

# Don Alejandro: aceite de oliva mundial en las sierras minuanas



¿Comer con aceite de oliva es mucho mejor que con cualquier otro aceite? La respuesta es contundente: Sí. No es un capricho. Porque la calidad se impone. Porque es sano. Porque su gusto enaltece y privilegia el paladar. Uruguay está entre los 10 mayores productores de aceite de oliva del mundo. Detrás, el trabajo serio de una industria que debe invertir mucho para obtener resultados. Y cuyos impulsores no deben perder jamás de vista que es un trabajo artesanal, fino, delicado. Como lo hace, a la vuelta del Salto del Penitente, la empresa Don Alejandro. Su director, Nicolás Operti, nos recibió para introducirnos en el fascinante mundo del aceite de oliva

**E**l Aceite de Oliva es el principal producto del Olivo, la grasa vegetal comestible más saludable, esencia de la dieta mediterránea, con propiedades para la salud. En su máxima expresión de calidad, el Aceite de Oliva Virgen Extra es el resultado de un trabajo muy cuidadoso de cultivo y un proceso puramente mecánico de extracción", cuenta el sitio español Esencia de Olivo. En el sur de España, la tierra está dibujada y coloreada por olivos, es una tradición. Hace ya varios años lo es en Uruguay también. Don Alejandro es ejemplo de esa permanente búsqueda de la refinación.

Tan rica es la historia de la oliva como la de los humanos. Hay quienes afirman que casi nacieron juntos. Debate de otra crónica. Nos detenemos en la forma de operar y producir de Don Alejandro. Es una empresa 100 % familiar: "Está formada por mi padre, mi madre, mi hermano y yo. Con mi hermano nos dedicamos a la producción y venta. Él vive en Lavalleja, encargado de la producción, y yo en Montevideo, haciendo la venta. Mi padre es el director y mi madre está siempre", explica con una sonrisa satisfecha Nicolás Opertti, *sommelier* de aceite de oliva y a cargo de la tarea diaria de hacer llegar un producto de alta calidad y poco tiraje. El objetivo es apostar por mantener en el cielo la sensación de que el aceite de oliva es un producto sano. En sus primeros 11 años, estos olivos "relativamente jóvenes" crecen y dan fruto en un ambiente de fusión de diferentes elementos, el trabajo preciso de Alejandro Opertti. Quien inspiró y da nombre a este aceite es quien ha creado una atmósfera específica en el establecimiento Los Porfiados. Su hijo explica que para su papá empezó hace mucho el trabajo en el campo: "Lanares en el ochenta y pico. Luego en Soca fue ampliando las cosas: ganadería, después forestación y otros rubros. En un momento compró este establecimiento, que es el centro logístico de los otros

establecimientos, de la parte forestal y la ganadera. En el Penitente son 150 hectáreas. Hay 15.000 árboles".

Para Nicolás, Don Alejandro se caracteriza por una diferenciación importante con otros productores para lograr óptima calidad en el producto final, el que llega al gusto del consumidor: "Usamos animales, lanares, vacunos y equinos para que coman la maleza competitiva, para evitar agroquímicos. Hay una comida particular, que es trébol rojo, trébol blanco, lotus y raigrás, que se siembra entre los olivos, que están a siete y cinco metros (siete las filas y cinco los olivos). Allí se ponen esos pastos y luego se agrega a los animales (lanares, vacunos y equinos). Ellos comen esa comida, la parte ganadera para engordar, y comen las malezas que compiten con el olivo". Otro distintivo de esta empresa, que trabaja con un método artesanal marcado, es el sistema de riego por microgoteo. "Tenemos una represa desde donde se bombea el agua a nivel subterráneo hasta un galpón, y luego por la misma vía a los olivos. Son 40 litros por día. Previamente se hacen análisis foliares que determinan los macro y los micronutrientes que necesita la plantación para que la fruta se desarrolle con las mejores propiedades organolépticas: el sabor, el aroma, el gusto", detalla Nicolás, quien no solo busca tener una sólida estrategia de venta; también vende al

# ESCUCHÁ TU INFORMATIVO DE SIEMPRE, COMO NUNCA

Aldo Silva, Gabriel Pereyra,  
Valeria Superchi y Sergio Silvestri hacen  
Informativo Sarandí a las 7 hs.

Más equipo, más confianza.  
Informativo Sarandí es más informativo.

radio  
**Sarandí 690**

Más periodismo,  
siempre Sarandí 

público en el lugar que mejor puede presentar este producto: en la tienda que queda sobre la ruta, en la entrada al establecimiento en la sierra lindera al Penitente. Ese lugar no fue elegido al azar. Se encuentra en un punto que tiene similitudes geográficas con el mar Mediterráneo. Está próximo a la costa, tiene una altura similar y tiene unos suelos con drenaje del mismo tipo. Hay un microclima especial que se asemeja al de aquella zona europea. Por eso también Don Alejandro “elabora fruta de alta calidad”.

