

ARROXA

DOSSIER DE PRENSA

JORNADA DE INICIO DE LA
CAMPAÑA DEL ACEITE DE OLIVA
DE RIOJA ALAVESA

Proyecto para la dinamización de los
atractivos y el patrimonio oleícola de
Rioja Alavesa



INTRODUCCIÓN

Las “Jornadas Oleícolas de Inicio de Campaña del Aceite de Rioja Alavesa”:

Un homenaje a la labor del agricultor, que cuida con esmero sus olivos, a la espera de este día, en el que verá recompensado el esfuerzo de todo el año.

La recién nacida iniciativa empresarial EnoAventura, con el fin de celebrar el arranque de la campaña de recolección de la oliva y elaboración de su aceite en Rioja Alavesa, promueve y organiza a lo largo del fin de semana de los días 1 y 2 de diciembre y 6 y 8 del Puente de la Constitución, la “Jornadas Oleícolas de Inicio de Campaña del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa”, un evento gastronómico para cuya organización la empresa cuenta con la colaboración de Euskadi Turismo, la Corporación del Gobierno Vasco para el Desarrollo del Medio Rural y Marino “HAZI”, Dpto. de Agricultura de la Diputación Foral de Álava y la Cuadrilla de Laguardia/Rioja Alavesa.

Unas jornadas para promocionar y difundir las virtudes del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa (en adelante: “AORA”) extraído en base a la variedad Arróniz y de este modo, fomentar su consumo. Una idea que surge por medio del “Proyecto ARROXA” para la Dinamización de los Atractivos y el Patrimonio Oleícola de Rioja Alavesa en el que trabaja la empresa organizadora. Un proyecto turístico cuyo objetivo principal es dinamizar nuevos planes de desarrollo económico en el área geográfica productora de Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, una estrategia para impulsar y promocionar el oleoturismo y mostrar todos los atractivos del turismo del aceite vinculados a la comarca.

El evento se desarrollara en los principales municipios oleícolas de la comarca alavesa, los culés colaboran como anfitriones. Hablamos de los municipios de Moreda de Álava, Oyón, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Yécora y Barriobusto, localidades que tienen una larga tradición oleícola como se puede apreciar con la presencia en ellas de trujales como los del Trujal Cooperativo La Equidad

de Moreda, el Trujal Cooperativo San Vicente de Oyón, el Trujal Municipal de Lanciego y el Trujal Almazara Rioja Alavesa de Oyón, así como los recientemente rehabilitados y abiertos al público Museos del Aceite de Oliva de Barriobusto y Antiguo Trujal de Yécora. Instalaciones que nos abrirán sus puertas para permitir al visitante apreciar todos los secretos del “AORA”.

Una Fiesta que incluirá dentro de su programa una serie de actos, todos ellos relacionados con el “AORA”. Los visitantes podrán gozar del programa organizado, por su cuenta o a través de dos Rutas Oleícolas, que se recorrerán en los propios vehículos de los asistentes y mediante un EnoBus Especial que ha programado la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, que colabora de esta manera para facilitar el desarrollo de las rutas que visitan los principales municipios Olivareros, sus recursos y patrimonio oleícola. Dentro del mencionado programa, entre otros actos, podremos disfrutar de: desayunos trujaleros, visitas guiadas, cursos de cata, actividades participativas, demostraciones de cocina y artesanía, degustaciones, concurso de cocina...

Además de esta serie de actos EnoAventura, en el Trujal Almazara de Rioja Alavesa, elaborara con la participación de todos los asistentes un exclusivo Aceite de Oliva Virgen Extra de Primer Día de Cosecha, con el asesoramiento técnico de Zeytum Servicios Oleotécnicos. Una autentica joya gastronómica que podrán adquirir todos los asistentes a la Primera Jornadas que se organizaran.



EL ACEITE DE OLIVA EN LA RIOJA ALAVESA

¿Aceite de oliva de Euskadi?

