

## Luis Vañó «La revolución gastronómica del siglo XXI se llama aceite de oliva»

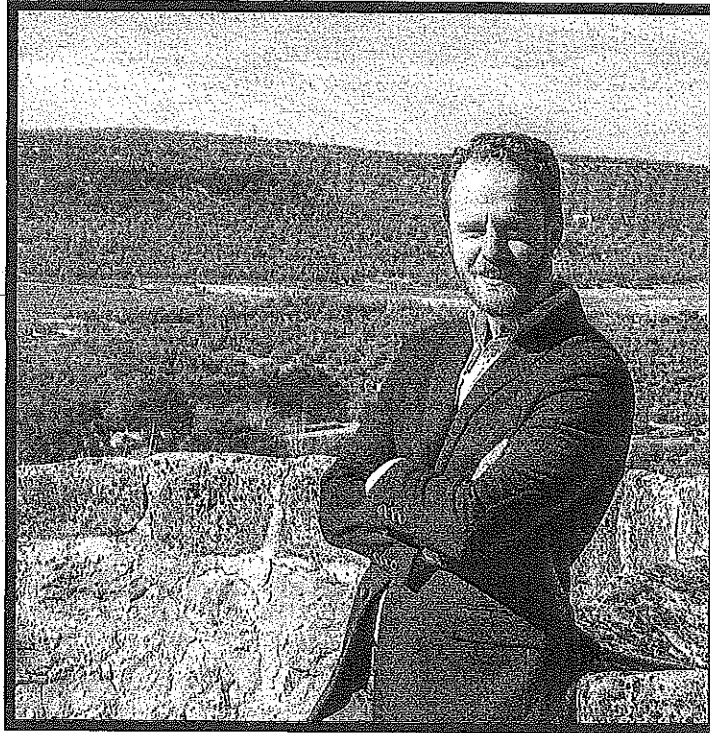
España, con 300 millones de olivos, es el primer productor mundial. Sin embargo, la grasa más consumida sigue siendo el aceite de girasol

■ JULIÁN MÉNDEZ

Somos el país de las aceitunas. Hay plantados en España más de 300 millones de olivos, un mar inmenso y verde, que el pasado año produjo 1.270.000 toneladas de aceite. Somos también (después de Italia) el primer consumidor de aceite de oliva del mundo: 505.000 toneladas al año. Aún así, la grasa vegetal más consumida en España sigue siendo el aceite de girasol. ¡Horror! Le sigue el de oliva (aceites lampantes, refinados, con un 15% de virgen extra) y cierra el podio el AOVE (aceite de oliva virgen extra), ese oro líquido que tanto alaban cocineros y dietistas. La buena noticia es que Buskadí es la comunidad donde más AOVE se toma, por encima de la media nacional de 2,5 litros por persona y año.

Luis Vañó, gerente en Castillo de Canena, una empresa familiar radicada en Jaén y dedicada al aceite desde 1780, batalla por poner en valor el AOVE, «desde la calidad y la innovación». Pioneros en cosechar las aceitunas 'en verde' (el rendimiento en aceite es del 12% frente al 23% de una cosecha madura) y de elaborar zumos de oliva de calidad premium (primer día de cosecha, monovarietales de Picual, Arbequina o Royal, ahumados y esencias basadas en aceite) que arrasan en concursos internacionales, la familia Vañó sabe cómo pulir el diamante en bruto del AOVE. «El aceite de oliva virgen extra y la sal son el condimento principal de nuestra cocina. Y la revolución gastronómica del siglo XXI es el aceite de oliva», remarca Luis Vañó tras presentar una cata de sus aceites en el Zortziko de Daniel García.

—¿Por qué cree que en España no se consumen aceites de mejor calidad?



■ CRUZ MONTERO

### PRODUCTOR Aceite Castillo de Canena

Web  
[www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)

—Es algo que tiene que ver con el desconocimiento del consumidor. Hace 30 años muy pocos sabían de vino o de jamón. Ahora nos ayuda la legislación, pero, aún así, el consumidor no sabe distinguir todavía entre un aceite de oliva y un AOVE.

