



MASÍA EL ALTET CELEBRA SU INCORPORACIÓN A LA ASOCIACIÓN [GRANDES PAGOS DE OLIVAR](#)

La almazara alicantina pasa a formar parte de este grupo de grandes productores de Aceite de Oliva Virgen Extra como su séptimo miembro, uniéndose a Hacienda Queiles, Aubocassa, Casas de Hualdo, Castillo de Canena, Marqués de Griñón y Marqués de Valdueza.

Madrid, diciembre 2022. El restaurante L'Atelier Robuchon Madrid acogió el pasado lunes (12 de diciembre) la presentación en sociedad de Masía El Altet y su Aceite de Oliva Virgen Extra High Quality como séptimo miembro de la asociación [Grandes Pagos de Olivar](#) (GPO). Esta agrupación, creada en el año 2005, pone en valor la singularidad y excelencia de sus AOVES al máximo nivel gastronómico y reúne a la élite de los olivereros españoles: en total, siete firmas de excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra que son producidos en sus propias fincas.

Masía El Altet se une a Hacienda Queiles (Navarra), Aubocassa, (Mallorca) y Marqués de Griñón (Toledo) -socios fundadores de Grandes Pagos en 2005- y a Marqués de Valdueza (Badajoz), Castillo de Canena (Jaén) y Casas de Hualdo (Toledo), incorporados respectivamente en 2006, 2012 y 2019.

El rasgo principal que identifica todos estos AOVES radica en que deben producirse en un pago, un terruño acotado que aporte singularidad y caracterice el aceite de oliva virgen extra, siempre bajo un control cercado y estricto de los olivos y bajos unas indispensables premisas ecológicas y de sostenibilidad. Estos pagos o fincas reproducen en el olivar el concepto de chateau típico de la cultura vinícola.

Tras una copa de bienvenida, Francisco Vañó, presidente de Grandes Pagos de Olivar, pronunció un cálido discurso en el que aseguro que la incorporación de Masía El Altet como nuevo socio de la agrupación sirve para que “desde hoy seamos más fuertes, más pujantes, más complejos puesto que agregamos a una excelente empresa familiar ubicada en la Comunidad Valencia y que completa el mapa ibérico de grandes zonas históricas productoras de aceites de oliva”.

A continuación, Jorge Petit, propietario de Masía El Altet afirmó que pertenecer a Grandes Pagos de Olivar supone “un enriquecimiento agronómico y cultural, por el intercambio de experiencias y avances científicos entre socios” y, además, “la puesta en valor a nivel mundial de las cualidades gastronómicas, organolépticas y saludables del aceite de oliva virgen extra”.

Un menú creado para la ocasión

El almuerzo, a cargo de Jorge González (chef ejecutivo de Robuchon Madrid) y su equipo, consistió en un agradable menú degustación en el que cada plato estaba elaborado con uno de los AOVES que forman parte de Grandes Pagos de Olivar. El ágape comenzó con una mini ensalada de burrata,



aguacate y coulis de tomate con Abbae de Queiles, seguido de tres platos marinos: dorada en carpaccio con lima y pimienta de Espelette (Marqués de Valdueza Coupage), bogavante gallego caramelizado con salsa Malabar y emulsión de coco (Masía El Altet High Quality) y lomo de pez San Pedro sobre concasé de tomate y cilantro (Marqués de Griñón Oleum Artis).

El clásico solomillo de ternera con el mítico puré de patata trufado de Robuchon se sirvió en esta ocasión con el AOVE mallorquín Aubocassa. Como broche final, dos postres. El primero, helado de aceite de oliva con toques de anís, tuvo como protagonista a Casas de Hualdo Reserva de Familia. El segundo, un delicado bizcocho de aceite de oliva con ganache de chocolate Guanaja salado se elaboró con Castillo de Canena Reserva Familiar Picual.

En sus 18 años de trayectoria, las marcas que componen Grandes Pagos de Olivar están presentes en más de 60 mercados de internacionales y han contribuido a que España sea hoy el mejor productor de AOVE del mundo, logrando que los estándares de calidad de este producto se hayan multiplicado de una manera muy consistente.

www.grandespagosdeolivar.com

FICHAS DE CATA AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR

Abbae de Queiles 22/23

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

Aubocassa 22/23

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



Casas de Hualdo Reserva de Familia 22/23

Su Reserva de Familia 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

Castillo de Canena Reserva Familiar Picual 22/23

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

Marqués de Griñón Oleum Artis 22/23

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

Marqués de Valdueza Coupage 22/23

Elaborado con las variedades morisca, arbequina, hojiblanca y picual, el coupage 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 amargor con final picante. Todo ello acompañado de las ya mencionadas notas verdes que aportan a este aceite de oliva virgen extra frescura, elegancia y equilibrio.

Más información: www.marquesdevaldueza.com



Masía El Altet High Quality 22/23

Coupage de las variedades genovesa, blanqueta, alfarenca, picual y arbequina. De color verde intenso, en nariz se perciben notas con frutado medio alto de hierba fresca recién cortada, césped, alfalfa, trigo y cebada primavera, plátano verde, hojas de higuera, almendras verdes tendrales, mata de tomatera y tomate verde, manzana, impregnación de flores y plantas aromáticas de la sierra de Mariola y alcachofa. En boca, tiene una entrada dulce y densa, con un picante y amargo muy equilibrados. Se perciben notas herbáceas de gran complejidad: plátano verde, alcachofa, tomate y tomatera, pencas recién cortadas, manzana reineta y otros muchos matices, con gran persistencia.

Más información: www.masiaelaltet.es