

Arovium: el pequeño olivar de Montaña La Estrella que firma el Mejor AOVE de Canarias 2025

Cuando un único olivo plantado para un nieto termina convirtiéndose, años después, en el **Mejor Aceite de Oliva Virgen de Canarias**, ya no hablamos solo de un producto: hablamos de una trayectoria que une territorio, familia y resiliencia agrícola. **Arovium** condensa todo eso en una pequeña finca de [Montaña La Estrella](#), en **San Miguel de Abona**, trabajada casi árbol a árbol y hoy convertida en referencia del **aceite de oliva virgen extra canario**.

Un Gran Oliva de Oro que cambia la escala del olivar canario

El aceite de oliva virgen extra Arovium se ha alzado con el premio **Gran Oliva de Oro – Mejor AOVE 2025** en el **XI Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra del Cabildo de Tenerife**, el certamen que marca cada año el termómetro de la calidad oleícola en la isla. El galardón, otorgado por [Agrocabildo](#), reconoce el trabajo de la productora **Marta Rodríguez Cuenda** en su finca familiar y coloca a este proyecto pequeño –pero muy ambicioso– en la primera línea del nuevo mapa del AOVE canario.



AROVIMUM

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ARBEQUINA, ARBOSANA Y PICUAL

ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA
SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE
DE ACEITUNAS Y SOLO MEDIANTE
MEDIOS MECÁNICOS

FINCA MONTANA LA ESTRELLA, ALDEA
BLANCA, SAN MIGUEL DE ABONA,
TENERIFE

LOTE: 26 16.004599/11
CONSUMO REFERENTE: 10/2027
CONTENIDO NETO:
250 ML

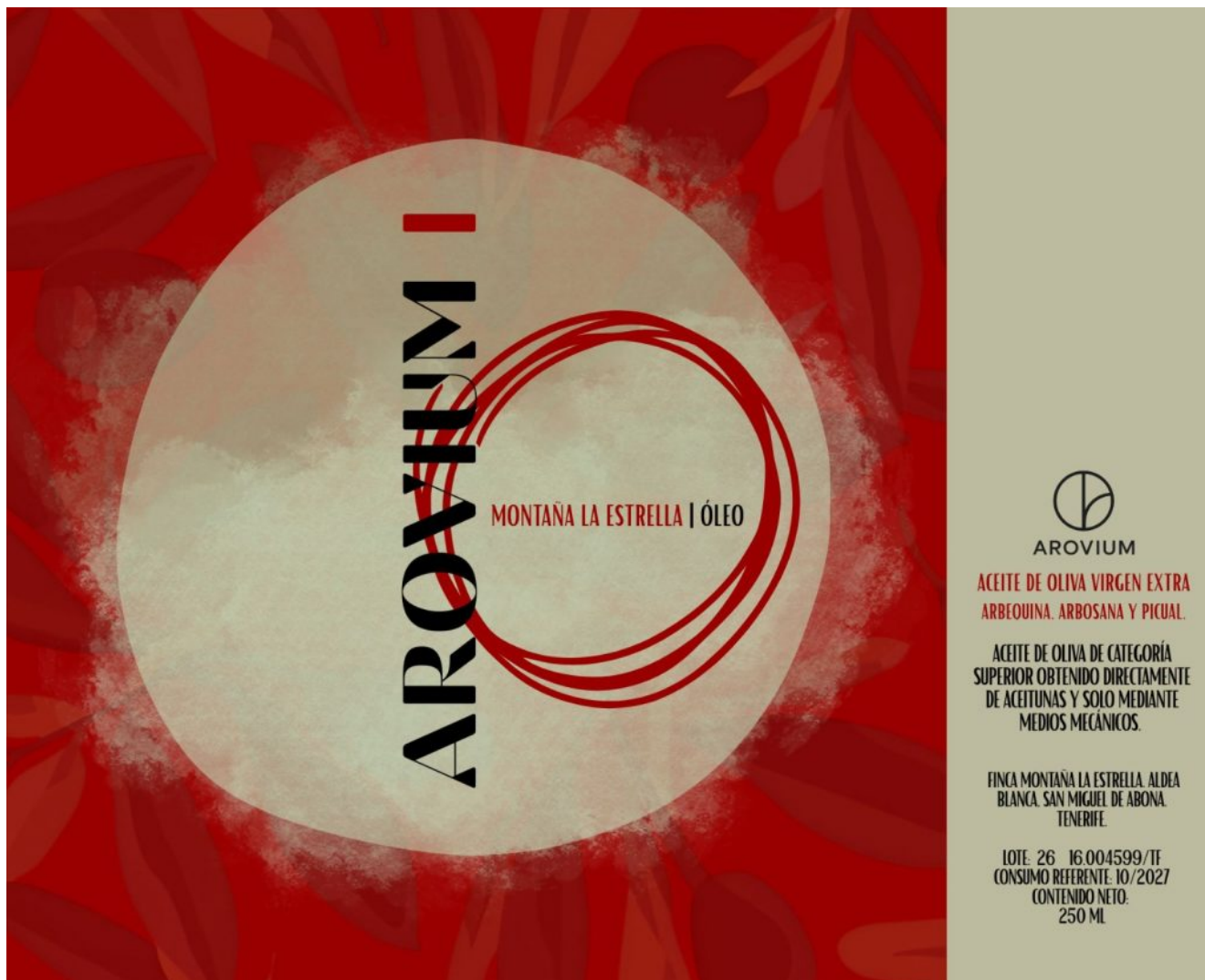
No hablamos de una gran explotación industrial, sino de un olivar de 48 árboles manejado en ecológico, capaz de competir de tú a tú con marcas consolidadas y de hacerse con la máxima distinción del concurso.

