

La Casa de Medinaceli lanza un nuevo aceite arbequino elaborado por Castillo de Canena, homenaje al origen de esta variedad



Noticias

El duque de Medinaceli, Barón de Arbeca, introdujo la arbequina en España en el siglo XVIII, importándola de Palestina

La Fundación Casa Ducal de Medinaceli ha presentado en la Casa de Pilatos de Sevilla una gama de productos exclusivos bajo la marca **Duquesa de Medinaceli**, entre los que destaca el aceite arbequino elaborado por la compañía jienense **Castillo de Canena**.

El XI Duque de Medinaceli, Barón de Arbeca (Lleida), introdujo la variedad arbequina en la Península Ibérica importándola de Palestina a mediados del S. XVIII. La Casa de Medinaceli ha querido rendir así homenaje al origen de esta variedad lanzando un nuevo Arbequino elaborado por la compañía reconocida internacionalmente, Castillo de Canena.

“Los motivos por lo que hemos tomado la decisión de comenzar este fascinante proyecto de la mano de Castillo de Canena es porque hemos buscado desde el primer momento la excelencia en la calidad de nuestros productos y porque existe una vinculación histórica entre la Casa Medinaceli y el Castillo de Canena”, explica **Pablo Hohenlohe**, presidente adjunto de la Fundación Casa Ducal de Medinaceli.

El aceite forma parte de una exclusiva gama de productos Duquesa de Medinaceli que se podrán adquirir, tanto en las tiendas de algunos de los monumentos de la Fundación - como la Casa de Pilatos en Sevilla, la Capilla del Salvador en Úbeda, el Palacio de Oca en Pontevedra y el Hospital Tavera en Toledo-, así como en otros prestigiosos establecimientos, tanto de España como del extranjero.

“El nuevo aceite es un blend de zumos de aceitunas arbequinas, en donde se recogen desde los primeros frutos enverados a principios de la cosecha de características potentes y notas verdes intensas, hasta los recolectadas ya en noviembre, con el otoño avanzado y de expresividad más tenue y delicada... todos ellos procedentes del mismo Pago de nuestra finca, de dónde se han seleccionado los mejores frutos para esta edición limitada”, añade **Francisco Vañó**, director general de Castillo de Canena.

El diseño gráfico de esta marca está basado en un manuscrito del siglo XIV, concretamente en una serie de dibujos y ornamentos heráldicos decorativos, de la época del I Conde de Medinaceli.

El aceite es un Virgen Extra de color verde/dorado suave, elaborado a través de la composición de varios arbequinos recolectados en sus diferentes momentos de maduración. Mientras que los aceites más tempranos, proporcionan notas, tanto en nariz como en boca, de frutos del olivo frescos y almendra verde, la presencia de zumos de aceitunas más maduras, hace que en su paso por boca resulte suave y dulce, con un armonioso y ligero amargo y picante y retrogusto a almendra, plátano y manzana. Todo ello con un elegante y equilibrado toque a compota de frutas.

La presentación ha tenido lugar en la Casa de Pilatos de Sevilla, con la asistencia de numerosos

invitados de la sociedad sevillana y expertos en gastronomía andaluza.

Redacción