

Orolíquido

CORREN TIEMPOS DE DESACRALIZACIÓN Y, TARDE O TEMPRANO, TODO HÉROE VA A PARAR –VENTILACIÓN DE MISERIAS O SMS MEDIANTE– AL ASADOR. AL ACEITE DE OLIVA LE PASÓ EXACTAMENTE LO CONTRARIO: DESPUÉS DE UNA LEGENDARIA TRAYECTORIA COMO CHICO MALO DE LA ALACENA, DE PRONTO SE DESCUBRIÓ QUE SU ATEMORIZADOR PRONTUARIO NO ERA MÁS QUE UN MONTÓN DE CALUMNIAS. Y ASÍ SE CONVIRTIÓ EN PRIMERA FIGURA DE LA COCINA DE ALTA GAMA Y PROTAGONISTA DE CATAS Y DEGUSTACIONES.

Texto: Analía Farjat Fotos: A.P.



GENEALOGÍA OLIVAR

Antes, hasta principios de los 90, la industria productora de aceite de oliva atravesó un largo período de crisis: se lo acusaba de tatar las arterias, subir el colesterol y engordar más que el resto. ¿Resultado? Los argentinos lo desterraron casi por completo de su mesa e incorporaron los de semilla. Sin embargo, a mediados de la década pasada, varias cosas cambiaron: las sequías asolaron la cuenca del Mediterráneo (cuyos países eran y, siguen siendo, los principales productores de oliva), el precio internacional del aceite subió y, en nuestro país, hubo una serie de leyes de promoción que impulsaron el resurgimiento del sector. Y, detalle nada menor, cambió el tipo de producto elaborado. Alfredo Tanús, catador de aceite de oliva y alma máter de Mondoliva.com –una iniciativa que, partiendo de su página web y pasando por una serie de actividades, busca educar el paladar y el *background* del consumidor– lo explica así: “Algunos productores entendieron que se podía recorrer un camino distinto, sobre todo porque la exportación hizo subir los estándares de calidad”. Es que, hasta entonces, la producción se destinaba al Mercosur, habituado a un aceite con defectos sensoriales, pero “con el surgimiento de los nuevos mercados, se empezaron a elaborar productos que estuvieran a la altura de las exigencias de los nuevos países, en general, aceites vírgenes carentes de defectos”. La otra pata fue el auge de la gastronomía que, al mismo tiempo que se desarrollaba y perfilaba, ayudó a potenciar el resurgimiento de los nuevos aceites y la aparición de los varietales.

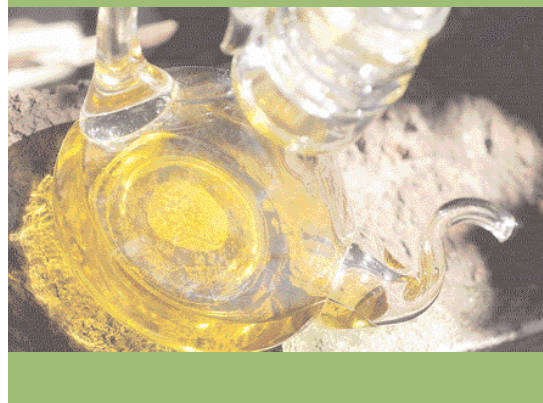
“POR EL OLIVAR VENÍAN BRONCE Y SUEÑO, LOS GITANOS, LAS CABEZAS LEVANTADAS LOS OJOS ENTORNADOS.”

