



Revolución dorada

En España, el mundo del aceite de oliva se encuentra en plena ebullición. Se apuesta por la calidad, por saber más y por la conquista, a paso firme y seguro, del mercado nacional e internacional. Por **José Carlos Capel**. Fotografía de **José Antonio Martínez**.

PRIMERA PARADA. El olivo y su cuidado es la primera fase del cambio. En la fotografía, un olivo centenario en un campo de Zuheros (Córdoba).

GASTRONOMÍA ACEITE

El microcosmos del aceite de oliva bulle en plena efervescencia. En estos momentos, cosecheros, elaboradores, consumidores y cocineros parecen predispuestos a recorrer nuevos y apasionantes caminos. Si en el sector oleícola español se palpa una decidida voluntad por seguir mejorando calidades, en el mundillo gastronómico se aprecia una pugna por saber y entender más de los aceites de oliva. Antes que una moda, se trata de un empeño colectivo que ha contagiado a medios de comunicación, a una parte de la clase médica y a ciertos sectores de la hostelería.

En el mercado español –algo impensable hasta hace poco tiempo– se localizan ya botellas con la fecha de añada, y marcas con collarines y contraetiquetas que especifican sus características sensoriales. Auténticas fichas de cata que detallan las aceitunas con las que han sido elaborados y hasta facilitan recomendaciones gastronómicas. “En España, el aceite de oliva se encuentra en la misma situación que estaba el vino hace 20 años”, afirmaba en 2002 Marco Mugelli, sabio oleícola florentino que asesora al marqués de Griñón en la finca toledana Capilla del Fraile.

Precisamente de Carlos Falcó y de un escueto grupo de productores depende la asociación Aceites de Pago, punta de lanza de los aceites de oliva españoles. Aceites de finca o de hacienda agrícola que se elaboran exclusivamente con los olivos de sus propietarios y en los que la calidad prima sobre el rodillo de las cantidades. Un fiel trasunto del concepto vinícola *châteaux* francés, y adaptado, en versión olivarera, por este grupo de élite que componen cuatro únicos miembros –Marqués de Griñón (Toledo), Dauro (Girona y Mallorca), Abbae de Queiles (Navarra) y Marqués de Valdehuela (Extremadura)–, al que se sumará La Boella, almazara catalana, antes de que concluya este año.