



GRANDES PAGOS DE OLIVAR REIVINDICA LA EXCELENCIA Y VERSATILIDAD DE SUS AOVES CON UN MENÚ DEL CHEF COCO MONTES EN EL RESTAURANTE PABÚ

- Siete AOVES, cada uno de ellos maridado con un plato, demuestran que “si existe un elemento gastronómico en nuestra cocina, ese es el Aceite de Oliva Virgen Extra”, señaló el Presidente de GPO

Madrid, febrero 2024.- Los siete AOVES de Grandes Pagos de Olivar fueron protagonistas del almuerzo anual de la Asociación celebrado en febrero en el restaurante Pabú, en el que su chef, Coco Montes, “hizo una interpretación prodigiosa de la expresividad que nuestros aceites de oliva vírgenes extra pueden desplegar y de cómo son capaces de armonizar y ensalzar con respeto, con mimo y cariño, a todos y cada uno de los platos”, explicó Francisco Vañó, Presidente de GPO.

En palabras de Vañó, en esta “gran fiesta del AOVE fuimos testigos de excepción de la versatilidad que posee, esa expresividad, esa forma de entreverarse en todos y cada uno de los alimentos, enalteciéndolos con enorme respeto y absoluta delicadeza”.

El menú creado por Montes para la ocasión comenzó con un aperitivo de Foie mi-cuit, brioche y algunos cítricos armonizado con el AOVE Masía El Altet High Quality, al que siguió un entrante de Endivias y muchas hojas al praliné de avellana, manzana y eneldo con Marqués de Valdueza Coupage. El primero de los cuatro platos fue Zanahorias, pequeño kiwi y menta en armonía con el AOVE Aubocassa. En segundo lugar, Patatita nueva y chirivía, puerro tierno y cacao al 85% Abinao con el AOVE Marqués de Griñón Oleum Artis dio paso a la Coliflor morada y cebolleta con berro rojo fresco y avellana con Abbae de Queiles. El plato de carne consistió en una Pintada moteada de Bresse y Beurre Blanc que armonizó con Castillo de Canena Reserva Familiar Picual. Finalmente el AOVE Casas de Hualdo Reserva Familiar acompañó al postre de Naranjas al sorbete de kiwi, almendra Marcona tostada y flor de sal.

“Para mí, lo más importante es defender nuestros productos”, afirma el chef, “y el AOVE es uno de nuestros productos estrella, fundamentales en la gastronomía y que representa nuestro territorio al 100%, tan salvaje y puro. Como los AOVES que forman Grandes Pagos de Olivar son tan personales y únicos, los ingredientes que formaron parte de los platos de este menú vinieron casi dictados por ellos mismos. Se jugó con el amargor de algunos AOVES, acompañándolos con platos ácidos o salinos, y otros, más frutales, los llevamos a combinaciones con frutos secos o mayor caramelización en las verduras. La gama de los siete aceites nos ha permitido crear un menú único”.

Por otra parte, Francisco Vañó recordó la trayectoria de 19 años de GPO, en defensa de la excelencia del AOVE español y la cultura milenaria del olivo. Recordó que “como asociación, somos un ejemplo claro de la integración vertical con la gestión y control de todo el proceso desde el cuidado de los olivares hasta la comercialización de los zumos producidos, con un enfoque muy marcado hacia la innovación y al intercambio de conocimiento entre socios. También destacó la importancia que da GPO a la sostenibilidad “de la única manera posible, primero financiera y económica, después social, y tercera, medioambiental. No puede haber ninguna de las dos últimas, sin la primera”, concluyó.



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.