—¿Qué diferencias hay?

—Pueden etiquetarse como aceites de oliva aceites lampantes o refinados a los que basta añadir un 15% de AOVE para usar la etiqueta.

—Un estudio reciente de la OCU determinaba que la mitad de los AOVES testados, no deberían llevar ese distintivo...

—Al margen de la recogida de las muestras analizadas por la OCU debo decir que somos firmes defensores de los catadores, de la analítica físico-química. En el AOVE la cata es fundamental. Un AOVE no puede tener defectos y debe transmitir notas herbáceas, a tomatera... Toda esa complejidad y variedad es lo que lo diferencia de otras grasas vegetales. Recuerden que la luz es el principal enemigo del aceite...

—Italia produce 190.000 toneladas de aceite y consume 550.000 (más que

nuestro aceite. Ellos venden con su marca un aceite español que nosotros no somos aún capaces de comercializar. Vender con una marca, como Castillo de Canena, exige esfuerzo y mucha inversión... El 75% de lo que producimos en Canena se exporta a 53 países. Los primeros Alemania, Japón, Inglaterra y EE UU... Nuestro aceite es salud.

—He oído que cosechaban de noche...

—Sí. En el campo, el cambio climático es evidente. Mantenemos las aceitunas por debajo de los 18º y viajan hasta nuestra almazara de última generación en camiones refrigerados. Es un aceite verde, con un sabor y una potencia inigualables.

Una gota de Picual, con su riqueza en ácidos oleicos, se traslada al hueso, a sus aromas de hierba recién cortada... El AOVE premium no es caro, unos 20 € el medio litro en el lineal. Solo tiene que compararse su precio con el de un destilado... Elaboramos un AOVE muy especial, llamado Primer día de cosecha, para festejar esa jornada de fiesta. Es más intenso, más bravo, más verde... Este año la etiqueta la firma el escritor Juan Eslava Galán.



### La joya de la corona

Botella de medio litro de aceite Castillo de Canena Primer día de cosecha. Variedad Picual procedente de olivos plantados en Canena (Jaén). La etiqueta cambia cada año; en esta cosecha la firma el escritor Juan Eslava Galán. PVP: 23 €.

### LA NOTICIA

## Se publica 'El olivo de Rioja Alavesa. Un amigo centenario'

■ J. MÉNDEZ

Fernando Martínez-Bujanda ha publicado el libro 'El olivo de Rioja Alavesa. Un compañero centenario' donde hace un repaso por la historia, las tradiciones, los modos de laboreo, ordeño y trujaleo de los olivos alaveses dando la voz a un puñado de veteranos y nuevos protagonistas. La obra (15 €, a beneficio de Acción contra el Hambre) persigue transmitir «de generación en generación» los conocimientos ligados a este benéfico árbol como manera de conservar la memoria. «Se trata de un cultivo minoritario de una variedad única como nuestra Arróniz», explica Martínez-Bujanda que «durante años contribuyó en gran medida a salvar las penurias de la población de la Rioja Alavesa (...) que ha perdurado fiel en el tiempo como compañero discreto y sigue construyendo la historia de la comarca con nuevos proyectos de cultivo, de elaboración de aceite y de promoción turística». El libro saca a la luz testimonios de investigadores como José Ángel Chasco (de Moreda), cocineros como Roberto Ruiz (ex Frontón de Tolosa) y productores de aceite como Gonzalo Sáenz de Samaniego (Ostatu), Patxi Bujanda o Bodegas Casa Primicia y personajes fundamentales como Gorka Mauléon, entre otros muchos testimonios vivos y directos.

## Berasategui, 2º del mundo para Tripadvisor y para La Liste

El restaurante del chef Martín Berasategui en Lasarte (Guipúzcoa) ha sido elegido por los usuarios de la web de viajes Tripadvisor como el segundo mejor restaurante del mundo y el primero de España. Asimismo, la casa madre de Berasategui (que suma ya 10 estrellas Michelin) ocupa el segundo puesto en La Liste, creada hace tres años por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Francia.