Si, Aceite de oliva de Rioja Alavesa

Rioja Alavesa, históricamente siempre ha tenido una fotografía, viendo su paisaje agrícola, que podríamos decir mediterránea, donde el almendro, el cereal, la vid y el olivo son sus principales cultivos.

Sin embargo, la agricultura globalizada y el arraigo del sector vinícola en el sur de la comarca y la mecanización del cereal en el norte, han colonizado la superficie agraria, convirtiéndola prácticamente en un monocultivo dedicado a la vid y el cereal, que ha relegado la presencia del cultivo del olivo a la mínima expresión, manteniendo únicamente una producción de autoconsumo.

Centrándonos en el cultivo del olivo, como se puede observar, la zona más oriental de Rioja alavesa, siempre ha concentrado la mayor superficie de este cultivo, esa importancia se puede constatar dando un paseo por los caminos agrarios y observando la existencia de cultivos de olivos centenarios cultivados y otros llecos, junto con la existencia en el pasado de hasta cuatro trujales, en localidades como Moreda, Lanciego y Oyón.

Al ser un cultivo tradicional, minoritario y con una producción muy limitada aunque de gran calidad, desde hace ya varios años, desde el Gobierno Vasco se viene apoyando y trabajando por su recuperación, motivada por el creciente interés mostrado por los propios agricultores que ven en él una oportunidad de diversificación, defensa y refuerzo, que contribuirá a afianzar un sector agrario más competitivo, a la vez que se conserva la biodiversidad del paisaje.

Por otro lado, los cambios acaecidos en los hábitos de consumo han propiciado un interés creciente en productos de mayor calidad, diferenciados y adaptados a los nuevos requerimientos de los diferentes grupos y segmentos del mercado. Lo que ha contribuido a que, se haya despertado a nivel mundial un gran interés por el aceite de oliva virgen extra, gracias al reconocimiento universal de sus propiedades beneficiosas para la salud y por ser componente fundamental de la dieta mediterránea.

El aceite de oliva virgen extra constituye un elemento esencial de la dieta mediterránea, que es objeto de numerosos estudios científicos que corroboran sus múltiples beneficios para la salud por sus características organolépticas y sus beneficios sobre la salud. Es el zumo natural de la aceituna que posee un gran valor nutricional y gastronómico que conserva todas sus propiedades, ya que no ha sido sometido a ningún tratamiento químico o térmico.

Al consumir aceite de oliva virgen extra no sólo disfrutamos de un producto de la máxima calidad, sino que al mismo tiempo cuidamos nuestra salud. Su consumo cotidiano previene el cáncer, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y los problemas de colesterol, entre otras muchas dolencias. También está demostrado que el consumo de aceite de oliva virgen extra retrasa los efectos del envejecimiento.

LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE RIOJA ALAVESA

*El Oro Líquido de
Euskadi*



Respondiendo al creciente interés mostrado por el aceite de oliva, mostrado tanto por agricultores, como por consumidores, con el objetivo de fortalecer, modernizar y potenciar este subsector agrario del aceite de oliva, el Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco a través de su Corporación para el Desarrollo del Medio Rural y Marino (HAZI), a la que se unen Itsasmendikoi, IKT y Fundación Kalitatea, ha puesto en marcha, en colaboración con la Diputación Foral de Álava y la Cuadrilla de Laguardia/Rioja Alavesa, el Plan Estratégico del Olivar de la Comunidad Autónoma del País Vasco, en cuya elaboración y desarrollo toman parte también la Asociación de Desarrollo Rural de Rioja Alavesa, la Asociación del Olivo de Rioja Alavesa (ADORA), los Municipios Oleícolas de Rioja Alavesa y los Trujales de Rioja Alavesa.

Esto unido a la constante mejora de la calidad del "AORA", ha dado como resultado que este manjar se haya convertido en un producto muy apreciado por sus características organolépticas, motivadas en gran parte por el gran empeño que están poniendo en el arraigo de la calidad en el cultivo del olivo y la elaboración del aceite en los últimos años, tanto las entidades públicas al frente del sector, como los propios agricultores y los trujales.

