

El uso del aceite de oliva, según Paco Roncero

→ Aceite de oliva, AARAG



El jefe de cocina de La Terraza del Casino es un gran experto en el zumo de aceituna. Lo constata la oleoteca de PacoRonceroTaller.

El aceite de oliva es alimento, condimento, bálsamo, cosmético, medicina o combustible. Prueba de ello son las diferentes religiones y culturas que han hecho del olivo un símbolo: Palas Atenea clavó su lanza en Atenas y surgió una planta de olivo; era la representación de Minerva, diosa romana de la fecundidad; y fue la paloma que soltó Noé la que regresó con una rama en el pico para demostrar que las aguas estaban retrocediendo.

En España es un **producto indispensable**. Los olivares predominan sobretudo en los países mediterráneos y es en Persia, Egipto y Creta en donde se han encontrado los fósiles de olivo más antiguos. En España los restos datan de la Edad de Bronce. Aun siendo un país productor y consumidor del oro líquido todavía hay muchos en casa que utilizan indiferentemente las variedades de aceite.

Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino, es un gran experto en aceite de oliva. La oleoteca que posee en PacoRonceroTaller lo certifica.



Paco Roncero, chef.

¿Qué marca las características del aceite de oliva?

Que el aceite sea virgen, virgen extra, fuerte o suave es una catalogación más. Es la aceituna quien va a marcar las características como pasa con las uvas y los vinos. También afectan el terreno, la climatología y el sistema de recogida. Un aceite más verdoso suele indicar que las aceitunas han sido recogidas cuando aún no ha acabado el proceso de maduración. Tampoco tiene que ver una arbequina de Cataluña, de Jaén o de Toledo aun con propiedades y características similares.

¿Qué aceite armoniza mejor con cada receta?

Depende un poco de las preferencias pero a mí, personalmente, la arbequina me gusta mucho para una ensalada y, debido a su sabor afrutado, también lo usaría para aderezar un postre. A la hora de cocinar pescados lo mejor sería una hojiblanca y para un puré de patatas una picual.

¿Tiene cabida el aceite de girasol?

No es una opción en la cocina. Si lo que se quiere es un sabor neutro el mejor es el picudo con el que se puede marcar un producto a la plancha, como un solomillo, sin que aporte ni mucho aroma ni excesivo sabor. Si por el contrario se quiere freír, la cornicabra o la hojiblanca tienen mucho poder calorífico lo que implica un mayor rendimiento.

¿El aceite de oliva es reutilizable?

Yo prefiero no hacerlo pero también es lógico que al freír no se quiera tirar tal cantidad de producto a diario. De todas maneras, hay que tener en cuenta que todos los aceites tienen su vida y con el calor pierden propiedades.

¿Cómo se conserva el aceite de oliva?

Hay que guardarlo en lugares oscuros y, a ser posible en un recipiente hermético y de cristal opaco.

Las más
leídas

1. Los cinco vinos más caros del mundo
2. La cocina de Gastón Acurio en Barcelona
3. Aperitivos de autor
4. Un ibérico digno de palacio
5. El uso del aceite de oliva, según Paco Roncero
6. Marcelo Tejedor: "La historia de un restaurante con manteles se acabó"
7. "Tuvimos que educar paladares"
8. La ruta gastronómica de... la carne de caballo
9. 'Can Roca', la solidez de uno de los más grandes
10. ¡Tenemos ganador!