

Raúl Mora Bermejo Director Gerente de Palacio de los Olivos

“Ponemos la tecnología al servicio de la tradición, la calidad y la excelencia del Aceite de Oliva Virgen Extra”



Palacio de los Olivos es una empresa familiar con una gran experiencia en el sector agroalimentario. En Los Palacios, su finca situada en Almagro (Ciudad Real), se halla una explotación de carácter intensivo en la que produce aceituna de la variedad picual con la que elabora su aceite, un Virgen Extra 100% Zumo de aceituna.

¿Qué rasgos definen a su aceite?

Palacio de los Olivos está elaborado con aceituna de la variedad picual, que madura en los terrenos volcánicos que le confieren todos los matices del suelo calatravo. La almazara está en la misma finca, de modo que las aceitunas provienen exclusivamente de nuestra explotación y así logramos que la calidad del aceite en las diferentes campañas sea similar. Hacemos una recolección temprana de la variedad picual, a primeros de noviembre, lo que nos permite obtener el fruto en su momento óptimo de maduración. La aceituna se moltura en frío a través de procedimientos exclusivamente mecánicos, y el aceite se somete a un riguroso control analítico en laboratorio. La inversión en tecnología y la elaboración propia da como resultado una calidad superior

con el que nos hemos abierto un hueco propio en el mercado.

Cuidando los procesos...

Los aspectos sensoriales en un Aceite de Oliva Virgen Extra son fundamentales, y dependen en un 100% de cuidar las diferentes etapas del proceso, desde la recolección mecánica y con poco tiempo hasta la extracción para evitar fermentaciones, hasta la molturación en molinos de baja velocidad que preservan los aromas, pasando por el almacenaje y la conservación, que se realiza con una temperatura constante de 17 grados que impide la auto-oxidación y en depósitos inertizados con nitrógeno alimentario. Por último, cuidamos mucho la fase de envasado para que no se deterioren las cualidades organolépticas, lo que nos ha llevado a emplear en

vases opacos de vidrio. Nuestra idea ha sido siempre ofrecer un Virgen Extra exclusivo, algo que logramos gracias a nuestra apuesta por la tecnología al servicio de la tradición, la calidad y la excelencia.

¿Una calidad reconocida?

Así es. Hemos obtenido el sello Siquev Internacional que garantiza al consumidor que Palacio de los Olivos es un aceite de altísima calidad y que sigue siendo así durante toda su vida de consumo preferente. También hemos recibido prestigiosos premios en certámenes como los de Jaén, Nueva York, Israel, Alemania o Italia.

¿Dónde puede adquirirse el aceite Palacio de los Olivos?

Nuestro aceite puede encontrarse en tiendas



especializadas y también en los lineales de las principales cadenas alimenticias. Se trata de un Virgen Extra lleno de sabor y fácil en boca, con un frutado intenso, picor y amargor perfectamente equilibrado, aromas a hierbas frescas, hoja de olivo con presencia de tomate, almendra y alcachofa. Un producto único para consumidores que buscan una diferencia, y que se aprecia también en el diseño de su imagen. En Palacio de los Olivos hemos apostado por fusionar tradición y calidad en unas etiquetas sobre fondo negro y toques color oro –seña de la pureza del aceite– que se incorporan a un formato de botella estilizada con rematadas terminaciones curvas, tanto en la gama de 500 ml como en la de 250 ml.



www.olivapalacios.es

Santiago Ramón Co-fundador de Caviaroli

“Caviaroli: el aceite como nunca lo has visto”

Cuando pareciera que en torno a un producto básico, como el aceite, ya estaba todo inventado, llega alguien, innova y sorprende. Es el caso de Caviaroli: una esferificación de aceite al más puro estilo Ferran Adrià, que una familia emprendedora catalana ha conseguido llevar al mercado. Caviaroli es una nueva forma de presentar y consumir el aceite, a la altura de los grandes chefs.

¿Cómo definiría Caviaroli?

Me gusta definirlo como una nueva experiencia organoléptica, donde las sorpresas a las que nos tienen habituados los grandes chefs se materializan en ‘una una gota de aceite de oliva capturada en una fina membrana de gelatina natural’. Gracias al proceso encapsulación, que hemos desarrollado, se consigue un aspecto, tamaño y textura muy parecidos al caviar, por eso nuestros clientes se refieren muchas veces a Caviaroli como el caviar de aceite.



asesor tecnológico de la Fundación Alicia (que Adrià preside), le llamó la atención un día un bote lleno de bolitas de aceite... Preguntó al respecto y, al saber que habían desestimado producir las por una cuestión tecnológica, le sonó a reto. Más de dos años tardó en crear

la maquinaria adecuada para poder hacer aquellas bolitas de aceite. Cuando fuimos capaces de producir las, se las enseñamos a Ferran Adrià quien, al verlas, nos dijo poco más que... ¿podéis hacerme 10 kg para la semana que viene? Ese fue el principio de nuestra andadura. En 2010 El Bulli se convirtió en nuestro primer cliente, al que luego han seguido otros restaurantes de igualmente grandísimos chefs.

Caviaroli ofrece actualmente diferentes ‘versiones’...

Sí. Como ingenieros, trabajamos para afinar el producto y desarrollar variedades: encapsu-

lado de aceite de oliva virgen, de aceite de sésamo, de aceite de avellana, de aceite de albahaca, de aceite de oliva y guindilla, de aceite de oliva y romero. En 2011 fundamos Caviaroli y empezamos a comercializar nuestro producto. Lo lanzamos primero para el canal profesional, pero hoy cualquier particular puede encontrarlo en tiendas especializadas. Hemos hecho el mismo camino comercial que productos como el foie o la sal Maldon: pensamos que primero era importante que los chefs mostraran al consumidor cómo utilizarlo, a través de sus creaciones...



¿Y cómo se utiliza? ¿Qué ventajas introduce el aceite encapsulado?

Caviaroli se puede utilizar en cualquier sitio donde pondríamos aceite en crudo. No es más que aceite líquido, pero en forma de bolita, que se libera rompiendo en boca, de manera que permite disfrutar al comensal de un delicado sabor antes de mezclarse con el resto de ingredientes del plato. Esto es interesante porque además permite rehidratar por ejemplo una tapa en el momento de servirla. Y además es muy práctico porque no se derrama: se queda allí donde lo colocas, ya sea sobre un pescado, un montadito o una crema. Caviaroli abre un infinito abanico de posibilidades culinarias dentro de la cocina de vanguardia, con un componente visual muy potente. Sin duda, el valor añadido que aporta al plato es muy superior al de su coste.

www.caviaroli.com