

Madrid

Sábado 3

marzo de 2007

ABC

1 euro

Año CIV

Número 33.317

www.abc.es

FUNDADO EN 1903 POR DON TORCUATO LUCA DE TENA



S6

L O S S Á B A D O S D E A B C

3 DE MARZO DE 2007

TENDENCIAS
Ferroforma y Bricofarma, una feria para «manitas»
A ritmo de vals
SALUD
Un «medicamento» llamado aceite de oliva
Llega la (polémica) vacuna contra el papiloma virus
ENTREVISTA
Enrique Joven, un astrofísico escritor de misterio

Aceite de oliva

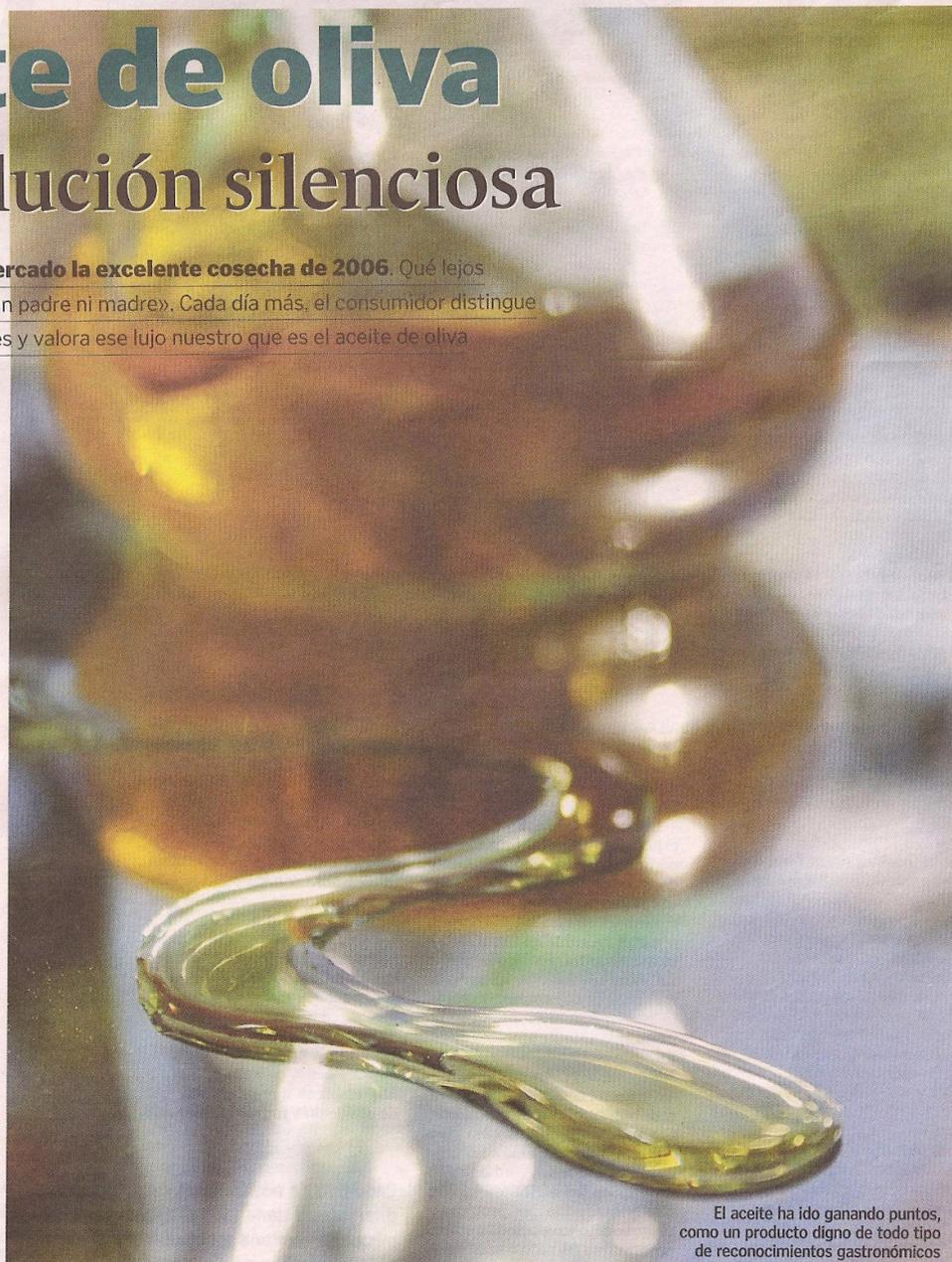
La revolución silenciosa

Está **a punto de salir al mercado la excelente cosecha de 2006**. Qué lejos quedan los días del aceite «sin padre ni madre». Cada día más, el consumidor distingue procedencias, aprecia sabores y valora ese lujo nuestro que es el aceite de oliva

TEXTO: CARLOS MARIBONA

El aceite de oliva está de moda. Elemento fundamental de la llamada dieta mediterránea, el zumo de la aceituna ha registrado en los últimos tiempos una revolución muy similar a la ocurrida años antes con el vino. Porque aunque España es, con gran diferencia, el mayor productor mundial de aceite de oliva, y nuestros aceites son de mejor calidad, nunca hasta ahora se le había dado a este producto la importancia que merece. Las empresas aceiteras están cambiando su filosofía para pasar de la cantidad a la calidad. No quedan lejos aquellos tiempos en que el aceite que se comercializaba en España no tenía marca. Ahora, las grandes multinacionales y cooperativas que dominaban el sector van siendo sustituidas, poco a poco, por pequeñas empresas artesanales, una especie de «pagos», donde se miman todo el proceso, desde la recolección del fruto en su estado óptimo de maduración hasta el prensado y almacenaje en las mazaras. Empresas que además plantan nuevas variedades de aceitunas y experimentan mezclas («coupages» en el argot) desconocidas hasta ahora. Igual que ocurre con el vino, se buscan colores atractivos (el verde por encima de todos), los aromas afrutados, los sabores suaves... Y también el aceite empieza a convertirse en tema de conversación para los aficionados a las cosas del co-

(Pasa a la página siguiente)



El aceite ha ido ganando puntos, como un producto digno de todo tipo de reconocimientos gastronómicos



Aceite de oliva Revolución silenciosa



(Viene de la página anterior)

