

Destacan el aumento del reconocimiento de los aceites españoles



Noticias

El mayor reconocimiento de los picuales se debe a esa modulación que se está haciendo de los sabores picante y amargo

La experta en el análisis sensorial del aceite de oliva María Paz Aguilera ha asegurado que aumenta cada vez más el reconocimiento de los aceites de oliva españoles gracias al trabajo de investigación y formación que se realiza, especialmente por almazaras privadas.

Aguilera, investigadora en las líneas estratégicas de Citoliva, para la mejora del perfil nutricional y saludable de los alimentos y en tecnologías de la conservación, y codirectora del **curso "Cata de aceite oliva virgen extra: Elaboración, sabor y salud", que se imparte en la sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén)**, cree también muy importante la investigación que se realiza para modular el sabor de los picuales.

La investigadora, que ha sido jefa del panel de cata de Citoliva hasta 2011, considera que el mayor reconocimiento de los picuales se debe a esa modulación que se está haciendo de los sabores picante y amargo, que, sin embargo, son las características sinónimas de salud de esta variedad de aceite.

Con el curso, en el que hay 45 personas matriculadas, se pretende la formación de profesionales en lo que son los aceites de oliva, formándolos desde el punto de vista de la elaboración y su calidad, una actitud que cada vez más se detecta en las almazaras, aunque de forma "incipiente".

Asimismo, Mercedes Uceda, de IADA Ingenieros y encargada de las prácticas de cata en el curso, destaca que la principal característica a la hora de catar un aceite es precisamente saber detectar su amargor y el picante, y después los aromas de las distintas variedades como a tomatera o plátano. "Cada año el aceite es totalmente diferente, el año pasado fueron de aromas bajos en nariz y en boca más intensos, depende en mucha medida del clima, jugamos con la naturaleza", explica Uceda.

Redacción