

# Aceite de oliva más extra que nunca

Mientras los chefs le rinden homenaje, también resulta el detalle perfecto para llevar a una cena de verano

## 2 ABRAHAM GARCÍA

El chef de Viridiana es uno de los que más sabe de nuestra joya mediterránea. Mientras se «pelea» en la cocina con un marlin, cuenta que en nuestro país no existe una cultura del aceite: «He conocido a personas que los juzgaban por el color e, incluso, creían que el mejor era el más viejo». Elabora el suyo en la campiña de Puente Genil, «nuestro mejor tesoro», añade, que mejora hocados como el salmorejo, la tempura y la mayonesa.

- ¿Lo mejor? Boquerones marinados.
- Precio menús: 110 euros.
- Dónde: c/ Juan de Mena, 14. Madrid. Tel. 91.523.4478.



Gonzalo Pérez

## Templos de la aceituna

- **Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.** C/ de Mejía Lequerica, 1. Madrid. Tel. 91 308 05 05.
- **La Chinata.** C/ General Díaz Portier, 44. Madrid. Tel. 91 402 75 28.
- **La Cuina d'en Garriga.** Carrer del Consell de Cent, 308. Barcelona. Tel. 93 215 72 15.
- **Inossidable.** C/ Fernán González, 6. Málaga. Tel. 952 222 826.
- **A un clic.** [www.olivaoliva.com](http://www.olivaoliva.com) [www.iloveaceite.com](http://www.iloveaceite.com) [www.laorganic.es](http://www.laorganic.es) [www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es) [www.aceitevirgen.co](http://www.aceitevirgen.co)
- **Catas.** Escuela Española de Cata. C/ Alcalá, 142. Madrid. Tel. 91 402 67 04. [catasdeaceite.com](http://catasdeaceite.com)



Gonzalo Pérez

## 1 PACO RONCERO

Investiga en el jugo de aceituna para alcanzar texturas nuevas, elaborar emulsiones y espesantes, así como para crear otras técnicas de vanguardia: «Siempre lo he colocado en el lugar que se merece, incluso como ingrediente principal de un plato. Es nuestra joya y hay que tratarla como tal», afirma el creador de bocados tan sofisticados como la paella de aceite de bogavante, en la que elabora granos de aceite de

oliva. El queso de parmesano, para el que extrae «la grasa mala para volverlo a formar con otra más saludable», prosigue, y las gominolas, que es una emulsión de aceite y azúcar y resultan sorprendentes. ¿La novedad? En su taller, situado en el mismo Casino de Madrid, ha incorporado una oleoteca compuesta por 216 probetas de distintos zumos. «Se trata de un espacio multisensorial centrado en la investigación», adelanta.

- ¿Lo mejor? El queso de parmesano, la paella de bogavante (sustituye los granos de arroz y los elabora con aceite de oliva extra virgen) y el aceite texturizado, que parece manteca para untar.
- Precio medio: 115 euros.
- Dónde: c/ Alcalá 15. Madrid. [www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es)



EFE

## 3 JOAN ROCA

Alma de El Celler de Can Roca, impregna el menú de los sabores del Mediterráneo. El bonsái con olivas caramelizadas es uno de los primeros bocados que llegan a la mesa para trasladar al comensal a su tierra antes de comenzar el paseo por el bosque en busca de trufas y setas de temporada. Ensalada verde con sorbete de oliva, el bacalao en brandada con sopa del mismo zumo y la tortilla de calabacín son las estrellas.

- ¿Lo mejor? La ensalada verde.
- Precio menús: 160 y 130 euros.
- Dónde: Can Sunyer, 48. Gerona. Tel. 972 22 21 57.

## VENDO ADOSADO

- Puerto de Santa María (Cádiz)
- Urbanización Las Redes a 100 m de la playa
- 4 dormitorios, 3 cuartos de baño, salón con chimenea, cocina completa y Armarios vestidos.
- Jardín con Porche, aparcamiento privado.

### ☎ 667 525 210

## 4 DANI GARCÍA

Hace años lo texturizó para crear la palomita y la aceituna ríto, que gustó tanto como el caviar Riofrío con lingote de aceite de oliva. «Tú necesitas aire para respirar, yo aceite para cocinar», afirma el chef de Calima, quien de la aceituna utiliza hasta el hueso. Hace emulsiones, espumas y licuados. Esta temporada ofrece un único menú, que ha denominado Oximoron, compuesto por 22 pequeños bocados, entre ellos, los boquerones rebozados con espuma de vinagre rellenos de perlas de aceite, la raya soasada con caldo dashi y el huevo sin huevo.

Tatiana Ferrandis



LA RAZÓN

- ¿Lo mejor? Los boquerones rebozados rellenos de perlas de aceite y los postres: los gusanos de seda y la maniposa.
- Precio menú: no ofrece carta, sólo sirve un espectacular menú por 146 eur. es.
- Dónde: Hotel Gran Meliá Don Pepe. Avda. José Meliá, s/n. Marbella. Tel. 952 764 25.