mer, que tienen a gala distinguir unos aceites de otros e incluso pedirlos por su marca.

Estos días, el sector oliverero español concluye la campaña que pondrá en pocos días en el mercado una nueva cosecha, la de 2006, que según los expertos mejora en cantidad y en calidad a la del año anterior. Durante los últimos cuatro meses se ha recogido la aceituna para trasladarla inmediatamente a las almazaras, donde se le ha extraído el aceite, su zumo natural, mediante procesos mecánicos de molienda, centrifugado, decantación y filtrado. Se obtiene así el aceite de oliva virgen extra, el de mejor calidad de todos, aceite sin defectos cuyo aroma y sabor reproduce el de las aceitunas de las que procede y contiene íntegros todos los atributos saludables y nutricionales propios de un producto excepcional. Puede presentarse filtrado o «en rama» (sin filtrar). Este último, en con-

tra de lo que muchos creen a causa de su aspecto turbio, posee las mismas cualidades que el otro.

Entre almazaras

En las últimas semanas hemos visitado dos almazaras distantes geográficamente pero unidas en una elaboración muy cuidada y en la calidad de los aceites que producen. Por un lado, Óleo Quiros, una empresa familiar que en su finca La Moncloa, en Mora (Toledo), elabora de forma casi artesanal aceites monovarietales de picual, cornicabra y arbequina, además de un «coupage» que combina los dos primeros. Por otro lado, La Boella, en Reus (Tarragona), empresa que por la calidad de sus aceites ingresó la semana

Cada tipo de aceite reúne características diferentes y tiene usos distintos: no es lo mismo la aceituna arbequina que la picual, ni la cornicabra que la manzanilla

pasada en el selecto club de los Grandes Pagos del Olivar, junto a otros cuatro de los mejores productores españoles: Dauro, Marqués de Griñón, Abbae de Queiles y Marqués de Valdeuza. En las dos almazaras pudimos presenciar cómo se cuida al máximo la recogida de la aceituna para que llegue en las mejores condiciones y en el menor tiempo posible a la molienda; cómo la extracción del aceite se hace con maquinaria moderna controlando los tiempos y las temperaturas (por debajo de los 25 grados) para mantener intactas sus propiedades, y cómo se almacena luego el aceite en depósitos que garantizan su conservación hasta el embotellado.

