



## **Memoria: Rafael Alonso Aguilera S.L. “Oro del desierto”**

### ***Introducción***

Rafael Alonso Aguilera, procedente de familia de agricultores de toda la vida, habiéndose dedicado a otros menesteres en su vida, decide comenzar a trabajar en la Agricultura de lleno en el año 1996, es entonces cuando se hace cargo de la finca familiar heredada de sus antepasados, en dicha finca ya se ubicaban almendros, cepas y olivos de secano desde tiempos inmemoriales, optándose por implantar en la misma un olivar ecológico.

La elección de esta filosofía de cultivo no es por casualidad, sino como continuidad de la labor llevada a cabo por nuestros antepasados, que siempre cultivaron la tierra de manera tradicional sin utilizar insumos de síntesis. El sueño de nuestra pequeña empresa era elaborar nuestro propio aceite de oliva virgen extra y comercializarlo con la propia marca nosotros mismos, para poder obtener un producto de alta calidad y el valor añadido.

Finalmente decidimos adquirir una antigua almazara que data del año 1925, que es única en Almería, que estaba abandonada desde los 70 y de la cual nuestra familia tenía una parte en herencia puesto que José Alonso, abuelo de Rafael Alonso era socio de la empresa allí ubicada. Tras adquirirla, se restaura con sumo cuidado y se ubica en el edificio una nueva Almazara para la elaboración de nuestro producto, un restaurante y un museo donde se conservan las piezas originales de la Almazara del pasado siglo.

Se funda en 1999 la sociedad Rafael Alonso Aguilera S.L.

### ***Actividad empresarial***

La actividad empresarial comienza en 1999.

Nuestra actividad comprende una finca de olivar, una Almazara donde extraemos y envasamos nuestro Aceite de oliva Virgen Extra y un museo-restaurante.

Todas las actividades llevadas a cabo por nuestra empresa se realizan desde la consideración con el medio ambiente; Se ha procurado dimensionar tanto la fábrica como la finca para que puedan complementarse, tanto en la capacidad productiva de la fábrica como en la tolerancia de reutilización del residuo reincorporado en la finca.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico “Oro del Desierto”, marca con la que se comercializa el producto, procede de aceitunas de cultivo ecológico y se elabora de manera artesanal, con aceitunas seleccionadas de una forma tradicional, con una cuidada recolección a mano de la misma, realizada según el grado de madurez de cada finca o paraje.

En la **explotación agrícola** se utiliza el riego por goteo, abonos orgánicos y productos naturales, además la finca está cultivada acaballonada y respetando la vegetación emergente y la mediana pedregosidad entre las hilas de olivos, por lo que no solo se evitan las pérdidas de suelo debidas a la erosión sino que se respeta y promueve la diversidad de la zona. Además se está apostando por la integración en nuestro sistema agrario de la ganadería ecológica, siendo las especies elegidas, la gallina andaluza que se alimenta de las semillas de plantas adventicias de nuestra finca y de pienso ecológico, así como la oveja segureña y la cabra murciano-granadina, no dañinas en absoluto para el cultivo.

Durante el **proceso de elaboración de aceite**, que es mediante extracción en frío, el 100% de la energía utilizada es renovable y el residuo sólido resultante después de la extracción (Alpeorujo Húmedo) se lleva a un separador que divide el residuo en Hueso y Pulpa, el hueso se utiliza como combustible en la caldera que genera calor para la calefacción y el proceso productivo en la misma almazara, parte de la pulpa se usa como alimento para el ganado y el resto es mezclado con excrementos y materia orgánica dando lugar a un compost que se aporta en la finca, por lo que se cierra el ciclo productivo con el máximo de aprovechamiento, el mínimo de residuo, y obteniendo un producto de altísima calidad.

La empresa (situada en una antigua Almazara de principios del siglo XX) además comprende un **museo** del aceite, en el que se muestra a través de tres almazaras antiguas de tamaño real y diversas maquetas la evolución a lo largo de la historia del proceso de obtención de aceite, y un **restaurante** en el que el aceite ecológico de la casa, así como otros productos ecológicos y convencionales de la comarca son los protagonistas del menú.

