

## ASOCIACIÓN GRANDES PAGOS DE OLIVAR

# Comienza la Edad de Oro del Aceite de Oliva Virgen Extra

El aceite vuelve a ser protagonista de nuestros almuerzos. El interés mostrado por nuestros lectores hacia el mundo del aceite de oliva virgen extra nos hace seguir interesándonos por este apasionante mundo. En este Almuerzo se trataba de hablar de los Grandes Pagos de Olivar. De esos 'locos' del aceite de oliva virgen extra que a base de poner ilusión y perder dinero van por el mundo demostrando que en España se elabora el mejor aceite del planeta y con ello dando paso a lo que empieza a ser la Edad de Oro del Aceite de Oliva español. Para ello invitamos a que nos contasen sus experiencias a tres representantes de las seis empresas que forman esa asociación: Marqués de Valdeuzza, Hacienda Queiles y La Boella. También invitamos a la Agencia para el Aceite de Oliva, a la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero y a Alberto Moya, dueño del Restaurante El Bogavante y amante del aceite de oliva. Se trataba de hablar del gran aceite que se empieza a elaborar en España.

Ana Salas  Vivir el Vino y almuerzos



## Alonso Álvarez de Toledo

Propietario Marqués de Valdeuzza

Es fundamental que se diferencien las distintas calidades del aceite de oliva, desde el Virgen Extra y al Aceite de Oliva, para que el consumidor lo conozca realmente. Considero fundamental esa promoción global del aceite de oliva español a todo nivel, en España y en el extranjero. Nosotros

debemos ser la punta de lanza que abra este mercado, pero necesitamos la colaboración y el apoyo de todo el país para llevarlo a cabo. Somos empresarios y los números deben salir, porque si no salen, llega un momento en que nos aburrirnos y eso no será bueno para el aceite de oliva español.



“Considero fundamental esa promoción global del aceite de oliva español”