Por desgracia, una gran mayoría de consumidores desconoce todavía las diferencias entre unos y otros aceites y cuáles son los más indicados para cada ocasión. Confunden incluso el aceite virgen extra, el de mayor calidad, con otros inferiores, e incluso prefieren estos por sus sabores más



Once aceites de toda España

El número de aceites de calidad elaborados por grandes y pequeñas almazaras crece cada año de manera importante. Esta es sólo una pequeña selección entre muchas posibles:

La Boella Premium. Reus (Tarragona).

Arbequina.

www.olilaboella.com

Oleo Quirós Gran Selección Mora (Toledo).

Picual y cornicabra.

www.oleoquiros.com

Marqués de Griñón. San Martín de Pusa

(Toledo). Arbequina, picual y manzanilla.

Marqués de Valdeza. Mérida (Badajoz).

Hojiblanca, arbequina, morisca y picual.

www.marquesdevaldeza.com

Dauro. Siurana del Ampurdán (Gerona).

Arbequina, hojiblanca y koroneiki.

Abbae de Queiles. Tudela (Navarra).

Arbequina.

www.vinoyoliva.com

Valderrama. Montilla (Córdoba). Picudo.

www.valderrama.com

Carbonell Primera Campaña. Estepa

(Sevilla). Arbequina y manzanilla.

www.carbonellprimeraceite.com

Castillo de Tabernas. Tabernas (Almería).

Picual. www.castillodetabernas.com

Anima Aurea. Bailén (Jaén). Arbequina y picual

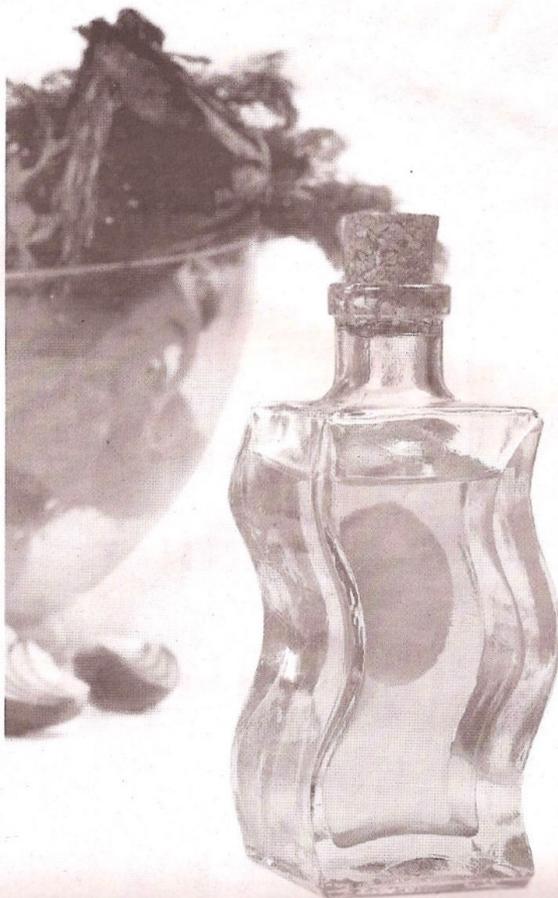
www.animaaurea.com

Primicia. Alcañiz (Teruel). Empeltre.

www.realesalmazaras.com

planos frente a los potentes y complejos de aquél. O mantienen la creencia de que la calidad del aceite depende de su grado de acidez (a más acidez más sabor, dicen), algo completamente falso. Como señalan muchos expertos, en España, a pesar de la larga tradición de consumo, falta cultura oleícola. Cultura que sí tienen los italianos, que tradicionalmente han venido beneficiándose de nuestro aceite. Siempre se ha dicho que aquí producíamos el aceite para que luego los empresarios trasalpinos compraran el mejor, se lo llevaran a Italia y allí lo embotellaran con mucho diseño para venderlo como propio por todo el mundo. Afortunadamente eso está empezando a cambiar. En las

