



## 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 todas las guías gastronómicas 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 dos de los integrantes de la Asociación, **El Rincón (Marqués de Griñón)** y **Roda**.