**GRANDES PAGOS DE OLIVAR CON LOS MEJORES PANES DE MADRID EN MADRID FUSIÓN**

*Madrid, marzo 2022.* Los seis productores de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra que componen en la actualidad **Grandes Pagos de Olivar** se unen a los mejores obradores de pan de Madrid para presentar en Madrid Fusión 2022 degustaciones únicas e inéditas de sus productos: los aceites de oliva virgen extra de pago de la cosecha 2021/22 **(Abbae de Queiles, Aubocassa, Casas de Hualdo Reserva de Familia, Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, Marqués de Griñón Oleum Artis y Marqués de Valdueza Coupage)** junto las hogazas y barras de los obradores Acid Bakehouse y Panadarío.

Grandes Pagos de Olivar, asociación creada en 2005, pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico. Procedentes de diferentes zonas olivareras españolas, con distintas trayectorias empresariales y variadas historias familiares, este grupo de productores comparte un rasgo distintivo: todos sus AOVES deben estar producidos en un *Pago*, un terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto y en el que también se ubica la almazara. Estas fincas reproducen en el olivar el concepto de *château* tan habitual en la cultura vinícola.



[www.grandespagosdeolivar.com](http://www.grandespagosdeolivar.com)



**Abbae de Queiles 21/22**

Monovarietal de arbequina de color amarillo dorado limpio y aroma verde profundo, fresco, como la hierba recién cortada. En boca predomina la sensación de fruta madura, en su punto óptimo, como el plátano, la pera o la manzana roja. Su picor es bajo y el amargor, casi inexistente, lo que resalta el potente aroma de la arbequina.

Más información: [www.haciendaqueiles.com](http://www.haciendaqueiles.com) @haciendaqueiles

**Aubocassa 21/22**

De aspecto opalescente, con una ligera turbidez debido a que no se filtra, este 100% arbequina de color amarillo verdoso es un virgen extra intenso, con delicadas notas aromáticas a piel de cítricos y hierba fresca recién cortada. Más profundamente se encuentran recuerdos hortícolas, con el tomate de ramallet a la cabeza, seguidos de plátano verde, manzana y frutos secos (almendra verde). La primera sensación en boca es de sedosidad, plenitud y frescura; después llegan las percepciones de frutas y verduras que se apreciaban en nariz, con un ligerísimo picante que da vida al conjunto. Sin notas amargas que destaquen, la dulzura y la luminosidad de Mallorca son las protagonistas.

Más información: [www.aubocassa.com](http://www.aubocassa.com) @aubocassa

**Casas de Hualdo Reserva de Familia 21/22**

Su Reserva de Familia 21/22 es un aceite de oliva virgen extra frutado intenso de alta complejidad, con aromas secundarios a alloza, hoja de olivo y tomatera, complementados con los de hierba verde, culminando con agradables notas a albahaca. Dulce en la boca, tanto a la entrada como al final, donde poco a poco aparecen notas amargas y picantes de intensidad media.

Más información: [www.casasdehualdo.com](http://www.casasdehualdo.com) @casasdehualdo

**Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 21/22**

El aceite de oliva virgen extra Reserva Familiar Picual es uno de los emblemas de la olivarera jienense. De color verde intenso y frutado alto de hoja verde y hierba recién cortada, su recuerdo aromático acerca a las plantas del campo, como las hortalizas (tomatera o alcachofa) o la higuera verde de verano. Una línea que continúa en boca, con las mismas sensaciones herbáceas. Su retrogusto es fresco, con toques de higuera y cáscaras y tallos verdes, amargo, con un picante elegante, equilibrado y con una divertida evolución. Muy armónico y con cierta astringencia vegetal.

Más información: [www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com) @castillodecanena

**Marqués de Griñón Oleum Artis 21/22**

El nuevo coupage Oleum Artis (arbequina, picual y cornicabra) de calidad virgen extra y color amarillo oro intenso presenta aromas excepcionalmente vivos e intensos, con reminiscencias a tomates verdes, hierba recién cortada, alcachofa y almendras. En boca, regresan estos aromas, además de otros vegetales igual de potentes, hasta el final moderadamente amargo. Su persistencia gustativa es larga, con un agradable picor que revela su alto contenido en polifenoles.

Más información: [www.pagosdefamilia.es](http://www.pagosdefamilia.es)

**Marqués de Valdueza Coupage 21/22**

Elaborado con las variedades morisca, arbequina, hojiblanca y picual, el coupage de la cosecha 21/22 presenta un frutado de aceituna verde de intensidad media-alta. En nariz, destacan la planta de tomate, los aromas herbáceos y la hoja de olivo en equilibrio con el plátano y la almendra verde, sin olvidar notas sutiles de alcachofa. A nivel gustativo, la primera sensación es dulce, seguida de un ligero amargor y con toque final de picante suave. Todo ello acompañado de las ya mencionadas notas verdes que aportan a este aceite de oliva virgen extra frescura, elegancia y un gran equilibrio.

Más información: [www.marquesdevaldueza.com](http://www.marquesdevaldueza.com) @marquesdevalduezagourmet

**Acid Bakehouse y Acid Café** son proyectos creados por Federico Graciano y Sasha Zavgorodniaia. Su aventura profesional comenzó en el año 2017 con Acid Café, una cafetería especializada con obrador propio. Acid Bakehouse es la continuación natural del proyecto inicial: un espacio más grande, ubicado entre Lavapiés y el Barrio de Las Letras, de inspiración nórdica cuya filosofía de trabajo apuesta por la materia prima de calidad tratada por un equipo de gente abierta, honesta y ambiciosa.

El primer pan elegido para degustar junto a los AOVES de Grandes Pagos de Olivar es la hogaza de la casa, ganadora del concurso el Mejor Pan de Madrid 2021 que organiza cada año el Club Matador. Se trata de una pieza de alta hidratación que le permite tener una miga abierta y cremosa, con una corteza bien caramelizada y crujiente. Está elaborado con harinas ecológicas, una combinación perfecta de harina blanca, integral y granos antiguos españoles. El segundo pan es una hogaza 100% integral, de alta hidratación con miga compacta y dulzor tierno.



Más información: [www.acidcafe.es](http://www.acidcafe.es/)

@acid.cafe

**Panadarío**, en la zona de La Guindalera, es el obrador abierto en 2015 por Darío Marcos, un joven arquitecto reconvertido en panadero. Este obrador netamente artesano apuesta por elaborar allí mismo todos y cada uno de los productos que despacha, desde las hogazas hasta los cruasanes, pasando por el tiramisú o los bizcochos.

Los panes elegidos por Panadarío son básicos y sencillos para no restar protagonismo a los AOVES. La hogaza básica de un kilo está elaborada con masa madre y una mezcla de harinas en la que predomina el trigo blanco. Tras una fermentación de cuatro horas a temperatura ambiente y una 20 horas en frío, y una hora de cocción, el resultado es una hogaza de miga húmeda, agujereada y con una ligera acidez, ideal para acompañar guisos y otros productos grasos. La baguette es uno de los pocos productos que utiliza algo de levadura de panadero. Inspirada en las baguettes francesas, se caracteriza por un complejo y delicado proceso de fermentación que dura casi tres días. El resultado es una barra de cero acidez pero repleta de aromas frutales y cereales, cuyo consumo se recomienda en las seis horas posteriores a su cocción.



Más información: [www.panadario.es](http://www.panadario.es)

@panadario