

Fiesta de la recolección * Aceite y aceitunas

Agustín Santolaya acogió el pasado jueves, con su habitual simpatía, a chefs, gastrónomos, sumilleres y prensa especializada, para celebrar la fiesta de la recolección de aceitunas en Aubocassa, la finca de Manacor que da nombre a un aceite muy galardonado. Los asistentes conocieron de primera mano el proceso de recolección de las aceitunas y catar el nuevo aceite en la almazara inaugurada el año pasado. Como ya es habitual, la mañana finalizó con un almuerzo a cargo del chef Miquel Gelabert, de Can March, que ofreció unas tapas elaboradas con el aceite L'amo. Las tapas del chef manacorí se acompañaron con vinos Roda y Corimbo.

Si la producción de aceite en el Pla será ligeramente menor a la del año pasado, los olivares de la Serra de Tramuntana afrontan una de las peores temporadas que se recuerdan. Una situación que afecta tanto a la aceituna de mesa como a la producción de aceite. La falta de lluvias ha



Noviembre en la cocina

por Lydia E. Corral

(texto y foto)



'Flan de trompetas con emulsión de pimientos', una de las tapas de Miquel Gelabert.

afectado de forma desigual a las variedades de aceituna. La producción de oliva mallorquina está siendo testimonial, arbequina hay poca y la única que se salva es la picual.

Pese a que el cultivo del olivo fue introducido en Mallorca por fenicios y griegos, llama la atención los escasos platos con aceitunas que encontramos en el recetario popular, frente a los que existen en otros países mediterráneos.



COLIFLOR 'OFEGADA' CON 'OLIVES TRENCADES' (4 personas)

- 1 coliflor hermosa y blanca
- 50 gr. de sobrasada
- 50 gr. de butifarrón
- 30 gr. de piñones
- 1 cucharada de pimentón tap de cortí
- 150 gr. de aceitunas trencades
- 1 tacita de vino blanco seco
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta

Lavar la coliflor y separar en brotes. Poner una olla con agua y sal al fuego, cuando rompa a hervir, meter la coliflor y dejar cocer cinco minutos. Escurrir y reservar. Quitar el hueso a las aceitunas y dejar en remojo cinco minutos para que pierdan el exceso de sal.

En una cazuela con unas gotas de aceite, dorar los piñones

con cuidado ya que se queman con facilidad, sacarlos y reservarlos con la coliflor. En el mismo aceite sofreír las aceitunas, butifarrón y sobrasada cortados a cuadritos, añadir el pimentón, vino blanco, sal, pimienta y una tacita de agua. Cuando empiece a hervir, añadir los brotes de coliflor y los piñones. Tapar la cazuela con una tapa que encaje bien y no deje escapar el vapor. Dejar cocer dulcemente unos 25 minutos,

sin dejar que se pase y sin remover nunca. Coger la cazuela por las asas y sacudir de vez en cuando para que los brotes de coliflor cambien de lugar. Probar la sazón y servir bien caliente aliñando con un hilo de un buen aceite de oliva virgen y unas gotas de un buen vinagre. Antiguamente, para que la verdura se cociera en su propio jugo, se tapaba la cazuela con un plato lleno de agua.



Fiesta de la recolección celebrada el jueves en la finca Aubocassa, de la mano de Agustín Santolaya, su director general.