



GUÍA DE ACEITES FUERTEVENTURA

OIL GUIDE FUERTEVENTURA

GUÍA DE ACEITES FUERTEVENTURA

OIL GUIDE FUERTEVENTURA

Guía de aceites Fuerteventura

© Cabildo de Fuerteventura

Asociación para la Gestión Desarrollo Rural “Maxorata Verde”
GDR Fuerteventura • Asoc. para la Gestión Desarrollo Rural “Maxorata Verde”
C/ Lucha Canaria, 112, Puerto del Rosario, Fuerteventura
928 531 203 • www.gdrmaxorata.org

LeCanarien ediciones

www.proyectotaro.com

Fotografías:

Guillermo Pozuelo

Depósito Legal: TF 868-2022

Todos los derechos reservados

GUÍA DE ACEITES FUERTEVENTURA

OIL GUIDE FUERTEVENTURA

Tradición secular

La aceituna llegó a la isla de Fuerteventura de la mano de los colonizadores europeos a comienzos del siglo XV. La variedad introducida en aquellos momentos fue la verdial, permaneciendo junto a otras que llegaron al Archipiélago Canario hasta la actualidad. Con la expansión del cultivo del olivo por todo el campo de Fuerteventura, su importancia se ha conservado en la toponimia de esta isla a través de los años. Algunos de los nombres asociados son El Aceitún (Tuineje), El Aceitunal (Puerto del Rosario), Morro del Aceituno (Betancuria) o la denominación del municipio de La Oliva.



An age-old tradition

Olives arrived on the Island of Fuerteventura in the early 15th century at the hands of the colonisers from Europe. The variety which was then introduced was the so-called Verdial, and it has remained to the present day along with other varieties that were brought to the Canary Islands. Olive growing spread throughout the lands of Fuerteventura, and its significant role has become part of the toponymy of this Island over the years. Some of the names arising therefrom are El Aceitún (Tuineje), El Aceitunal (Puerto del Rosario), Morro del Aceituno (Betancuria), or the name of the municipality of La Oliva itself.

El olivo en Fuerteventura

Las rachas de viento son las responsables del protagonismo que poseen los olivares en Fuerteventura. Su utilización a modo de cortavientos ha sido una de las técnicas agrícolas más empleadas, sobre todo en las gaviás. Se trata de sistemas agrícolas tradicionales que recogen los escasos aguaceros que caen sobre la isla para ser empleados sobre terrenos semiáridos, convirtiéndolos en aptos para el cultivo. Debido a la destacada utilización de los olivos a modo de cortavientos, estos se fueron extendiendo también hacia otras zonas de papas y lechugas. La producción extensiva del olivo dio lugar a que muchos vecinos de la isla no supieran qué hacer con tantas aceitunas.

Olive trees in Fuerteventura

Wind currents are responsible for the relevance of olive trees in Fuerteventura. One of the most widely used agricultural techniques is to use olive trees as windbreaks, particularly in ditches. The purpose of this traditional agricultural system is to collect water from the low rainfall on the Island in order to use it on semiarid land, thus rendering it suitable for agriculture. Due to the prominent use of olive trees as windbreaks, these trees gradually spread to other potato and lettuce-growing areas. The large olive production led to a situation where many inhabitants of the Island did not know what to do with so many olives.

Una almazara comunitaria

Olivafuer es la asociación de productores de aceite de oliva de Fuerteventura, a la que están sujetos en la actualidad más de 200 agricultores. Debido al excedente agrícola que se tenía cada año con la producción extensiva de la aceituna, el Cabildo Insular decidió crear en el año 2011 la primera almazara colectiva de la isla. Esta primera prensa molturaba 600 kilos en una hora. Con el tiempo, y por causa del incremento de la superficie cultivada, su inversión quedó amortizada rápidamente. En los últimos diez años la producción se ha incrementado un 200%, por lo que se solicitó a la corporación insular una nueva inversión. Se instaló en aquel momento una almazara que triturbaba una tonelada de aceitunas a la hora.



A communal olive press

Olivafuer is the Association of Olive-Oil Producers of Fuerteventura, which currently has more than 200 members. Given the annual surplus resulting from the high olive production, the Island Government, which is known as Cabildo Insular, decided to create in 2011 the first communal olive press. This first press pressed 600 kilos per hour. Eventually, and on account of the increase in the cultivated area, its investment was quickly recovered. In the last ten years, olive production has increased by 200%, thus a new investment was requested from the Island Government. Another olive press was set up then that could press one tonne of olives per hour.



