

COMER

ACTUALIDAD 62 | ESPECIALIDADES 64



Zumo de aceituna en todo su esplendor

Los aceites de la nueva cosecha llegan a los restaurantes madrileños

De toma pan y moja

JULIA PÉREZ

En el mundo del aceite se está produciendo una revolución parecida a la que vivió hace unos años el sector vitivinícola. Se han cambiado los métodos de elaboración, las almazaras se han modernizado y los productores han comenzado a cuidar el producto desde el mismo olivar. Además, el aceite de oliva virgen extra gana terreno en el mercado año a año, desplazando de forma paulatina al refinado, el más consumido actualmente, para cuya elaboración se utilizan aceites de escasa calidad, que no superan los parámetros para ser etiquetados como virgen extra, y que son sometidos a sucesivos procesos de calentamiento, lo que desvirtúa su sabor y merma sus cualidades nutricionales y organolépticas.

Otro indicativo de la firme evolución de este producto es que, junto a las denominaciones de origen

que surgieron para defender las variedades autóctonas de aceituna de cada zona y que han supuesto una mejora en las calidades de este producto, aparecen ahora nuevas iniciativas como los llamados aceites de pago. Al igual que en el caso de los vinos, estos apuestan por los aceites de terruño, de fincas concretas, con independencia del tipo de aceitunas con la que se hagan. En ellas se cultivan con mimo y se elaboran con esmero zumos de aceituna de calidad excepcional, como los del Marqués de Griñón, Marqués de Valdueza, Dauro o Abae de Queiles, cada uno de ellos diferente y personalísimo.

En contraste con la tendencia cada vez más acusada de elaborar aceites con aceitunas «en verde», es decir, sin que hayan alcanzado el punto óptimo de madurez, surgen almazaras que apuestan por sabores

más tradicionales en los que los frutos secos, dulces y maduros predominan, rasgos que caracterizan, por ejemplo, a los aceites de Baena. Frente a ellos, los apreciados de arbequina, frescos y fragantes, que destacan por sus notas de tomate y manzana verde. Algunas variedades curiosas de escasa producción y que también merece la pena conocer son la manzanilla cacereña, la cuquillo, la empeltre o la arbosana.

Ahora es el momento en el que llegan al mercado los aceites de la nueva cosecha. Su vida es limitada y, además del tiempo, factores como la luz y la temperatura son decisivos para su conservación. Por esta razón, es importante comprobar la fecha de caducidad que aparece en las botellas y rechazar los aceites viejos u oxidados. En este sentido, los aceites milsimados, con fecha de añada, son la última tendencia.

Direcciones

- BALZAC. Moreto, 7. ☎ 91 420 01 77.
- LA BROCHE. Miguel Ángel, 29-31. ☎ 91 399 34 37.
- EL CHAFLÁN. Avda. de Pío XII, 34. ☎ 91 350 61 93.
- EL OLIVO. General Gallegos, 1. ☎ 91 359 15 35.
- EL PATIO DE LEO. Agastia, 122. ☎ 91 519 67 40.
- LA TERRAZA DEL CASINO. Alcalá, 15. ☎ 91 532 12 75.

En Madrid son cada vez más los restaurantes que ofrecen una sección de aceites para que el comensal pueda elegir el aliño que prefiera para sus platos o, simplemente, degustar varios a un tiempo. Jean Pierre Vandelle, propietario de El Olivo, fue pionero en este campo, pero ahora son cada vez más los establecimientos que prestan atención a este producto ofreciéndolo, como mínimo, a modo de aperitivo. En Balzac, por ejemplo, se pueden degustar semanalmente cuatro o cinco variedades bien elegidas, al igual que en La Broche, en El Chaflán o en La Terraza de El Casino. En El Patio de Leo ofrecen ahora, coincidiendo con la nueva cosecha, un menú de 40 €, en el que el aceite se convierte en el ingrediente principal de los platos.

Sacarle el jugo

Mantenga la cautela si la oferta del restaurante es amplia y no rota lo suficiente, porque se cae en el riesgo de que los aceites envejeczan o se enrancien. Por ello, muchos optan por cambiar cada semana su selección en lugar de tener 15 ó 20 variedades diferentes. Lo ideal para que al catar se aprecien las diferencias entre unos y otros es que se ofrezcan monovarietales; es decir, aceites elaborados con un solo tipo de aceituna (arbequina, picudo, picual, etcétera), junto a *coupages*, en cuya elaboración se emplean diferentes tipos de aceituna a fin de favorecer el equilibrio de aromas y sabores.

Y, en plan casero, si somos exigentes, encontraremos un uso culinario para cada aceite; por ejemplo, para aliñar un pan con tomate es perfecto un aceite de arbequina verde; para rociar un pescado blanco, un dulce de Baena; para una ensalada verde, un picudo de Córdoba, y para un guiso de carne, un comicabra.