

Finca LES TEIXERES

Explotación Agroturística

LA EMPRESA

ARP catalonia SL, es una empresa de capital catalán, constituida el año 2003.

Su misión es:

- Liderar el sector de los aceites **Virgen Extra** de gama alta sin limitaciones geográficas.
- Liderar todos los aspectos de la comunicación sobre la cultura del aceite de gama alta y de sus virtudes.
- Nuestra marca **OLEUM FLUMEN** es un referente en el mundo del aceite de alta gama y de los Vírgenes Extras.

La filosofía:

- Mantener la tradición y la forma del buen hacer, aportando los progresos necesarios para mejorar la calidad de nuestros productos. Valoramos la mejora continua, como un elemento clave por avanzar en nuestra organización.
- Voluntad de conseguir que cada cliente y proveedor sea un amigo de la empresa.
- Voluntad de participar en el progreso de la sociedad y el respeto de su entorno.

Antecedentes:

Nuestros objetivos se basan en el ejemplo del desarrollo del vino en una comarca como la del Priorato pero con la ventaja de hacerlo en un sector poco maduro, como es el del aceite Virgen Extra de gama alta.

Posicionamiento:

Somos una empresa orientada a productos de gama alta y muy alta, con el aceite Virgen Extra como principal protagonista en la restauración y el comercio especializado.

Segmentación:

Nuestros dos segmentos principales (tanto a nivel nacional como internacional) referente son:

- Hoteles y Restaurantes selectos
- Comercio gourmet.

Diferenciación:

- Especializados en gama alta y muy alta (producto de gran valor añadido a nivel organoléptico y a nivel funcional).
- Dominio de gran parte de la cadena de valor, desde el cultivo del olivo hasta la distribución del aceite.
- Los productos son personalizados por cada mercado geográfico concreto.
- Se personalizan series cortas de producción gracias a una gran flexibilidad productiva.
- Somos muy innovadores en productos y procesos.
- Respeto por el medio ambiente por lo que respecta a productos (productos ecológicos, CCPAE núm. CT 001488 P, envases fácilmente recuperables) y por lo que respecta a procesos (uso de energías alternativas y eficiencia de proceso).
- Implicación social con colectivos desfavorecidos. Ejercemos un marketing respetuoso y productos adaptados para ellos y ellas (etiquetado en Braille).
- Trabajamos con centros especiales de empleo.(APROMI)
- Trabajamos con banco ético y sostenible (Tríodos Bank)

SU RAZÓN SOCIAL ES:

Finca Les Teixeres s/n

25440 Vinaixa

Comarca de les Garrigues.

NIF- B- 25527144

Tela. 973-050249

info@oleumflumen.com

www.oleumflumen.com

ARP Catalonia SL, es propietaria y tiene registradas las marcas: Óleum Flumen, Acetum Flumen, de Finca Masía Mariet, Ninou, Olibo, Uhhh...!

UNA PROPUESTA INOVADORA

La propuesta la situamos, en medio de una finca propiedad de la empresa ARP catalonia SL, líder en el sector de la producción y elaboración de productos gastronómicos de alto reconocimiento.

Espejándonos en los Chateaux vitivinícolas franceses, las Aziende italianas, etc.

ARP SL desarrolla toda su trayectoria reciente, en la finca Les Teixeres.

En este espacio se ha construido y reconstruido, unas edificaciones que dan cabida a las diferentes instalaciones para elaborar los productos de la empresa.

Es una defensa de los viejos conceptos de “tierra” – terroires, aziende agricole, pagos-, y de elaborar a partir de los frutos de una misma finca, productos con características muy atadas al entorno.

Con el objetivo de hacer avanzar estos viejos conceptos, los adaptamos a las necesidades actuales. Queremos conseguir que nuestros clientes, proveedores, amigos y un tipo de

turismo muy especial, se interese por nuestros productos, y por el entorno que nos acompaña.

Estimular y adquirir no solo un placer gastronómico sino un placer en los conocimientos.

No solo sabores, sino sabiduría. No solo entretenimiento sino conocimientos.

Una comarca: **las Garrigas.**

Un entorno: **Finca les Teixeres.**

Un producto: **el aceite de aceituna virgen extra**

En el término municipal de Vinaixa, pero a unos 3 Km en dirección a poniente, encontramos la Finca las Teixeres.

Situada a la parte más alta del valle y a unos 570 mt sobre el nivel del mar, la finca de unas dimensiones aproximadas de 50 hectáreas está rodeada por variedades de árboles y arbustos del típico bosque de la mediterránea. El pino blanco, la encina, el roble, el romero, el tomillo, la vid, los almendros y los olivos de diferentes añadas, son la escenografía viva de este escenario.

