

ACEITES TOP

# Gastronomía

Recién salidos de las almazaras, están en su mejor momento

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

La escasez de lluvias, las condiciones excelentes para la recolección y una elaboración cada vez más cuidada han contribuido a que los nuevos aceites que ya están en las tiendas sean excelentes. A pesar de la variedad de paisajes y de aceitunas, se habla ya de un gran año, en general, para los aceites de gama alta españoles, de los que en estas páginas se ofrece sólo una pequeña muestra.

Brígida Jiménez, una de las más reconocidas expertas, jurado en numerosos concursos internacionales y una de las primeras profesionales a la que se recurrió en España cuando el país entró en la Comunidad Europea y se exigió formar paneles de cata, asegura que cada vez se elabora un producto de mejor calidad. "El sector no es consciente aún del potencial, pero el nivel ha subido muchísimo en unos años. Y es gracias al esfuerzo de personas que aman de verdad el aceite y que han decidido apostar, con todas las dificultades

**"La calidad está en el campo y los elaboradores son muy conscientes de ello", explica Brígida Jiménez**

que comporta introducir en el mercado un producto que aún no se conoce y no se valora tanto como debería". Jiménez es amante de la producción ecológica y se entusiasma cuando visita fincas en las que se trabaja con un cuidado absoluto de los olivos. "Porque la calidad está en el campo y los elaboradores son plenamente conscientes de ello". Crece el interés por lo ecológico, por la selección de las fincas y hay empresas que apuestan por

## Un año de SUPERACEITES



**Abbae de Queiles**  
Aceite ecológico de arbequina de un pago del sur de Navarra.

**Finca La Torre**  
Hojiblanca ecológico de una de las almazaras más antiguas del mundo, en Antequera (Málaga)

**Aragem**  
Elaborado con variedad de arbequinas sin filtrar en la cooperativa de Cambrils (Tarragona)

**Ninou. Oleum Flumen**  
Serie limitada de uno de los virgen extra de arbequina en una de las fincas de Oleum Flumen en Les Garrigues

**Casa de Alva**  
Picual de una de las fincas de El Carpio (Córdoba)

**Tot Oli**  
Lo elabora en el valle de Gallinera (Alicante) el experto en arte Vicent Todolí, con arbequina, manzanilla, picual y blanqueta.

**Parqueoliva**  
Uno de los grandes aceites de la variedad picuda, de Preigo de Córdoba

**Castillo de Canena**  
Una de las ediciones limitadas más esperadas. De picual.

**Morellana**  
Pequeña producción de la Sierra Subbética (Baena) de aceitunas picudo

**Oro Bailén**  
Uno de los aceites de Jaén más premiados. De excelente relación calidad-precio

**Mas Tarrés**  
Virgen extra ecológico de arbequina de Siurana

**Conde de Mirasol**  
Producción muy limitada de hojiblanca del primer día de la cosecha, de antiguos olivos.



PICOTEO

**Courvouisier lleva sus cócteles al Liceu**

La vinculación de Courvouisier con la ópera se ha plasmado en el patrocinio, por parte de la firma de coñac, de diversas actuaciones en algunos de los teatros más reconocidos del planeta. Estos días los cócteles de Courvouisier con manzana, naranja o lima, entre otros ingredientes, han acompañado las representaciones de "Lucia di Lammermoor, de Donizzetti, en el Liceu.

**Mas Gourmets cumple 70 años**

Se han cumplido 70 años desde que Joan Mas Navarro y su esposa abrieron una pequeña tienda en el barrio barcelonés del Clot. Sus nietos dirigen actualmente Mas Gourmets, firma que se sitúa como uno de los grandes referentes de la charcutería en Catalunya. En 2015 crearon la marca Canpork, para aglutinar toda la gama de productos de innovación.

CHEFS



El cocinero Jordi Herrera con Ana Sánchez, de Grup Ramonet

**Jordi Herrera firma la carta del Nou Ramonet**

Siete años después de que el Grup Ramonet extendiera sus redes en la Barceloneta, sumando al emblemático Can Ramonet el versátil formato del Nou Ramonet (Carbonell, 5), este establecimiento presenta una nueva carta que firma el reconocido cocinero Jordi He-

BOISOLA DELGADO MORA / GRUP GSR