### ***Acciones de Innovación.***

A lo largo de los años de experiencia en el cultivo ecológico del olivar se ha mantenido una actitud de perseverancia con respecto a la innovación, la cual se ve plasmada:

- Aporte de compost procedente del residuo sólido proveniente de la almazara mezclado con estiércol de oveja y materia orgánica, el cual se aporta directamente a pie de olivo, en razón de 2 kg por m<sup>2</sup>.
- En la finca se ha apostado por variedades muy conocidas por su calidad, adaptación y productividad *Arbequina*, *Hojiblanca* y *Picual*, pero también se ha fomentado y plantado la variedad autóctona ya presente desde antaño en esta tierra, el *Lechín de Almería*.
- También se aporta guano al fertirriego desde una balsa en la que se inyecta aire para potenciar la descomposición bacteriana y este abono es posteriormente filtrado.
- Uno de los sondeos instalados en la finca bombea agua con energía fotovoltaica, a coste energético 0% al embalse.

- El embalse de regulación del riego, se encuentra ubicado en un barranco de manera que obtenemos 2 beneficios por ubicación: Recoge parte de la escorrentía superficial para su aprovechamiento y el impacto paisajístico es mínimo (casi ni se aprecia desde ningún punto de vista desde toda la finca)
- Los vehículos utilizados en la finca tienen incorporado un sistema de calefacción previo a la entrada de combustible al motor que permite utilizar aceite vegetal de cualquier naturaleza como combustible al 100%. Todo el aceite utilizado en la cocina del restaurante una vez filtrado se reutiliza como biocombustible en estos vehículos.
- Sistema de riego de invención propia, patentado, que ahorra aproximadamente un 30% de agua en sistema de riego por goteo para olivar y frutales. Se encuentra implantado en nuestra finca. Este sistema consta de un tubo drenante de 50 cm de profundidad y 11 cm de diámetro en el que se inserta el gotero de modo que el agua se evapora en menor porcentaje ya que el bulbo húmedo se genera en profundidad, aportándose directamente al sistema radicular de la planta. Este sistema ha obtenido el Premio Conserjería de Desarrollo Tecnológico Emprendedores 2003 y Premio Eco-oliva a la investigación 2004. En relación a esta iniciativa se está colaborando con la Universidad de Almería, cediendo parcelas para la experimentación para la investigación en el ahorro de agua y aplicación de técnicas de cultivo sostenibles.
- Integración de la gallina andaluza, con un gallinero móvil que permite ubicar las gallinas en diferentes parcelas y que tiene instalada una célula fotovoltaica que mientras hay luz mantiene la puerta abierta y la cierra al oscurecer dando protección a las gallinas ante posibles predadores.
- Integración de la oveja segureña, autóctona de Sierra de Filabres, se sacan a pastar las ovejas guiadas durante unas horas y ciertas épocas del año para controlar las plantas adventicias, durante la época de cosecha se alimentan con parte de los residuos generados en la almazara, alpeorujo y hoja de la limpiadora en este caso y en época de poda las ovejas comen todas las ramas y restos de poda del olivar.
- El 100% de la energía utilizada por la empresa en la almazara y el restaurante es de origen fotovoltaico y por tanto renovable, con una potencia instalada de 90Kwp en total.
- El hueso de la aceituna se usa como combustible de la caldera que provee de energía térmica necesaria para el proceso productivo y para la calefacción del restaurante y la bodega. Y ahora mismo está en investigación un motor que, por diferencia térmica, movería un generador que produciría energía eléctrica.
- Cabe destacar que en la finca no sólo se produce aceituna, sino que también cultivamos a pequeña escala para el autoconsumo de nuestro restaurante: Hortalizas y Verduras, Uva para vino y vinagre, Alcaparras... Todos estos productos unidos a los huevos de corral y la carne de nuestros corderos, cabritos y pollos de corral, forman la base principal de nuestra cocina tradicional.

Proyectos para el futuro:

- Desarrollo conjunto con un ingeniero de energías alternativas de un Helióstato que aprovecha Energía térmica y eléctrica.
- Rehabilitación de unas viviendas situadas cerca de la Almazara para proyecto de agroturismo.
- Ampliación de planta de compostaje de alpeorujos provenientes de la molturación de aceituna.
- Desarrollo conjunto a un grupo alemán de un prototipo de Invernadero ecológico y autosuficiente que produce energía eléctrica y térmica, incorporando control de temperatura y desalinizadora, ambos con energía renovable.

