



**ALHEMA DE QUEILES** Esta variedad extra virgen se cosecha en Navarra siguiendo los parámetros de la agricultura eco. De variedad *arbequina*, resulta ideal para aportarles notas dulces a platos fríos (hacienda-queiles.com, 8,50 €).



**ONE** Es la edición más especial del sello Finca La Torre. Se trata del jugo extraído de las aceitunas recogidas el primer día de cosecha. La variedad *hojiblanca* hace que sea afrutado con toques picantes, idóneo para ponerle la guinda a recetas crudas (aceitefincalatorre.com, 29,95 €).

# Un tesoro líquido

Síguele la pista al mejor aceite de oliva, condimento estrella de nuestros platos y protagonista de la **cocina mediterránea**.

POR PAOLA SÁEZ DE MONTAGUT

**AFRUTADO**  
Suave, cien por cien *arbequina* y con el sello de Borges, su sorprendente combinación de notas de almendra, manzana verde y tomate fresco revolucionará ensaladas y refresca el paladar (es.borges.es).



**MARQUÉS DE VALDUEZA** Además de producir vino, la familia Álvarez de Toledo lleva décadas cuidando su olivar extremeño. Uno de sus frutos es esta joya de aceituna morisca. (marquesdevaldueva.com, 11,40 €).



**LA ORGANIC** Fue una de las primeras marcas en poner de moda las catas de aceite y todavía riega las mesas de los restaurantes más selectos. Encontrarás las versiones suave e intensa enlatadas por el diseñador francés Phillippe Stark (laorganic.es, 13,50 €).



**CASTILLO DE CANENA** Vivo, fresco y expresivo, es el resultado de un cuidadoso proceso biodinámico. Se presenta en una botella con la textura y el color de la arena, que simboliza el retorno a los orígenes de la agricultura (castillodecana.com, 17,60 €).



**CONSENTIDO**  
Mil frascas de un litro es la cantidad de este zumo con D.O.P. Baena con la que el olivero Rafael Jiménez quiere aliñar la temporada. La cosecha se recoge en otoño, cuando la aceituna todavía está verde pero ya comienza a oscurecerse (consentido-ove.com, 22 €).



**MERULA** El oleólogo Cristino Lobillo selecciona las mejores aceitunas de su cosecha para elaborar un caldo que mezcla *arbequina*, *picual*, *hojiblanca* y *morisca* (merula.es, 25,66 €).

