

► Un Olivo por la Paz Edición Limitada, 50 cl

18 €

www.olioli.es

Excelente y sostenible Olioli, Un Olivo por la Paz

La cata
Luis Moreno Buj



► Empeñadas en dejar a sus generaciones próximas un proyecto sostenible **M^a Dolores Ferrando** y dos socias se unieron para fundar una almazara y un olivar en una zona con gran potencial ecológico. En la actualidad poseen 20 hectáreas a casi 900 metros de altitud en el paraje Zalaya, en San Antonio de Requena, para elaborar una media de 44.000 kilos de aceite cada campaña, comprando algo de aceituna dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Y lo hacen aplicando de manera activa una filosofía de empresa basada en la colaboración con el entorno social —están adscritas a la Ruta del Vino de Utiel-Requena—, el equilibrio con la naturaleza, la difusión de la olivicultura y la producción de un Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de cultivo ecológico de excepcionales

características organolépticas. Especial atención merece la relación del zumo de la aceituna con la salud por su acción cardiosaludable y su gran capacidad antioxidante que protege nuestras células. Pero hay que destacar la importancia del cultivo ecológico en los AOVE porque los pesticidas son liposolubles, se almacenan con facilidad en los organismos de los seres vivos, tanto en nuestro cuerpo como en los que nos sirven de alimento, y actúan como «disruptores endocrinos». Estas sustancias tienen efectos en las hormonas, tanto sexuales como tiroideas, en neurotransmisores y en las células del sistema inmunitario. Y lo peor es que la OMS advierte en un informe de que «se siguen aprobando sustancias sin que exista la obligación de demostrar su inocuidad a gran escala, antes de usarse para el consumo humano o industrial», pues las regulaciones lo permiten. El aceite «Un Olivo por la Paz Edición Limitada» es un producto en rama, sin filtrar,

ni siquiera usan centrifugado vertical que elimina muchos polifenoles y tocoferoles (vitamina E). El de 2015 es un coupage de campo que se realiza mientras se ordeña el árbol, aceitunas seleccionadas de todas las variedades de la finca Olioli, con un porcentaje principal de Cornicabra, Manzanilla (autóctona), Arbequina, Piñón y la italiana Frantoio. Se comenzaron a recoger a finales de octubre, en enero, cuando la aceituna comienza a cambiar de color pero está verde todavía. Su aroma es intenso, recuerda a macedonia de frutas (pera, manzana, plátano), a tomate y hoja de higuera; es perfumado, con matices de plantas aromáticas, con un ligero toque torrefacto (café). En el paladar tiene un ataque dulce para, a continuación, manifestar su ligero picor que se compensa con su sensación frutal y aparecen los amargos, aunque leves, que recuerdan las alcachofas, es armónico y delicioso. Un aceite para disfrutarlo y un proyecto que hace pensar.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



VERSAT
CLOS COR VI (DOP Valencia)
Coupage único

► Tras irrumpir en el mercado con unos vinos poco convencionales (empleando uvas típicas de centroeuropa en un clima mediterráneo), Luis Corbí ha decidido aumentar la familia con un blanco de coupage único en el mundo. Está hecho con una base de uvas de Viognier y Riesling y pequeñas proporciones de Verdel y Moscatel. Es un blanco de buena acidez, con aromas de fruta fresca, suaves notas florales y fondo mineral.

Precio aproximado: 9,00 euros



ALBUFERA
FAMILIA VICENTE SOUCASE (DOP Valencia)
Juventud y carácter

► Los hermanos José y Rafael Vicente Soucase han heredado la pasión por el vino de sus ascendentes. Con un proyecto serio y bien estructurado, comienzan a abrirse camino en el mercado local tras años apostando por la exportación. Este tinto de Monastrell y Tempranillo es un buen ejemplo de su buen hacer. Un vino que pese a sus tres meses de crianza mantiene todo su carácter frutal.

Precio aproximado: 5,50 euros



CLOS DE SAN JUAN
CHERUBINO VALSANGIACOMO (DOP Utiel-Requena)
Un Bobal que no se olvida

► En la pedanía requenense de San Juan se producen algunos de los mejores racimos de Bobal de Utiel-Requena. Con ellos, el equipo de Cherubino Valsangiacomo elabora un tinto intenso y goloso. Descansa quince meses en barricas de roble de 500 litros, lo que incide en su estructura y complejidad. Es amplio y diverso en aromas, con una entrada en boca untuosa y gran sensación balsámica.

Precio aproximado: 10,00 euros

Delicias callejeras en peligro

Al dente
Caius Apicius



■ «Como sin duda saben ustedes, garapiñar es, básicamente, bañar golosinas en un almíbar que las recubre y forma grumos. Se pueden garapiñar muchas cosas, pero seguro que el más conocido de estos productos son las almendras garapiñadas, uno de los emblemas gastronómicos de la ilustre ciudad de Alcalá de Henares».

Hace unos días leí, estupefacto, en un diario de mi ciudad natal que las nuevas autoridades municipales coruñesas se proponen prohibir, ellas sabrán por qué, los puestos callejeros en los que se venden, entre otras cosas ricas, almendras garapiñadas o, como dice todo el mundo, «garapiñadas».