La revolución ha llegado también a muchos restaurantes, donde se ofrece una amplia variedad de marcas, y se sugiere a los clientes las más adecuadas para cada plato



Todavía quedan por superar algunas ideas erróneas sobre la calidad del aceite o su adecuación a los platos, relacionadas con su grado de acidez mayor o menor

estanterías de las tiendas especializadas, e incluso en las grandes superficies, la oferta de aceites españoles es variada y atractiva. Botellas de todos los tamaños y formas, latas de diseño, ofrecen en su interior los mejores aceites especificando en sus etiquetas datos fundamentales que antes se obviaban, principalmente la fecha de su elaboración (dato básico, porque el aceite de oliva se oxida con el tiempo y pierde sus cualidades), y el tipo de aceituna del que procede, otro dato importante, ya que cada tipo de aceite reúne características diferentes y tiene usos distintos: no es lo mismo la arbequina que la picual, ni la cornicabra que la manzanilla. Aceites suaves que aportan grasa pero no alteran el sabor de los platos y aceites intensos que añaden aroma y sabor a las recetas. Cada aceituna tiene unas cualidades diferentes de sabor y de aroma y hay que conocerlas bien para elegir la más indicada para cada ocasión.

La revolución del aceite ha llegado también a muchos restaurantes, donde se ofrece una amplia variedad de marcas, sugiriendo a los clientes las más adecuadas para cada plato. Y ha llegado a la alta cocina. Son muchos los cocineros con recetas en las que el virgen extra se convierte en protagonista. Aunque ninguno ha llegado al extremo de Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino (Madrid), que ha trabajado largo tiempo sobre el producto y sus cualidades hasta elaborar un menú completo a base de aceite de oliva. Desde los aperitivos, como un agua de tomate esferificada y rellena de aceite, hasta un postre de sorbete de naranja con aceite de oliva hecho con nitrógeno, todos los platos dan protagonismo a este ingrediente en una sucesión de sorpresas gastronómicas. ■

Más información sobre las cualidades del aceite en las páginas de Salud

Tipos de aceitunas

Aunque en España se cultivan alrededor de 90 variedades de aceituna, sólo unas 20 se utilizan de forma habitual. Estas son las principales:

Arbequina. Se cultiva principalmente en Cataluña, aunque su demanda hace que se esté extendiendo por toda España. Su aceite es muy suave y delicado, afrutado, entre verdoso y amarillo, con aromas de manzana y almendras dulces. Apenas amarga ni pica en la garganta. Se oxida con mucha rapidez.

Blanqueta. Variedad de Valencia y Alicante que da aceites finos y aromáticos, afrutados con notas de tomates verdes, picantes en la garganta y con suave amargor; color es verde hoja.

Cornicabra. Aceituna de La Mancha, produce aceites amarillo-verdosos, con aromas frescos y sabor dulce, amargo y ligeramente picante.

Empeltre. Se cultiva en el Bajo Aragón. Con ella se elaboran aceites de color oro, con aromas afrutados y muy agradables en la boca por su sabor delicado, suave y dulce.

Hojiblanca. Se recoge sobre todo en Málaga, Córdoba y Sevilla. Su aceite es verde intenso con aromas frutales y de hierbas y un sabor muy agradable, ligeramente dulce al principio y amargo y picante al final.

Manzanilla cacereña. De la sierra del norte de Cáceres, esta aceituna da un olor característico, con notas de hierbas y almendras verdes. Su sabor es amargo y picante.

Picual. Predomina en Jaén, la provincia donde más aceituna se recoge de España, y en toda Andalucía por lo que es la variedad más abundante en nuestro país, donde representa la mitad de la producción total en España. Con ella se elaboran aceites muy poderosos, con gran frutuosidad y fuerte amargor con toques picantes. Tiene la ventaja de que sus aceites son los más duraderos por la gran cantidad de antioxidantes que poseen.

Picudo. Se cultiva sobre todo en Baena y en Priego (Córdoba). Su aceite huele a manzana y almendra verde y tiene un sabor muy equilibrado, con una dulzura que predomina sobre los amargos y los picantes.