Calidad motivada en gran parte por los factores agronómicos, que son los que afectan directamente a la calidad de la aceituna. Estos factores los podemos clasificar según su capacidad de ser controlados o no por el propio agricultor. Los factores intrínsecos que aportan el carácter al aceite de Rioja Alavesa son su

variedad autóctona, la Arróniz, la particular latitud y altitud de esta comarca, y el clima, caracterizado por inviernos suaves, veranos calurosos, diferencias térmicas entre el día y la noche, y una elevada humedad relativa. En lo que se refiere a los factores extrínsecos, cabe destacar el esfuerzo realizado tanto por Itsasmendikoi, como por los propios trujales y agricultores, por impartir y recibir una formación que permita adaptar las técnicas culturales para mejorar la calidad y el manejo del cultivo.

Por otro lado, es el proceso de elaboración, otro factor de gran importancia que incide en la calidad del aceite de Rioja Alavesa. Para cumplir con el objetivo de obtención de un producto de la calidad, se está realizando una renovación de los trujales, sustituyendo los sistemas tradicionales de molinos de empiedros y prensas verticales de capachos, por sistemas continuos de centrifugación. Una acción que ya han realizado el Trujal Cooperativo La Equidad de Moreda y el Trujal Almazara de Rioja Alavesa situado en Oyón.

Estos dos trujales elaboran Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad y cumplen los requisitos para elaborar Aceite de Oliva Virgen Extra con la K de Eusko Label, que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general.

Expertos catadores de fuera se han sorprendido de la calidad y las posibilidades de nuestro aceite, porque, hasta hace poco, se pensaba que la Arróniz no daba aceites de gran nivel.

DESARROLLO

Las “Jornadas Oleícolas de Inicio de Campaña del Aceite de Rioja Alavesa” se celebrarán el fin de semana previo y el mismo Puente de la Constitución, en los principales municipios oleícolas de Rioja Alavesa, coincidiendo con la campaña de recolección de la oliva.

Será un evento itinerante que se celebrara anualmente, desarrollando en su programa una serie de actos que tendrán lugar en las localidades de Moreda de Álava, Oyón, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Yécora y Barriobusto los días 1,2,6 y 8 de diciembre.

En estos días festivos se organizarán dos Jornadas Oleícolas que mostraran los procesos de recolección, manipulación y elaboración de las olivas para elaborar Aceite de Oliva de Rioja Alavesa, así como su degustación y todo el patrimonio y atractivos relacionados con este producto, con los que cuentan los municipios oleícolas de Rioja Alavesa.

La primera será la Jornada de Recolección y Elaboración de la oliva, para la elaboración del Aceite de Oliva de Primer Día de Cosecha “ARROXA” que se elaborara con motivo de estas jornadas y que podrán disfrutar los asistentes a esta jornada. Unas jornadas que se desarrollara el día 1 de diciembre con la Recolección y Elaboración y el día 2 de diciembre con la Entrega y Degustación del Aceite en los municipios de Oyón y Lapuebla de Labarca, con un programa de actos organizados para mostrar el proceso de recolección, elaboración y degustación del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa.

Las olivas que se emplearan para la elaboración de este aceite, se recolectaran el día 1 de diciembre de olivos centenarios de la variedad Arróniz de Santos Murillo, en el municipio de Lapuebla de Labarca y se elaboraran en el Trujal Almazara de Rioja Alavesa. Estas olivas serán recolectadas por los asistentes, empleando el método tradicional del ordeño en cestos de castaño, uno de los sistemas de recolección que menos dañan el fruto y que por costumbre ha sido utilizado en Rioja Alavesa. Las olivas recogidas serán transportadas hasta Oyón en cajas de 15-20kg, para evitar aplastamientos y las consecuentes fermentaciones. Una vez en el trujal serán molturadas mediante el método continuo y por elaboración en frío. El resultado será un Aceite de Oliva Virgen Extra de Primer Día de Cosecha que será entregado a los asistentes el día 2 de diciembre.



