
Recoge la mejor aceituna, en cultivo ecológico (Cultivo Ecológico y Sostenibilidad)

15, noviembre



Comienza ahora la **recolección de la aceituna** que durará hasta diciembre. De unos 30 mil olivos pertenecientes a las Fincas [San Agustín](#), [Santa Elena](#) y otras ubicadas en la Vall d'Albaida, se extrae y produce el Aceite Virgen Extra "Noblezza", unos 200.000 Kgs.

La larga historia del olivar y de la cultura oleícola se confunde con la del hombre, pues su descubrimiento pertenece a la humanidad entera. En los siglos IV y V a. de C. las civilizaciones romana y griega ya obtenían el aceite de los frutos del olivo, actualmente con distintos procedimientos, pero con idénticos resultados: puro zumo de aceituna extraído en frío.

En el laboreo del olivar no se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas ni cualquier otro producto que dañe la salud del consumidor o contamine la naturaleza, estamos dados de alta en Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAE), por lo tanto el aceite de zumo natural de las aceitunas, al no tener relaciones químicas con otras sustancias, conserva todo el sabor, aromas y vitaminas de la fruta. Está extraído de la primera presión en frío, obteniendo únicamente la flor del aceite con un grado de acidez máximo de 0,3 grados. Este bajo nivel resulta de una rigurosa selección de la aceituna con una recolección artesanal de la misma únicamente del vuelo "el árbol".

El **aceite Noblezza** es inconfundible al paladar, y las variedades de la aceituna de las que se extrae son la arbequina y picual. Con solo aspirar su aroma afrutado, ya se empieza a saborear la excelente calidad organoléptica.

Si vienes de estancia a la [Finca San Agustín](#) puedes pasear entre los campos de olivos y, si lo deseas, probar la experiencia de recolectar aceitunas, degustar su aceite y adquirirlo para llevar a casa.

"Que tu alimento sea tu medicina, y tu medicina sea tu alimento", es el aforismo que Hipócrates, el "Padre de la Medicina" nos legó en el 460 a. de C. Y ya San Vicente Ferrer decía en el S. XV "L'oli de oliva es medicinal, e serveix a moltes malalties". Unas verdades que no debemos olvidar.