

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

GRANDES PAGOS DEL OLIVAR LA ARISTOCRACIA DEL ACEITE

Marqués de Valdueza, firma extremeña que elabora el aceite de oliva virgen extra del mismo nombre, es desde principios del nuevo año miembro de la asociación "Grandes Pagos del Olivar", exquisito club de productores al que también pertenecen los elaboradores de Marqués de Griñón, Abbae de Queiles y Dauro.

Alonso Álvarez de Toledo, propietario de Marqués de Valdueza, expuso ante un numeroso grupo de invitados a la ceremonia de recepción del nuevo miembro su firme compromiso con la calidad de la más prestigiosa de nuestras grasas vegetales, así como su adhesión incondicional a todos y cada uno de los procedimientos establecidos por la asociación para la obtención de aceites de máximo nivel.

El escritor José Carlos Capel presentó brevemente el acto, en el que también tomaron la palabra Alfredo Barral, de Abbae de Queiles; Sandra Falcó, de Marqués de Griñón, y el representante de la marca Dauro, Agustín Santolaya, quien dirigió una breve e instructiva cata de la última cosecha de los cuatro aceites pertenecientes a la asociación.

Dani García, el joven chef al frente del restaurante marbellí Calima después de su paso por los fogones del Tragabuches de Ronda, donde se reveló como una de las promesas más sólidas del universo culinario, elaboró para la ocasión un generoso menú que tuvo al aceite de oliva virgen como protagonista. El ya consagrado cocinero sorprendió con sus imaginativos platos, como la sémola helada de aceite de oliva Dauro con pan tostado y ajo o las palomitas de aceite Marqués de Griñón que acompañaban unos medallones de bogavante, ambos elaborados con ayuda de nitrógeno, o simplemente magistrales, como el puré montado de aceite de oliva Marqués de Valdueza con interiores de caza encebollados o el ravioli de cerdo ibérico tratado como una pringá del cocido.