



COMER Y VIVIR

RESTAURANTES RECETA VINO HOTEL ESCAPADA

EL CLUB DE LOS MEJORES ACEITES

LA ASOCIACIÓN GRANDES PAGOS DE OLIVAR, NACIDA PARA DEFENDER LA CULTURA OLEÍCOLA EN ESPAÑA, SE CONSOLIDA CON EL INGRESO DE UN SOCIO NUEVO CADA AÑO



ABBAE DE QUEILES



DAURO DE L'EMPORDÀ



MARQUÉS DE GRIÑÓN



MARQUÉS DE VALDEUZZA

Que el aceite de oliva ha alcanzado un importante nivel de sofisticación en el mundo de la restauración lo evidencia, por ejemplo, el hecho de que muchos establecimientos dispongan de cartas de aceites de oliva que enriquecen la experiencia gastronómica del comensal. O que la prestigiosa casa Riedel esté preparando el diseño de una nueva serie de copas de la gama Sommelier, específicamente concebidas para degustar aceites y dirigidas más al disfrute de éste que a la específica valoración de sus aspectos técnicos. Todo ello resulta de un mayor conocimiento del valor de este producto en la cocina y de una toma de conciencia de sus beneficios para la salud.

A esto hay que sumarle una iniciativa para potenciar la cultura oleícola en España: la consolidación de Grandes Pagos de Olivar, una asociación sin ánimo de lucro, formada por olivares españoles. Su núcleo lo forman las marcas Abbae de Queiles, Dauro y Marqués de Griñón, referentes del aceite de oliva virgen extra español de alta calidad. Ahora, el grupo se expande y fortalece al admitir, cada año, la entrada de un socio nuevo. Así, recientemente ha celebrado la incorporación como asociado de Alonso Álvarez de Toledo, productor de Marqués de Valdeuzza, un aceite de pago familiar procedente de los olivos de la finca Perales de Miraflores, en las proximidades de Mérida (Badajoz).

RIGUROSAS CONDICIONES. El precedente más cercano a Grandes Pagos de Olivar, en palabras de su presidente, Alfredo Barral (de Abbae de Queiles), lo encontramos en «una asociación nacida en Italia, pero más comercial, no tan orientada a buscar sinergias entre empresas. Cuando nos juntamos los tres socios, comprobamos que coincidíamos en la alta calidad de nuestros aceites y en que nuestras filosofías eran semejantes: innovar, transmitir conocimientos, buscar la excelencia en nuestros productos... y nos pregun-

tamos: «¿podemos ayudarnos en algo?»». Por supuesto, la respuesta era afirmativa y los tres proyectos se fundieron en uno, con los objetivos de promocionar los aceites de oliva virgen extra españoles, de acusada personalidad; defender y propagar sus cualidades en foros nacionales e internacionales; recuperar y poner al día las mejores tradiciones de olivar y de su producto; propugnar el avance científico y técnico en las prácticas de cultivo y elaboración, encaminado a la obtención de aceites naturales y nobles, y fomentar el intercambio constante de experiencias en cultivo, molienda y extracción entre sus miembros. El fin de esto último es enriquecer el acervo común de los conocimientos y mejorar la labor de los olivares.

LA MODA DE ESTE PRODUCTO VIENE DE SU REVALORIZACIÓN EN LA COCINA Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD

Como es lógico, el carácter exclusivo de la asociación impone a los futuros socios una serie de condiciones estrictas: que su producto sea de probada y reconocida calidad; que proceda de aceitunas de olivares propios o cultivados en el pago, sitios en parajes que, además, se vean reflejados en el sabor del aceite; que las aceitunas hayan sido recolectadas en el punto óptimo de maduración; que hayan sido molidas de forma inmediata en la almazara del pago y, finalmente, que en el proceso de elaboración se hayan utilizado sistemas que permitan un adecuado control de la calidad en todas las fases de la extracción.

Desde luego, el dorado tesoro que presta un sabor especial a los mejores platos de la dieta mediterránea bien merece tanto desvelo. Más información: ☎ 948 41 06 50.

ISABEL QUEIPO