Tipos de aceituna

El aceite de oliva se puede obtener a partir de más de 2.000 variedades de olivos distribuidos en 38 países de todo el mundo. Solo en España se registran unas 540 especies de este árbol. En el Archipiélago Canario, cuya producción agrícola ha estado vinculada en las últimas décadas a los ciclos exportadores del plátano y el tomate, el sector del olivo ha venido para quedarse. En Fuerteventura su adaptación ha sido fantástica, principalmente debido a las horas prolongadas de sol y a sus características para el cultivo, con tierras rojizas y blancas. Las principales variedades introducidas en esta isla han sido picual, arbequina, hojiblanca y verdial; y en menor medida cornicabra, gordal y manzanilla.



Types of olives

Olive oil can be obtained from more than 2000 varieties of olive trees distributed across 38 countries around the world. Only in Spain some 540 species of this tree are registered. In the Canary Islands, whose agricultural production has been connected in recent decades to exports of bananas and tomatoes, olive growing is here to stay. In Fuerteventura, this crop has adapted wonderfully, thanks largely to its long hours of sunshine and its conditions favouring olive cultivation. The main varieties introduced on this Island have been Picual, Arbequina, Hojiblanca and Verdial; and to a lesser extent, Cornicabra, Gordal and Manzanilla.

Búsqueda de la DOP Majorera

En la actualidad, Olivafuer está analizando genéticamente la verdial canaria para conocer si existen diferencias con la variedad andaluza, con el objetivo de conseguir la denominación de origen protegida (DOP) y adquirir un sello de calidad. Al margen de recuperar parte del legado agrícola majorero y diferenciarse del resto de los productores de aceite de oliva del ámbito nacional e internacional, la búsqueda de esta denominación también atiende a intereses productivos. Mientras que el picual y la arbequina son variedades que deben ser recogidas durante los meses más calurosos del verano, la verdial se retira entre octubre y noviembre.



Seeking the Majorera Protected Designation of Origin (PDO)

At the moment, Olivafuer is genetically analysing the Canarian Verdial variety in order to ascertain whether there are differences with the Andalusian variety with the purpose of obtaining the Protected Designation of Origin and a Quality Certification. Along with recovering part of the agricultural legacy of the indigenous Majorero people and distinguishing themselves from the rest of olive oil producers in Spain and abroad, seeking for this designation also serves production interests. While the Picual and Arbequina varieties must be harvested during the hottest summer months, the Verdial variety has to be harvested between October and November.



| NUESTROS ACEITES |

OUR OLIVE OILS





verdeal de
Canarias



virgen extra
extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

El proyecto inicial de Agroturismo La Gayría comenzó con 15 olivos, en la casa de José Santana, un entendido en olivares. Hoy en día cuentan con 1000 ejemplares en 55 mil m², que compiten desde hace 6 años en los concursos canarios de aceite de oliva de la mayor calidad.

The original project of Agroturismo La Gayría began with a grove of 15 olive trees, in the house of José Santana, an olive expert. Nowadays, the grove is made up of 650 olive trees. For the last six years, the olive oil they produce has been taking part in olive oil quality contests in the Canary Islands.

Año de fundación 2012
Year founded

Olivos 1000
Olive trees

Premios 6
Awards

AGROTURISMO LA GAYRÍA



C/ Inmaculada, 9, 35629, Tiscamanita, Tuineje



605 606 135
928 164 991



www.agroturismolagayria.com
info@casatamasite.com





picual
arbequina
hojiblanca



ecológico
organic



José María Alba cultiva la tierra en régimen totalmente ecológico, bajo certificado, con la intención de poder dejar a las nuevas generaciones una tierra mucho más fértil. Su producción se rige por la temporada, ya que suministra productos saludables a los centros escolares, mientras que fuera de temporada se dedica al aceite de oliva.

José María Alba uses 100% organic cultivation methods, which are certified, with the purpose of passing on a much more fertile land to new generations. His production depends on the season, since he supplies healthy products to educational centres, while out of season he focuses on olive oil production.

