

ABC

PECADOS CULINARIOS

CARLOS MARIBONA



El mal uso del aceite de oliva

En España se **sabe muy poco** de este producto, y de ello se aprovechan muchos bares y restaurantes

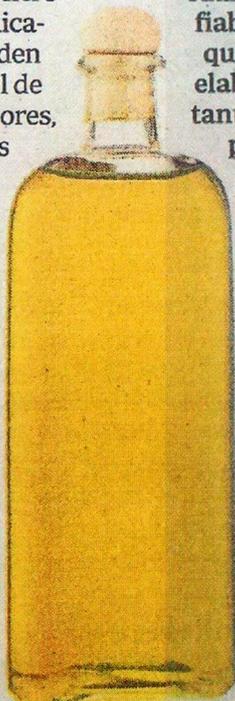
España es el mayor productor mundial de aceite de oliva. Y sin embargo qué poquito sabemos de este producto. Son muchos los consumidores que desconocen las diferencias entre aceites y cuáles son los más indicados para cada ocasión. Confunden incluso el aceite virgen extra, el de mayor calidad, con otros inferiores, e incluso prefieren estos por sus sabores más planos frente a los potentes y complejos de aquél. O mantienen la falsa creencia de que la calidad del aceite depende de su grado de acidez. A pesar de nuestra secular tradición olivarera, falta cultura oleícola. Los lectores de mayor edad recordarán fechas no muy lejanas en que el aceite se comercializaba sin marca. Incluso se vendía a granel en las tiendas de ultramarinos.

Por suerte eso va cambiando poco a poco. Las grande multinacionales y

RECOMENDACIONES

Etiquetas El aceite de oliva se oxida con el tiempo y pierde cualidades. Por eso son más fiables las etiquetas en las que aparece la fecha de elaboración, más importante que la de consumo preferente. También es bueno saber el tipo de aceituna del que procede ya que cada variedad tiene usos distintos.

Marcas En España hay muchos buenos aceites de pequeños elaboradores. Entre nuestros favoritos, Castillo de Canena, Marqués de Griñón, Abbae de Queiles, Aubocassa, Marqués de Valdeza o Finca La Torre



cooperativas siguen dominando el sector, pero se esfuerzan por mejorar sus productos ante la proliferación de pequeños elaboradores que buscan la máxima calidad. Pero todavía hay mucho desconocimiento, y de eso se aprovechan algunos restaurantes y bares. Prohibidas por ley las aceiteras rellenables, que contenían en ocasiones unas grasas de color indefinido, las botellas que se ofrecen en algunos establecimientos son de marcas de calidad inferior. Y en bastantes casos contienen aceites ya oxidados, que han perdido todas sus cualidades. Del problema en las frituras, con la abusiva reutilización del aceite de la freidora, ya les hablé en otro artículo de esta serie.

Son pecados culinarios que perjudican la imagen de uno de los grandes productos de España. Afortunadamente hay otros establecimientos donde el aceite de oliva virgen extra se cuida como es debido. No es necesario, aunque algunos lo tienen, exhibir un carro lleno de botellas. Basta con tener tres o cuatro para elegir, de distintas variedades de aceituna, sugiriendo a los clientes los más adecuados para cada plato.

Próxima entrega Las páginas web de los restaurantes