



El aceite virgen extra de PLA es de cosecha temprana, 100 % cornicabra.

Proyecto Los Aires

Producir calidad diferenciada y educar al consumidor

Texto: Plumed Lucas / Fotografías: Proyecto Los Aires

Todo comenzó con un enfado: Guillermo Sánchez y Laura García, tras cosechar las olivas de la finca familiar de Guillermo y llevarlas a la almazara, escucharon esas palabras tan comunes en el sector primario: “ya liquidaremos”. Para ellos fue una gran sorpresa: “¡Nadie nos había dicho eso!”, dice Laura. Cuando se dieron cuenta de que podían obtener un valor añadido a su cosecha, comenzaron el largo camino de su [Proyecto Los Aires \(PLA\)](#), dirigido a producir calidad, apostando por la producción ecológica y por comercializar bajo una marca propia, y a abrir sus fincas al consumidor para enseñar cómo trabajan los agricultores de hoy.

Hace más de doce años que Guillermo Sánchez y Laura García dejaron atrás sus vidas en Madrid para irse a la localidad de Arcicóllar, en Toledo, a gestionar la finca de la familia de Guillermo. Biólogos de formación, se pusieron al frente de una explotación de 1.500 olivos centenarios, con varias hectáreas de viña, almendros y cereal. Tras la experiencia poco positiva de su primera cosecha de aceituna, lo tuvieron claro: harían su propio aceite, apostarían por la calidad y crearían su propia marca. Pero el primer paso había que darlo en el campo.

En aquel momento, Guillermo y Laura tenían esos viejos olivos, además de 11 hectáreas de viñedo y fincas de cereal que no podían manejar, por lo que decidieron destinarlas a cultivos leñosos: plantaron primero otros 1.500 olivos, de la misma variedad cornicabra que los centenarios, y 4.000 almendros; y más recientemente han plantado 4.000 pistachos. Todo certificado en ecológico.

“Cuando llegamos no se producía en ecológico”, señala Laura García. Sin embargo, ella y Guillermo tenían claro que su nueva manera de hacer iba a estar ligada a esta filosofía (manteniendo el suelo sin herbicidas ni labores, triturando las podas, aplicando abono orgánico...) y a esta certificación.

“Hay muchas formas de hacer agricultura ecológica. Lo más importante de todo es conocer bien cómo funciona el ecosistema de tu finca”, comenta Laura, quien insiste en la importancia de la formación para el agricultor, y menciona en este punto a la agricultura regenerativa y el cuidado de la biodiversidad en el sustrato: “Para nosotros, cuidar el suelo es lo más importante”. No obstante, su trabajo en favor de la biodiversidad va más allá de este elemento: recuperaron charcas para los anfibios, favorecieron la vegetación natural, procuraron cajas para murciélagos... Además, su finca El Tinto, que dedican a viñedo ecológico –de cuyas uvas nace su vino *El Inolvidado*, D.O. Méntrida–, forma parte del [proyecto Secanos Vivos](#), una iniciativa de Seo Birdlife para transformar la tradicional gestión de cereal y vid en secano, de escasa rentabilidad, con modelos que les aporten valor añadido a través de la mejora de la biodiversidad y la resiliencia climática

MARCA PROPIA Y COMERCIALIZACIÓN

Su primera apuesta fue recoger la aceituna más temprano de lo que era habitual en su zona, para hacerlo en el punto perfecto de maduración. Luego llegaron las decisiones de tener su almazara y producir su aceite

de calidad –ganador de **varios premios**– bajo una marca propia y con un embalaje (o *packaging* en jerga comercial) diferenciador. Para el nombre se inspiraron en una de sus parcelas, Los Aires, y casi a modo de prefijo le añadieron “Proyecto”, que dio lugar a Proyecto Los Aires y su acrónimo PLA. En cuanto a sus viñedos, de garnacha tinta, parte de las uvas la destinan a la producción limitada (2.000 botellas) de su vino *El Inolvidado*, (nombre asociado a haber cumplido el sueño del padre de Guillermo) y otra va a otros bodegueros de la zona.

Sus aceites y almendras se pueden adquirir a través de la plataforma europea **Crowdfarming**, que pone en contacto productores ecológicos con consumidores; o de la española **La Colmena que dice sí**, que también facilita la venta directa del agricultor o ganadero al ciudadano. También se pueden adquirir en **su cuidada web**, además de en determinados restaurantes y establecimientos. Algunos de ellos están, incluso, en lugares de la Unión Europea con los que ellos contactaron directamente. Por ejemplo, en Dinamarca, envasan el aceite de oliva virgen para una cadena de supermercados. Para Laura García, el trato personal con el cliente es muy importante: “Hay algo en la cercanía de las personas que cala. Creo que tenemos los clientes que nos gusta tener”, afirma.

VISITAS A LA FINCA

“Nuestra historia siempre ha girado en torno a la divulgación de la agricultura” asegura la propietaria de PLA y por ello, durante toda la conversación insiste en que otro de sus objetivos prioritarios ha sido acercar el campo a la ciudad. Por ello, desde hace tiempo organizan visitas a su finca, para enseñar cómo se elabora el aceite: “No tenemos ni una almazara bonita ni una bodega preciosa, pero enseñamos cómo viven gran parte de los agricultores –comenta Laura–. Vamos al olivar, explicamos qué es un olivo, cómo se produce el aceite de oliva, hacemos una cata... La labor de formación al consumidor es difícil, pero es la única manera de darle valor al producto”, sentencia.

Gonzalo y Laura son quienes están al frente del proyecto, pero cuentan con la colaboración de una persona fija en la explotación agraria y varias que trabajan con ellos en épocas de cosecha y de poda. A pesar de haber decidido afrontar todos los eslabones de su cadena de valor para mejorar las fincas

y obtener un mayor beneficio de a su trabajo, Laura asegura que lo más difícil de todo es asumir que el resultado no depende sólo del trabajo, sino de otros factores que no se pueden controlar, como el clima, para terminar recordando cómo la borrasca Filomena, que cubrió de nueve media España, se llevó por delante, varios de sus olivos. ■



Vareado de un olivo.



Guillermo Sánchez y Laura García, al pie de uno de sus olivos centenarios.