

REPORTAJE: GASTRONOMÍA

## La élite del oro líquido

España compete en los mercados internacionales con aceites de primera calidad

VIRGINIA COLLERA 17/08/2007

Vota

Resultado ★★★★★ 12 votos

Están en lo más alto de la pirámide olivarera española: las firmas Marqués de Griñón (Toledo), Dauro (Girona y Mallorca), Abbae de Quiles (Navarra), Marqués de Valdehuela (Badajoz) y La Boella (Tarragona) son los cinco miembros del selecto club Grandes Pagos de Olivar. Comparten pasión -oleícola- y misión: desarrollar la cultura del aceite de alta gama en España y colocar sus productos en los grandes escaparates internacionales.

La noticia en otros webs

- webs en español
- en otros idiomas

"Empezamos siendo tres empresas y cada año intentamos sumar un nuevo miembro, nos llegan bastantes solicitudes pero nuestra asociación se basa en el autocontrol y, además, nuestras normas

son muy rigurosas", explica Alfredo Barral, el presidente. Los aspirantes deben ser aceites de oliva virgen extra, proceder de olivares propios y de aceitunas recolectadas en el punto óptimo de maduración, haber sido molturadas en almazaras propias y elaborados mediante sistemas con un adecuado control de calidad en todas las fases del proceso de extracción. Y, por último, su principal actividad de la almazara tiene que ser la elaboración y embotellado en envases de primera calidad. En definitiva, aceites fieles al concepto vinícola del *chateau*. "Nuestro aceite es un Vega Sicilia", señala Barral. "En realidad, sólo buscamos la excelencia. La calidad en oposición a la cantidad", concluye.

Tras tres años de andadura, el balance no podría ser más positivo: "En estos momentos somos referentes en vírgenes extra de alta calidad en España y en el exterior". Incluso amenazan con destronar a los aceites italianos. "Hace seis años los vírgenes españoles eran casi desconocidos en el mercado gourmet internacional y se vendían a mitad de precio que los italianos, hoy competimos al mismo precio y prestigio, estamos conquistando el sector exterior". Ya han cumplido uno de sus objetivos: situar el aceite español en el lugar que le corresponde. A diferencia de Italia, donde sienten idéntica devoción por el vino y el aceite, en España aún queda mucho por hacer. "La cultura del aceite de alta calidad no tiene precedente, por eso es nuestra prioridad. Queremos prestigiar los vírgenes, educar a la gente y estamos avanzando". La mitad de la producción de los *cinco magníficos* se queda en España, el resto vuela a Estados Unidos, Suiza, Reino Unido.

"Es paradójico, pero en un país con una tradición olivarera como España la gente entiende muy poco de aceite, ni siquiera saben distinguir un extra de un refinado", continúa, "es un verdadero zumo de frutas, que se cata igual que el vino, en boca se mezclan sabores a manzana y plátano verde, aromas cítricos. Es una delicia". Grandes Pagos de Olivar organiza catas por las que han pasado ya más de 1.000 personas -la sorpresa es la reacción más generalizada- y, en estos momentos, ultima el diseño de una copa apropiada para la degustación de aceites.



Selectos aceites del club Grandes Pagos de Olivar.



Lo más visto ...valorado ...enviado

1. Perú busca víctimas del terremoto entre los escombros
2. 'Actos vandálicos' de la CIA en Wikipedia
3. Las confesiones del bebé del disco 'Nevermind' de Nirvana
4. Madeleine no dejó rastros de sangre en el apartamento portugués
5. El íbex sufre su mayor caída desde 2004 y pierde los 14.000
6. Compruebe si la batería de su Nokia es defectuosa
7. Un subsahariano 'sin papeles' a 3.482 metros de altitud
8. Skype, apagado o fuera de cobertura
9. "Vengo a la playa de Madrid"
10. Golazo de Messi

Listado completo