



Con un almuerzo en [LA TERRAZA DEL CASINO](#), preparado por Paco Roncero que se ha convertido en el gran especialista en platos con el aceite como protagonista (ver [nuestro post sobre su menú del aceite de oliva](#)), la asociación Grandes Pagos del Olivar dio la bienvenida a un nuevo aceite, [LA BOELLA](#), que se elabora en el Molí de la Boella, una finca de olivares situada en Tarragona, muy cerca de Reus, donde se cultiva arbequina (80%), arbosana (15%) y koroneiki (5%).

La Boella se une a sí a [ABBAE DE QUEILES](#), [DAURO](#), [MARQUÉS DE GRINÓN](#) y [MARQUÉS DE VALDUEZA](#) en este selecto club en el que se exige poseer almazara en finca propia para controlar todo el proceso (cosa, por cierto, que no cumple el Marqués de Griñón); elaborar un producto de altísima calidad; y cuidar su presentación y etiquetado.

En estos momentos el aceite de oliva vive toda una revolución, similar a la del vino hace algunos años. España es el primer productor mundial con mucha diferencia y nuestros aceites de oliva virgen extra son de mejor calidad que cualquier otro. Aparecen pequeñas almazaras, una especie de "pagos", donde se miman todo el proceso de elaboración, desde la recolección del fruto en estado óptimo hasta el prensado y almacenaje. Se plantan nuevas variedades de aceitunas y se experimentan mezclas. Se buscan colores atractivos, aromas afrutados, sabores suaves... Se utilizan botellas y latas de diseño, atractivas a la vista. Dicen los expertos que el aceite de la campaña 2006 es especialmente bueno, aunque la sequía le ha quitado algo de afrutamiento.

Lo cierto es que cada vez es más necesario conocer las diferencias entre unos y otros aceites para elegir los más adecuados para cada plato. Y olvidarse de que la calidad del aceite dependa de su grado de acidez, un tópico que hay que desterrar. Y es más necesario que nunca que los aceiteros informen de las fechas de la cosecha y del embotellado porque el aceite es un producto perecedero que, a diferencia del vino, no gana con el tiempo sino que se oxida con rapidez, especialmente los tan apreciados de arbequina.

Evidentemente en Grandes Pagos no están todos los buenos aceites. La lista sería larga. En un artículo sobre el tema que publiqué el pasado sábado en ABC, recogía once de mis favoritos, entre los que estaban los cinco ya citados de Grandes Pagos, pero también [VALDERRAMA](#), uno de los mejores aceites de España, con fincas en Córdoba y Toledo; [ÓLEO QUIROS GRAN SELECCIÓN](#), de Mora (Toledo); el almeriense [CASTILLO DE TABERNAS](#); el jiennense [ANIMA AUREA](#); el [PRIMICIA](#) de Alcañiz (Teruel); e incluso uno de un gran productor, Carbonell, que ha lanzado al mercado su [CARBONELL PRIMERA CAMPAÑA](#), un aceite de gran calidad. Sé que hay muchos más, pero de momento con estos vale.