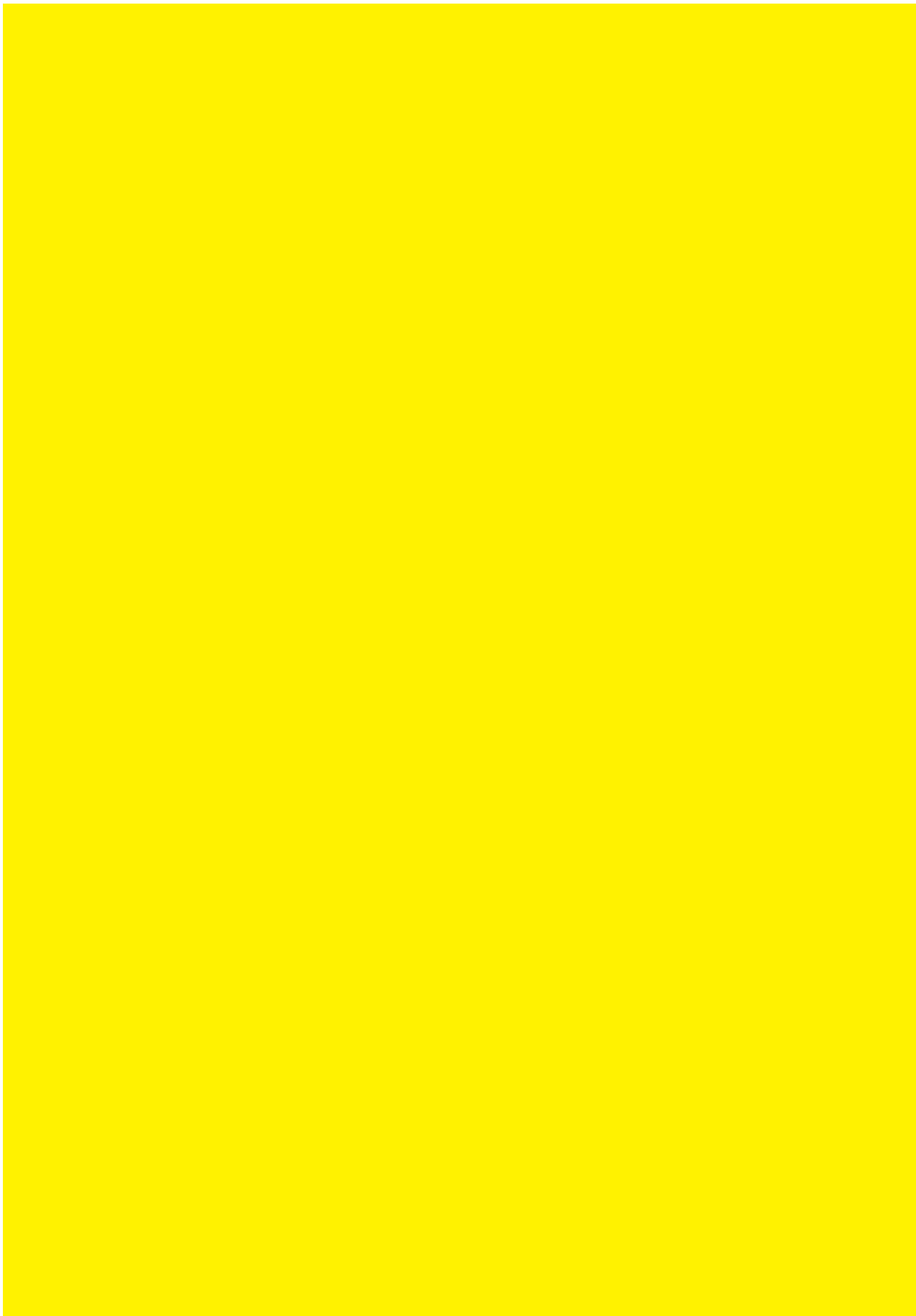
Federico García Lorca,
Romance de la Luna, Luna

QUE SEA VIRGEN

El aceite de oliva de máxima pureza es el que reza “extra virgen”. Es decir, el que se obtiene a partir de la aceituna recién cosechada únicamente por procedimientos mecánicos y sin aditivos. Pero el requerimiento de que sea virgen no es un capricho de sibaritas: en la medida en que decrece su calidad, también lo hacen sus beneficios. ¿Dónde radican esas diferencias? En las variaciones a la hora de la elaboración (cosecha, temperaturas y métodos de extracción).