Como sin duda saben todos ustedes, garapiñar es, básicamente, bañar golosinas en un almíbar que las recubre y forma grumos. Se pueden garapiñar muchas cosas, pero seguro que el más conocido de estos productos son las almendras garapiñadas, uno de los emblemas gastronómicos de la ilustre ciudad de Alcalá de Henares.

Alguna que otra vez, en mis viajes infantiles a Madrid, mis tíos me llevaban a la ciudad cervantina; uno de los rituales imprescindibles era acercarse al torno del convento de las Clarisas de San Diego y adquirir una cajita de esta deliciosa golosina. Bueno, nunca era sólo una.

El de las almendras garapiñadas es uno de los aromas callejeros más agradables. Incita. En La Coruña, en los jardines de Méndez Núñez, se instalaba un puesto cuyo aroma llamaba a distancia. Uno llegaba, pedía sus almendras, se las ponían en una bolsita de celofán y se iba tan ricamente tomándose sus almendras en plan peripatético.

Por supuesto, a esto no le llamaba na-

die street food, ni el carromato de tracción humana en el que se preparaban y despachaban se conocía como food truck. No sería comida callejera, pero sí golosinas callejeras, y está claro que llamar camión al puesto ambulante en cuestión sería una exageración.

Había más «comida callejera». Naturalmente, los carritos de helados, donde los críos nos comprábamos aquellos productos, cuya mayor virtud era que estaban fríos y dulces, pero que a nosotros nos encantaban. Fueron desplazados por los puestos más estables de marcas conocidas, de las que Ilsa Frigo es parte de la infancia de muchos de mis coetáneos y sale hasta en El Jarama.

En las fiestas, cerca de tióvivos, coches de choque y demás atracciones, no faltaban puestos en los que se vendían rojas y brillantes manzanas cubiertas de caramelo, rodajas de coco, espectacular algodón de azúcar, de alguna manera precursor de las espumas y aires de **Ferran Adrià**... Una sucesión de dulces y aseguibles tentaciones para un niño y, seamos sinceros, para quienes hacía tiempo que habían dejado de serlo.

En invierno, naturalmente, los carritos de helados desaparecían; pero llegaban los, para mí, más emocionantes de todos: las locomotoras de las castañeras. ¡Castañas asadas! ¡Qué delicia! También su aroma llamaba desde lejos. Se acercaba uno al puesto y compraba su cucurucho de

«Un cucurucho de castañas era lo mejor de la estación fría. Solían empezar a aparecer en noviembre, por Todos los Santos o por San Martín»

«En todas partes ha nacido una impresionante afición al street food, y por otra parte se eliminan esas cosas que se preparaban en la calle»

castañas, calentitas; recuerdo que de cuando en cuando las castañeras voceaban su producto al grito de «¡Ala, que van fervendo!» (¡Hala, que van hirviendo!).

Este grito contrastaba con la casi clandestinidad con la que, en pleno corazón de la ciudad, en la calle Real, aquella de la que **George Borrow** dijo que estaba empedrada de mármol por la limpieza de las losas de su pavimento, se podía acercar al viandante una mujer, normalmente mayor, que portaba un cubo (un balde, decíamos en una ciudad marinera) cubierto con un paño blanco y, casi en susurros, preguntaba, levantando un pico del paño para mostrar fugazmente su mercancía: «¿Querían percebes?»

Tengo que ponerme ciceroniano y entonar el clásico «O tempora, o mores» de la primera catilinaria pronunciada en el Senado romano por **Marco Tulio Cicerón**. Tiempos y costumbres perdidas en nombre de la modernidad y ahora, al pa-

recer, de la higiene y la salud públicas.

Un cucurucho de castañas era lo mejor de la estación fría. Solían empezar a aparecer en noviembre, por Todos los Santos o por San Martín. Un día frío, con viento del mar y una lluvia dulce, pero empapadora, encontrarse con la castañera de turno era una gozada. De niños íbamos con el cucurucho en la mano, quemándonos los dedos con la impaciencia; al crecer, echábamos las castañas, literalmente «fervendo», en los bolsillos del abrigo, en los que metíamos las manos para calentarlas.

Las castañeras todavía, que yo sepa, no han sido erradicadas del paisaje urbano coruñés; pero, visto lo visto con las garapiñadas, salvo que esas autoridades consideren que las castañas son algo muy gallego, algo muy tradicional y arraigado. Espero, por el bien de las castañeras y de mis paisanos, que del palacio de María Pita no salga un ucuse declarándolas fuera de la ley.

Paradójico, ¿no creen? En todas partes ha nacido una impresionante afición al street food y a los food trucks, que hasta han tenido programa propio en alguna televisión, y por otra parte se eliminan esas cosas que se preparaban en la calle, en aquellas vistosas calderas de cobre las garapiñadas y en las preciosas locomotoras las almendras.

¿En nombre del progreso? ¿Es progreso eliminar estas tradiciones, que han formado durante muchísimos años parte del paisaje urbano? ¿O es que cuando se habla de la pequeña y mediana empresa se soslaya a estos mínimos empresarios que ofrecen su mercancía a los transeúntes? No puedo evitar decirlo: me parece una barbaridad, por supuesto propia de politiquillos. Qué pena.