

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

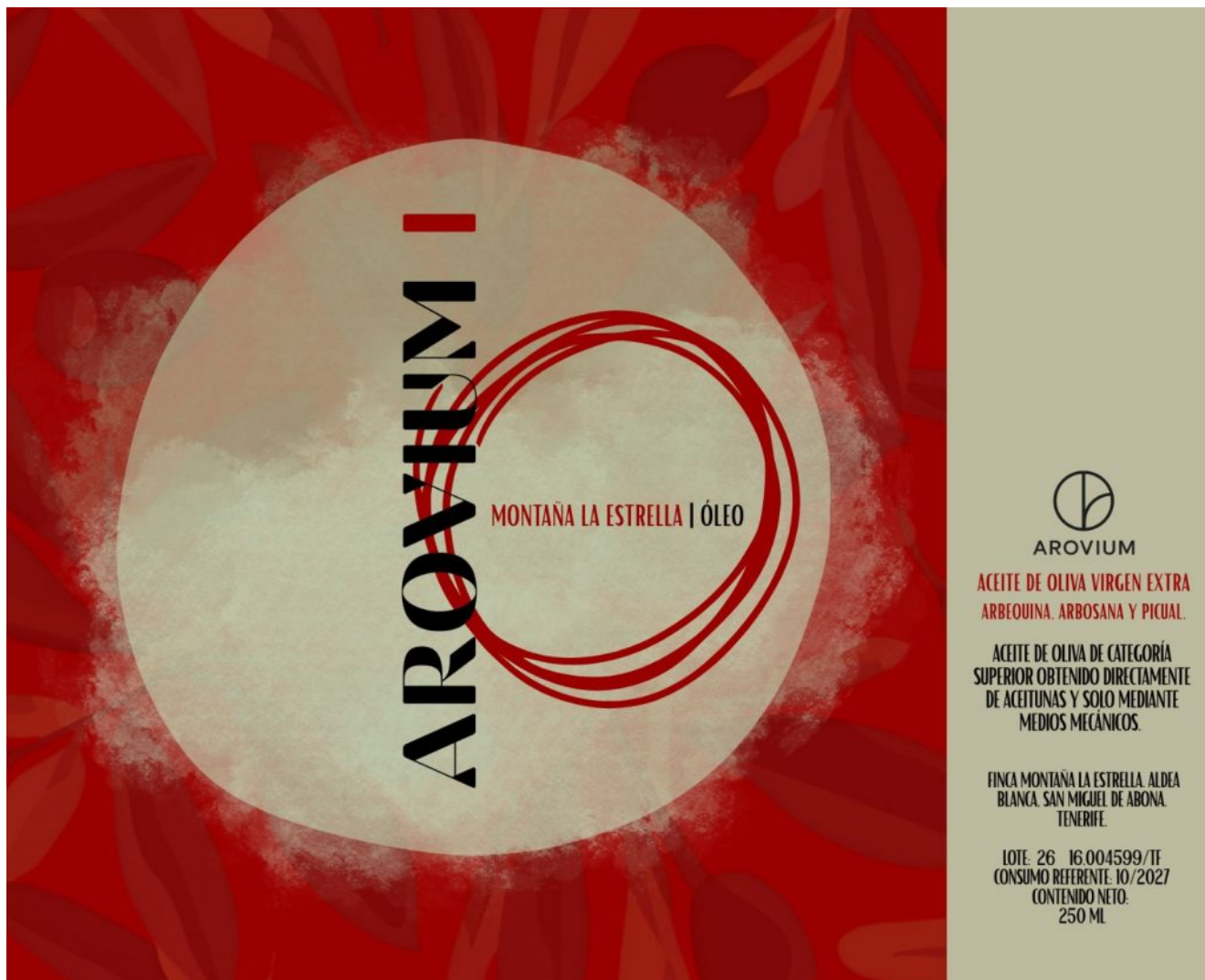
No hablamos de una gran explotación industrial, sino de un olivar de 48 árboles manejado en ecológico, capaz de competir de tú a tú con marcas consolidadas y de hacerse con la máxima distinción del concurso.