Por eso, según el Comité Olivícola Internacional, el aceite de oliva es extra virgen cuando se trata de puro jugo de aceitunas –sanas, frescas y cosechadas en su punto óptimo de maduración– que ha sido obtenido mediante medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones, sobre todo térmicas, que no alteren la naturaleza del producto. Además, no tiene que haber pasado por otros tratamientos que no sean lavado, decantado, centrifugado y filtración, lo que excluye a los que han sido refinados o tratados con disolventes. Más allá de esas condiciones, hay dos instancias clave para evaluar la calidad. Una es la que mide la acidez del aceite (un parámetro químico, pero que no tiene nada que ver con el sabor o el aroma del aceite) y la otra, la evaluación sensorial. Por eso, un extra virgen tendrá una acidez inferior al 0,8 % y ninguna clase de defectos organolépticos, una determinación que harán narices y bocas expertas. Por su lado, el aceite virgen es el que tiene una acidez de hasta 2,0 % y mínimas desventajas sensoriales. Ya en otro escalafón –el de los refinados–, le siguen el de oliva a secas (que contiene una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes) y el de orujo de oliva, el residuo de la aceituna molida y prensada, al que hay que aplicar una serie de disolventes químicos para extraer el aceite que contiene.





A PEDIR DE BOCA

Un buen aceite de oliva, dicen los expertos, debe tener aromas herbáceos y frutales típicos de cada variedad. Al degustar en boca se aprecian los amargos y picantes que vienen dados por antioxidantes y polifenoles, muy beneficiosos para la salud. Uno de los errores más comunes es creer que el mejor aceite es el más oscuro y fuerte. "Quiero el que tenga más gusto a aceitunas", grafica Tanús, "y, en general, se refieren a la aceituna de la picada, que permanece en salmuera, algo inconcebible para un buen aceite". Miguel Zuccardi, de Bodega Familia Zuccardi -que elabora tres variedades *premium* de aceite de oliva- acuerda: "Existen variedades y puntos de madurez que determinan diferentes colores, pero no debe relacionarse color con calidad. Tampoco es importante qué tan intenso sea el aroma de un aceite si éste no recuerda a fruta. A veces, los aromas fuertes provienen de aceitunas fermentadas por una extracción que no se realizó a tiempo o de enranciamientos (oxidaciones) por mala conservación".



ORIENTACIÓN EN LA GÓNDOLA

A la hora de comprar ¿cómo distinguir un aceite de oliva extra virgen de otro que no lo es?

- ❖ Antes que nada, el rótulo de "extra virgen" no es garantía suficiente. La etiqueta debe consignar que su porcentaje de acidez es menor al 0,8 %.
- ❖ La botella debe ser oscura, porque cuida al producto de la oxidación.
- ❖ El aroma que lo caracteriza es a pasto recién cortado, hierba fresca, reino vegetal.
- ❖ Al tomarlo, debe sentirse picante y amargo en la garganta. Las notas amargas vienen dadas por el ácido oleico (la clave que convierte al oliva en la grasa ejemplar).
- ❖ El color debe ser amarillo dorado, con algún leve reflejo verde según la variedad.
- ❖ Hay que escapar del aceite con cualquier agregado saborizante (especies, frutos). En todo caso, es mejor preparar una porción a gusto en el momento.
- ❖ Buscar en la etiqueta el año de cosecha y elegir aquellos más jóvenes. Es un producto vivo, así que cuanto más fresco, mejor.

Ya en la alacena, hay que procurarle un lugar fresco (la temperatura óptima es de 20°), seco y oscuro y tapar la botella después de cada uso para evitar que se oxide. Lo mejor es dejarlo en el envase original: llevarlo a otro recipiente implica riesgo de contaminación y oxidación. Y, lo más importante: no hay que dejarlo estacionar sino consumirlo antes de un año a partir de la fecha de envasado.

ACEITE Y VINO, BÁLSAMO DIVINO

VARIETALES: NOTAS DE CATA Y MARIDAJES

El número de variedades de olivo que se cultivan en el mundo ronda las 500. Tradicionalmente, en nuestro país se mezclaban las distintas variedades pero, desde hace un par de años, las marcas más prestigiosas se han abocado al desarrollo de variedades o monocultivos, lo que les permite ofrecer más de un tipo de aceite extra virgen. La variante criolla araucó es la que existe en mayor cantidad, pero también las arbequina, nevadillo, farga, manzanilla, frantoio y picual (de origen español e italiano) han tenido muy buena aceptación en estas tierras. Por su parte, los *blend* son aceites que se elaboran con cortes de dos o más variedades.

