



► 18 Mayo, 2016

Gastrotendencias

ACEITES. premium

Ateniéndonos a los resultados de los concursos internacionales, en España producimos los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo. Ecológicos o *gourmet*, aquí tienes una pequeña muestra de los extraordinarios zumos de oliva.

por MARISOL SANCHEZ-HERRERA



1. Castillo de Tabernas

Coupage. La provincia de Almería fue la cuna, en 2003, del primer aceite de autor que se presentó al mercado y que luego dio lugar a este Coupage (60 % picual, 20 % hojiblanca y 20 % arbequina), merecedor de la medalla de oro el pasado mes de abril en París. (12,50 € / 500 ml).

2. ABBAE de Queiles

Desde Navarra nos llega este aceite ecológico elaborado con arbequina. Es delicado, frutal y muy aromático. La prestigiosa Guía de aceites *Flos Olei* lo ha catalogado como el mejor del mundo en la variedad de frutado ligero. Perfecto con ensaladas y platos fríos. (19 € / 500 ml).

3. Marqués de Oliva

D.O. Sierra Mágina (Jaén). Elaborado con la variedad picual, es 100 % ecológico. De intenso aroma y color, y algo picante. Pruébalo en guisos y frituras, con verduras y carnes. Oro en *packaging* de los *Best Awards 2016*. (23 € / 750 ml).

4. L'AMO

Aubocassa presenta su nuevo aceite. L'Amo es un *coupage* de arbequina y picual realizado en su almazara de tecnología punta en Manacor (D.O. Oli de Mallorca). Este aceite fresco, armónico y con notas picantes es perfecto con verduras y pescados. (16 € / 500 ml).

5. Marqués de Vargas

D.O. Aceite de La Rioja. Es ecológico y está elaborado con una mezcla de arbequina y royuela. Afrutado y agradable, en boca es algo dulce y almendrado, con un amargor y picante medio. Ideal para arroces y pastas (15,50 € / 500 ml).



A SABER...
El aceite de oliva virgen extra no puede superar 1º de acidez

6. Oliduero Secret Blend

Medalla de oro en CINVE. Elaborado con una selección de aceitunas de diferentes variedades (arbequina, arbosana y picual entre otras), cultivadas en Castilla y León. Con marcado tono picante, complementa cualquier plato (16,95 € / 500 ml).

7. Pago de Valdecuevas

Muy buena relación calidad-precio. En tan solo 3 años de vida, este AOVE de Valladolid se ha alzado con los principales premios del sector. Elaborado con arbequina, es perfecto para su consumo en crudo y aliños de verduras, pastas, pescados y carnes. (10-11 € / 500 ml).

8. Valderrama

Hojiblanca Ecológico. Por tercer año consecutivo gana el oro en el *World's Best Olive Oils* de Nueva York. Con aromas de fruta y hierbas, al gusto se muestra frutal, con algo de dulzor y algo de amargor, un picante medio... En definitiva, con mucha armonía. Para utilizar en cualquier plato. Solo con pan jestá delicioso! (9 € / 500 ml).

9. Finca La Torre

Premio Alimentos de España al mejor AOVE durante cuatro años seguidos a su Selección Hojiblanca. El aceite de la almazara antequerana de Bobadilla (Málaga) ha recibido también el premio en la categoría de Producción Ecológica. Suave y lleno de matices, el gazpacho o el salmorejo te quedarán espectaculares con él; también los platos con marisco y a base de pescado. (15 € / 500 ml). ■