La segunda Jornada será la jornada Cultural, para mostrar el patrimonio y los atractivos con los que cuentan los principales municipios oleícolas de Rioja Alavesa. Una jornada que se desarrollara los días 6 y 8 de diciembre en los municipios de Moreda de Álava, Oyón, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Yécora y Barriobusto, con un programa que incluye entre otros actos: desayunos trujaleros, visitas guiadas, cursos de cata de aceite de oliva, jornadas participativas, talleres infantiles, demostraciones de cocina y artesanía, degustaciones, concurso de cocina...

Para el desarrollo de esta segunda jornada se organizarán dos Rutas Oleícolas visitando los municipios, en los cuales los asistentes podrán gozar de todos los actos organizados.

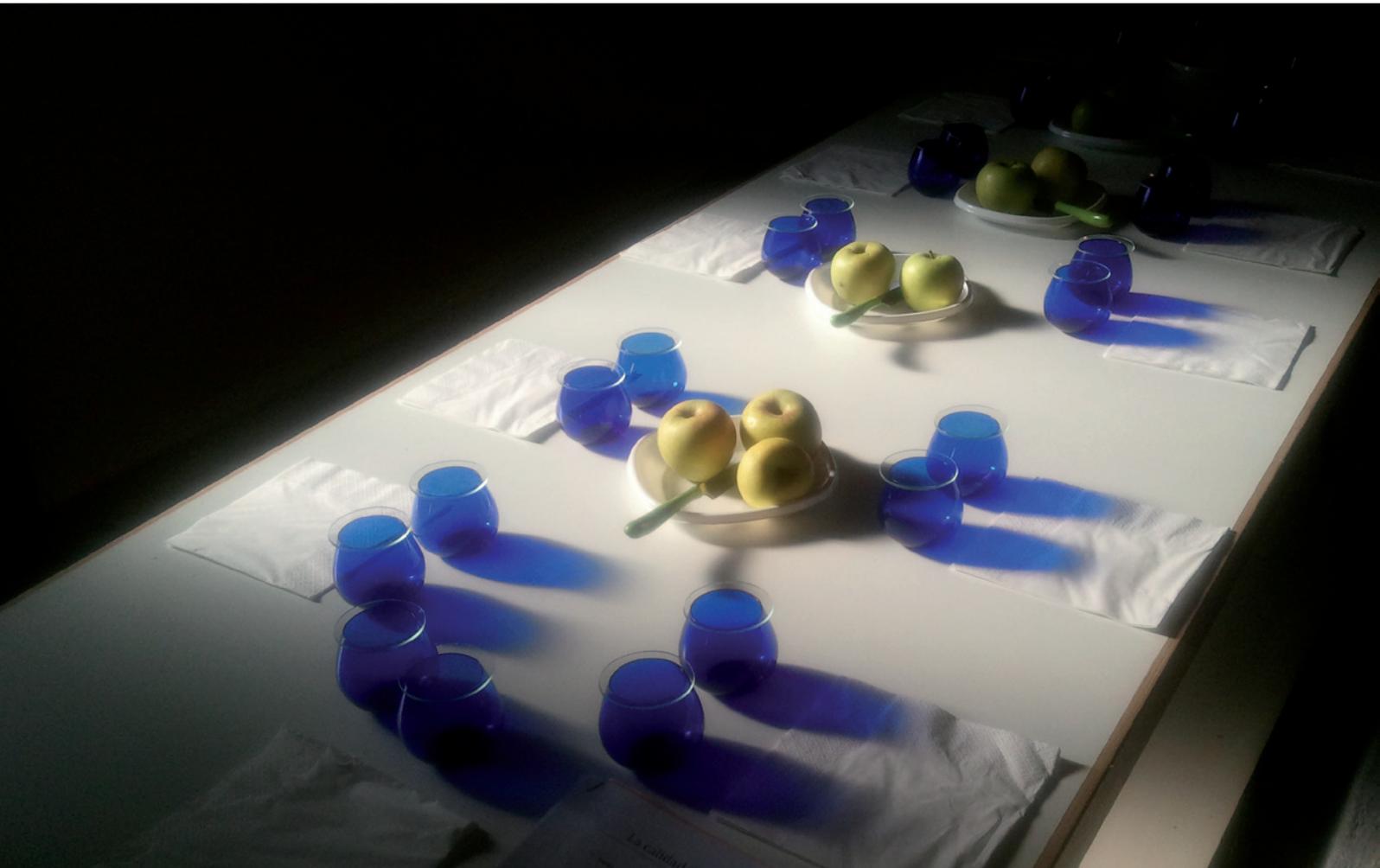
Para la Primera Ruta Oleícola, la Ruta del Vino de Rioja Alavesa a organizado un EnoBus Especial. Esta ruta recorrerá el día 6 de diciembre, los municipios de Oyón, Moreda y Barriobusto, visitando el Trujal Cooperativo San Vicente, el Trujal Cooperativo La Equidad y el Museo del Aceite de Oliva de Barriobusto.

