



SVEN RUDER
COFUNDADOR DE ROSARIO

“EL AOVE DE MANZANILLA CACEREÑA GUSTA MUCHO EN DINAMARCA”

Dinamarca está un poco más cerca de Extremadura gracias a **Sven Ruder** y su mujer **Annette**. Aunque el visitó España por primera vez en el año 68, cuando tenía 11 años, y después obtuvo una beca en la Real Fábrica de Tabacos de Sevilla, su pasión por nuestro país ha ido en aumento en los últimos años. Y más tras descubrir y enamorarse de Extremadura, su paisaje, naturaleza y productos gastronómicos, especialmente del Aceite de Oliva Virgen Extra del que se ha convertido en “embajador” en su país. “Creo que es el territorio más bello que hay en España”, asegura con su perfecto español sobre la región.

En el año 2019, Sven tenía que organizar una reunión para 30 de sus familiares en España y decidió hacerla en Guadalupe. Como eran varios días, decidió buscar alguna actividad papara realizar en conjunto. Pensó en visitar una bodegas de vino pero al final le hablaron de una almazara de aceite de oliva en Alía, su cooperativa. Una visita que en parte le cambió la vida. “Lo que al principio era una visita de unos pocos minutos se alargó durante varias horas. Nos quedamos fascinados mi mujer y yo sobre lo que representa el olivar y el aceite de oliva virgen extra. A mis familiares también les encantó. Y de ahí surgió el proyecto de crear una empresa para llevar a Dinamarca excelentes aceites de oliva virgen extra”.

Sven y Annette crearon en su localidad de Broager, en la Dinamarca meridional, la empresa **Rosario**. Un nombre muy

español que tiene origen extremeño: es el nombre de una olivarera a la que conocieron en Valverde del Fresno que llama **Rosario Blanco** y que según ellos encarna los valores de autenticidad, trabajo, esfuerzo y naturalidad que quieren transmitir.

Aceite extremeño

La empresa actualmente comercializa en el mercado danés cuatro aceites: un AOVE Manzanilla Cacereña elaborado por la empresa **Jacoliva** en Pozuelo de Zarcón (Cáceres); un AOVE Hojiblanca de Sevilla; un Frantoio de Valencia y un Arbequina de Valencia.

“El 80% de lo que vendemos en Dinamarca es Manzanilla Cacereña, una variedad que ha gustado mucho por sus características. Es más suave por ejemplo que un Picual, pero mantiene su sabor a hierba, a verde. Lo tenemos de dos clases, en envero y en cosecha temprana muy ver-

de. Siempre destacamos la variedad en la etiqueta porque nos parece fundamental que el consumidor se acostumbre a saber que hay muchas variedades y cada una con su personalidad”. El aceite de oliva ha crecido en consumo en los últimos años en Dinamarca gracias sobre todo al concepto de dieta saludable, aunque aún es muy bajo, en torno 1,5 litros por hogar.

Rosario opta en su comercialización por tiendas especializadas, no grandes supermercados, donde realizan una formación de los dependientes para que sepan lo que están vendiendo. “Si tienes 10 aceites de oliva en la estantería y el vendedor no sabe nada, el cliente siempre cogerá el más caro, el más barato o el que tenga la etiqueta más bonita”. Esa formación les ha llevado incluso a las escuelas, para que los niños comiencen a saber qué es el aceite de oliva virgen extra.

Sven y Annette han logrado que uno de los cocineros más conocidos y mediáticos de Dinamarca- **Jasper Koch**, poseedor de una estrecha Michelin- utilice ya en sus platos su AOVE de Manzanilla Cacereña y otro arbequina de Valencia.

En el futuro, los responsables de la empresa Rosario no descartan incorporar otros productos gastronómicos extremeños a sus ventas en el mercado danés, como pueden ser el pimentón de La Vera o las aceitunas de mesa. Siempre mejor con empresas familiares, a los que conozcan personalmente. Ya han realizado algunas ventas de vinos extremeños como Carabal de Alía y Habla de Trujillo.

