



2 AL DÍA DIARIO JAÉN Domingo 1 de marzo de 2009

1984 1985 1986 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 2009

JAÉN 2008

Giennenses del Año

# SOCIEDAD

## Rosa Vañó aúpa los aceites de Jaén a las mesas más selectas

» Su ejemplo emprendedor sirve de referente en un sector inmovilista y muy masculinizado

» Castillo de Canena ejerce de marca embajadora desde Japón hasta EE UU

IRENE BUENO ■ JAÉN

Mira al trasluz la copa de cata con el último aceite preparado para embotellar y sus ojos brillan igual que cuando una madre contempla a su hijo. Este "oro líquido" viajará a Nueva York, Kuwait o Japón, no importa el lugar, sólo que el cliente obtenga la máxima satisfacción con su compra. Esa es la recompensa para Rosa Vañó.

Tal vez por obvio, muchos lo habían pasado por alto. El aceite de oliva es un producto alimentario. Los olivares son empresarios que quieren venderlo en un mercado muy competitivo y fragmentado, entonces, ¿por qué no mirar a las empresas más fuertes de este sector y aplicar sus técnicas de marketing? Quedó muy lejano el tiempo en el que se llevaba a la práctica aquello de que "el buen paño en el arca se vende"; ahora hay que salir, defender las bondades propias y dar valores añadidos al zumo de aceituna. Y eso lo supo desde el principio Rosa Vañó y lo aplica, cada día, desde su puesto de directora general

No escatima esfuerzos para que todo el proceso desemboque en el mejor zumo de aceituna

de la empresa jiennense Aceites Castillo de Canena.

Aunque está afincada en Madrid, por motivos familiares, no es extraño verla muy temprano en el AVE hasta Córdoba. Desde allí, la primera parada siempre es en la almazara Cortijo La Loma, en Puente del Obispo, donde Miguel Navarro, el maestro de molino, le espera para darle las novedades. En un sistema de moliuración de capacidad casi doméstica se extrae el puro "oro líquido", con prensado en frío. Todo es acero que brilla como el sol, una pequeña tolva recoge la aceituna que se moliura en las tres o cuatro horas siguientes, no se amontonan los kilos, no se demora el prensado, todo es instantáneo y

el proceso se hace por un sinfín cerrado para que no escape ni uno de los componentes saludables del aceite de oliva virgen extra (fenoles, ácido oleico, antioxidantes...). El sistema de almacenaje (a baja temperatura) asegura que mantendrá las mismas características. Este "oro puro" sólo llegará al cristal cuando tenga un comprador y un destino. Ese es el compromiso que se ha marcado Rosa Vañó y que mantiene en cada una de sus propuestas y apuestas por las variedades.

Pero va más allá. Rosa Vañó ha sabido darle un sentido y un contenido a eso que se califica como "servicio posventa". El contacto directo que conserva con sus clientes le permite ofrecerles cursos de catas, jornadas sobre maridaje, "prospectos" con consejos para su uso en multitud de idiomas y recetas adaptadas a la gastronomía de cada país, pero incorporando como elemento esencial el aceite de oliva virgen extra en su variedad picual, arberquina y, ahora, también royal. Esta disposición

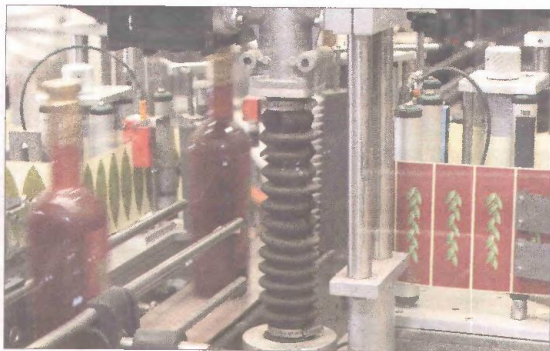


BODEGÓN. Rosa Vañó muestra, bajo un olivo centenario, los diferentes formatos

hace que, por ejemplo, los almacenes Harrod's solicitaran su ayuda para diseñar la línea de aceites. El tercer pilar de los principios empresariales que abandera Rosa Vañó se basa en el respeto al medio ambiente. Aceites Castillo de Canena está integrada en un proyecto de energía solar, toda la electricidad que requiere la almazara se obtiene del orujillo y, en un paso más, está en desarrollo una ini-

ciativa para el aprovechamiento de la poda y un sistema para optimizar hasta la última gota de agua que se le suministra a los olivos.

