

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

■ Con motivo de encontrarse en plena elaboración la nueva cosecha del aceite mallorquín **Aubocassa**, que se consigue con las aceitunas de su 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 vista 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 al-



Un momento de la visita. WILLY

mazara instalada en la finca **Aubocassa**, dotada de una de tecnología punta y que extrae el aceite al mismo tiempo en que se recoge la 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 ár-

boles, 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'Amo, realizadas por el equipo del Restaurante Can March de Manacor, que lidera el cocinero Miquel Gelabert. Los vinos servidos fueron **Sela** 2012, **Corimbo** 2012, **Roda** 2011, **Roda I** 2009 y **Corimbo** 2011 y **Corimbo I** 2011.