

LAS PROVINCIAS

Lunes, 20 de marzo de 2006

[Propuesta]

Aceites de alta calidad

Cuatro grandes productores se reúnen en una marca basada en la excelencia

PEDRO G. MOCHOLÍ/



Pocos son los que en el inicio de una comida se resisten a dejar caer unas gotas de aceite sobre un pequeño trozo de pan. Simple, pero delicioso.

Los primeros indicios que tenemos sobre el cultivo del aceite en la cuenca mediterránea se remontan a unos 1.500 años antes de Cristo. Los primeros plantones procedían de Asia Menor, siendo Grecia y Creta las primeras zonas en las que se comenzó a cultivar la variedad que se conoce como *Olea europaea*.

Bajo los siglos del dominio romano, el cultivo del aceite se intensifica, sobre todo en Andalucía. Con la llegada de los árabes el cultivo no sólo se incrementa, sino que se extiende por todo el territorio peninsular.

Toda esta historia y tradición en el cultivo de olivo y su posterior transformación en aceite hace que, en estos momentos, España sea el principal productor europeo de aceite de oliva con cerca de 216 millones de árboles plantados.

Al igual que en el mundo del vino, los productores de aceite españoles han ido perfeccionando productos, seleccionando variedades, delimitando producción por hectárea e incorporando desarrollos científicos.

Hace unos años, y unidos por un interés común, tres productores de aceite de nuestro país se unieron, creando Grandes Pagos de Olivar. Los fundadores de este consorcio fueron Agustín Santolaya –Aceites Dauro–, Sandra Falcó –Aceites Marqués de Griñón–, y Alfredo Barral –Aceites Abbae de Queiles–. Este último año se ha incorporado a esta asociación Alonso Álvarez de Toledo –Aceites Marqués de Valdueza–.

Aunque no se constituyeron como sociedad, pues entre ellas no existe ningún nexo empresarial, sí que crearon entre ellos unos principios que avalaran sus comienzos y la búsqueda de la calidad como principal objetivo. Entre esos principios se encuentra la recuperación y puesta al día de las mejores tradiciones del olivar y del aceite de oliva, la defensa y la propagación de las calidades del aceite de oliva virgen extra, y el constante intercambio entre sus miembros de experiencias propias, molienda y extracción del aceite.

Para poder acometer todas estas premisas, los aceites que producen en sus almazaras deben de ser de oliva virgen extra, de probada y reconocida calidad. Debe de proceder de aceitunas de olivares propios o cultivados en el olivar del pago (propiedad), sitios en parajes con ecosistema singular que se refleje en el aceite obtenido. En el momento de recolección, la aceituna debe encontrarse en su momento óptimo. La molienda (prensado) se debe realizar de inmediato en la almazara. Y, para finalizar, los controles de calidad deben de estar presentes en todos los procesos de elaboración. Estas premisas, aunque parezcan leoninas, buscan que los aceites tengan una contrastada calidad y que, cuando se utilicen en la cocina, quede patentes que todas las premisas utilizadas en su elaboración han sido necesarias.

gastronomia@lasprovincias.es