

LA TRAJANA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



“POMPEYA PLOTINA”, LA JOVEN QUE CONQUISTÓ AL EMPERADOR TRAJANO Y MARCÓ EL DEVENIR DEL IMPERIO ROMANO“

HISTORIA

Pompeya Plotina, también conocida como “La Trajana” fue una mujer vital en la Historia , pues además de ser la esposa del emperador Trajano, influyó de manera determinante en su marido para que eligiera como su sucesor a Adriano, con quien el Imperio acabaría alcanzando su mayor extensión territorial.

Esta mujer se caracterizó por ser inteligente, amable y benevolente, cualidades que, a buen seguro, sirvieron a su marido para gobernar Roma durante sus casi 20 años de reinado.

Como emperatriz, el Senado concedió a Pompeya, hacia el año 105, el título de ‘Augusta’, un título honorífico imperial que se atribuía de forma general a las esposas o parientes de los emperadores romanos y bizantinos.

Cuando Pompeya falleció, en torno al año 121-122 d.c., Adriano, por quien tanto había hecho, la encumbró a la categoría de Diva.

En suma, Pompeya Plotina marcó una etapa de la Historia de la Humanidad gracias a la influencia que poseía sobre las decisiones de su marido, el segundo de los llamados ‘cinco emperadores buenos’, nombre que dio Maquiavelo a los cinco primeros gobernantes de la dinastía Antonina y que encumbraron a su mayor gloria el Imperio Romano.



Sestercio de la emperatriz romana Pompeya Plotina.



LOCALIZACIÓN

Nacida en el terreno donde se asienta Escacena del Campo, esta pequeña localidad de 2.000 habitantes se encuentra limítrofe entre las provincias de Huelva y Sevilla.

Restos de Tejada la Nueva (Escacena) de la que a día de hoy se conservan aún vestigios de épocas romana y árabe, como unos baños o los cimientos de los torreones de la muralla que la rodeaba.

Esta localidad, llegó a tener el estatus de Municipio en época Flavia, llegando a convertirse en “Sexta Mansio”, denominación que recibían las paradas oficiales en una calzada romana y que eran utilizadas inicialmente por oficiales y hombres de negocios a lo largo de sus viajes por el imperio.



ORIGEN DEL OLIVAR

Fueron los fenicios y los griegos quienes implantaron el olivo en la Península Ibérica, pero sin duda la gran expansión y mejoramiento del cultivo del olivo se debió a los romanos, quienes lo llevaron a todas sus colonias donde podía desarrollarse.

Desde aquella época se ha considerado esta comarca una zona de tradición olivarera, pues algunos documentos históricos indicaban ya la existencia "de más de 10.000 pies de olivo".



VARIETADES DE ACEITUNA

En esta zona destacando sobre todo las siguientes variedades de aceituna:

LECHÍN

Característica de las provincias de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva. Su nombre es debido al color blanquecino de su pulpa. Su árbol es capaz de soportar bien las sequías y los fríos adaptándose a los terrenos calizos y pobres.

Produce un aceite fluido de sabores vegetales, amargor medio que deja esencias de almendra verde en boca. No se suele comercializar aceites monovarietales de Lechín, por lo que suele encontrarse en coupages con hojiblanca y picual.

VERDIAL

De esta variedad se obtienen aceites afrutados, con sabor muy dulce y agradable sin ningún tipo de amargor o picante. Son ricas en ácido linoleico.

Lo normal es que se mezclen con otras variedades como la hojiblanca, resultando un coupage organoléptico perfecto y con una estabilidad media.

PICUAL

Representa el 20% del olivar mundial y en España alcanza el 50%. Su difusión geográfica está ligada a Andalucía, principal región productora del mundo. Los olivos picuales tienen una alta productividad, con un rendimiento graso elevado (puede alcanzar hasta el 27%), un elevado índice de estabilidad y un alto contenido en ácido oleico.

Los aceites de llano son aceites de gran cuerpo, normalmente amargos, con cierto sabor a madera. Los de montaña, suelen ser más suaves aunque con un flavor "a fresco" y agradable.

ARBEQUINA

Se halla entre las variedades españolas más conocidas. Son aceitunas pequeñas, pero muy apreciadas por su precoz entrada en producción, elevada productividad y buen rendimiento graso en torno al 20 %, que lo sitúa entre las variedades con mayor porcentaje de extracción de aceite.

Son aceites que presentan un olor afrutado fresco con aromas a almendras y otras frutas. Amargan y pican muy poco y de entrada presentan una gran suavidad y en los que a veces se atisban aromas exóticos.



"OSF ha recogido todo el carisma,
la fuerza y el sabor de este personaje histórico
para crear La Trajana EVOO,
una combinación de calidad,
historia y tradición que se remonta
a los orígenes del propio aceite de Oliva".





MARASCA

LA TRAJANA



Unidades/Caja	Envase	Cajas/Palet europeo	Cajas contenedor 20'	Cajas contenedor 40'
12 x 250ml	Cristal	174	1.914	3.828
12 x 500ml	Cristal	105	1.155	2.205
12 x 750ml	Cristal	56	616	1.568
6 x 11	Cristal	105	1.155	2.625

ES-ECO-001-AN
Agricultura UE





DÓRICA

LA TRAJANA



Unidades/Caja	Envase	Cajas/Palet europeo	Cajas contenedor 20'	Cajas contenedor 40'
12 x 250ml	Cristal	135	1.485	3.780
12 x 500ml	Cristal	90	990	2.160
12 x 750ml	Cristal	52	572	1.456



BERTOLLI

LA TRAJANA



Unidades/Caja	Envase	Cajas/Palet europeo	Cajas contenedor 20'	Cajas contenedor 40'
6 x 11	Cristal	95	1.045	2.660



ESTÁNDAR

LA TRAJANA



Unidades/Caja	Envase	Cajas/Palet europeo	Cajas contenedor 20'	Cajas contenedor 40'
20 x 1 L	Lata	48	528	1.056
24 x 500 ml	Lata	42	462	1.176