adelante este proyecto agrícola y empresarial, recaló que para obtener unos aceites de calidad “es necesario cuidar al máximo los detalles de la recolección de las aceitunas, tanto en el proceso de recolecta como en la conservación del producto antes de llevarlo a la almazara”.



El chef José Luis Almenta, durante la presentación del evento.

En este contexto, aludió al agricultor romano **Lucius Junius Moderatus Columella**, que vivió en Cádiz hace unos 2000 años, que ya escribió entonces una frase que para él sintetiza el trabajo de todo buen olivicultor: “Desde que las aceitunas cambian de color, y hubiere ya algunas negras entre muchas verdes, convendrá cogerlas a mano en un día sereno. Se cribarán y limpiarán, y con cuidado se llevarán al molino”.

El productor belga presentó al “maestro catador” **Fernando Martínez**, del **Instituto de la Grasa de Sevilla**, quien elogió el entusiasmo, la entrega y la tozudez de Plasquy, porque “lo que hace lo hace a gusto, y quizás por eso, produce unos aceites muy diferentes a los que se elaboran en el entorno. Es un ejemplo de que las cosas se pueden hacer mejor, porque si el método tradicional y convencional que se utiliza para producir los aceites aquí es correcta, aún tenemos muchos margen para mejorar el proceso y la calidad de los mismos”.

En este sentido, Martínez comentó que Eddy “recolecta siempre las aceitunas cuando están verdes, sanas, en el momento óptimo, no cuando abre la cooperativa. Realiza un seguimiento pormenorizado del cultivo hasta que observa las mejores condiciones para conseguir el mejor aceite posible”.

Además, el investigador del Instituto de la Grasa de Sevilla añadió que también se tiene que valorar el esfuerzo que está realizando Eddy, porque “al comercializar estos aceites de máxima calidad en Bélgica está promocionando y dando mucho valor al aceite de oliva virgen extra que se produce en la provincia de Huelva”.

El acto concluyó con una cata abierta dirigida por Fernando Martínez, en la que todos los presentes participaron reconociendo las características organolépticas de las tres variedades de aceites elaboradas por el matrimonio belga: arbequino, picual y verdial.



Un nutrido grupo de personas participó en la presentación y cata de los aceite Del Cetino.



Eddy Plasquy, Christa Grossiels y Fernando Martínez.



---

Article printed from [agrodariohuelva.es](http://agrodariohuelva.es): <http://agrodariohuelva.es>

URL to article: <http://agrodariohuelva.es/2017/02/14/del-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica/>

URLs in this post:

[1] Instituto de la Grasa de Sevilla: <http://www.ig.csic.es/contenido/ver/10/Inicio>

[2] Image: [http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&t=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica&s=100&p\[url\]=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&p\[images\]\[0\]=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2Fwp-content%2Fuploads%2F2017%2F02%2Fm\\_belga3038.jpg&p\[title\]=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica](http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&t=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica&s=100&p[url]=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&p[images][0]=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2Fwp-content%2Fuploads%2F2017%2F02%2Fm_belga3038.jpg&p[title]=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica)

[3] Image: <http://twitter.com/share?url=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&text=En%20agrodariohuelva.es>

[4] Image: <https://plus.google.com/share?url=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F>

[5] Image: <http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F&title=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica>

[6] Image: <mailto:?subject=Del%20Cetino%2C%20una%20marca%20de%20aceite%20de%20oliva%20virgen%20extra%20de%20calidad%20que%20se%20gesta%20en%20Bollullos%20y%20se%20comercializa%20en%20B%20C3%A9lgica&body=En%20agrodariohuelva.es:%20http%3A%2F%2Fagrodariohuelva.es%2F2017%2F02%2F14%2Fdel-cetino-una-marca-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-calidad-que-se-gesta-en-bollullos-y-se-comercializa-en-belgica%2F>