## UNA HISTORIA ÉPICA

“El uso de aceites vegetales en la vida cotidiana, tanto su uso gastronómico como religioso, u otras aplicaciones habituales, acompañó a la humanidad desde tiempos inmemoriales, empleado como combustible en la iluminación de los templos religiosos. Se sospecha que las primeras plantaciones se realizaron en la extensa área que va desde Siria a Canaán (desde el V milenio a. C. hasta comienzos del III milenio a. C.). Se cree que quizás naciera su uso con la agricultura, no obstante se conocen usos del árbol del olivo en el Paleolítico Superior (12.000 ac.)”, informa [www.oleodiel.com](http://www.oleodiel.com), uno de los sitios que transmite con seriedad información sobre el aceite de oliva, venerado desde los primeros tiempos del hombre sobre la tierra.

Y no es casualidad que se lo siga considerando vital, esencialmente en la amplitud sin fronteras del mundo gastronómico. En las Sierras de Minas, cerca del Salto del Penitente, vive hace más de una década Don Alejandro. Empresa familiar, artesana, que va detrás de los pasos de un hombre que ama la tierra y sus posibilidades, y hace convivir todos sus proyectos agropecuarios, sustentado por una ética intachable sobre la calidad de lo que se crea y luego se consume. No es un detalle menor para una familia que sabe que para producir aceite extra virgen de oliva hay que apostar a la calidad en detrimento de la cantidad. Así debe ser para que el producto obtenga las estrellas que el

consumidor merece y, muchas veces, no demanda.

## ¿DE DÓNDE VIENE?

“El aceite de oliva es un producto vivo. A medida que pasa el tiempo baja la calidad. Cuando uno compra en un supermercado un producto de Italia, España o Grecia, que son los principales productores de oliva del mundo, pasa que ya no es de mayor calidad, porque el mejor se queda en Europa. Lo de menor calidad lo exportan; viene en contenedores que pasan por el Ecuador con temperaturas superiores a los 40 grados. Llega acá y el producto está deteriorado”, enfatiza Nicolás. El aceite de oliva se corrompe con el calor y la luz. Pero es un producto que ha acompañado buena parte del desarrollo de la humanidad.

Como todo, desde el advenimiento invasivo de miles de fuentes de información se establecen muchos orígenes del primer uso y producción del codiciado aceite de oliva. “El origen de la producción de aceite de oliva hay que buscarlo en las costas del levante mediterráneo, en toda la región sirio-canaanita, actualmente Siria, Líbano, Palestina e Israel. En Egipto, donde se inició el cultivo del olivo hacia el 2.000 A.C., se comenzó a usar el aceite de oliva con fines cosméticos, ya los egipcios apuntaban a Isis como la diosa que enseñó a los hombres el cultivo del olivo”, explica el sitio [OleoDiel](http://OleoDiel.com), y pone a los pueblos que veneraban faraones como los que empezaron a “comercializar el aceite de oliva. En el interior de las cámaras funerarias pueden verse representadas vasijas y ánforas con aceite de oliva. Pronto se extendería al mediterráneo, siendo parte integrante de la trilogía: pan, vino, aceite”.

Dedicarse a producir aceite de oliva lleva años, pero el olivo es un árbol que perdura y trasunta las épocas. “La producción oleícola no llegó con los griegos, sino a mediados del II milenio a. C. a través de la conquista micénica de Creta (donde se documenta la producción de aceite y su uso ritual desde el período minoico antiguo). En el origen mítico de Atenas,

el olivo desempeña un papel fundamental, pues dice la tradición que tanto Atenea como Poseidón quisieron tener bajo su protección a la nueva ciudad, y para ello Zeus ofreció un presente a los atenienses, prefiriendo estos el presente de Atenea, un retoño de olivo. Durante las competiciones gimnásticas, los griegos se ungían con aceite de oliva mezclado con ceniza (en una primitiva forma de jabón) que luego se limpiaban usando un artilugio de bronce o cobre llamado estrigilo”, nos recuerda el mencionado sitio web. En la época de la expansión colonial griega, en torno al siglo VII a. C., los griegos llevaron la producción de aceite a Italia. Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevaron el cultivo del olivo a las costas del sur de la península Ibérica, la actual Andalucía, hacia el siglo XI a. C. Pronto dicha tierra habría de convertirse en una de las principales zonas de producción del “oro líquido”.

Con Roma, el consumo de aceite de oliva llega a los confines del imperio, a las nubladas fronteras de Britania y a las nevadas llanuras danubianas. El comercio del aceite se desarrolló como nunca antes. El predominio andaluz y jiennense en la producción mundial de aceite de oliva proviene de la época de los establecimientos del Imperio romano en Hispania. “En época romana, la Baética, provincia que coincide básicamente con el territorio andaluz, fue la principal provincia productora de aceite de oliva durante los siglos de esplendor del Imperio romano. En la antigüedad, y en la actualidad, el centro de la producción andaluza se encontraba en el valle del Guadalquivir, si bien entonces el mayor peso recaía algo más al oeste, lo que actualmente es la Provincia de Córdoba y, sobre todo, de la Provincia olivarera por excelencia, la de Jaén”, concluye el portal que historia la oliva, fruto legendario.

En nuestro país, terminando la segunda década del segundo milenio, la historia confluye en el establecimiento Don Alejandro, alquimistas modernos que depositan en nuestras góndolas el mejor aceite de oliva. [↑](#)