



## Merula, El equilibrio perfecto de la naturaleza

*"Mientras tengan frutos los olivos,  
serán sus amigos los estorninos".*  
Refranero español

Animado por la enorme aceptación con la que su primer aceite de oliva, *Marqués de Valdeueza*, fue recibido en los mercados más selectos de todo el mundo, La Canaleja, S.L. lanzaba, hace un par de años, su virgen extra *Merula*. Cumpliendo estrictamente los preceptos de un auténtico aceite de pago, este exquisito zumo es el resultado de la combinación perfecta de las cuatro variedades de aceituna que lo componen: hojiblanca, arbequina, morisca y picual. Tanto el olivar donde se cultivan estos varietales, como la propia almazara donde se molturan, se ubican en las inmediaciones de la ciudad milenaria

de Mérida, en la provincia de Badajoz. En este entorno, desde primeras horas de la mañana hasta que el sol cae por la tarde, revolotean entre los olivos las bandadas de mirlos comunes que ponen con sus trinos una banda sonora única al crecimiento de las aceitunas a partir de la primavera. Pero no sólo eso. Estas elegantes aves, con vestidos negros y ágiles movimientos, picotean con sus picos amarillos las aceitunas a las que cantan durante el día y arrullan por la noche, pero también las defienden de los ataques más dañinos de las moscas. Los mirlos consi-

guen escaparse de su hábitat natural y posarse en la lata de *Merula*, a la que además de su imagen, también aportan su nombre latino, *Turdus Merula*. Este virgen extra es una creación del reconocido oleólogo Cristino Lobillo y su envase, una lata tan cómoda como

atractiva, ha sido merecedora de la medalla de oro de los premios Mobius, los más prestigiosos en el mundo del diseño y de las artes gráficas. Se trata de un aceite muy frutado con notas a verde, fresco, hierba, hoja y césped recién cortado. De entrada se presenta muy dulce, almendrado con posterior ligero amargor y toque de picante. Destacan también sensaciones a alcachofa, tomate, almendra verde y ligero plátano.

