

# El zumo de oliva ecológico de Villena despierta el interés de la alta cocina

Las 1.600 botellas de la producción limitada y familiar del agricultor Carlos Camañes se agotan en dos semanas

Pérez Gil | 17.02.2019 | 21:10

El agricultor villenense **Carlos Camañes Cobo** está cosechando un éxito tan relevante como inesperado en la cocina de alto nivel con un novedoso zumo de oliva de elaboración familiar y **cultivo ecológico**. Era un «capricho» que tenía desde que seis años atrás dejó los fogones en La Espuela de Villena para hacerse cargo de la finca familiar Casa Nueva, en el histórico paraje rural La Atalaya.



El agricultor recorriendo su finca de ocho hectáreas y 12.000 olivos.

Pues bien, lo que empezó siendo una **idea dubitativa** se ha convertido en una **realidad exitosa**. Tanto es así que la producción exclusiva y limitada de 1.600 botellas, que acaba de sacar en su primera edición, se han agotado en dos semanas. Se trata de **un aceite fresco, sin filtrar** y elaborado íntegramente con Arbequina, aceituna que obtiene de uno de los olivares más antiguos de la provincia en esta selecta variedad. En la finca de ocho hectáreas tiene plantados 12.000 olivos en espaldera o seto, que en **la presente campaña** han dado 15.000 kilos de producción frente a los 96.000 kilos de la anterior. Una **cosecha de mucha calidad** pero poca cantidad que también ha animado al agricultor de 47 años a lanzarse a elaborar su primer zumo de oliva. Un **aceite mínimamente filtrado** que **se usa para consumo en crudo**. Sobre todo en ensaladas, pescado y para aliñar cualquier producto y terminar platos. Al tratarse de un producto fresco, en rama o de primera prensada, también **su proceso de elaboración es más rápido** que el de las almazaras tradicionales. De hecho, al mes y medio de su recolección, el zumo de oliva extraído de la cosecha de la familia Camañes Cobo ya se podía consumir sin más. Una ventaja que, por contra, condiciona su periodo de conservación, que resulta inferior al aceite extra virgen.

De momento, por el nuevo **producto artesanal y ecológico** procedente de los **campos del Alto Vinalopó** ya se han interesado restaurantes de alta cocina de diversos puntos de España. También **ha despertado la curiosidad de destacados chef** como Dani Frías, Chenchó Reyes, César Marquiegui y Pablo Montoro.