Molí d'oli Gabriel Alsina
OLICASTELLÓ ALSINA
https://www.facebook.com/CastelloOLI/?ref=bookmarks
https://www.instagram.com/olicastelloalsina/

- **PROJECTE**

El Molí d'oli G. Alsina va néixer el 1947, moment en el qual Gabriel Alsina va adquirir una part del molí i va tenir la idea d'elaborar olis de qualitat i personalitat pròpia i que reflecteixin el territori on han estat elaborats.
Es tracta d'una empresa familiar, amb una llarga trajectòria que ha passat de generació en generació, evolucionant i arribant fins al moment actual.

Actualment, al molí d'oli s'elaboren fins a 16 varietats diferents d'oli d'oliva verge extra.
Té més de 80 reconeixements a tot el món oleícola, a nivell nacional i internacional, informació que consta en l'etiquetatge dels diferents formats.
Es troben a Castelló de Farfanya, municipi de la província de Lleida, situat a la comarca de la Noguera, una de les poblacions amb més agricultura de la comarca, especialment l'olivera.

- **UBICACIÓ**

- POBLACIÓ: Castelló de Farfanya, comarca de la Noguera.
- AL TERRITORI LEADER: Consorci Grup d'Acció Local Noguera- Segrià Nord.

- **ELS OBJECTIUS**

Els principals objectius de l'empresa són:

- Elaborar una gran marca d'oli, demostrant en tot moment una àmplia experiència i una gran professionalitat.

- Diferenciar-se de la competència per la innovació i la qualitat.

- **ELS PRODUCTES**

El principal producte de l'empresa és l'oli d'oliva verge extra de 16 varietats diferents, la última incorporació ha estat la dels olis aromatitzats de llimona, tòfona i ceps. I cada any no es descarta l'incorporació de nous arbres.

A la botiga Olicastelló Alsina també es poden trobar productes cosmètics derivats de l'oli, per exemple, cremes de mans, sabó d'oli, crema anti-arrugues, gel o xampú d'oli, com també, vi, cerveses, mel i fruits secs autòctons de la comarca. Intenten treballar sempre amb productes de proximitat.

- **LA RELACIÓ AMB EL TERRITORI**

Es tracta d' una empresa totalment arrelada amb el territori, tant el seu producte com la gran part de la venta depèn d'aquesta vinculació. A més a més, l' empresa està ubicada en una comarca molt rica i en la qual hi ha olives de gran qualitat.
També cal destacar la promoció del territori mitjançant la venta de l'oli produït per Olicastelló i la seva posada en valor.

- **VALOR AFEGIT**

Molí d'Oli Gabriel Alsina produeix l'oli d'oliva verge extra que està dins dels 25 millors olis del món segons la llista "WORLD'S BEST OLIVE OILS".

Tots els seus olis estan produïts amb olives conreades a la Noguera directament per ells.

Les incorporacions de les noves varietats, van a buscar personalment els arbres al seu lloc d'origen i els planten a les seves terres. Depenent de cada varietat, tenen l'oportunitat de mostrar als seus clients olis, aromes i sabors totalment diferents un dels altres.

Informació: Consorci Grup d'Acció Local Noguera – Segrià Nord