Es un suma y sigue. Rosa Vañó ha logrado situar el aceite de oliva virgen extra de Jaén en los niveles más altos de la historia. No en vano es la primera vez que una empresaria, jiennense y de un sector como este, recibe un reconocimiento nacional como el premio



AL CLIENTE. Preparación de un lote de "Primer día de cosecha".



SUPERVISIÓN. Miguel Navarro abre la compuerta para revisar el aceite que se extrae.



ENTREVISTA ROSA VAÑO CANADAS ■ DIRECTORA GENERAL

## “Nuestra base es la labor en equipo y el reto, la excelencia”

I BUENO ■ JAÉN

—¿Cuál es la filosofía de Aceites Castillo de Canena y la imprenta que usted, como empresaria, le trata de imprimir?  
—Creo que el eje principal es la labor de equipo, un equipo que va más allá del entorno familiar. Toda la gente que hace Castillo de Canena, desde el campo, la almazara, la parte financiera y de contabilidad, la comercial, tiene una unión y un espíritu familiar. Además de esto, intentamos mejorar todos los días en busca de la excelencia, de un consumidor diferenciado y del servicio que ofrecemos. Nuestro reto constante es que, cada jornada, hay proyectos que emprender y mejoras que realizar.  
—Una mujer, con estabilidad laboral, lejos de su tierra de origen, con una vida ya hecha en la capital de España, ¿cómo cambia la perspectiva para volver a sus raíces y comenzar de nuevo?  
—Volvía a un entorno que conocía y el producto también. Hay un componente emocional y sentimental muy importante y, además, era un reto y un proyecto muy bonito. Para mí, es como tener un papel en blanco y poder escribir en él lo que tú quieras. Cuando llegamos a Jaén con la iniciativa no sabíamos qué íbamos a hacer, cómo nos saldría, pero todo indica que no vamos por mal camino.  
—¿Cómo se ha sentido dentro de un sector en el que la presencia masculina es mayoritaria?  
—Me he sentido siempre muy apoyada. Nuestra sensación ha sido de confortabilidad dentro del sector y muy queridos. La Administración nos ha respaldado, en especial la Diputación Provincial de Jaén, que hace un gran esfuerzo por todo el colectivo. También hemos estado



Rosa Vaño, a las puertas del castillo de propiedad familiar.

arropados por Extenda, que nos ha ayudado en todo el proceso para certificar nuestra calidad.  
—¿Cree que una iniciativa como Aceites Castillo de Canena puede ser ejemplo de que si se quiere, se puede, que es el momento de cambiar la mentalidad del granel?  
—Creo que somos un ejemplo, pero no el único. En Jaén, en los últimos diez años, ha habido una transformación importante, aunque es cierto que tiene que ir a más. Nosotros somos parte de ese tejido empresarial que ha tenido la visión de hacer aceites con un valor añadido, de calidad, con marca y con envase. Lo cier-

to es que cada vez hay más gente que se lo plantea y que trabaja en esa dirección.  
—En una coyuntura económica como la actual, ¿cómo se recibe fuera el aceite de oliva?  
—Hay dos tipos de mercado. El que ve que los precios se despeñan, el que sólo mira el céntimo por litro, los graneles y las grandes operaciones y, diferenciado, está el mercado del envasado. Creo que este segundo está aguantando mejor que el primero. Es importante que la gente exporte porque diversifica los riesgos, abre oportunidades y, con un esfuerzo similar, multiplica los resultados.



con los que Castillo de Canena llega a los mercados.

“Mujer Empresaria del Año 2008”, que le otorgó la Federación Española de Mujeres Directivas, Ejecutivas, Profesionales y Empresarias (Fedede). Sus “botellas rojas” de la edición “Primer día de cosecha” son ya un referente para la innovación en el diseño y para cualquier creativo es un honor esbozar esa etiqueta que, cada año, sorprende y hace las delicias de los coleccionistas. Después de tantos galardones reconoce que sólo el otorgado por sus paisanos la hizo llorar.