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 **Aroviu** 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 **Aroviu** 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.

La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones

La nueva norma sobre calidad y trazabilidad del aceite de oliva aprobada por el Gobierno ha sido acogida por el sector con objeciones a ciertas obligaciones y prácticas prohibidas por motivos en los que difieren los productores y la industria.

Efeagro

Hacía tiempo que el sector oleícola venía reclamando una reforma profunda de la anterior normativa, que databa de 1983 y había sido modificada en repetidas ocasiones.

El nuevo decreto se aplica a [todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España](#), al margen del reconocimiento de otros de la Unión Europea (UE),

con el fin de poner en valor ese producto básico de la dieta mediterránea, modernizar la competitividad en el exterior y dar seguridad a los consumidores.

Una norma actualizada

Entre las novedades, será obligatorio un **sistema de registros de trazabilidad** en las instalaciones de los operadores y la notificación del transporte de los aceites de oliva a granel, la cual deberá efectuarse antes de que entre en territorio nacional en el caso de las importaciones.

Un punto que ha generado controversia es el de obligar a las **nuevas almazaras, refinerías y extractoras de aceite de orujo** a *“estar ubicadas de manera independiente”*.

La industria considera que esta medida les resta competitividad frente a otros países europeos donde no existe tal requisito, mientras que los productores hubieran preferido que la medida se ampliase a las instalaciones ya creadas para evitar posibles fraudes.



La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones.

Almazara de una empresa oleícola en Galicia. Efeagro/Brais Lorenzo

También hay otras obligaciones específicas en relación con los aceites y los envases, que siguen sin poder reutilizarse en los establecimientos colectivos.

En la **lista de prohibiciones** están la de elaborar mezclas de aceites de oliva con otras grasas de origen vegetal para consumo interno y la de utilizar los términos “*virgen*” y “*virgen extra*” en aceites que no sean de oliva.

Otras prácticas prohibidas tienen que ver con mezclar categorías de aceites de oliva vírgenes para pasar a una superior, recibir o procesar orujos procedentes de otras almazaras y llevar a cabo ciertos tratamientos no autorizados.

Se prevé un plan nacional de control de trazabilidad, la **publicación de los informes con los resultados que se obtengan de los controles**, un sistema informatizado donde deberá notificarse cualquier movimiento que afecte al producto y un código voluntario de buenas prácticas para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra.

Productores a favor

Los actores del sector comparten la idea de que era [necesaria una norma que actualizase la anterior](#), que se había quedado desfasada, aunque su contenido final les deja con algunas inquietudes.

El técnico de Aceite de la organización agraria Asaja José Ramón Díaz apunta a Efeagro que la normativa mejorará la trazabilidad, pero sobre todo **hace falta que se cumpla**, adecuándola al conocimiento actual, que incluye nuevas tecnologías y métodos de detección.



Planta embotelladora de una almazara de Jaén. Efeagro/José Pedrosa

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, ve positivo que se dé publicidad al resultado de los controles, se refuerce la trazabilidad y se notifiquen las importaciones a granel, aunque *-a su juicio-* ha faltado ambición al dejar que las instalaciones que procesan otras grasas permanezcan conectadas y queda por trabajar en la **defensa del olivar tradicional**.

Desde UPA, su responsable del Olivar, Cristóbal Cano, coincide en que se requiere aún una definición de este tipo de olivar que lo diferencie del resto e insiste en que se debía haber fijado la separación total de las industrias y limitado los términos **"suave"** e **"intenso"** en el etiquetado.

Por parte de la industria, el director de la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, da la bienvenida a la norma, si bien destaca que los nuevos requisitos impuestos a los operadores españoles les llevarán a un **sobrecoste** que no deberán afrontar en otros países.

En la misma línea se expresa el director gerente de Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, que pide que estas reformas se acuerden en el ámbito comunitario para no comprometer la **posición de España en el comercio internacional**.

España, con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, es el principal productor y exportador de aceite de oliva del mundo, con ventas a más de 150 países que superan los 2.800 millones de euros anuales.