- ♦ **Arauco:** Amarillo con intensos matices verdes, huele a pasto recién cortado, con un sabor frutado acompañado de un amargor característico y picante al final que le confiere un rasgo muy expresivo y salvaje. Ideal para acompañar distintas ensaladas verdes, carnes de caza o rociado sobre quesos fuertes.
- ♦ **Picual:** Su aroma frutado evoca a la planta de ruda o la hoja de higuera, su perfume es limpio y su sabor fresco posee mucho cuerpo. Es exquisitamente amargo y picante. Resulta bravo, intenso y de marcada personalidad. También es ideal para resaltar el sabor de los vegetales, en especial papas, arroces,

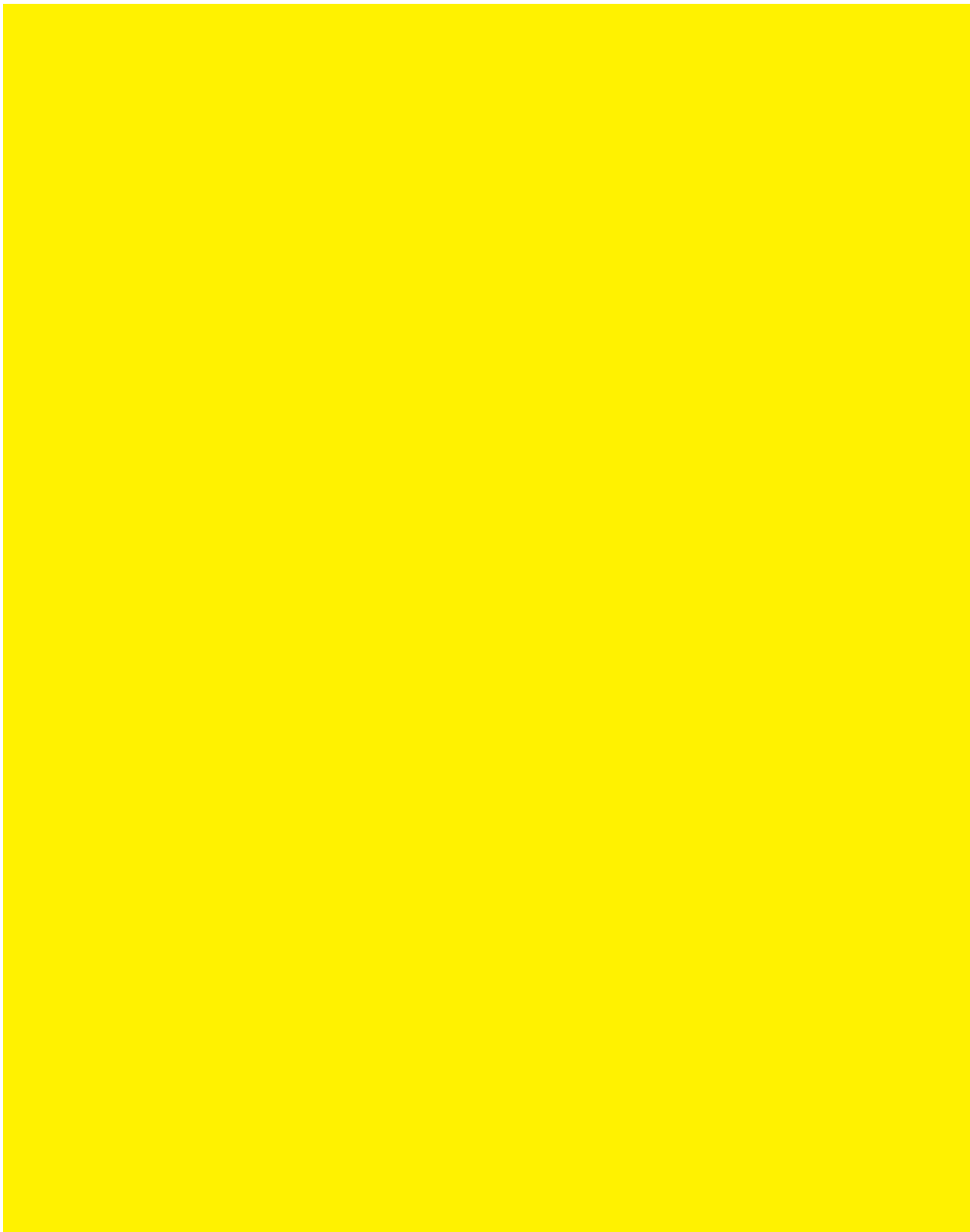
pero también carne de cerdo, salsas y guisos.

