

ESPIGOLANT

## Finca na Maians

En Artà, en una extensió de terra de 12 quarterades, crecen unos 1.100 olivos. La familia Vaquer, propietaria de esta finca, elaboraba aceite para consumo propio pero decidió que el excedente se envasaría para su comercialización. El resultado es un producto ecológico de gran valor

Texto: Assumpta Bassa

En la Finca na Maians d'Artà, en una extensió de 12 quarterades, la familia Vaquer dispone de 1.100 olivos de la variedad arbequina. Sebastià Jaume se dedica al cuidado de toda esta tierra y Catalina Terrassa aporta el apoyo logístico. Lo que empezó como un hobby elaborando aceite para la familia y amigos ha cristalizado en una pequeña producción de aceite virgen de oliva extra que se comercializa en la botiga Marca d'Artà. La aventura se inició en junio de este mes y ahora ya se está preparando la próxima campaña.

La recogida empezó hace unas tres semanas y la previsión es poder hacer 1.200 litros de aceite. Se envasa en diferentes formatos. El propietario de la finca es Pedro Vaquer Brunet. La marca D'Artà es un proyecto iniciado en 2014 bajo el cual se unen una sesentena de artesanos y profesionales del municipio. Tiene como objetivo dar un empuje a la producción tanto agroalimentaria como artesanal del municipio. La tienda está ubicada en la estación, en un edificio ferroviario, en un punto muy céntrico al que llegan muchos autocares.

«La marca d'Artà es una excelente oportunidad para dar a conocer a la gente de aquí y a los turistas todo lo que se produce en Artà. Se trata de una gran iniciativa. Te ponen muchas facilidades para inscribirte. El hecho de contar con este edificio en la estación dedicado a la venta de lo que se hace en Artà es un valor añadido», explicó Catalina Te-

# «La marca d'Artà da a conocer a los turistas el producto local»

Hace tres semanas se inició la recogida de aceituna y en esta campaña se prevé una producción de 1.200 litros de aceite de oliva virgen



Sebastià Jaume, Aina Brunet y Catalina Terrassa, en la finca donde crecen los olivos.

rrassa que asegura que «los turistas son los principales consumidores de nuestro aceite que solo se comercializa en esta tienda y también en la cooperativa.

Sebastià Jaume explicó el proceso de producción. «La recogida empezó hace tres semanas. Ahora es el momento álgido, cuando un 20 por ciento de la aceituna del árbol presenta un aspecto rojizo es la hora de cosechar. Se hace con una máquina y luego la llevamos a la tafona de son Carrió. Desde que se coge hasta que se elabora no puede pasar más de tres días». El resultado es «un aceite suave, afrutado, natural sin ningún aditivo químico. Es auténtico zumo de aceituna». Jaume

explicó que «este es un gran año. Hay mucha producción de aceitunas. Ha faltado sin embargo agua ya que la tierra está muy seca». Ahora cuenta con 1.100 olivos ya que «la tormentada se llevó algunos». La gran mayoría son de arbequina, sólo hay una quincena de picual. El hecho de poder dar a conocer lo que se hace en esta finca «es una gran satisfacción», comentó Terrassa que bromeó sobre lo que «todo lo que uno cultiva siempre sabe mejor. Que la gente pueda probar el aceite que tu haces es una satisfacción».

En junio se estrenaron y vendieron la producción del año pasado, más o menos 800 litros. «Ha tenido gran aceptación. La gente le gusta porque sabe que todo lo que ponemos es natural». Hemos puesto en marcha el sello de conversión ecológica que ya está en camino.