Año de fundación 2020
Year founded

Olivos 1100
Olive trees

ÁRIDO



Los Llanos de la Concepción, Puerto del Rosario



666 100 896



www.fuerteventurarural.org
josemariaalbarodriguez@gmail.com





picual
arbequina
hojiblanca
verdial



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

Isidro Alonso se aficionó a los olivos cuando su mujer heredó una casita con una finca, la cual llenó de estos árboles. Comenzó en el año 2000 con 45 árboles; hoy en día cultiva más de 250 olivos, obteniendo un aceite virgen de gran calidad, el cual comercializa desde hace ya algunos años.

Isidro Alonso, a renovator of traditional houses, became interested in olive trees when his wife inherited a small house with a piece of land, which he planted entirely with these trees. He began in 2000 with 45 olive trees—today, he has over 250, which produce a top-quality olive oil that he has been marketing for some years now.

Año de fundación
Year founded

2000

Olivos
Olive trees

260

BIENVENIDO



Buen Paso, s/n, Pájara



629 225 704



isidroalonsotorres66@gmail.com





picual
arbequina
hojiblanca



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



l - v | mon. - fri.
10 - 17:30h.
s | sat.
10 - 14h.



venta directa
direct sales

Aloe Vera Exclusive es una empresa familiar, de capital íntegramente mayorero, creada hace casi tres décadas. Desde noviembre de 2006 es gestionada por los hermanos Melián Hernández. Desde 1989 la empresa se dedica al cultivo y a la fabricación de productos de aloe vera, pero también de otros productos como el aceite de oliva.

Aloe Vera Exclusive is a family business created almost three decades ago and wholly Island-owned. Since November 2006 it is managed by the Melián Hernández brothers. Since 1989, the company is focused on the cultivation and manufacturing of aloe vera products, but also of other products such as olive oil.

Año de fundación
Year founded

1989

Olivos
Olive trees

3800

CANARY OIL



Ctra. General del Sur, km 30, Tiscamanita, Tuineje



928 164 240



www.aloeveraexclusive.com
ventas@aloetiscamanita.com





picual
hojiblanca



virgen extra
extra virgin



El punto de partida de Aceites El Esparragal fue la reconversión de la finca familiar de su actual propietario, Juan José Armas. Antiguo terreno dedicado a las tomateras, se apostó por el cultivo de olivar ecológico debido a las buenas condiciones de humedad y horas de sol del paisaje de esta parte de la isla de Fuerteventura.

The starting point for Aceites El Esparragal was the conversion of the family land by its current owner, Juan José Armas. This former tomato-growing land was repurposed for the organic cultivation of olive trees thanks to the ideal conditions of humidity and sunlight that the landscape of this part of the Island of Fuerteventura has.

Año de fundación 2006
Year founded

Olivos 1000
Olive trees

Premios 1
Awards

EL ESPARRAGAL



Valles de Ortega, s/n, Antigua



699 910 000



info@esparragalbio.com





picual
arbequina



virgen extra
extra virgin



El aceite de oliva de la marca “Finca Agua Salada”, almazara en propiedad de José Padilla Francés, lleva años produciendo un producto de máxima calidad, comercializado en Fuerteventura por Padilla Supermercados-Spar. Sus terrenos se encuentran cultivados por las especies de oliva arbequina y picual, de las más comunes en esta isla.

The olive oil brand “Finca Agua Salada”, which is an olive press owned by José Padilla Francés, has been providing a premium quality product, marketed in Fuerteventura by the Spar supermarket chain. The lands cultivated for this olive oil are planted with olive trees of the Arbequina and Picual varieties, which are among the most common on this Island.

FINCA AGUA SALADA



C/ Corazón de María, 2, Tarajalejo, Tuineje



928 161 175



www.spar.es
comercial.juanbenito@padillasupermercados.es





picual
arbequina



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



El aceite de oliva virgen extra Jade tiene como característica principal su situación, ya que se trata de la almazara localizada más al sur de Fuerteventura, lindando con el mar y con la presencia constante de Cofete. De producción ecológica, la edad de los olivos es de unos 10 años. En sus inicios hicieron uso de la almazara del Cabildo, pero en la actualidad cuentan con su propio equipamiento.

The main feature of the Jade extra-virgin olive oil is its location, since it is pressed in the most southerly olive press on Fuerteventura, on the edge of the sea and with the ever-present Cofete. These olive trees are about 10 years old and their production is organic. At first, they used the oil press provided by the Island Government—known as Cabildo Insular—but now they have their own equipment.

