

## Aceitunas La Prieta

Productores	Antonio Sánchez y Mario Jiménez
Referencia	<a href="mailto:info@aceitunaslaprieta.com">info@aceitunaslaprieta.com</a> ; tel: 645 926 864, 645926940



### ¿Que son las “aceitunas prietas”?

La aceituna prieta es una modalidad de las denominadas “aceitunas negras arrugadas de forma natural en sal seca”. Este tipo de aceitunas se elabora de forma artesanal, consiguiendo un producto muy conocido y valorado. La variedad debe ser manzanilla. Las aceitunas prietas se cogen cuando las aceitunas están negras ya en el olivo y les ha caído alguna helada en el campo, de manera que han soltado un poco el alpechín (el caldo que desprende la aceituna).

Su preparación es la siguiente: las aceitunas se echan en un cajón, superponiendo capas de aceitunas y sal. Luego se tapan y se les pone algo de peso encima, se mantienen así un mes más o menos para que las aceitunas, poco a poco, vayan cogiendo la sal y vayan soltando el alpechín. Cuando están curadas se cogen y se aliñan con pimiento rojo, ajo y orégano. El ajo y el pimiento se mojan y se le echan a las aceitunas y al siguiente día ya están listas para comer.

## Área de producción

Básicamente la producción de este tipo de aceitunas se localiza, casi en exclusiva, en el municipio de Arahal, impregnando a la vez a los pueblos limítrofes de su tradición, aunque podemos afirmar que el origen se encuentra en Arahal.



## ¿Cómo tomarlas?

Es típico de Arahal comer aceitunas prietas en el desayuno, en una tostada, a la hora de almorzar o como acompañamiento a la cerveza. Y aunque el aspecto no la acompañe, es un producto delicioso, muestra de ello son los numerosos encargos que reciben las vecinas que las aliñan. Un producto para paladares selectos.



## ¿Proceso de elaboración mecanizado o manual?

El proceso de elaboración es bastante laborioso, ya que desde que se cogen en el olivo hasta que se envasan es todo mediante procesos manuales y no mecánicos para cuidar el sabor de tradiciones y no cambiar ni una pizca el producto consumido comarcilmente con el que nosotros lanzamos al mercado. A pesar de nuestra intención de comercializarlo, es un producto muy limitado ya que es muy complicado de conseguir. Las aceitunas son las últimas que quedan en el olivo ya maduras por el tiempo y muy difíciles de coger ya que si tenemos en cuenta que un olivo normalmente puede dar hasta 150 kg de aceitunas verdes, de nuestras



aceitunas maduras tan solo podemos obtener por olivo hasta unos 20 kg, por lo que la obtención es muy laboriosa. Después de ser recolectada es seleccionada la mejor en diversos procesos, por lo que de cada 20 kg de aceitunas nos quedamos con 10 kg (el 50% del producto obtenido), teniendo en cuenta que al desecarse en sal pierde también parte de su peso.



### ¿Conservación química o natural?

La conservación de nuestro producto, al ser **100% NATURAL**, no se realiza mediante productos químicos, por lo que es un producto **SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS**. La conservación se basa simplemente en un tratamiento de pasterización el cual nos garantiza un producto en conserva con una fecha de caducidad de entre 2 y 4 años desde su fecha de envasado.

### ¿Cuál es la caducidad del producto?

Una vez abierto el producto es conveniente, al ser un producto tan fresco, que éste sea conservado en una nevera entre los 5°C y los 10°C lo cual nos da un margen de hasta 3 semanas para ser consumido. Si es abierto y se conserva a temperatura ambiente por encima de los 10°C es recomendable consumir preferentemente antes de 2 semanas. El producto cerrado puede permanecer perfectamente a temperatura ambiente por debajo de los 25°C sin que se produzcan cambios en el aspecto ni en el sabor de 2 a 4 años tal y como hemos escrito antes.

### Nuestra empresa

Nuestra empresa esta compuesta por dos jóvenes socios, Mario y Antonio, que desde hace más de un año estamos luchando por sacar al mercado este manjar. La mayor dificultad que presentaba este producto era

la de su conservación debido a la avanzada maduración de esta aceituna, pero tras muchos esfuerzos y gracias al convenio firmado con el **IFAPA** (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servlet/FrontController?ec=palmadelrio>), se ha podido conseguir su correcta elaboración con todas sus garantías sanitarias, respetando su sabor y tradición.

Su presentación oficial en exclusiva se produjo ante los amigos de **SLOW FOOD** <http://www.slowfoodsevillaysur.es/?p=7128>, obteniendo una gran aceptación ante los distinguidos asistentes que mostraron su interés y ofreciendo toda su experiencia y ayuda para conseguir que este producto pueda ser comercializado y poder seguir disfrutando este exótico producto en sus mesas. La producción se comenzará después de estas fiestas navideñas, y aunque la cantidad nunca podría ser industrial debido a los factores que rodean a este tipo de aceitunas, intentaremos abastecer al mayor número posible de clientes, con la intención de ofrecer el mejor producto a los paladares que sepan apreciar la dificultad y el sabor de este producto. Su presentación es en tarros de cristal de dos formatos; el más usual de 240grs.



El precio para los socios de Slow Food SevillaySur es de 2.60€ por bote, y vienen en cajas de 12 unidades, muchas gracias por todo.

