

## EL BUEN VIVIR de Juan Luis Recio

### Entre grandes aceites y grandes cocineros

05.03.07 @ 07:39:34. Archivado en **Restaurantes**. Cocina



Estas cinco botellas encima de la mesa: cinco de los mejores aceites virgen extra que se pueden encontrar en España a nuestra disposición. Era solo el principio de un completo homenaje al aceite, en un almuerzo en el que se rendía también tributo a uno de los grandes cocineros españoles, **Pedro Subijana**, con platos preparados en torno al aceite de oliva por otro gran cocinero,

**Paco Roncero.**

Así que con este almuerzo protagonizado por el aceite de oliva virgen extra, la Asociación "Grandes Pagos de Olivar", creada con la finalidad de potenciar la cultura oleícola en España, ha rendido un entrañable homenaje a la figura del maestro cocinero **Pedro Subijana** a la vez que ha celebrado la incorporación de "La Boella" como nuevo miembro. Al cocinero se le otorgó un cucharón de oro como recuerdo del acto.

Para sumarse a esta moderna Asociación, "La Boella" ha necesitado cumplir las rigurosas condiciones que la normativa diseñada por el grupo "Grandes Pagos de Olivar" exige a todos sus miembros. Al parecer el plan de contar con un socio más cada año, que cumpla las rigurosas exigencias de la Asociación. El año pasado se incorporó como cuarto socio **Marqués de Valdeueza**.

El aceite virgen extra elaborado por todos sus socios ha de proceder de las aceitunas de sus propias fincas y estar elaborado en la propiedad, fieles al concepto "chateau" desarrollado desde hace mucho tiempo en el mundo de los vinos. En el caso del nuevo socio, "La Boella" es un aceite de pago familiar procedente de los olivos situados en la finca "La Boella", en **Tarragona**.

Las aceitunas serán recogidas en su momento óptimo de maduración mediante métodos que no dañen ni el fruto ni el árbol ("nunca variando", indicó el presidente de la Asociación) y elaboradas de inmediato con sistemas que permitan un adecuado control de calidad en todas las fases del proceso.



Además, "La Boella" se compromete a etiquetar sus botellas conforme a las reglas dictadas por la propia Asociación, marcando en lugar visible la fecha de la campaña y a la defensa y propagación de las calidades de estos aceites de oliva virgen extra, en todos los foros de difusión de la cultura del aceite de oliva.

La Asociación "Grandes Pagos de Olivar" está formada por las marcas **Abbae de Queiles**, **Dauro**, **Marqués de Griñón** y **Marqués de Valdeueza**, cuatro empresas innovadoras que se han convertido en auténticos referentes del aceite de oliva virgen extra español de alta calidad en los mercados nacionales e internacionales.

Y e lo que se refiere a lo que tomamos, éste fue el menú:

\* Mantequilla de aceite de oliva virgen extra Abbae de Queiles (una especie de ravioli de pan que se rellenaban con la mantequilla, oculta en un tubo como de pasta de dientes que resultaba sorprendente y divertido).

\* Tomate preparado con aceite de oliva virgen extra Marqués de Griñón (una Sferificación, estaba muy bueno)

\* Queso parmesano con aceite de oliva virgen extra La Boella (del que ya les he hablado, pero aquí el pimentón ya venía puesto).

\* Tarta de ceps con cebolla, confitados en aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeueza (estaba sencillamente soberbia y sabrosa).

\* Jarrete de ternera con ravioli de aceite de oliva virgen extra Dauro y compota de manzana asada.

\* Postre Gin Tonic (Homenaje a Pedro Subijana).

Tomamos primero **El Rincón 2003**, soberbio tinto madrileño y luego un **Rioja** moderno que acaba de cambiar de nombre, **Roda Reserva 2002**.

En la presentación se evocaron algunos platos de **Subijana** que han pasado a la historia de la nueva cocina vasca: los huevos **Igueldo**, la langosta destilada o la lubina a la pimienta verde, y se explicó el problema que está pasando el sector del aceite de calidad para ser reconocido como tal y con unos precios en consonancia: "nos acercamos a Italia", se oyó decir a **Capel**, quien hizo de presentador. No se habló de los platos más recientes del cocinero vasco, como las ostras con cáscara o las anchoas frescas en lata...