Árboles frutales como la higuera, amable con sus frutos de medio verano, el melocotonero, el peral, el membrillo..... Todos ellos conviviendo en un entorno de tierra calcárea, de humedades escasas, pero bien protegida de las inclemencias más fuertes de nuestro clima mediterráneo.

Las tierras son trabajadas siguiendo métodos de máximo respeto por el entorno. Las Teixeres está inscrita en el registro del Consell Català de Producció Agrària Ecològica de Catalunya (CCPAE núm. CT 001488 P), como una clara demostración de compromiso de los propietarios.

El camino que guía hacia la ermita de San Bonifaci, divide una parte de la finca, situando en su parte derecha un plan donde acoge los olivos más jóvenes de la explotación, y a la

parte izquierda, entre llanos y bajando al fondo del valle, los olivos con más senectud, que conviven con la vid, los árboles frutales y el bosque.

La finca dispondrá de un itinerario -mediante paneles informativos- donde el visitante podrá obtener información sobre las variedades de olivo, variedades que le acompañan, tipo de suelo, tipo de trabajo efectuado y/o pendiente de realizar etc.

(Este itinerario se adaptará tanto para personas con dificultades de visión como de movilidad).

Observar, oler y probar!

En la actualidad todos los productos **ÓLEUM FLUMEN**, son producidos y envasados en la propia finca.

Los aceites de la categoría de los vírgenes extras **ÓLEUM FLUMEN**, han estado y están reconocidos como uno de los mejores aceites para la cocina de producto.

Cocineros, pasteleros, horneros y gourmets son sus principales consumidores.

La finca ha estado diseñada y pensada para ser visitada. Tener conocimientos de este entorno y de las personas que se están, configura una forma de hacer los productos y de hacer las cosas.

Por este motivo, creemos que nuestros visitantes, deben gozar de la **observación** de este entorno para entender y comprender el **olor** y el **gusto** de los productos que más adelante probarán.

Un olivar, es un ecosistema. Donde el clima, la vegetación, el tipo del suelo, los vientos, las lluvias con más o menos intensidad orientarán los perfiles de nuestros aceites. Este ecosistema es el que nombramos tipicidad.

Podemos explicarlo, podemos escribirlo, pero la mejor forma es vivirlo, gozar....!

Por gozar, hemos planteado unas acciones que giran alrededor de tres ejes, que son:

1.- Observar.

A partir de los itinerarios previamente señalizados, todo el mundo puede valorar el paisaje, las especies arbóreas, el tipo del suelo, la luz, el aire..... y las variedades de olivos de donde posteriormente saldrá su aceite.

De la atalaya estando, y solo haciendo unos giros a derecha e izquierda, contemplaremos uno de los paisajes más bonito, permitiendo que los ojos acaricien el entorno.

Esta tipicidad iniciará al amante del saber....!

2.- Oler.

Proponemos un primer contacto con el aceite a partir del olor. La puesta en marcha de una pequeña sala de cata, permitirá adentrarse en el mundo del conocimiento de los aceites de aceituna.

A partir de dos propuestas de cata –una por iniciados y un otra por más avanzados-, el visitante acabará disponiendo de criterio suficiente para saber escoger, un buen aceite en el mercado. Los que dispongan de un nivel más elevado, adquirirán conocimientos suficientes para detectar los defectos más pronunciados en un aceite de aceituna.

Descubrir los aromas de las frutas y verduras de la mediterránea mediante los aromas del aceite (almendra, alcachofa, hoja de higuera, manzana, tomate....).

3.- Probar.

Después del olor, el gusto. Probar unos aceites vírgenes extras y dejarlos pasear por la boca....! Degustar a partir de pequeños platos elaborados en la propia cocina, como el aceite aporta sabor, olor y texturas en los platos.

Gozar y apreciar a partir de los conocimientos obtenidos en la sala de cata, una nueva forma de saber y de aplicar el aceite en su día a día.

Profundizar en las aplicaciones, tiempo de cocción, de guarda de salud, serán elementos que los participantes en la visita adquirirán.

Estas tres propuestas, están entrelazadas y permiten que las personas visitantes amplíen no solo sus conocimientos del mundo de la gastronomía, sino de la cultura –cocina versus cultura- y de un entorno y de una comarca con unas características muy especiales.