Año de fundación 2022
Year founded

Olivos 350
Olive trees

Premios 1
Awards

JADE



Barranco de Chiguigos, s/n, Pájara



699 163 111



aliciafalconreyes@yahoo.es



La Flor de Fuerteventura

Francisco Rodríguez Santana | Tuineje



picual
arbequina
cornicabra
manzanilla



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

Francisco Rodríguez es un agricultor consolidado. En el momento en que adquirió su finca en Tarajalejo, lugar donde vive y trabaja, se ha afianzado en el trabajo agrícola. Su finca actual, trabajada por él y su familia, ha sido ampliada con el tiempo, dando lugar a numerosos tipos de cultivos, entre los que encontramos los olivos.

Francisco Rodríguez is an experienced farmer. Ever since he acquired his estate in Tarajalejo, where he lives and works, he has become established in agricultural work. The land he owns today, where he and his family work, has been extended over time, giving room for a wide range of crops, including olive trees.

Año de fundación 2005
Year founded

Olivos 340
Olive trees

LA FLOR DE FUERTEVENTURA



Rosa de los James, Tarajalejo, Tuineje



677 392 721



francisorodriguez.santana@gmail.com





picual
arbequina
hojiblanca



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



l - v | mon. - fri.
10 - 17:30h.
s | sat.
10 - 14h.



venta directa
direct sales

Aloe Vera Exclusive es una empresa familiar, de capital íntegramente mayorero creada hace casi tres décadas. Desde noviembre de 2006 es gestionada por los hermanos Melián Hernández. Desde 1989 la empresa se dedica al cultivo y a la fabricación de productos de aloe vera, pero también de otros productos como el aceite de oliva.

Aloe Vera Exclusive is a family business created almost three decades ago and wholly Island-owned. Since November 2006, it is managed by the Melián Hernández brothers. Since 1989, the company is focused on the cultivation and manufacturing of aloe vera products, but also of other products such as olive oil.

Año de fundación
Year founded

1989

Olivos
Olive trees

3800

GAVIA DEL OLIVO



Ctra. General del Sur, km 30, Tiscamanita, Tuineje



928 164 240



www.aloeveraexclusive.com
ventas@aloetiscamanita.com





picual



ecológico
virgen extra
organic extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

La Lágrima de Oro es un proyecto fundado en el año 2013 en el municipio de Antigua, tratándose de una pequeña empresa que explota una finca de tipo familiar con 400 olivos y una producción reducida de entre 300 y 400 litros de aceite tipo ecológico y virgen extra.

La Lágrima de Oro is a project founded in 2013 in the municipality of Antigua, in the form of a small company that cultivates a family land with 400 olive trees, whose production is limited and reaches between 300 and 400 litres of organic and extra-virgin olive oil.

Año de fundación 2013
Year founded

Olivos 400
Olive trees

LA LÁGRIMA DE ORO



C/ Los Alares, 27, Antigua



669 797 032



tomasacosta69@hotmail.com





arbequina
picual



virgen extra
extra virgin



La marca Raís, perteneciente a la empresa Servicios Insulares Antigua, comenzó a producir aceite en el año 2004. Aún en la actualidad, y pese a su reducido número de olivares (unos 70 árboles), han centrado su atención en la calidad del producto más que en el número de litros.

The brand Raís, which belongs to the company Servicios Insulares Antigua, began producing olive oil in 2004. Even today, and with its small grove (some 70 olive trees), they are focused on the quality of the product rather than the number of litres.

Año de fundación 2004
Year founded

Olivos 70
Olive trees

Premios 1
Awards

RAÍS



C/ San José, 7, Antigua



667 534 299



maninubre@yahoo.es





arbequina
picual
hojiblanca



virgen extra
extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

Luis Hernández, de origen grancanario, lleva 12 años produciendo un aceite de oliva extra de máxima calidad, tal como atestiguan los numerosos premios que ha recibido su producto. En una finca con una extensión de 85.000 metros cuadrados, con unas 2.500 plantas de varias variedades, vende su aceite en la mayoría de las islas.

Luis Hernández, born in Gran Canaria, has been producing extra-virgin olive oil of the highest quality, as is evident from the many awards that his product has received. On a plot of land that covers an area 85000 square metres, he grows some 2500 plants of diverse varieties, and then sells his oil on most of the Islands.