La Segunda Ruta Oleícola recorrerá el día 8 de diciembre, los municipios de Lanciego, Yécora y Oyón, visitando el Trujal Municipal de Lanciego, el Antiguo Trujal de Yécora y el Trujal Almazara de Rioja Alavesa de Oyón.

En el transcurso de estas Jornadas Culturales los asistentes podrán degustar el "AORA" y aprender a apreciar todas sus cualidades y virtudes por medio de Cursos de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva, para los que se emplearán copas oficiales de cata y para el cambio entre aceites, se utilizara para limpiar la boca manzanas del Proyecto Aramaio de Recuperación de las Variedades de Manzana Locales. Además de disfrutar del aceite, también se podrá gozar de muestras de artesanía en las que artesanos vascos mostraran como se elabora un utensilio muy relacionados al aceite como es y los cestos de castaño. Para ello en Moreda, los socios del trujal nos mostraran como se elabora desde hace cientos de años el jabón

de manera artesanal. Por otro lado en Yécora, el maestro artesano de la cestería Iñaki Agirrezabalaga Landa y su mujer de Azpeitia nos mostrara como fabrica artesanalmente los cestos de castaño que se han utilizado toda la vida en Rioja Alavesa para la recolección de la Oliva, por el método tradicional del ordeño y para los mas peques organizaran unos talleres infantiles en los que ellos mismos podrán fabricar un palillero que se podrán llevar de recuerdo.

Para agradecer el estomago de los asistentes, al finalizar la visita al Trujal Almazara de Oyón, esta nos ofrecerá la degustación de Patatas Fritas, elaboradas a base de Patata Alavesa EuskoLabel de UDAPA y "AORA". Junto con esta degustación, durante toda la mañana de las Jornadas, una serie de Bares Colaboradores del evento ofrecerán Pinchos Especiales elaborados a base de "AORA" los días 6 y 8 de diciembre, participando en el Concurso de Cocina, cuyos premios dependerán de la valoración de los asistentes a la fiesta, además de un Menú Maridado con Aceite de Oliva de Rioja Alavesa en Restaurantes de Oyón y Lanciego.



PROGRAMA

PRECIOS

Jornada de Recolección y Elaboración:

42 euros / Grupo (El precio es por caja de 20 kg de oliva recolectada, independiente del número de integrantes que formen el grupo.)

