



# Reportaje





# los secretos del aceite

Texto: Redacción

Fotos: Los Carrizos

**El aceite de oliva es un zumo natural de fruta. Un zumo de aceituna. Un producto muy delicado en el que influyen muchos factores. Un mundo fascinante, complejo y... desconocido para muchos. Porque, ¿en qué debemos fijarnos a la hora de elegir un aceite? ¿cómo influye el grado de acidez en la calidad? ¿qué convierte a un aceite en 'virgen extra'? ¿cómo envejece el aceite?... Todo eso y mucho más, nos desgrana Mario Conde. Sí, el hijo del conocido ex banquero, pero también un enamorado del aceite de oliva y co-propietario, junto a su hermana Alejandra y su padre, de Los Carrizos, una marca de aceite de oliva virgen extra de extraordinaria pureza y calidad.**



La acidez como descripción, el color como referencia y el envasado en cristal son tres mitos sobre la calidad del aceite de oliva que la familia Conde quiere desenmascarar con la nueva campaña del aceite *Los Carrizos*. La importancia del etiquetado y la fidelidad de las marcas a las añadas son los factores que el consumidor debe conocer a la hora de consumir aceite de oliva virgen extra.

#### **Cómo distinguir un aceite de calidad**

El aceite, cuanto más fresco mejor, como cualquier otro zumo. Este es el secreto mejor guardado del aceite.

El aceite de oliva es un zumo natural y, como sucede con cualquier otro zumo, la frescura es la clave de la calidad. Por eso es imprescindible revisar el etiquetado del aceite. Según Mario Conde, responsable de Los Carrizos, **“No se debería comprar aceite sin esta información básica, su fecha de producción. El consumidor tiene que disponer de máxima y transparente información sobre lo que consume y su proceso de producción”**.

Si queremos aceite de calidad, tendremos que ir siempre a la última campaña, a la más reciente y así poder degustar en todo su esplendor el oro líquido de nuestra gastronomía.

**“En Los Carrizos se marca, además del lote y de la fecha de caducidad, la campaña. Al contrario que el vino, el aceite, cuanto más fresco, mejor”**, explica Mario Conde.

#### **De la almazara a la mesa**

Existen más de 150 variedades de aceituna en España, cada una con sus características propias y su momento óptimo de recogida, molienda y consumo.

La arbequina, por ejemplo, se recoge en Octubre/Noviembre, si las condiciones meteorológicas lo permiten. Un exceso de maduración supondría una pérdida en las características organolépticas de la aceituna: olor, sabor, aroma...

**“Por eso, Los Carrizos, que es aceite de oliva virgen extra 100% arbequina, recoge las aceitunas de sus 170.000 olivos plantados en la Sierra Norte de Sevilla en el menor plazo posible, cuando todavía la arbequina está en su punto verde-blancuecino, mediante un sistema mecanizado pero con repaso manual y molidas en menos de 24 horas”**, añade Mario Conde.

Los Carrizos aún va más allá puesto que, en aras de la calidad, sólo envasan el aceite sobre pedido y en lata. El aceite se envasa sobre pedido huyendo del oxígeno y la luz, en lata, con un etiquetado referido la fecha de la campaña, para indicar el periodo óptimo de consumo, distinto, por tanto, a la fecha de caducidad.

Una vez hecho el aceite, se lleva a la almazara, a 20 km. de la finca, donde se almacena en depósitos hasta que se enlata, bajo pedido, para que llegue al cliente en inmejorables condiciones, **“como recién exprimido, directamente de la almazara a la mesa”**, afirma el Consejero Delegado de Los Carrizos.

## FALSOS MITOS SOBRE LA CALIDAD DEL ACEITE:

### La acidez como referencia de calidad

Los factores medioambientales, así como la homogeneidad y calidad del fruto, entre otros muchos factores, hacen que cada añada tenga sus propios matices y que nunca sea igual a la anterior, por ello la acidez indica el tipo de aceite pero no necesariamente su calidad.

Por ley está regulado el tipo de aceite por su acidez. Pero esa misma ley recoge la posibilidad de mezclar diferentes tipos de aceite, consiguiendo que el grado de acidez sea menor de 0'8 °, y por tanto, estar calificado como Aceite Extra Virgen.

El que un aceite sea extra virgen no es sinónimo de calidad. La calidad depende de la homogeneidad del fruto que recoges. Y eso se consigue cuidando el olivar durante todo el año: podando los árboles correctamente para que todas reciban la misma luz, cuidando que tengan el mismo tamaño, regando adecuadamente...

### Cuanto más color, más calidad

Se tiende a pensar que el aceite bueno es el de un color verde más intenso. Pero ese es otro de los grandes mitos alrededor del aceite, ya que, por efecto de la gravedad, el color se va perdiendo conforme se va posando la pulpa. Cada aceite tiene su color y su variedad, incluso cada día puede variar de color, conforme se va sedimentando.

Tanto es así, que el aceite se cata en copas azules, como el vino, puesto que el color del aceite no denota calidad.

### El cristal frente a otros envases

Son muchos los que se decantan por la compra del aceite en botella y descartan otros envases como las latas o el tetrabrick, ya que el cristal se asocia a una mayor calidad. Esto es un mito, la botella es buena sólo si es opaco el cristal. Un aceite oxidado y plano no vale nada. Hay que conservarlo siempre en lugares frescos y secos para mantener sus propiedades.

El **aceite**, cuanto más fresco,  
mejor, como cualquier otro zumo