Todas estas actividades se realizan a la propia finca e impulsan un nuevo tipo de turismo, con unos niveles culturales y económicos, que permiten valorar las propuestas presentadas.

A pesar que nuestro país es un país pionero en la producción de aceite de aceituna, es uno de los países con menos consumo de aceite virgen extra.

A pesar que nuestra comarca es una de las referentes en la producción de aceite de aceituna, no existen iniciativas que difundan en este nivel, conocimientos gastronómicos, culturales y de valoración de la tipicidad del producto.

A pesar de ser una misma comarca, las tipicidades de cada zona, configuran una forma de hacer y de elaborar los productos mucho diferenciadas.

Documentación

Después de la visita, el visitante dispondrá de un documento en apoyo papel y CD que le permitirá:

- Reseguir imágenes del entorno, **para recrear la vista**
- Imágenes con las variedades de árboles y de olivos, **para saber**
- Documentación de los perfiles organolépticos y análisis sensoriales de los aceites probados, **para disponer de criterio**
- Aceites y salud. Una apuesta por una mejora de la **calidad de vida**
- Itinerario turístico de la comarca, para saber más, y **entender mejor nuestro país**

LOS ESPACIOS

La Finca dispone de diferentes espacios arquitectónicos, que acogen todo el proyecto para la elaboración de los productos **ÓLEUM FLUMEN**.

En el margen de estos espacios para la transformación y elaboración, la finca dispone de:

* **La Masía Mariet**, una construcción del año 1.900, utilizada por los antiguos aparceros para guarecerse del mal tiempo y para pasar temporadas durante la cosecha.

Sus paredes de piedra, responden al tipo de arquitectura de la comarca y su estado de conservación es muy aceptable.

Una de las salas de la Masía –el antiguo comedor-, será adscrita en sala de cata. Un espacio pensado para probar con la calma requerida, y que permitan apreciar los productos elaborados a nuestras fincas –el aceite de aceituna de la categoría de los vírgenes extras-.

Con una capacidad máxima de 14 personas, el espacio acogedor ofrece la tranquilidad suficiente y las temperaturas suficientes por gozar de la propuesta de cata.

La cocina, seguirá haciendo la misma función. No es una cocina industrializada, sino un espacio, que permite elaborar diferentes platos, donde el aceite es el protagonista o el elemento necesario para la comida.

Por su disposición, permite un acceso por la parte interior de la Masía, o por la parte exterior ajardinada.

Un antiguo almacén, donde posiblemente se guardaba un poco de todo y nada de nada, se ha adecuado por hacer un punto de venta, donde el visitante podrá adquirir solo productos gourmets, y que respondan a una cierta tipicidad.

Un espacio muy especial, con los mejores productos elaborados por **ÓLEUM FLUMEN**, -aceites y vinagres- así como una selección de todos aquellos productos gourmets– foies, vinos, cavas, mermeladas, chocolates....etc.- que nunca pueden dejar de estar, en la despensa de todo amante de la gastronomía.

Este punto de venta, se nombra **La pequeña Boqueria**. Un homenaje a las mujeres y los hombres que día tras día se levantan por ofrecernos unos de los mejores espectáculos: llenar la despensa de buenos alimentos.

Un pequeño homenaje a un mercado que a pesar de no estar en la comarca, ha sabido reconocer el esfuerzo que hacemos día a día para ofrecer uno de los productos más básicos de nuestra dieta: el aceite de aceituna de la categoría de los vírgenes extras **ÓLEUM FLUMEN**.

EL ENTORNO

Se han habilitado diferentes espacios por acoger a los visitantes.

Un pinar de pino blanco de dimensiones espectaculares, permite refrescarnos saboreando jugos de la tierra como el cava, el vino, agua o fruta de temporada....

Un espacio de planta aromática, diseñada en diferentes niveles, con los apuntes necesarios por ver sus aplicaciones en el mundo de la cocina.

Un huerto, donde las hortalizas de temporada, tienen un papel principal. Donde algunas variedades de pimientos, tomate y/o verduras han estado recuperadas por ser observadas y ser probadas, a lo largo de nuestra propuesta. (en preparación)

La corte, donde conviven diferentes animales de granja como la gallina, la oca, el pollo, el conejo, que nos ofrecen sus carnes o sus huevos, de texturas y sabores inolvidables. (en preparación)

Todos los productos son producidos en la propia finca, o de productores que apuestan para elaborar productos de proximidad y de variedades autóctonas, evitando en la medida de lo posible, los costes de los kilometrajes y/o de acciones en el territorio que provoquen desequilibrios sociales y/o económicos.