

Lo impregna todo

Por **Álvaro Castro**



La tendencia

Aceites de pago

Los aceites de Grandes Pagos de Olivar se elaboran con aceitunas procedentes de sus propias fincas y siempre recogidas en el mes de noviembre (se antepone la calidad frente al rendimiento). Además se elabora, como mucho, tres horas después de su recogida (lo que garantiza su frescura). Los aceites que pertenecen a Grandes Pagos de Olivar son: Abbae de Queiles, Marqués de Griñón, Marqués de Valdeza, Dauro, La Boella y Fuenroble (el último en entrar el pasado mes de marzo). En la imagen, olivos de la finca de La Boella. www.pagosdefamilia.com



La cosmética

Apivita

Muchas son las marcas de cosmética orgánica o artesanal que usan el aceite de oliva como ingrediente principal de sus productos. Es el caso de la griega Apivita y su Oliva Set. Incluye un champú, un acondicionador, un jabón natural y una crema de manos. Todo en formato mini (ideal para viajes). www.apivita.com



El cocinero

Paco Roncero

Es uno de los cocineros españoles que más saben e investigan con los aceites de oliva. Lo demuestra con un menú disponible únicamente previa reserva en el renovado



restaurante La Terraza del Casino en Madrid. En los platos que lo componen, el aceite es el absoluto protagonista. Las variedades van de las más suaves a las más intensas, y las técnicas empleadas combinan emulsionantes y espesantes para conseguir distintas texturas. www.casinodemadrid.es