Jornadas Culturales:

(Cada una de las Rutas Oleícolas)

- Visita/actividad individual:
3 euros / Persona
- Conjunto completo de actividades programadas:
7 euros /Persona

INCLUYE

- Monitores de actividad
- Seguros RC y Accidentes
- Material individual de recolección (cesto y caja)
- Caja de 6 botellas de 50 cl de Aceite ARROXA
- Desayuno Trujalero
Aceite, copas oficiales de cata y manzanas

Jornada de Recolección y Elaboración

1 DE DICIEMBRE:

Lapuebla de Labarca – Oyón

10:30 // 11:00: Se inicia la jornada recibiendo a los asistentes en la plaza de Lapuebla de Labarca y presentándoles la actividad que se va a realizar. A continuación se les ofrecerá un Desayuno Trujalero, compuesto de unas untadas de pan tostado, untado con ajo, aceite, sal y azúcar.

11:15 // 13:00: Se dirige con los asistentes, utilizando cada uno con su vehículo hasta el olivar en el que se van a recolectar las olivas, se les da una explicación sobre el cultivo del olivo en Rioja Alavesa y como se recolectan las olivas con el método tradicional del ordeño. Se continúa, procediendo a la recolección en los cestos de castaño, para después depositar las olivas en las cajas de 15-20kg en las que se transportara hasta el trujal.

13:30 – 14:30: Se transportan las olivas hasta el Trujal Almazara de Rioja Alavesa de Oyón, para proceder a su entrega y proceder al proceso de elaboración. Los asistentes depositaran sus olivas en la tolva de recepción y pasaran al interior a visitar las instalaciones y conocer in situ todo el proceso que van a llevar sus olivas.

** Durante toda la jornada en los Bares colaboradores de Lapuebla de Labarca, pintxos elaborados a base de aceite de oliva y valoración para el Concurso de Cocina.*

Jornada de Entrega y Degustación:

2 DE DICIEMBRE:

Oyón

11:30 // 12:30: Se iniciara la jornada con la presentación del Aceite de Primer Día de Cosecha y una cata comentada por Jorge Martinez Director de Zeytum Servicios Oleotécnicos en las afueras del Trujal Almazara de Rioja Alavesa.

12:30 // 13:30: Se entregara el aceite a los asistentes.



Jornadas Culturales

PRIMERA RUTA OLEÍCOLA

6 DE DICIEMBRE

Oyón – Moreda – Barriobusto - Oyón

11:00 // 11:30: Se inicia la Ruta visitando el Trujal Cooperativo San Vicente (Oyón. Trujal Tradicional): Se compone de una presentación y saludo inicial, seguido de una descripción de en qué consiste la actividad (lo que se va a visitar y las actividades y actos que acompañan a la ruta). A continuación se da una introducción a histórica sobre el aceite en Rioja Alavesa (Quienes lo introdujeron en la península y su expansión hasta llegar a Rioja Alavesa) y se accede al trujal. Una vez en el, se da unos datos históricos sobre el trujal (año de fundación,...) y se procede a explicar el método de elaboración tradicional.

11:45 // 12:45: A continuación se visita el Trujal Cooperativo La Equidad (Moreda de Álava. Trujal Moderno): Antes de acceder al interior del trujal, se da una explicación de la evolución que ha tenido el aceite de oliva en Rioja Alavesa (Evolución de los métodos de elaboración y como el vino lo relego al segundo plano, para estar de nuevo en auge). A continuación se accede al trujal y una vez en él se da unos datos históricos (año de fundación, reformas...) y se procede a explicar el método continuo (método moderno).

Para finalizar la visita, se ofrece a los visitantes un “Desayuno Trujalero”, compuesto de unas untadas de pan tostado, untado con ajo, aceite, sal y azúcar.

13:00 – 13:30: Visita al Museo del Aceite de Oliva de Barriobusto, explicación de funcionamiento de la maquinaria, audiovisual del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa y finalización con un curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva.