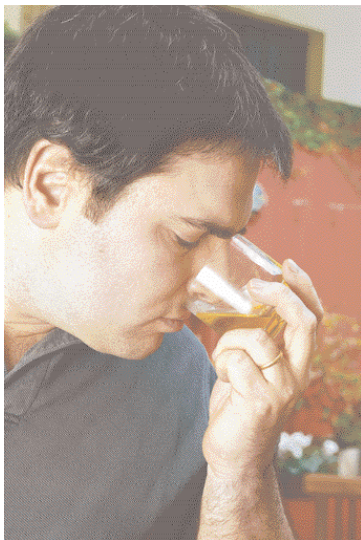
- ♦ **Frantoio:** Color amarillo con reflejos verdes o verde claro con brillos dorados, aroma impregnado de verdor, con notas de hierbas recién cortadas y sabor a aceitunas frescas, acompañado de un regusto dulce y algo picante. Se lo recomienda como aderezo básico para pan y verduras crudas, en salsas para pastas o para acompañar quesos suaves.
- ♦ **Manzanilla:** De color amarillo con leve tonalidad verdosa, su perfume característico es herbáceo con notas frutadas. De sabor frutado que recuerda a cáscara de manzanas, tiene un agradable amargor con final ligeramente picante y fresco. Se lo sugiere para dar un *touch* al pescado a la parrilla, sopas bien sazonadas y verduras grilladas.
- ♦ **Farga:** Predominantemente amargo y de frutado medio. Tiene aroma a vegetales verdes (espinaca, rúcula) y especies balsámicas. En boca se siente complejo y moderadamente amargo, con un picante bien equilibrado. Confirma en el retrogusto larguísimo los aromas vegetales. Ideal para ensalada de pulpo, mariscos saltados, carnes blancas y ensaladas sin hojas (zanahoria, tomate, coliflor).
- ♦ **Arbequina:** Es predominantemente dulce y de frutado medio. Fusiona el aroma a pasto recién cortado y el del tomate ro-



jo o la manzana. En boca es delicado y armonioso, con un dejo levemente picante. Ideal para pescados blancos delicados, moluscos, verduras gratinadas y ensaladas de hojas verdes delicadas.

- ♦ **Nevadillo:** Predominantemente picante y de frutado medio. Presenta aromas complejos de especias y vegetales. En boca, el amargor inicial se ve superado por un picante creciente. Ideal para carpaccio, bruschetas con verduras o jamón y carnes rojas a la plancha.





TOMARSE EL OLIVO

Si bien la gran mayoría de las bodegas y aceiteras de Mendoza, San Juan, La Rioja y otras provincias ofrecen la posibilidad de degustar y comparar distintos aceites de oliva, Mondoliva es uno de los pocos lugares en Buenos Aires que, cada tres meses, organiza cursos de cata. De la mano de Enrique Tittarelli (foto) -director técnico y jefe del panel de cata del Primer Concurso Internacional de Aceites de Oliva OLIVINUS 2007, que tuvo lugar en septiembre, en San Rafael- el curso apunta a conocer las bases teóricas del análisis sensorial, factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los procesos de cultivo y elaboración y otros parámetros de calidad.

