

La finca Aubocassa, en plena recolección de aceitunas para sus aceites

Un grupo de gastrónomos visitó las parcelas de olivos acompañados de Agustín Santolaya

Guillermo Soler Palma | 18.11.2016 | 02:11

Con motivo de encontrarse en plena elaboración la nueva cosecha del aceite mallorquín Aubocassa, que se consigue con las aceitunas de sus olivos de la variedad Arbequina, correspondiente a la campaña olivadera del 2016-2017, un grupo de cocineros, sumilleres y gastrónomos de la isla, junto a prensa especializada nacional y extranjera, pudieron seguir de cerca la recogida del fruto.

Dirigió la visita a las instalaciones de la finca Aubocassa, situada en el municipio de Manacor, el director general del Grupo Roda, Agustín Santolaya, acompañado de Isidro Palacios, director de Olivicultura y Elaiotecnia de Aubocassa y su delegada, Tiffany Blackman.

Esta es la segunda añada del citado aceite, reconocido por los especialistas, como puro zumo de aceituna, que se elabora en la almazara instalada en la finca Aubocassa, dotada de una de tecnología punta y que extrae el aceite al mismo tiempo en que se recoge el fruto de los olivos de las parcelas cercanas. Santolaya indicó que aunque esta cosecha será algo menor, alcanzará una gran calidad, haciendo hincapié en que las parcelas de olivo dan cosecha un año, descansando al otro. Esta finca tiene 24 hectáreas dedicadas al olivo, con 7.380 árboles, cuya plantación se realizó hace más de veinte años.

Finalizada la visita a las parcelas, en donde actuaban las máquinas cosechadoras tipo paraguas, se sirvieron varias tapas con aceite l'Àmo, realizadas por el equipo del Restaurante Can March de Manacor, que lidera el cocinero Miquel Gelibert. Los vinos servidos fueron Sela 2012, Corimbo 2012, Roda 2011, Roda I 2009 y Corimbo 2011 y Corimbo I 2011.



Un momento de la visita.