

LA AGRICULTURA DE NUESTRA TIERRA EN NUESTRA MESA

Aceitunas Losada ha sido la siguiente entidad en recibir la visita de la empresa auditora de la Marca de Calidad Territorial que le realizará un informe de mejora con medidas correctoras que deberán solventar. Se trata del primer paso para la obtención del sello de Calidad Rural Campiña-Alcores. Este sello se apoya en la valorización de los recursos patrimoniales y naturales como palanca de desarrollo, con la voluntad de generar efectos económicos directos e indirectos en el territorio. En esta visita se ha podido conocer de primera línea sus objetivos, su filosofía de trabajo y su trayectoria.



“Todo empieza en el olivo”

Andalucía es campo, cultivo, sol y trabajo de agricultores. En esta tierra privilegiada por su climatología y su naturaleza se inserta la labor de Aceitunas Losada, empresa familiar que se dedica al cultivo del olivar desde 1961, transformando y comercializando la aceituna de mesa. El año pasado Aceitunas Losada celebraba su 50 aniversario, en estos años la empresa ha consolidado su trayectoria y su marca, contando en la actualidad con un equipo joven.

Para esta empresa la agricultura forma parte del proceso de la aceituna, esta filosofía de trabajo le permite la diferenciación con el resto de empresas ya que conciben este producto desde sus inicios, cultivando sus propios olivos, olivos que ofrecerán un fruto cuidadosamente labrado que han recibido el buen hacer de sus propietarios y la fortaleza de la tierra.

Esta experiencia de más de 50 años en el sector les permite poder ofrecer al cliente un producto a medida ya que su diferenciación proviene de la producción propia, lo que les aporta el conocimiento minucioso del producto y del proceso, ofreciendo como marca distintiva la calidad del producto final.



Hasta 2009, el 100% de su producción se dirigía al mercado nacional, pero durante los últimos años, Aceitunas Losada ha retomado su actividad exportadora. La internacionalización de la empresa se ha definido como línea estratégica para los próximos años.



Esta tradición está respaldada por su afán por innovar, por acceder a nuevos mercados y ofrecer al consumidor un producto diferente cuya principal característica sea la calidad. Para ello trabajan con una gran cantidad de productos como la aceituna gordal, manzanilla, hojiblanca, arbequina, aceitunas con o sin hueso, verdes o naturales, rellenas o aliñadas, pero todas ellas con ingredientes 100% naturales.

El tamaño de esta empresa, les da la posibilidad de apostar por la innovación y el desarrollo de nuevos productos, Aceitunas Losada se puede considerar como proveedores a medida, con una filosofía orientada hacia sus clientes.

Esta naturaleza innovadora hace que Aceitunas Losada participe en ferias y acontecimientos tanto nacionales como internacionales. Así, el año pasado participó de forma activa en el evento "VIVA, Discover the taste of Spain" organizado por el cocinero español José Andrés en el aclamado restaurante Jaleo en Washington. Se trata de un evento innovador, multimedia, interactivo y sensorial donde se presentó a la prensa y a los profesionales más influyentes del sector lo mejor de la gastronomía las posibilidades de los productos españoles. Además, el cocinero José Andrés, en colaboración con quince empresas españolas (entre las que se encuentra Aceitunas Losada), ha elaborado un recetario de tapas donde el producto español es el protagonista.

En cualquier mesa que se precie no puede faltar un buen plato de aceitunas, plato que permite saborear las entrañas de nuestra tierra, el sabor del sol que riega los cultivos y el buen hacer de nuestros agricultores.

