

Olivos Milenarios 1000 Year Old Olive Trees

Sin lugar a dudas, el olivo es el árbol insignia de la agricultura mediterránea. Hoy en día, sigue siendo un producto típico del interior español, en especial en la región de Castellón.

Desde tiempos antiguos, los olivos se han cultivado en la región de Castellón. Fenicios, griegos, íberos y cartagineses cultivaron y comerciaron con aceite de oliva durante más de 3.000 años. Más tarde, los romanos conquistaron la península y expandieron el cultivo de vino y oliva, por lo que su economía comenzó a basarse principalmente en el comercio.

Los árabes, que habitaron el norte de Castellón durante 500 años, mantuvieron y perfeccionaron las técnicas de cultivo.

The olive tree has been the undisputed star of the Mediterranean agriculture. Today, it continues to be a staple in the Spanish countryside especially in the Castellón region.

Since ancient times, olive trees have been cultivated in the Castellón region. Phoenicians, Greeks, Iberians, and Carthaginians cultivated and traded olive oil for over 3,000 years. Later, the Romans conquered the peninsula and spread the cultivation of the vine and the olive and based much of its economy on the trade.

The Arabs, who occupied the land north of Castellón for 500 years, maintained and perfected the techniques of cultivation.





Más tarde, los Caballeros Templarios y la Orden de Montesa, que heredó los valores y tradiciones de los Templarios después de su desaparición, dominaron esta zona hasta casi el siglo xvii. Mantuvieron la cultura y su producción continuó comercializándose.

Por lo tanto, la conservación de olivos ancestrales en la región de Castellón es fruto del duro trabajo de sus gentes durante cientos de generaciones. Son verdaderos monumentos arqueológicos vivos que han dejado su huella en el paisaje, en la cultura y en la cocina de sus tierras

Then the Knights Templar and the Order of Montesa, which inherited the assets and traditions of the latter after his disappearance, dominated this area until almost the XVII century. They maintained the culture and its production continued to be commercialized.

Therefore, the preservation of ancient olive trees in the Castellon region is the fruit of hard work by hundreds of generations of its people. They are true living archaeological monuments that have left their mark on the landscape, culture, and cuisine of their lands.

Durante siglos, los agricultores de Castellón levantaron paredes de piedra seca para proteger el suelo de la erosión que el aire podía provocar. Construyeron canales de agua y mantuvieron las técnicas de labranza y poda para conservar los olivos que se plantaron cientos de años atrás. El resultado de tal esfuerzo es la supervivencia de los olivos, que en algunos casos han llegado a alcanzar los 12 metros de diámetro.

En la actualidad, existen cerca de 500 olivos destinados a la producción de olivas que se utilizan para la comercialización de aceite de oliva virgen extra. La mayoría provienen de los municipios de Canet Lo Roig, Xert, Traiguera, Cervera y Sant Mateu, en Castellón.

Curiosamente, estas localidades están agrupadas alrededor de la Vía Augusta, el viejo camino que conectaba la antigua Roma con el sur de la península.

For centuries, farmers in Castellón erected dry stone walls to protect the soil from erosion that the air could create. They created water channels and maintained tith and pruning techniques to maintain the olive trees that were planted hundreds of years prior. The result of these efforts is the survival of those olive trees.

In some cases the size of the olive trees has reached 12 meters in diameter.

At present there are about 500 ancient olive trees that produce olives for the commercial production of extra virgin olive oil. Most come from the municipalities of Canet Lo Roig, Xert, Traiguera, Cervera and Sant Mateu in Castellon. Curiously, all these areas are grouped around the Via Augusta, the ancient road that connected ancient Rome with the southern peninsula.





El aceite de oliva virgen extra se obtiene de las olivas seleccionadas que producen estos árboles, que se clasifican según un tamaño mínimo del tronco, sus buenas condiciones, la salud del árbol, etc.

Las olivas de todos estos árboles monumentales son de la variedad Farga.

Las cooperativas locales localizan el cultivo y recomiendan que la cosecha se lleve a cabo en un periodo específico para asegurar que la calidad de la oliva sea excelente en el momento de la recolección.

~~~~~



*Extra virgin olive oil is produced from these trees by selecting the olives which are classified as meeting a minimum trunk size, in good condition, with good plant health, etc.*

*The olives on all of these monumental trees are of the traditional variety "Farga".*

*The local cooperatives track the crop and recommend the harvesting to be done at a specific time to ensure that the quality of the olive is excellent at the time of collection.*



Una vez las cooperativas han acordado la fecha de recolección, sus miembros (dueños de los árboles heredados) recogen las olivas y las llevan directamente al molino para producir aceite gracias a un sistema continuo de 2 fases. El tratamiento (moler, mezclar, mover) se realiza completamente en frío. Desde que se recoge la oliva hasta que se produce el aceite pasan apenas 10 horas. Después del tratamiento, las partes no utilizables se envían directamente al vertedero para eliminarlas de forma natural.

El aceite resultante tiene un aroma complejo, fundamentalmente aromas de frutas de pulpa roja, que se compone de varios matices florales y herbáceos. El sabor es armonioso y suave, con una entrada dulce. El final tiene un toque ligeramente amargo debido al frescor de la oliva.

En definitiva, el cultivo de estos árboles es historia viva y el aceite de oliva virgen extra de estas olivas, un producto exclusivo cuya degustación se convierte en una experiencia única; un placer para los sentidos y un lujo hasta para los gourmets más selectos. Se le conoce como "oro líquido".



~~~~~

Once the date to collect the olives is agreed by all the cooperatives, the olives are collected by the members of the cooperatives (owners of heritage trees) and taken directly to the mill to produce oil by a continuous system of 2 phases. Processing (milling, mixing and spinning) is completely cold. The time between the olive harvest and when the oil is produced is less than 10 hours. After processing, the unusable parts are sent directly to landfill, for a natural disposal.

The resulting oil has a complex aroma. It is primarily fruit aromas of red pulp, which has many shades of flowers and herb. The taste is harmonious and smooth, with a sweet entry. The end has a slight bitterness, because of the freshness of the olive.

In short, the cultivation of these trees are living history and extra virgin olive oil from their olives is an exclusive product whose consumption becomes a unique experience, a delight for the senses and luxury for even the most demanding gourmets.

We consider it "liquid gold".





El "aceite Milenario" es uno de los aceites más especiales y únicos. Está hecho sólo con aceitunas de la variedad Farga, de olivos milenarios. Estos olivos, a pesar de su talla, no producen mucha cantidad de aceitunas. La producción de este aceite es limitada y exclusiva.

"Milenario" Extra Virgin Olive Oil is one of the most unique and special olive oils in the world. It is made only from olives of the variety farga, from "milenarios" olive trees. These olive trees, despite their size, do not produce large quantities of olives. The production of this oil is limited and exclusive