



OLIVAR Y SUBIJANA

La unión hace la fuerza, éste parece ser el lema de la joven asociación de **Grandes Pagos del Olivar** integrada por los elaboradores de aceite de oliva virgen extra: **Abbae de Queiles, Dauro, Marqués de Griñón, Marqués de Valdeuza** y, desde este año, **La Boella**. Con motivo de la entronización de este pago familiar se convocó un almuerzo para rendir homenaje a uno de los mejores cocineros españoles, **Pedro Subijana** reconocido con las máximas puntuaciones por todos los guías gastronómicos que se editan en España.

Durante la comida se pudieron catar los cinco aceites y probar el exquisito menú preparado por **Faco Roncero**, artista y director de **La Terraza de Casino de Madrid**. Tanto las tapas como los platos se elaboraron con el aceite de oliva virgen extra de los componentes de **Grandes Pagos del Olivar**; salvo el postre, un cariñoso homenaje de **Roncero** a **Subijana**, su creador. Este chef ha creado un menú puntual con el aceite de oliva virgen como protagonista principal. Los vinos también eran de dos de los integrantes de la Asociación, **El Rincón (Marqués de Griñón)** y **Roda**.