**J**  
2008  
La Gran Gala de Diario JAÉN para la proclamación de los galardonados se celebrará el viernes 27 de marzo en el Teatro Infanta Leonor de Jaén



## Sergio Fernández: "Castillo de Canena es algo más que un aceite de oliva"

El cocinero de reconocido prestigio Sergio Fernández explica: "Cuando te dedicas a esta profesión por vocación, por pasión y por amor a una cultura arraigada a nuestras tradiciones, siempre surge el mismo problema, ¿dónde consigo sabores originales?, ¿cómo busco lo mejor? Esto es más complicado de lo que, a simple vista, parece, por muchas razones, y estas a nadie se nos escapan. Hoy en día, la mala industrialización abunda, la productividad es más importante que la

calidad, es bastante más difícil volver a los sabores originales, esos sabores primarios, que son los que busco cuando diseño un plato. Hay algunos ingredientes que, como español, como hijo de andaluces y como cocinero, no olvido en ninguno de los platos que elaboro, en parte empujado por el recuerdo de mi abuela sacando aceite de una orza y dándome lo con un "repizeco" de pan, sabores de la tierra, sabores nobles y, sobre todo, sabores naturales. Rosa Vañó y Castillo de

Canena, con sus aceites, han conseguido que vuelva a crecer en los productos de calidad, que vuelva a soñar con sabores del pasado, elaborados con la calidad del presente, que me vuelva a ilusionar delante de un plato de aceite con un poco de pan. Creo que es necesario agradecer a Rosa su dedicación y su paciencia. Estoy convencido de que lo bien hecho, tarde o temprano, tiene su recompensa, y su aceite, con diferencia, ha ensalzado y realzará muchos platos".



AGRICULTORES. Sergio Fernández es cocinero y realiza varios programas de televisión.



MUNICIPIO. Juan Serrano es el alcalde del municipio de Canena.

## Juan Serrano: "Pasea con orgullo el nombre del pueblo por el mundo"

El alcalde de Canena, Juan Serrano, asegura que el hecho de que el aceite lleve el nombre del pueblo por todo el mundo es "una promoción impagable". En opinión del responsable municipal, el sector aceitero canenero estaba "adormecido" hasta que llegó Rosa Vañó con su iniciativa y "despertó una gran inquietud en todos los olivares". Destaca: "Además de velar por su empresa, ha dado conferencias y siempre ha permanecido cerca de los agricultores, su fuerte

personalidad, su entera disposición y su afán por hacer bien las cosas han hecho que todo el sector se levante en Canena". Para Serrano, la familia Vañó al completo es un ejemplo de iniciativa y de amor a sus raíces. Recuerda que la relación con el Ayuntamiento es muy buena: "No en vano nos cedan, cada verano, el Castillo y de esta manera el Festival de Música de Canena presume de un marco incomparable". Explica que el gran reto que se ha marcado todo el pueblo es que, además del

Jiennense del Año, Rosa Vañó reciba también el Popular, por lo que "hasta los niños del colegio buscan Diario JAEN para mandar los recortes con los votos". Considera que se lo merece porque sorprendió a propios y extraños cuando apartó su trabajo, en un puesto de dirección de una multinacional de la alimentación, y se embarcó, junto con su hermano, en una aventura muy arriesgada. "Nos demuestra que los olivares somos capaces de lo que nos proponemos", sentencia.

## Cristina de Toro: "Ser referente implica inspirar, motivar y actuar"

La directora general de la Fundación Citoliva, Cristina de Toro, hace la siguiente reflexión para definir el carácter de Rosa Vañó. "El ser humano siembra una pensamiento y recoge una acción. Siembra una acción y recoge un hábito. Siembra un hábito y recoge un carácter. Siembra un carácter y recoge un destino". Sivananda. Para De Toro este pensamiento resume el recorrido de Rosa Vañó en el apasionante mundo del aceite de oliva. "Concebir una idea, visualizar-

la, diseñarla, apostar por ella y, sobre todo, materializarla con decisión y firmeza son los pasos fundamentales que marcan su trayectoria. Considero que la "acción" es una actitud, sólo con voluntad de actuar se puede ir más allá. La familia Vañó posee este valor esencial. La intención de proyectar y potenciar, con una amplia visión y riqueza de planteamientos, su adaptación al entorno y el entendimiento del mercado la han convertido en referente sectorial y ser

referente implica inspirar, motivar y, fundamentalmente, actuar. En un sector tan singular e intenso, el rigor y el compromiso con tus principios, con las personas y con los retos, junto con la claridad y frescura de ideas y la habilidad para convertir las vicisitudes en oportunidades, es el posicionamiento idóneo para la consecución exitosa de objetivos. Pero, más allá del método y de la experiencia, el talento es lo que marca la diferencia. Enhorabuena a la familia Vañó".



INVESTIGACIÓN. Cristina de Toro es la gerente de Citoliva.