L'oli d'oliva Clos de la Torre de Rabós obre mercat a l'Orient Mitjà, Filipines i Singapur

El producte s'elabora de manera totalment artesanal i es ven a botigues 'gourmet'



L'oli d'oliva Clos de la Torre de Rabós obre mercat a l'Orient Mitjà, Filipines i Singapur

ACN | RABÓS D'EMPORDÀ

L'oli oliva Clos de la Torre continua l'aposta per l'exportació i ja es pot trobar a l'Orient Mitjà, Filipines i Singapur. Aquest petit celler de l'Empordà, que elabora el producte de manera totalment artesanal, ja havia situat el seu oli en botigues 'gourmet' de Dinamarca, Regne Unit i Estats Units i ara fa una aposta per expandir-se al continent asiàtic. El producte es fa amb olives de les pròpies finques de l'empresa de Rabós d'Empordà (Alt Empordà), on hi treballen només quatre persones. El gerent de l'empresa, Martí Clos, destaca que han apostat pel continent asiàtic perquè és un mercat que "aprecia molt els productes gourmet i delicatessen". L'empresa també ha iniciat tràmits per arribar a d'altres països europeus com Àustria i Alemanya.

De Rabós d'Empordà a Doha o Dubai. Aquestes ciutats s'han convertit en noves destinacions per als olis d'alta gamma que elabora Clos de la Torre que, per primer cop, ha fet el salt al mercat asiàtic. Aquest oli també es pot comprar a països com Filipines i Singapur. "Són mercats que aprecien molt els productes gourmet i delicatessen", ha afirmat el gerent de Clos de la Torre, Martí Clos.

Aquesta petita empresa familiar de l'Empordà ja havia aconseguit posicionar el seu oli a d'altres països com Dinamarca, Regne Unit i Estats Units a través de la cadena d'alimentació de luxe Zingerman's Delicatessen de Michigan. De fet, l'aposta per l'exportació continua i des de l'empresa s'estan fent les gestions ja per ampliar el mercat europeu i arribar a d'altres països del centre del continent, com Àustria i Alemanya.

Un oli elaborat de manera artesana
El procés es fa de manera totalment artesanal i s'elabora amb tres varietats: l'argudell (autòctona de l'Empordà), la picual (d'origen andalús) i la frantoio (autòctona de la Toscana italiana). A més, aquest oli està produït exclusivament per la collita d'olives de les finques de l'empresa situades a Garriguella, Rabós d'Empordà, Espolla i Peralada.

Aquesta empresa té una llarga trajectòria i va iniciar un procés de modernització fa vint anys. L'actual gerent

representa la quarta generació al capdavant de la tradició oleícola. El 2011 van construir un celler a Rabós d'Empordà, unes instal·lacions que permeten continuar elaborant el producte de forma artesanal i amb les màximes garanties de qualitat. Actualment, la marca compta amb quatre treballadors i el 2015 va facturar més de 220.000 euros.

L'oli que ara arriba al mercat asiàtic acumula un seguit de reconeixements a nivell mundial. Aquest any, per exemple, ha aconseguit de nou el Prestige Gold, un dels màxims guardons al concurs internacional Terra Olivo 2016 de Jerusalem (Israel), que per sisè any consecutiu el continua mantenint entre els millors olis del món. En aquest concurs hi participen més de 400 productors de tot el món.

Clos de la Torre també ha aconseguit aquest 2016 la Medalla de Plata al Concurs Internacional dels Olis d'Oliva del Món, a Canes (França).

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/economia/2016/08/24/loli-doliva-clos-torre-rabos/800685.html?utm_source=rss