



## **LA ORGANIC DE LA AMARILLA DE RONDA**

La Amarilla de Ronda (Andalousie, Espagne)

En 2003, l'œnologue Michel Rolland, l'oléologue et dégustateur d'huile d'olive Cristino Lobillo, et le créateur à la renommée internationale Philippe Starck s'associent à Pedro Gómez de Baeza autour d'un projet unique : hisser LA Organic de La Amarilla de Ronda parmi les marques d'huile d'olive vierge extra les plus prestigieuses. Ainsi, à la manière des grands crus, les olives sont cultivées, sélectionnées et assemblées avec expertise afin de produire une huile d'olive biologique unique.

Depuis plus de vingt ans, LA Organic se distingue par sa qualité incomparable, associant au plaisir gustatif les bienfaits de l'huile d'olive biologique. Elle a été récompensée à de nombreuses reprises au fil des années, notamment lors des *Flos Olei* (2016), dans la catégorie *Best 20 Olive Oils in the World* ; Médaille d'Or pour *La Oro Intenso* à l'*International China Oil Competition* (2012) ; et récompensée de 2 médailles d'or pour LA Organic, lors de la *Los Angeles Olive Oil Competition* (2011).

## **LA ALMAZARA**

En 2024, LA Almazara a ouvert ses portes. Situé à Ronda et imaginé par Philippe Starck, il s'agit du premier moulin à huile d'olive au monde conçu par un créateur de renommée internationale ; un lieu unique et immersif, pensé comme un objet minimal et intemporel, sans détails superflus, sans recouvrement, uniquement l'essentiel travaillé avec rigueur et honnêteté. Un cube monolithique rouge, sur lequel apparaissent des symboles surréalistes issus de la culture espagnole : une immense corne de taureau en acier et un œil gigantesque coulé dans le béton crachant exhale de la fumée noire.

Presse à huile, musée et restaurant, LA Almazara célèbre la magie, l'art et la tradition de l'huile d'olive, tout en (ré)inventant le concept nouveau d'oléoturisme. Un lieu qui rayonne et fait bénéficier l'andalousie sur le plan culturel et économique, positionnant Ronda comme une destination incontournable du design et du tourisme oléicole à l'échelle mondiale.

## LE RESPECT DE LA NATURE

Au cœur de l'Andalousie, première région productrice d'huile d'olive au monde, les oliviers de La Amarilla de Ronda bénéficient d'un environnement exceptionnel, rassemblant les caractéristiques environnementales idéales pour la croissance d'un produit écologique, sain et naturel, certifié par le Comité Andalou de l'Agriculture Écologique. Les olives sont cueillies à la main et à la gaulle « *de vuelo* » (au vol), uniquement lorsqu'elles sont encore attachées à l'arbre.

Le jus obtenu après pressage est ensuite stocké dans des cuves en acier inoxydable neutralisées, protégées de la lumière et des variations de température, afin de préserver tous les bienfaits diététiques et nutritionnels. Chaque lot est soumis à une double analyse, chimique et sensorielle, avant conditionnement.

## L'INTENSITE DU GOUT

Précurseur dans son domaine, LA Organic propose deux huiles d'olive vierges extra biologiques : **Douce** et **Intense**.

- **Huile Douce** – Élaborée principalement à partir d'olives Arbequine, elle séduit par sa pointe d'acidité subtile, ses notes d'amande et de feuille de mûrier. Idéale avec des salades fumées ou salées, du foie gras, des plats en sauce ou encore en pâtisserie.
- **Huile Intense** – Issue des variétés Picual, Hojiblanca et Arbequine, elle offre des arômes de feuille verte de tomate, de pomme et d'aubergine, avec une touche de noix. Son caractère affirmé sublime le pain, les salades, le poisson grillé, les viandes blanches et rouges, les fritures saines que des créations modernes comme les glaces à l'huile d'olive.

## PROTEGER LE SACRE

Pour Philippe Starck l'huile d'olive est sacrée, elle fait partie des éléments absolument essentiels à l'essence de notre civilisation, parmi lesquels l'eau, l'air et le sel. Pour LA Organic, Philippe Starck a imaginé un contenant épuré en aluminium, alliant élégance et technologie de conservation optimale : étanchéité et opacité.

Disponible en formats 250 ml, 500 ml et 3 L, l'huile est aussi proposée dans un petit récipient pratique, pensé pour une utilisation quotidienne à table.



### Contacts :

Mathilde Wadoux, communication & PR, UBIK – Philippe Starck

Tel : 01 48 07 54 42 – [press@starcknetwork.eu](mailto:press@starcknetwork.eu)

LA Organic – c/Velázquez, 53 – 28001 Madrid – Espagne

Tel. 91 576 76 06 – [info@amarilladeronda.com](mailto:info@amarilladeronda.com) [www.amarilladeronda.com](http://www.amarilladeronda.com)