



EL OLIVA PREMIADO EN CAMINOS Y SABORES

Franqueza, calidad, delicadeza, exquisitez; palabras que describen Finca Lecumberri y hablan de productos con estilo propio. Los aceites de oliva y conservas que elaboran los Lecumberri en terruño mendocino- El Mirador, a 25 km del departamento Rivadavia-son capaces de satisfacer a los paladares más sofisticados y en sintonía con las preferencias de consumo actuales.

El acento de esta familia de origen vasco está puesto en la elaboración de aceite de oliva extra virgen, y su producto insignia lleva el nombre de «Noble Lur» («Tierra Noble» en vasco), que recibió múltiples premios en los concursos Olivinus 2011 y Terraolivo 2012. Las indiscutidas virtudes de este aceite –en sus diversas variedades– han sido reconocidas y ponderadas por chef argentinos, entre ellos, Juliana López May.

El espíritu de Finca Lecumberri se basa en la llegada directa del productor al consumidor final, sin intermediarios ni distribuidores, y en la vidriera que consiguen con la feria Caminos y Sabores: “Participamos desde el 2012, nos parece una feria muy importante a nivel local y gastronómico, y además tejemos muchos contactos. Gracias a este tipo de ferias nos conocen de distintos lugares de la Argentina, no sólo de Buenos Aires”, afirma Marcelo Lecumberri, que junto con su familia elabora y vende más de 50 productos provenientes de su finca.

“En Finca Lecumberri desarrollamos una amplia línea de productos; todos elaborados a partir de recetas típicas, nuestras, y con materias primas de excelente calidad, cuidadosamente seleccionadas. Son la síntesis perfecta de calidad, sabor genuino, naturalidad y espíritu gourmet”, se enorgullece Marcelo cuando resume los años de esfuerzo y dedicación al proyecto familiar que comenzaron sus padres, Marcelo y Cristina Pérez Gardiner. Aunque la familia de Marcelo- tanto su mujer como sus cinco hijos- también está comprometida con el proyecto.

Junto con el aceite de oliva, Finca Lecumberri desarrolló un porfolio de productos, también típicos de esta zona; produce una amplia variedad de aceitunas (80% aceiteras y 20% para mesa); entre ellas, las italianas frantoio y coratina; las arbequina, nevadillo, empeltre, manzanilla y picual, de origen español; y la arauco, típica argentina.

Además la finca ofrece aceto balsámico, aceitunas, chimichurri, conservas de corazones de alcauciles, tomates secos, pimientos, hojas de parra, puré de garbanzos, puré de berenjenas y salsa de tomates. Y sumado a su producción olivícola, se destinaron unas 20 hectáreas a viñedos, para generar las variedades Malbec y Bonarda, que dieron su primera vendimia en 2014.

La aceptación de parte de los paladares más exigentes llevó a que ganaran el premio Olivinus en 2011, 2012 y 2013, y el premio Terraolivo en 2012 y 2013. Y en su finca de

180 hectáreas, la familia Lecumberri proyecta la construcción de una fábrica boutique de aceite de oliva y la puesta en marcha de una propuesta agro turística que incluya un restaurante y un petit hotel que reúna la misma filosofía y el paisaje de eternos olivares.

La finca es un claro ejemplo de un emprendimiento olivícola moderno y con visión de futuro: “Es mejor pasar la vida cometiendo errores que haber pasado la vida sin haber hecho nada. No hay que quedarse con la intriga que hubiese sido llevar a cabo algo, hay que hacerlo y poner el cien por ciento de las ganas y positivismo”, analiza Marcelo, orgulloso de sustentar sus logros en el arraigo cultural.

La expresión de una tierra generosa que invita siempre a compartir, que late para dar vida a una olivicultura sustentable en el tiempo y que estará presente en la onceava edición de Caminos y Sabores.