

Editorial

La familia crece

El pasado miércoles asistíamos en Madrid a la entronización de *Marqués de Valdeza* como nuevo socio de la Asociación Grandes Pagos de Olivar. Así rezaba en la invitación al acto, que culminó con un impresionante almuerzo a cargo del joven y reputado gurú de los fogones, Dani García, que basó sus platos en las cuatro marcas de aceite de oliva miembros de la Asociación: *Abbae de Queiles*, *Marqués de Griñón*, *Dauro* y la nueva incorporación, y no dudó en experimentar con el nitrógeno líquido como un ingrediente más de sus creaciones.

De esta manera, son ya cuatro los miembros componentes de este "club elitista para gente elitista", tal como nos lo definió Alonso Álvarez de Toledo, propietario de *Marqués de Valdeza*.

Es evidente que la génesis de esta Asociación nada tiene que ver con la realidad del sector oleícola y olivareño en España, al menos con la realidad más palpable y extendida. Empezando porque su producción por campaña es muy corta y va dirigida a un tipo de público muy específico. De esta manera, centran todos sus esfuerzos en elaborar aceites de altísima calidad en ediciones limitadas, filosofía ésta necesariamente incompa-

tible con la cuenta de resultados de cualquier productor medio.

Esta eventualidad, simplemente, pone de manifiesto que existe hueco en el mercado para todas las opciones y que el aceite de oliva virgen extra español cuenta desde estos momentos con uno de sus mejores embajadores. Y es que la declaración de intenciones en la que está basada, asegura que la Asociación servirá de instrumento para la difusión de la cultura del aceite no sólo en los foros de discusión nacionales, sino en todo el mundo, siempre con la bandera del aceite español por delante.

Curiosamente, en esta presentación se desvelaba que "por fin nos hemos equiparado al vino y los aceites también vendrán con su añada indicada en la etiqueta". Teniendo en cuenta que sólo se aseguran las propiedades nutricionales y organolépticas de cualquier virgen extra durante, aproximadamente, su primer año de vida y que la actual norma de etiquetado obliga la inclusión de la fecha de consumo preferente y el lote del producto, ¿conseguirá este nuevo dato aclarar a los consumidores o por el contrario acabará por confundirles y llevarles a pedir un virgen extra reserva del 2001?

La DO Aceite del Bajo Aragón patrocina una charla en Madrid Fusión

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón será el patrocinador oficial de una de las charlas-demostración de la cumbre internacional de gastronomía Madrid Fusión 2006.

Se trata de la que ofrecerán los cocineros Carmelo Bosque y Dani García el martes 17 de enero, a partir de las 17:15 h. en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. En los últimos tiempos, Bosque y García se han distinguido por la investigación en la cocina del aceite de oliva, especialmente del virgen extra y, con él, han paseado por diferentes escenarios de todo el país sus experiencias, entre las que destacan la utilización del nitrógeno líquido o la microfiltración. Precisamente esta técnica es la que el aragonés Carmelo Bosque explicará en el escenario de Madrid Fusión ante más de 600 cocineros provenientes de todo el mundo, en la conferencia titulada "La microfiltración en platos tradicionales y creativos". Por su parte, Dani García, recientemente galardonado con el trofeo al Cocinero del Año que otorga Lo Mejor de la Gastronomía, pondrá de manifiesto sus últimos estudios en relación con la fritura, con su ponencia "Influencia de las temperaturas en las frituras tradicionales".

El presidente del CRDO Aceite del Bajo Aragón, Alfredo Caldú, ha manifestado que "estamos muy satisfechos de estar junto a los más prestigiosos cocineros del momento. Nuestro aceite, como dice el eslogan publicitario, es como un tesoro, bueno y escaso, y es por eso por lo que tenemos que estar en los mejores escenarios y junto a los profesionales más emblemáticos del momento". Además, el CRDO Aceite del Bajo Aragón participará en esta IV Cumbre Internacional de Gastronomía con stand propio, junto a empresas del sector como Olivar del Desierto (*Castillo de Tabernas*) o la Asociación Grandes Pagos de Olivar (*Dauro, Abbae de Queiles, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeza*).

Por otro lado, Madrid Fusión ha organizado un área de catas similar al que preparó para la pasada edición del Salón de la Alimentación de Madrid (SAL) donde, bajo el nombre de Olibar-Fiesta del Aceite Nuevo, se podrán degustar zumos de diferente procedencia.

Madrid Fusión se celebra a lo largo de esta semana, del 17 al 19 de enero, en Palacio de Congresos del Parque Ferial Juan Carlos I de Madrid.