### **Reconocimientos y galardones recibidos.**

A pesar de ser una empresa joven hemos recibido varios **premios** que avalan no sólo la calidad de nuestro aceite, sino también nuestra apuesta por un proyecto empresarial basado en la obtención de la máxima calidad y la defensa del medio ambiente:

#### **2003**

*Premio investigación Conserjería de Innovación y Desarrollo Tecnológico Junta de Andalucía*

#### **2004**

*Premio Ecoliva 2004 investigación*

*Mejor aceite ecológico del mercado en Suecia, Estocolmo 2004*

*Premio Andrés Núñez de Prado a la defensa y fomento de la agricultura ecológica*

#### **2005**

*3er premio en el 4º International Olive Oil Award Zurich (Suiza).*

#### **2006**

*Rafael Alonso Aguilera: Premio a la defensa del Medio Ambiente. Fundación Social Universal Montilla*

*Rafael Alonso Aguilera: Premio Modelo Empresarial en defensa del Medio Ambiente. Grupo Ecologista Mediterráneo*

*2º Premio en el V Concurso Nacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. (Córdoba)*

*3º Premio en el V Concurso Nacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. (Córdoba)*

## **2007**

*Mención Especial premio BIOL ECOLIVA 2007 a la calidad del aceite de oliva virgen extra ecológico. Puente Génave (Jaén)*

*Premio Andalucía de Agricultura 2007 a la Sostenibilidad. Conserjería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía (Sevilla)*

*Accésit "Mejor Empresa Alimentaria Española" 2006 en producción Ecológica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Madrid)*

*Premio Alas 2007 Iniciación a la Exportación. Extenda (Sevilla)*

*Accésit Premio Andrés Núñez de Prado a la investigación en Agricultura Ecológica 2007*

## **2008**

*Mención Especial de Calidad en el Biofach Olive Oil Prize 2008, Nuremberg (Alemania)*

*Guía 250 mejores aceites del mercado Alemán Der Feinschmecker 2008*

*2º Premio en el concurso Biol Ecoliva 2008 en Puente Génave (Jaén)*

*Medalla de Oro en el VII Concurso Nacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. (Córdoba)*

*Medalla de Plata en el VII Concurso Nacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. (Córdoba)*

*Premio Ecoliva 2008 a la innovación en agricultura ecológica*

*Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo Categoría de Frutado Medio. Guía L'extravergine 2009 a los mejores aceites de calidad certificada del mundo. Romo (Italia)*

Hemos recibido la felicitación del director del laboratorio agroalimentario de la junta de Andalucía, en varias ocasiones, una de ellas por haber obtenido la acidez más baja del mercado, 0.07 en un lote completo de nuestro aceite de oliva.

Nuestro proyecto empresarial fue elegido proyecto innovador por el programa EQUAL, iniciativa que muestra ejemplos de acción empresarial económica y ambientalmente sostenibles.

Cabe mencionar que nuestro producto se comercializa a pequeña escala y con éxito en Francia, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Suiza, Suecia, Holanda, Bélgica, Canadá y se intenta acceder al mercado Noruego y del Reino Unido.



### ***Producto***

En relación al producto, nuestra empresa se dedica fundamentalmente a la obtención de aceite de oliva virgen extra ecológico. Algo tan simple, lo hemos desarrollado y llevado al camino de la innovación, ya que al tener 4 diferentes variedades de oliva en la finca nos decidimos a hacer monovarietales desde el primer día, aceite obtenido por separado de aceitunas de variedad Picual, Lechín de Almería (Variedad autóctona), Hojiblanca y Arbequina, diversificando así en sabores y olores distintos nuestro aceite. Además hemos desarrollado una amplia gama de formatos para la comercialización de nuestro producto, que va desde Latas de 5L hasta botellas de 0,125 L de las cuatro variedades reunidas en un centro de mesa con vinagre balsámico. Estamos desarrollando nuevas ideas para productos, tales como aceitunas partidas para mesa, paté de aceitunas, alcaparras, etc...

### ***Datos de la empresa***

Rafael Alonso Aguilera S.L.  
B-04345674  
Ctra. N-340 km 474  
Tabernas (Almería)  
Tlf. 950 611707  
Fax. 950 611832  
[www.rodeldesierto.com](http://www.rodeldesierto.com)  
[rodeldesierto@rodeldesierto.com](mailto:rodeldesierto@rodeldesierto.com)