

## Editorial

### Ya son seis

**L**a Asociación de Aceite de Oliva Grandes Pagos de Olivar surgía, hace aproximadamente tres años, como una entidad defensora de los aceites de oliva vírgenes extra de altísima calidad. Desde su misma génesis, los tres miembros fundadores: Abbae de Queiles, Dauro y Marqués de Griñón, adoptaron como suyas las eternas cruzadas de la promoción, la difusión, la innovación y la protección de la cultura oleícola española.

Fieles a su promesa inicial de ampliar la Asociación con un miembro más al año, en 2008 ya son seis los vírgenes extra que integran este selecto club. Sin embargo, el ingreso no resulta nada sencillo. Los requisitos que cualquier candidato ha de reunir para poder ser definido como un aceite de pago –término muy ligado al concepto chateau vitivinícola– son muy estrictos y difíciles de alcanzar. Aunque son muchas las solicitudes recibidas, no siempre todas se ajustan a las bases. De este modo y superando todas las exigencias, un año después, se unía al club el virgen extra extremeño Marqués de Valdeza.

A juzgar por los precios que estas marcas pueden alcanzar en los lineales –por encima de los 14 euros el envase

de medio litro (\*)– resultaba inevitable pensar que el acceso a esta Asociación únicamente iba a estar reservado a aquellas firmas exclusivas de los circuitos gourmet más elitistas. El tiempo se encargó de demostrar lo contrario, con la adhesión, el año pasado, del zumo de arbequinas de La Boella y la incorporación, hace sólo unos días, del zumo de picuales de Fuenroble.

Se trata de dos marcas de excelente calidad, como así atestiguan los dos premios del MAPA recibidos por Fuenroble en distintas categorías y el accésit concedido a La Boella. Sin embargo, sus precios son bastante más asequibles para el bolsillo medio, pues el envase de medio litro ronda los 9 euros (\*). Con esta diversificación en la horquilla de precios para unos mismos estándares de calidad, se consigue que un sector más amplio de los consumidores se acerque a esta sana filosofía de vida, propósito final de la Asociación.

La pasada semana se “entronizaba” al nuevo miembro, en un almuerzo elaborado por los chefs Javier Oyarbide y David Muñoz, que se dieron cita en el restaurante madrileño Príncipe de Viana donde les dieron la bienvenida, en un acto del que *Mercacei* tuvo el placer de ser testigo.

(\*) De acuerdo a la última actualización de la sección Precios Al Detall de este Newsletter Semanal Mercacei.

## La Asociación de Aceite de Oliva Grandes Pagos de Olivar presentó sus nuevas cosechas y dio la bienvenida a un nuevo socio, el aceite Fuenroble

Los chefs Javier Oyarbide (restaurante Príncipe de Viana) y David Muñoz (restaurante DiverXo, Premio Cocinero Revelación y Restaurante Revelación MadridFusión '08) fueron los cocineros seleccionados para la elaboración del menú del almuerzo-presentación del nuevo integrante de la Asociación Grandes Pagos de Olivar, dedicada a la promoción de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad. El acto tuvo lugar el pasado día 3 en el restaurante Príncipe de Viana de Madrid.

Para sumarse a esta moderna asociación, el aceite *Fuenroble*, perteneciente a la empresa Potosí 10, S.A., superó los exigentes requisitos solicitados por Grandes Pagos de Olivar. Y es que todos los aceites de la asociación proceden de aceitunas recogidas en sus propias fincas, fieles al concepto *chateau*, adoptado del sector vitivinícola. La nueva incorporación, el aceite *Fuenroble*, se elabora según este concepto en la Sierra de Segura, localizada en el Parque Natural homónimo de la provincia de Jaén.

Asimismo, la recolección de las aceitunas se realiza durante el mes de no-

viembre, en el que se antepone la calidad de la oliva al rendimiento que se obtiene de ella. La frescura del aceite está garantizada por la normativa de Grandes Pagos de Olivar, que establece que desde la recolección de la aceituna hasta la elaboración del aceite no pueden transcurrir más de dos o tres horas.

*Fuenroble*, al igual que el resto de socios, se compromete a etiquetar sus botellas según las normas de la Asociación, marcando en lugar visible la fecha de cosecha, así como a promocionar la calidad de estos aceites de oliva virgen extra, únicos en su elaboración.

El aceite *Fuenroble* pasa así a formar parte de Grandes Pagos de Olivar, donde comparte protagonismo con otras cinco marcas de aceite: *Abbae de Queiles* (Hacienda Queiles, S.L.), *Dauro* (Bodegas Roda, S.A.), *La Boella* (Moli La Boella, S.L.), *Marqués de Griñón* (Ribera de Pusa, S.L.) y *Marqués de Valdeza* (La Canaleja, S.L.); todas ellas con el objetivo en común de continuar la promoción del aceite de oliva virgen extra español de alta calidad en mercados nacionales e internacionales.



Las seis marcas de aceite pertenecientes a la Asociación Grandes Pagos de Olivar