

**LOS SIETE AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR UNEN FUERZAS EN UN MENÚ MARIDADO
POR EL CHEF MIGUEL. F. VIDAL EN BANCAL**

- Siete platos maridados respectivamente con cada AOVE de GPO defienden la variedad y excelencia de cada marca en la presentación de la cosecha 2025/2026

Madrid, 26 de febrero, 2026.- Los siete productores de excelentes AOVes de Pago asociados en Grandes Pagos de Olivar presentaron la cosecha 2025/2026 en su tradicional almuerzo anual, celebrado en esta ocasión en el restaurante Bancal, con un menú diseñado y maridado especialmente por el chef Miguel F. Vidal.

Durante el encuentro, Francisco Vañó, Presidente de Grandes Pagos de Olivar, definió la experiencia como “un viaje gastronómico desde Extremadura, Andalucía, Islas Baleares, pasando por Navarra, la Comunidad Valenciana y Castilla La Mancha por olivares enclavados en distintos paisajes, campiñas, latitudes y orografías. Olivos de diferentes variedades y marcos de plantación, de diversas edades y sistemas de cultivo, de frutos heterogéneos y estructuras agronómicas plurales, pero todos cohesionados por el denominador común de la excelencia en la producción de AOVes con origen y perfecta geolocalización”.

Vañó hizo así referencia al rasgo común que une a las siete firmas asociadas en Grandes Pagos de Olivar: 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. Una manera de reproducir en el olivar el concepto de *château* habitual en la cultura del vino.





El chef Miguel F. Vidal asumió el reto de elaborar un menú compuesto de siete pases. “Con todo el cariño, en el equipo hemos llegado a un consenso para maridarlos con platos que resaltaran el protagonismo del aceite, a la vez teniendo en cuenta la necesidad de que no fuera invasivo -en un menú de siete platos y todos con aceite-, y con el objetivo de captar todos los matices de estas grandes marcas”.

Así, los siete AOVEs desplegaron su personalidad en esta propuesta extraordinaria que se inició con *Pan, agua de tomate y aceite* de Marqués de Valdeza Coupage. Un plato que resaltó características del AOVE como el “equilibrio, potencia y complejidad en nariz, y picor y amargor en boca, pero en su justa medida, siempre primando el equilibrio”, señaló Fadrique Álvarez de Toledo. Continuando con *Agnolotti de queso del Cebreiro, almendra tierna y lima* maridado con Aubocassa, los comensales disfrutaron de un AOVE que trasladó al plato “la luminosidad, el paisaje de la arbequina de Mallorca, llena de aromas y con un gran equilibrio en el que los picantes y los amargos prácticamente pasan desapercibidos”, como explicó Agustín Santolaya.

Abbae de Queiles fue el escogido para armonizar con *Coliflor de temporada en texturas y caviar*. “Un AOVE fresco, dulce, delicado y fragante, muy adecuado para acompañar platos estrella como este”, señaló David Solana. En cuarto lugar, se presentó la *Lubina Aquanaria a la brasa con pilpil* Masía El Altet High Quality. “Un AOVE de intenso color verde oscuro, que no ha sido filtrado, sino decantado por proceso natural, y elaborado con cinco variedades autóctonas de la zona de Alicante”, destacó Jorge Petit.

Castillo de Canena Reserva Familiar Picual maridó junto al *Pulpo á feira*. Rosa Vañó se mostró encantada de esta unión confiando en que el AOVE “plantaría cara al plato”, e instó a los comensales a “disfrutar del color verde intenso del AOVE y a buscar el tomate, la tomatera, y la hierba recién cortada”. En la *Presa de vaca gallega y setas* el AOVE maridado fue *Marqués de Griñón Oleum Artis*. Xandra Falcó invitó a apreciar la finura de un AOVE producido en un año difícil, pero que ha dado aceitunas excelentes. Un aceite intenso, con mucha hierba recién cortada, mucha manzana verde, que te invita a probarlo.

Finalmente, un *Chocolate ahumado y caramelo salado* y Casas de Hualdo Reserva de Familia cerró este almuerzo memorable. El protagonista final fue un aceite “muy complejo, blend de cuatro variedades, con notas de manzana, notas de olivo y tomate y heredero también de los matices que aporta la riqueza floral y variedad de cultivos de la finca Casas de Hualdo”, explicó Jose Antonio Peche.

En definitiva, un menú ejecutado “con la técnica y la pericia gastronómica del chef Miguel Vidal y su magnífico equipo. Una oportunidad para disfrutar de siete aceites de oliva vírgenes extra de cosechero producidos por empresas familiares que buscamos, año tras año y con constancia, obtener lo mejores frutos de nuestros campos y crear mostos de aceituna naturales, frescos, vibrantes y con personalidad”, concluyó Francisco Vañó.



Sobre GPO

Creada en el año 2005, la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) (GPO) pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico y reúne a la élite de los olivareros españoles: en total, siete firmas de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra que son producidos en sus propias fincas.

Los socios de GPO en la actualidad son Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdueza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén), Casas de Hualdo (Toledo), y Masía El Altet (Alicante). Son productores procedentes de diferentes zonas olivareras que comparten un rasgo común: los 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.

Los siete AOVES de GPO se comercializan conjuntamente en un estuche único, de venta en la Oleoteca La Comunal (Mejía Lequerica, 1. Madrid) y en su e-shop www.lacomunal.es. Además, las siete referencias se pueden adquirir individualmente a través de las respectivas tiendas online y en establecimientos especializados.

Más información: www.grandespagosdeolivar.com y @grandespagosdeolivaresp