Año de fundación 2010
Year founded

Olivos 2500
Olive trees

Premios 2
Awards

TEGUEREY



C/ San Antonio, s/n, Tiscamanita, Tuineje



609 826 546



teguerey@gmail.com





arbequina
picual



virgen extra
extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

El actual proyecto de la Hacienda Jiménez, dedicado al cultivo y a la producción de aceite de oliva de primera calidad, se inició hace ocho años en Las Pocetas. Debido a sus diferentes alturas y humedades, el municipio de Antigua proporciona unas condiciones idóneas para este tipo de agricultura.

The current project of Hacienda Jiménez, aimed at the cultivation and production of premium quality olive oil, was launched eight years ago in Las Pocetas. Thanks to its different altitudes and humidity levels, the municipality of Antigua provides the ideal conditions for this type of agriculture.

Año de fundación 2019
Year founded

Olivos 700
Olive trees

Premios 2
Awards

TRES OLIVOS



Las Pocetas, 35638, Antigua



667 453 559



www.aceitetresolivos.com
j.jimenez@yahoo.es





arbequina
picual



virgen extra
extra virgin



cita previa
by appointment



venta directa
direct sales

Ya desde los años 60 la familia que gestiona Verdeaurora Bio Farm estaba vinculada al cultivo de la tierra, concretamente al tomate. A partir del año 2008, sus descendientes optaron por la explotación de 400 ejemplares de olivos, cantidad que fue creciendo en los años posteriores, hasta alcanzar la cifra de 600 árboles.

Since the 1960s, the family that runs Verdeaurora Bio Farm was involved in land cultivation, namely tomato. From 2008 onwards, their descendants decided to cultivate a grove of 400 olive trees, a number that continued to grow in the subsequent years up to 600 olive trees.

Año de fundación
Year founded

2008

Olivos
Olive trees

600

VERDEAURORA



Tecnicoquey, 7, 35630, Antigua



928 172 121



www.verdeaurora.com
info@verdeaurora.com





| PUNTOS DE VENTA |

POINTS OF SALES



Agroturismo La Gayría

Frutería Los Abuelos: C/ Don Quijote, 71, Puerto del Rosario, 662 462 493.
Quesería Felipa: Casillas del Ángel, 60B, Puerto del Rosario, 620 854 382.
Finca Agroturismo La Gayría: C/ Tamasite, 9, Tiscamanita, Tuineje, 619 564 281.

Árido

Asociación Agroecológica Ecogavia: La Florida, s/n, Las Casitas, Tuineje, 666 100 896.

Bienvenido

Granja El Convento, Betancuria.
Tienda de Quesos de Betancuria: C/ Roberto Roldán, Betancuria, 696 699 868.

Canary Oil | Gavia del Olivo

Padilla Supermercados-Spar.
Aeropuerto de Fuerteventura.

Finca Agua Salada

Padilla Supermercados-Spar.

Jade

Mercado Agro-artesanal de La Lajita: Ctra. Jandía, s/n, La Lajita, Pájara.
Centro Comercial El Campanario: C/ Hibisco, 1, Corralejo, 928 536 713.
Tienda de Artesanía: C/ García Esmas, 28, Puerto del Rosario.
Ecofarmshop: C/ Parabola, 2, Urb. Parque Sol L3, Costa Calma, Pájara.
Herbolario Tente en Pie: C/ Nuestra Sra. del Carmen, 15, Morro Jable, Pájara, 628 653 982.
Museos de Las Salinas del Carmen: Barrio Las Salinas, 2, Antigua.
Museo del Queso Majorero: C/ Virgen de Antigua, km20, Antigua.
Centro de Interpretación de los Molinos: C/ La Cruz, 11, Tiscamanita, Tuineje.

La Flor de Fuerteventura

Rosa de los James, Tarajalejo, Tuineje, 677 392 721.

La Lágrima de Oro

Fuerte Original: C/ García Escámez, 28, Puerto del Rosario, 618 410 487.
Montelongo Gourmet: C/ Salamanca, 12, Puerto del Rosario, 928 532 772.

- 1



Agroturismo La Gayría
- 2



Bienvenido
- 3



Canary Oil | Gavia del Olivo
- 4



La Flor de Fuerteventura
- 5



La Lágrima de Oro
- 6



Teguerey
- 7



Tres Olivos
- 8



Verdeaurora



LEYENDA DE ICONOS

KEY TO ICONS



VARIEDAD DE OLIVA
TYPE OF OLIVE



TIPO DE ACEITE
TYPE OF OLIVE OIL



VISITAS
VISITS



VENTA DIRECTA
DIRECT SALES

