

La joya de Castillo de Canena

El grupo presenta el primero de sus aceites del siglo XXI: Royal temprano

NURIA LÓPEZ PRIEGO ■ CANENA

Personalidad, cuerpo, fragancia penetrante y una cata a hierba fresca, bananas verdes y alcachofas definen "Royal temprano". El primero de los "aceites del siglo XXI" de Castillo de Canena y una "joya" de la gastronomía que el grupo aceitero presentó, ayer, al mundo.

Las mejores esencias dicen que se conservan en frascos pequeños. En este caso, el "frasco" tiene capacidad para medio litro, pero medio litro del mejor aceite de oliva virgen extra de la firma "Castillo de Canena" y el primero de sus llamados "aceites del siglo XXI": el Royal temprano. Una variedad que el grupo aceitero, premiado como Jiennense del Año 2008, se propuso "recuperar y sacar de Cazorla" hace cuatro años, con la plantación de 3.600 olivos de esta variedad, y cuyos resultados presentó, ayer, al mundo, envasados en cuatro mil botellas de un diseño tan "rompedor" como el propio oro virgen que contienen.

Sólo son dos mil litros de esta codiciada variedad de aceite de oliva, una "raya en el agua" dentro de la producción global de Aceites Castillo de Canena, como reconoce su directora Comercial y de Marketing, Rosa Vañó. Pero ya trasciende las fronteras provinciales y nacionales —desde ayer, se exporta a Inglaterra, Noruega, Estados Unidos y Japón— y supone un paso más en ese camino hacia la diferenciación, la calidad y la excelencia que la firma se afana en conquistar y liderar desde hace un lustro. "Es un aceite que ofrece algo distinto por la cata que tiene a hierba fresca, plátano y alcachofa y por un envase que rompe con lo



PRESENTACIÓN. Luis, Rosa y Francisco Vañó muestran la botella de "Royal temprano".

"El aceite Royal temprano tiene una enorme personalidad y un sabor persistente en la boca"

que hay en el mercado", explica la empresaria. Palabras que refrenda su hermano y director general de la compañía, Francisco Vañó, que, al hablar del Royal temprano, parece que lo paladeara: "Tiene una enorme personalidad. Una fragancia muy potente y un sabor persistente en la boca". Por último, llama la atención sobre la intensidad del "verde oro" de este aceite del que, el año pasado, se obtuvieron los primeros quinientos litros, y que, ayer, ya mejorado, degusta-

ron "amigos, empresarios, clientes, distribuidores, políticos y periodistas" en la sala de catas del Castillo de Canena, propiedad de la familia desde 1984. Sobre aquellos primeros quinientos litros, Rosa Vañó comenta: "Fue una prueba para ver qué era lo que debíamos mejorar". Y es que esta mujer emprendedora, que defiende el trabajo en equipo que se realiza en Aceites Castillo de Canena, lucha cada día para trasladar "la diferenciación al mundo del aceite y, sobre todo, al aceite de Jaén". "Tenemos que estar a la cabeza en todo y no sólo en volumen de producción. También en calidad y en innovación", sostiene. Para lograr un aceite "selecto", "Castillo de Canena" busca "las zonas de olivares más homogéneas". Luego, en "una pequeña fábrica móvil", se realiza

Aceites Castillo de Canena obtiene 2.000 litros de esta variedad, que espera vender en tres meses

todo el proceso mecánico para la obtención del aceite de oliva virgen extra, desde el mouturado al centrifugado. "Nos sirve para tener una visión de cómo están de maduros y equilibrados los aceites", precisa. En esta apuesta por la innovación, Vañó adelantó que, para 2010, "Castillo de Canena" sorprenderá con un "nuevo aceite de concepto", en el marco de esa denominación de "aceites del siglo XXI" de la que Royal temprano se ha convertido en el "primero".