

El curso de verano de la Olavide, el más longevo de la Universidad andaluza sobre cata de AOVE

Noticias

Este año han participado un total de 16 alumnos en el curso de iniciación y otros 27 en el ciclo avanzado, donde se han catado a ciegas más de 42 AOVEs diferentes

120 alumnos, 4000 vasos de cata, más un centenar de aceites de oliva virgen analizados. Son algunas de las cifras del curso de verano que viene ofreciendo la Universidad Pablo de Olavide (Carmona, Sevilla) en colaboración con el Centro Cultural del Olivo Basilippo desde 2012, y BCLogística, por el que han pasado algunos de los más importantes expertos de cata de aove de España. “El éxito del curso demuestra el elevado interés que existe en nuestra sociedad por esta joya de nuestra gastronomía y de nuestra cultura que es el aceite de oliva virgen extra”, destaca el coordinador del curso y productor Juan Antonio Morillo. Es de hecho el curso de rango universitario más longevo que existe en Andalucía sobre este tema.

Este año han participado un total de 16 alumnos en el curso de iniciación y otros 27 en el ciclo avanzado, donde se han catado a ciegas más de 42 AOVEs diferentes. En este sentido el maestro de catadores José Alba ha insistido en la necesidad de “ofrecer más degustaciones directas en las tiendas, a pie de estantería”, para dar a conocer las virtudes gastronómicas de los aceites de oliva virgen extra frente a los aceites de oliva defectuosos. “Aprender a catar, aunque sea de forma básica, es indispensable para que el aove se abra paso de una forma definitiva entre los consumidores”, afirma.

Por su parte el director general de GEA Westfalia, Juan Vilar, animaba a seguir promocionando la cata de aove dentro de España puesto que “seguimos estando lejos de Grecia o de Italia” en lo que al consumo de *virgen extra* se refiere. “El aove sigue siendo el gran desconocido en España”, reconocía durante su intervención.

Morir en las estanterías de las tiendas

Entre los expertos que han dirigido las sesiones de cata se encuentran catadores del nivel de Julio Forcada, miembro del panel de cata de la D.O. Priego de Córdoba; Fernando Martínez, jefe del panel de cata del Instituto de la Grasa (Sevilla), M^a José Moyano, también del Instituto de la Grasa, o el citado José Alba. Al inicio, sólo cuatro de los primeros 16 alumnos supieron reconocer a ciegas un virgen extra, “algo que coincide con la problemática actual de desconocimiento que tenemos en nuestra sociedad”, en palabras del director del Centro Cultural del Olivo Basilippo, Juan Antonio Morillo. En cambio la gran mayoría de alumnos inscritos en el ciclo avanzado consiguieron distinguir a ciega los defectos. “Éste es el objetivo y se ha cumplido con creces: aprender a valorar un aove mediante sencillos pero constantes métodos de cata”, destaca el coordinador del curso.

Este año también ha habido espacio para profundizar en cuestiones de olivicultura, salud o derecho alimentario de la mano de profesionales como el Delegado de Fertinagro José Antonio Sanromán, el médico nutricionista Francisco Lorenzo y el abogado especialista en Derecho Alimentario, Vicente Rodríguez. Y por supuesto, para el maridaje. José Manuel Laserna, propietario de Mare Nostrum Gourmet y el chef Carlos Redondo han dirigido una sesión práctica de usos y combinaciones gastronómicas de diferentes aoves. “Un aceite cuyo principal aroma recuerda al de la aceituna aderezada no se debería consumir”, subrayaba Laserna. Precisamente una errónea transcripción de estas palabras ha generado cierta polémica en las redes sociales; el propio Laserna lo dejaba claro durante su intervención: “un auténtico aove debe ser agradable a los sentidos, recordar a a frutas verdes, a aceituna fresca, a hierba recién cortada, a tomates, a almendra...”.

Después de tres años consecutivos colaborando con la Universidad Pablo de Olavide, el gerente de BCLogística, Ginés Bustos y el director del Centro Cultural del Olivo Basilippo Juan Antonio Morillo expresa su satisfacción por el “éxito” de convocatoria y de resultados del curso de verano. “Eso sí, tengamos cuidado con el embudo que se está produciendo en las estanterías de las tiendas gourmet

en Europa. He podido comprobar personalmente que la venta de grandes aoves es engañosa, la gran mayoría sólo están allí para coger polvo y tiene poca rotación”. Morillo advierte de que “ha llegado antes la moda de envasar aove que la costumbre de consumir, sobre todo al ritmo de rotación que requiere esta calidad para que el producto no muera en las estanterías y llegue fresco a la mesa”. Por tanto hace falta más formación directa a “dependientes de comercio”, en opinión de Juan Antonio Morillo; “el personal de una tienda es el idóneo para asesorar adecuadamente al consumidor y evitar el estancamiento”.

Redacción