Arovium es un coupage de **Picual, Arbosana y Arbequina**, tres variedades bien adaptadas a las condiciones de las islas y con un perfil aromático que, en el sur de Tenerife, se ve matizado por los suelos volcánicos y el contraste térmico entre el día y la noche. Que sea precisamente este aceite, nacido en una finca casi doméstica, el que firme el **Mejor AOVE de Canarias 2025** confirma la apuesta de un sector que mira a la calidad, a la personalidad de cada parcela y a proyectos donde el trabajo cotidiano pesa tanto como los litros producidos.

Del olivo de Hugo al nombre Arovium: cuando la herencia se convierte en proyecto

El origen de todo está en un gesto sencillo. El día que su nieto Hugo cumplió cuatro años, Aurelio Afonso Fumero, agricultor por vocación, plantó un olivo en la finca familiar de Montaña La Estrella con una única condición: aquella tierra nunca debía venderse. El árbol quedó como símbolo de esa promesa.

Con el tiempo, se sumaron nuevos ejemplares hasta configurar un pequeño olivar en las laderas que miran al sur de Tenerife. A la muerte de Aurelio, es su nuera, Marta, interiorista y profesora de Diseño, quien decide asumir la responsabilidad de dar sentido a esa herencia: mantener la finca, aprender a trabajarla y transformar aquel gesto en un **proyecto agrícola** con nombre y apellidos, Arovium.



La finca alberga hoy 48 olivos robustos en un territorio acostumbrado a la sequía, al viento y a las oscilaciones térmicas. Lejos de ver esas condiciones como un problema, el proyecto **AroviuM** las integra en su identidad: se trabaja con poca agua, se observa la respuesta de cada árbol y se cuida cada detalle como parte del día a día, no como eslogan.

El resultado es un aceite que nace de un olivar pequeño, manejado de forma ecológica, donde la escala humana sigue marcando los tiempos. No hay cosechas masivas ni maquinaria pesada; hay una familia que ha decidido que el legado de Aurelio no se mida en metros cuadrados heredados, sino en su capacidad para convertirse en alimento, paisaje cultivado y orgullo local.

Esta dimensión íntima explica que **AroviuM** haya despertado el

interés de la comunidad gastronómica canaria y que espacios especializados hayan querido escuchar la voz de Marta. En un contexto donde abundan las marcas sin rostro, que detrás del **Mejor AOVE de Canarias 2025** haya nombres, apellidos, una anécdota familiar y un olivo plantado para un nieto refuerza la conexión emocional entre producto, territorio y consumidor.

960 kilos, 130 litros: precisión en la recolección y en la almazara

En la parte técnica, **Arovium** es también un ejercicio de precisión. La campaña premiada se tradujo en 960 kilos de aceituna que, tras pasar por la almazara de **Cumbres de Abona**, se convirtieron en apenas 130 litros de **aceite de oliva virgen extra**. Con estos volúmenes, no hay margen para la improvisación: cada decisión en la finca y en el molino se nota en el resultado final.









La recolección se realiza al alba y de forma manual, “peinando” las varas con cuidado para no dañar las ramas y recogiendo la aceituna sobre mantas extendidas al pie del árbol. Después se limpia a mano, se retiran hojas y pequeñas piedras, se pesa y se traslada en cajas aireadas para evitar fermentaciones indeseadas antes de llegar a la almazara.

Allí, el trabajo de Cumbres de Abona garantiza que ese coupage de Picual, Arbosana y Arbequina preserve su carácter: molienda rápida, temperatura controlada y un proceso diseñado para priorizar la calidad por encima del

rendimiento.

En copa, Arovium se suma a la familia de aceites canarios de producción limitada, con perfiles frutados, boca equilibrada y una armonía notable entre amargor y picante, matizados por la influencia de los suelos volcánicos.

No pretende competir en volumen con las grandes zonas peninsulares, sino ocupar un lugar propio: el de los aceites insulares que nacen muy cerca del mar, se elaboran casi de manera artesana y están pensados para entrar en cartas de restaurantes que cuidan el producto local.