



pistas  
GOURMET

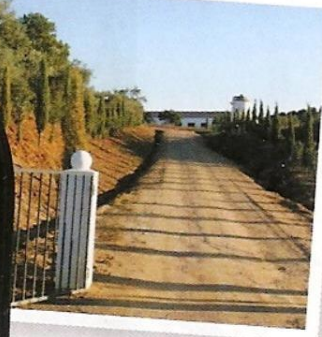
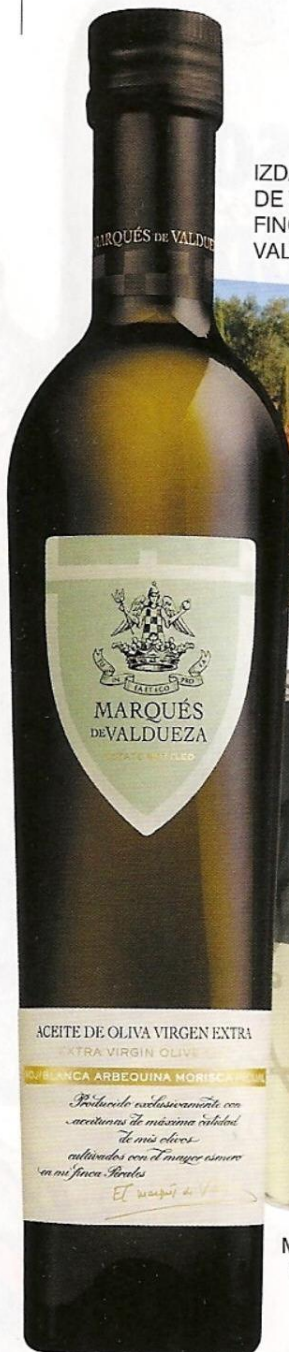
también de la tierra

## a través de los olivos

De cata sobresaliente y diseños punteros, la nueva hornada de aceites españoles goza, además, de una noble estirpe y apellidos que los avalen

**O**ro verde, le dicen. Y, a tenor de demostraciones como la del Menú Aceite 2007, que el chef Paco Roncero ofrece en la mesa privada de su laboratorio en la Terraza del Casino de Madrid -con reserva previa-, no es de extrañar. El aceite se ha convertido en piedra filosofal del alquimista y, como muestra, dos nobles -nunca mejor dicho- ejemplos. Merula es el último *coupage* de Marqués de Valdeueza -título familiar en consonancia con su distinguida marca- cuyo primer aceite homónimo está considerado uno de los seis mejores aceites de mundo. Conde de Argillo, por su parte, título otorgado al aceite en honor al patriarca de la línea familiar Martínez Bordiú que produce este aceite en la finca familiar, es otro linajudo ejemplo. Producción limitada, diseño rompedor y sabor de casta.

IZDA., ACEITE MARQUÉS DE VALDUEZA; ABAJO, FINCA PERALES DE VALDUEZA, EN MÉRIDA.



MERULA, CUYO ENVASE FUE GALARDONADO CON LOS MOBIUS AWARDS, LOS OSCAR DEL DISEÑO.