



Marqués de Valdueza

En esta edición buscábamos un aceite que fuese un poco el hilo conductor sobre el que se apoyarían las degustaciones de todos los cocineros, un toque aromático final que matizaría cada plato, dulce o salado, frío o caliente, una conexión directa con esa tradición milenaria que estamos volviendo a disfrutar. Y lo encontramos, el hilo de Ariadna de esta segunda edición, se llama Marqués de Valdueza.

82

Los cocineros que participaron en MercaGourmets conocían este aceite que llenó la zona de demostraciones de olores y sabores del campo extremeño. Desde las brochetas de frutas tropicales peinadas con su zumo, hasta el chocolate fundido, pasando por la carne de buey de los Valles del Esla, los quesos de Luis de Blas, o las ensaladas de Florette, todo se perfumó con este coupage elaborado con las variedades de morisca, picual, hojiblanca y arbequina.

El mundo de las almazaras ha ido cobrando fuerza porque la demanda ha subido exponencialmente. Desde que los norteamericanos empezaron a darse cuenta de las bondades del consumo de aceite de oliva virgen extra, acaso por la influencia de los italianos afincados en ese país, todos los países mediterráneos iniciaron una carrera para ver quien de entre todos ellos era capaz de ofrecer mejores calidades de aceite. Turcos, libaneses, palestinos, israelitas, egipcios, libios, tunecinos, argelinos, marroquíes, italianos, griegos, franceses, portugueses y ¡hasta ingleses! siguen las pautas de los verdaderos adelantados en este tema: los italianos.

España, gran productora, avanza a pasos agigantados por la senda del Buen Aceite. Marcas que comercializan monovarietales y coupages y empresas que comercializan todo tipo de aceites vírgenes proliferan en nuestra geografía. Unas se centran en el volumen y otras en la calidad. Entre estas últimas sobresale el buen hacer de este grupo familiar que ha sabido presentar al mercado una pequeña joya, embotellada con elegancia, y que esconde un oro líquido que Alberto Fernández describió en uno de sus últimos artículos como: "...explosión de aromas de tomate, manzana y hierba fresca y gran sensación final de equilibrio, imprescindible".

Su segunda marca, **Merula**, enlatada con un diseño digno de los premios Moebius y muchos otros, ofrece la posibilidad de trabajar a diario en la cocina con un aceite de enorme calidad.

Marqués de Valdueza
Marqués de Riscal 11, 3-1º
28010 Madrid
91 319 15 08
www.marquesdevaldueza.com

