

Salsa de chiles. (GASTRONOMÍA)

Viernes, 13/01/2006

El buen aceite de oliva

Escrito por Carlos Maribona



Llevamos varios meses con este blog gastronómico y todavía no hemos hablado de uno de nuestros productos estrella: el aceite de oliva. Así que aprovechando una comida que hemos tenido esta semana, entramos en el tema. Existe una asociación denominada Grandes Pagos de Olivar, creada para potenciar la cultura oleícola en España, y que impone a sus miembros que las aceitunas procedan de sus propias fincas y el aceite se elabore en la propiedad (un concepto similar al de chateau en el mundo del vino). Otra norma, importante, de la asociación es etiquetar las botellas de mención expresa de la fecha de recolección de la aceituna, algo que no se hace habitualmente pero que es fundamental si tenemos en cuenta que el aceite es un producto que se oxida y pierde sus cualidades con el paso de los meses. Formaban esta asociación tres de las grandísimas marcas de aceite españolas: Abbae de Queiles (Navarra); Marqués de Griñón (Toledo) y Dauro (Ampurdán). Esta semana se ha incorporado otro gran aceite, **Marqués de Valdeuza** (Extremadura). Y para celebrarlo, tuvimos un almuerzo en el hotel Gran Meliá Fénix de Madrid preparado por el cocinero de moda: Dani García. Ya hemos hablado de él en [post anteriores](#), pero me ratifico en mi entusiasmo por su trabajo. En una cocina que no era la suya y para un grupo numeroso de especialistas se atrevió con un menú que salvo sus frituras recogía lo mejor que hace en estos momentos. Dos platos con nitrógeno, la sémola helada de aceite con pan tostado y ajo (un clásico suyo en el que el nitrógeno hace que las moléculas del aceite se disgreguen y asemejen a la sémola); y el gazpacho de cerezas con queso fresco y anchoas (excelente plato en el que el queso también sale helado del nitrógeno): ensalada de bogavante con palomitas de aceite de oliva y tomate (quizá lo más flojo); puré montado de aceite con interiores de caza encebollados (sabores clásicos, casi de la niñez, en un plato delicioso); ajoblanco templado de coliflor y trufa (a Dani le encanta recuperar las sopas frías andaluzas y las trabaja como nadie); lubina asada con estofado de habas de soja y gachas (perfecto el pescado de punto, con el complemento de otros productos recuperados del recetario andaluz tradicional); y como cierre un plato del que ya les hablé, pero que siempre está bueno, los ravioli de rabo de cerdo ibérico tratado como una pringá del cocido. De postre, una torrija empapada en leche de coco. Bebimos un Emeritus del Marqués de Griñón, un Roda I del 2001 (que está espectacular) y con el postre un moscatel naranja de López Hermanos. Cada vez creo que es más imprescindible que quien no lo conozca viaje a Marbella para comer en Calima ([Gran Hotel Don Pepe](#)). Eso sí, cierra en febrero. Le veremos la próxima semana en Madrid Fusión, al que dedicaremos seguramente casi todos los post de los próximos días.