

21 de febrero de 2014

Por Santiago Torres Fajarnés. Ingeniero Agrónomo - OLEVIM Torres Fajarnés

El aceite oliva Virgen Extra (VE), como el que se produce en la Comarca del Somontano, es una de las grasas vegetales más antiguas y compone una fuente principal de lípidos de la dieta mediterránea, tan beneficiosa para la salud. Es un potente antioxidante celular, protege frente al cáncer, a la osteoporosis, la demencia. Además, una dieta rica en aceite de oliva es muy beneficiosa porque disminuye las posibilidades de contraer enfermedades cardiovasculares.

El aceite de oliva es el zumo oleoso de la extracción de las olivas, de las cuales hay diversas variedades que confieren las diferentes características organolépticas y nutricionales.

¿Qué variedades hay de aceites de oliva VE? Arbequina, Picual, Cornicabra, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Empeltre (es el Injerto en el Somontano) y Picudo son las principales variedades de aceituna.

¿Qué aromas debemos buscar en un buen aceite de oliva VE? Siempre tiene que recordarnos a fruta en perfecto estado; habrá aceites con frutados verdes o maduros, ambos son atributos positivos.

¿El amargor y el picante son atributos positivos o negativos en un buen aceite de oliva?. Son sin duda propiedades positivas. El amargor es el sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes, y el picante es característico de aceitunas obtenidas a principios de campaña.

¿Qué es la acidez de un aceite?. ¿Coincide con los antiguos etiquetados de 0,4 y 1º?

La acidez es un parámetro imprescindible para medir la calidad de un aceite VE, ya que mide el deterioro que ha sufrido la aceituna antes de empezar el proceso de producción del aceite. A mayor acidez, peor aceite. Los famosos 0,4º y 1º se referían a los porcentajes de mezclas rectificadas física o químicamente a altísimas temperaturas. El aceite de oliva VE ideal es el elaborado con aceitunas recogidas del olivo en perfecto estado y en el que no se ha utilizado ningún aditivo químico; es el puro zumo de la aceituna del árbol sin ningún tipo de defecto en la cata e ideal para el consumo en crudo.

El 1 marzo de este año, la hostelería pondrá a disposición de los clientes el aceite de oliva en formatos irrellenables y debidamente etiquetados para evitar que la tradicional aceitera continúe manteniendo al consumidor desinformado sobre el aceite de oliva.

[Joomla SEO powered by JoomSEF](#)