En una cata profesional, hay una serie de condiciones que tienen que ser controladas. Por ejemplo, la temperatura de la muestra debe rondar los 28° y la cantidad de aceite a degustar, los 15 ml. El horario óptimo para abocarse a ella es la mañana, entre las 10 y las 12. Antes de sumergirse en este mundo de sensaciones no se puede fumar o comer (al menos hasta una hora antes) ni usar jabones, perfumes o cosméticos persistentes. Metido de lleno en su labor, el experto tiene que dejar descansar el paladar entre cata y cata y eliminar los restos de aceite con un trozo de manzana verde (que se mastica y se escupe) o enjuagándose la boca con agua a temperatura ambiente.

Más información en www.mondoliva.com.

LAS MARCAS ELEGIDAS POR LOS CHEF

- ♦ **Biolive:** Blend (500 ml) o Farga, Arbequina y Nevadillo (250 ml), entre \$ 18 y \$ 20.
- ♦ **Eliá:** Blend, \$ 27; Arbequina y Frantoio, \$ 29; Arauco y Picual, \$ 30 (todos por 500 ml).
- ♦ **Zuccardi:** Manzanilla, Frantoio y Arauco (500 ml), \$ 25.

UN MUST GOURMET

Se sabe: el aceite de oliva es el pilar de la dieta mediterránea. Pero, además, la cocina de alta gama no tardó en incorporarlo a sus creaciones porque ofrece sabor, aroma y color, modifica las texturas, transmite el calor, integra distintos alimentos e identifica y personaliza los platos. Por otro lado, rinde más que otras grasas vegetales, tanto en frío como en caliente. En frío puede usarse en menor cantidad porque su sabor y aroma son más intensos. Al freír, forma una capa fina y consistente alrededor de la preparación, que impide que absorba más aceite y permite retener todos los jugos. El aceite de oliva fría y no cuece, como lo hacen otros.

Hubert, O' Farrell, chef de *O' Farrell*, uno de los pioneros en adoptar el aceite de oliva (tanto *blend* como varietales) cuenta que en su cocina -recomendada por medios como *Boston Globe* por mantener en alto la bandera mediterránea- casi no existen platos que no lo tengan como base. Además, infusionan varietales para hacer aceites saborizados, como el de enebro que se usa para condimentar un carpaccio de *kobbe beef*. La recomendación: no perderse la torta de naranjas sanguíneas con arbecuina que sirven en Buenos Aires y en Punta del Este, acompañada de una ganache condimentada con oliva y *sel de mer gross* de Camargue (que potencia muchísimo los cítricos y las notas de los chocolates de alta calidad). Por su parte, Diego Félix, desde *Casa Félix* -uno de los reductos selectos del circui-

to restaurante puertas adentro- demuestra porqué este aceite hace la diferencia a través de su imperdible ensalada de hojas verdes, alcachofas selladas, *dressing* de oliva helado y alcachofas más pasas orgánicas (foto).

O' Farrell: Av. del Libertador 15.274 (Acassuso) o calle Punta del Este y Ruta 10 (kilómetro 163), frente a Terrazas de Manantiales.

Casa Félix: www.diegofelix.com o diego@diegofelix.com



ACEITE ABUNDANTE, BUEN AÑO POR DELANTE



SORPRESA DORADA

Confitura de quinotos y helado de aceite de oliva al café *

Helado de aceite de oliva al café

- 900 grs. de crema inglesa
 - 100 grs. de aceite de oliva varietal manzanilla
 - 10 grs. de café soluble
- Incorporar a la crema inglesa el aceite de oliva mezclado con el café. Enfriar y turbinar en la sorbetera.

Confitura de quinotos

- 500 grs. de quinotos
 - 400 grs. de almibar
 - Zestes de un limón verde
- Lavar y pinchar los quinotos, hervir 10 minutos, enfriar en agua helada, escurrir. Cocinar los quinotos con el almibar por 20 minutos. Colar y reducir el almibar a 3/4 de volumen. Mezclar con los quinotos y enfriar.

* Por Darío Gualtieri, chef asesor del restaurante de La Casa del Visitante de Bodegas Familia Zuccardi en Maipú, Mendoza. Además, es miembro de la Académie Culinaire de France.

