Pedro Extremera Aceituno

Gerente de la empresa Olivares de Jaén

Entrevista

"El futuro para el aceite de calidad es esperanzador"

ENRIQUE ALONSO

—¿En qué consiste el proyecto que tiene en marcha Olivares de Jaén?

—Tanto Leticia Led como yo, que somos los dos socios, descendemos de familia de olivicultores y decidimos crear la empresa con una firme apuesta por la calidad para crear aceite de alta gama. Después de tres años de trabajo, logramos el producto que buscábamos. De hecho, desde 2011 hasta 2014, estuvimos buscando el aceite porque somos muy exigentes. Hemos hecho una presentación al mundo y lo hemos enviado a concursos internacionales, en los que hemos logrado seis medallas de oro. Contamos con tres productos clave, que proceden de fincas distintas, todas de Jaén, y tienen distinta maduración.

—¿Por qué el nombre Olivares de Jaén?

—Se debe a nuestros orígenes. Somos de Jaén, las fincas están en su provincia y también Jaén es el mayor productor de aceite.

—¿Por qué la empresa se posiciona en el nicho de mercado de la alta gama?

—Hicimos nuestro estudio. Podíamos trabajar la calidad, la cantidad o reducir costes. Apostamos por la excelencia porque en costes bajos y producción ya hay muchos. Apostamos por una recolección temprana, selección del fruto y por la molturación rápida.

—¿En qué mercados opera la empresa?

—Tenemos relaciones con distribuidores, que son los que lo llevan a otros países o a establecimientos españoles. También contamos con una tienda "on line".

—¿Qué expectativas tiene en la cosecha?

—Somos una empresa familiar y competimos en calidad. La cosecha será más escasa, pero lo haremos bien para colocar el mejor aceite en el mercado. Miramos al futuro y lo vemos esperanzador. El consumidor está más formado y sabe distinguir la calidad.