** Durante toda la jornada en los Bares colaboradores de Moreda y Oyón, pintxos elaborados a base de aceite de oliva y valoración para el Concurso de Cocina. Menú Maridado con Aceite de Oliva de Rioja Alavesa en Restaurante de Oyón.*

SEGUNDA RUTA OLEÍCOLA

8 DE DICIEMBRE:

Lanciego – Oyón – Yécora - Lanciego

10:30 // 11:15: Se inicia la Ruta visitando el Trujal Municipal de Lanciego (Lanciego. Trujal Tradicional): Se compone de una presentación y saludo inicial, seguido de una descripción de en qué consiste la actividad (lo que se va a visitar y las actividades y actos que acompañan a la ruta). A continuación se da una introducción histórica sobre el aceite en Rioja Alavesa (Quiénes lo introdujeron en la península y su expansión hasta llegar a Rioja Alavesa) y se accede al trujal. Una vez en el, se da unos datos históricos sobre el trujal (año de fundación,...) y se procede a explicar el método de elaboración tradicional.

Para finalizar la visita, se ofrece a los visitantes un “Desayuno Trujalero”, compuesto de unas untadas de pan tostado, untado con ajo, aceite, sal y azúcar.

11:45 // 12:15: Visita al Antiguo Trujal de Yécora, audiovisual del Aceite de Oliva de Rioja Alavesa y finalización con un curso de Introducción a la Cata de Aceite de Oliva.

12:15 // 13:15: Tiempo libre para tomar unos Vino de Rioja Alavesa. En el Bar de Yécora y Hogar del Jubilado, pintxos elaborados a base de aceite de oliva y valoración para el Concurso de Cocina + Muestra de elaboración artesanal de cestería de castaño + Taller Infantil de cestería

13:30 // 14:15: A continuación se visita el Trujal Almazara de Rioja Alavesa (Oyón. Trujal Moderno): Antes de acceder al interior del trujal, se da una explicación de la evolución que ha tenido el aceite de oliva en Rioja Alavesa (Evolución de los métodos de elaboración y como el vino lo relego al segundo plano, para estar de nuevo en auge). A continuación se accede al trujal y se procede a explicar el método continuo (método moderno).

14:15 // 14:45: Una vez finalizada la visita en el Trujal Almazara de Rioja Alavesa se ofrecerá una Degustación de Patatas fritas elaboradas a base de Patata Alavesa y Aceite de Rioja Alavesa.

** Durante toda la jornada en los Bares colaboradores de Lanciego y Yécora, pintxos elaborados a base de aceite de oliva y valoración para el Concurso de Cocina. Menú Maridado con Aceite de Oliva de Rioja Alavesa en Restaurante de Lanciego.*

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "BAT" DE PRIMER DÍA DE COSECHA



¿Por qué un Aceite de Primer día de Cosecha?

El Aceite de Oliva Virgen Extra, es un zumo que se obtiene exprimiendo las aceitunas, es decir, es un producto 100% natural. Al igual que cualquier otro zumo, cuanto antes lo elaboremos y envasemos mejor mantendrá todas sus propiedades.

Esto requiere definir muy bien el momento que consideramos óptimo para la obtención de este zumo de oliva, de cultivarlas con mimo todo el año y recolectarlas con sumo cuidado, de forma que al exprimir las en la almazara nos den todo el potencial que tiene y podamos disfrutar de todos sus aromas, color, sabor, vitaminas, antioxidantes...

Al ser el inicio de la campaña de molturación en el trujal/almazara, la maquinaria se encuentran en las mejores condiciones de limpieza y puesta a punto, donde no cabe la posibilidad de alteración por restos de oliva, ni elementos en mal estado que puedan actuar como contaminantes aromáticos que aporten defectos al aceite.

Durante años a sido costumbre en las familias olivares andaluzas, que lo mejor de la cosecha, se guardara para la reserva familiar. Al separar el aceite de primer día de cosecha, lo que hacemos es poner al alcance del consumidor, un producto que, normalmente, es exclusivo de quien elabora.

El Aceite BAT

Su nombre viene, por ser un producto único y exclusivo no destinado a la venta, elaborado con motivo de estas Jornadas Oleícolas, con una tirada limitada de 200 litros de aceite de oliva virgen extra, procesado en el Trujal Almazara de Rioja Alavesa con el asesoramiento de Zeytum Servicios Oleotecnicos,.

