

REINOS DE HUMO

POR *Carlos Maribona*



73

@salsadechiles

España es el mayor productor mundial de aceite de oliva. Y, sin embargo, qué poquito sabemos de este producto. Muchos consumidores desconocen las diferencias entre aceites y cuáles son los más indicados para cada ocasión. Confunden incluso el aceite virgen extra, el de mayor calidad, con otros inferiores, e incluso prefieren estos por sus sabores más planos frente a los potentes y complejos de aquel. O mantienen la falsa

La cultura del aceite

creencia de que la calidad del aceite depende de su grado de acidez. A pesar de nuestra secular tradición olivarera, falta cultura oleícola. Poco a poco eso está cambiando. En las estanterías de las tiendas especializadas, e incluso en las grandes superficies, la

oferta de aceites españoles es variada y atractiva. Botellas de todos los tamaños y formas, latas de diseño, ofrecen en su interior los mejores aceites especificando en sus etiquetas informaciones fundamentales que antes se obviaban, principalmente la

fecha de su elaboración, dato básico porque el aceite de oliva se oxida con el tiempo y pierde cualidades; y el tipo de aceituna del que procede, otro dato importante, ya que cada variedad tiene usos distintos. Ahora hay muchos y buenos elaboradores. Grandes marcas que se venden en todo el mundo como Castillo de Canena, Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Dauro o Marqués de Valdeza, por citar solo algunas. ■

Próximo domingo: **Benjamín Lana**