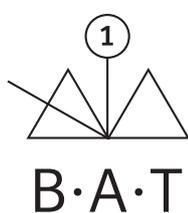
Mas que un aceite, un medicamento 100% natural, que rinde homenaje a la labor del agricultor, que cuida con esmero durante

todo el año sus olivos, a la espera de este día, en el que se verá recompensado el esfuerzo de todo el año.

Un caldo embotellado en una original botellas de medio litro, que se asemeja a la de un medicamento, por ser un aceite de oliva virgen extra rico en matices y referente en su categoría por su calidad, aroma y sabor, extraído del zumo 100% natural de las primeras olivas recolectadas en olivos centenarios de Rioja Alavesa de la variedad autóctona Arróniz. Una de las variedades de oliva más saludables, por su gran contenido en polifenoles y antioxidantes, que aportan toda su personalidad a este aceite, por medio de la elaboración en frio, sin más manipulación que el empleo de procedimientos físicos y mecánicos y sin más ingredientes que el jugo exprimido de las olivas.

Unas olivas, recolectadas cuidadosamente, en cestos de mimbre de forma manual, mediante el método tradicional del ordeño y transportadas al trujal/almazara bajo un protocolo muy estricto, que permite conservar los frutos en las mejores condiciones para conservar todas sus propiedades saludable, junto con sus aromas y sabores.

Al disfrutar del aceite de oliva "BAT" de primer día de cosecha, los consumidores podrán tomar un huevo frito, una ensalada, una purrusalda, una tostada,... con un zumo recién extraído en exclusiva por y para ellos. Un manjar de la dieta mediterránea elaborado para los grandes amantes del Aceite de Oliva Virgen Extra. En definitiva una explosión de salud y placer, ya que por algo es la grasa más sana y natural que existe.



ARROXA

Proyecto para la Dinamización Turística de los Atractivos y el Patrimonio Oleícola de Rioja Alavesa

Aceite de Oliva
VIRGEN EXTRA

De Primer Día
de Cosecha

Variedad Arróniz

25 cl.

B·A·T, un aceite que rinde homenaje a la labor del agricultor, el cual cuida con esmero durante todo el año sus olivos, a la espera de este día, en el que se verá recompensado el esfuerzo de todo el año.

B·A·T es un caldo rico en matices, referente en su categoría por su calidad, aroma y sabor, extraído del zumo 100% natural de los mejores olivas recolectadas manualmente en olivos centenarios de Rioja Alavesa de la variedad autóctona Arróniz, con un cuidado protocolo de manipulación y elaboración que aporta toda su personalidad, por medio de Extracción en Frío.

Elaborado por:

TRUJAL ALMAZARA
DE LA R.A.
R.S.I. : nº 1603288/VI

Para **ENOAVENTURA**

C/San Roque nº 14
01322 Moreda (Álava)

636 37 98 77

correo@enoaventura.com
www.enoAventura.com



Etiqueta de
la botella de
aceite BAT de
50 cl

ORGANIZA:

COLABORA:

/ Enoaventura



EUSKADI *Saboréala*



CUADRILLA DE LAGUARDIA
RIOJA ALAVESA
GUARDIA-ARABAKO ERRIOXAKO
KUADRILLA



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurkitzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

ARDOAREN
IBILBIDEA

ARABAR · ERRIOKA

RUTA
de VINO

RIOJA · ALAVESA

COLABORA:

- / Ayuntamiento de Moreda de Álava
- / Ayuntamiento de Oyón
- / Ayuntamiento de Lanciego
- / Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca
- / Ayuntamiento de Yécora
- / Ayuntamiento de Barriobusto

PARTICIPA:

- / Zeytum
- / UDAPA
- / Aramaixoko Sagarzalie Elkartie
- / Trujal Cooperativo La Equidad
- / Trujal Cooperativo San Vicente
- / Trujal Municipal de Lanciego
- / Trujal Almazara de Rioja Alavesa

