

RECONVIRTIENDO UN ALIMENTO MILENARIO

EN UNA JOYA GASTRONÓMICA DEL SIGLO XXI



25 Aniversario de cursos de verano de la UNED

Palacio de Los Serrano

Ávila, 10 de Julio, 2014

UNA SAGA DE ACEITE Y VINO



El Castillo de Malpica de Tajo (siglo XIII)



Mi abuelo, Joaquín Fernández de Córdoba, a los 80 años



La antigua almazara familiar, en la plaza de Malpica, fechada en 1657



Con mi hija Xandra. Al fondo, el castillo templario de Villalba (siglo XI) y su olivar



Dominio de Valdepusa, Quinto de Casa de Vacas

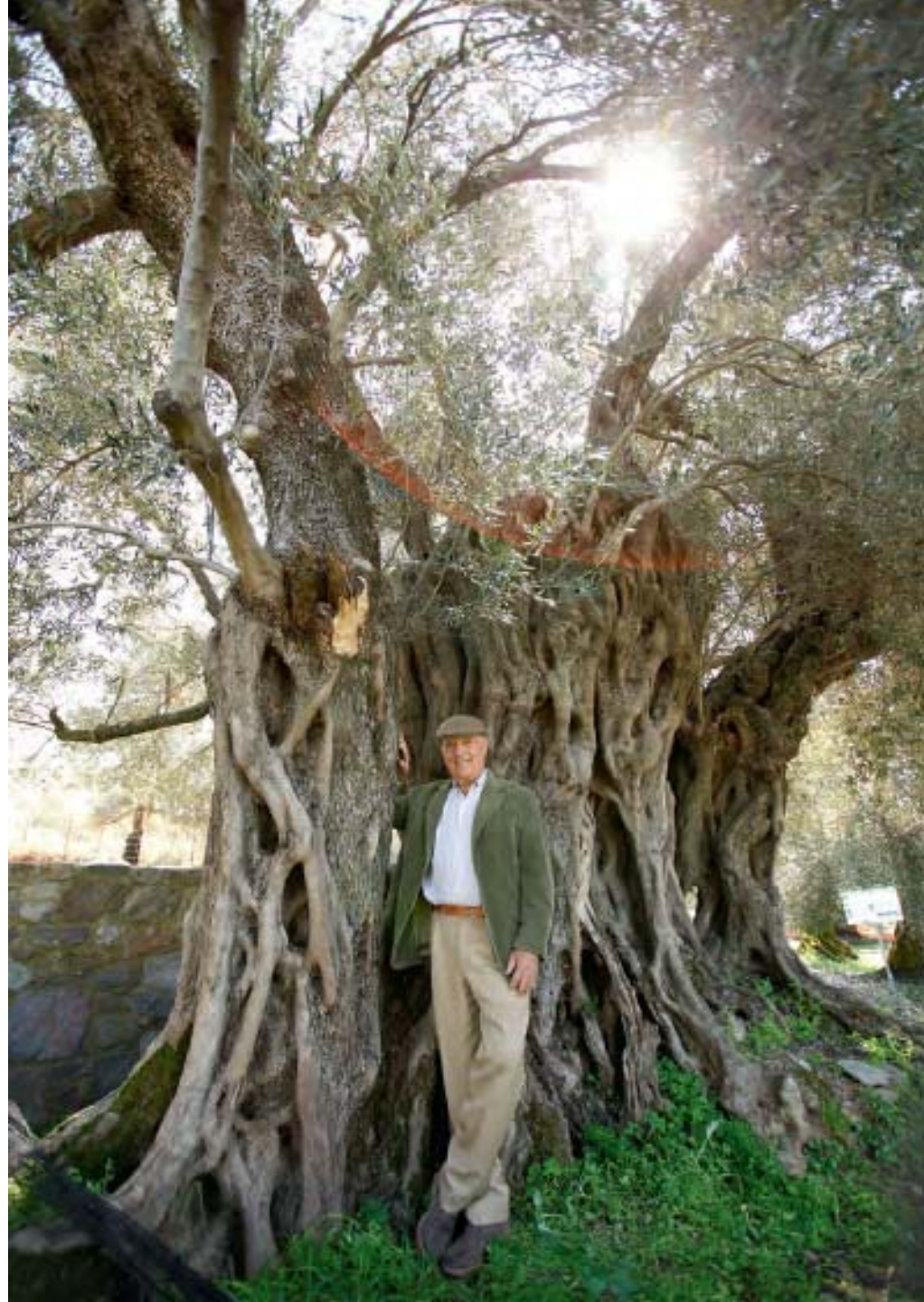


El viñedo original, frente a la casa-capilla de Casa de Vacas con el olivo silvestre Emeritvs, de 500 años de antigüedad, trasplantado desde otro lugar de la finca en 2004

CINCO MILENIOS DE HISTORIA

Los pueblos del mediterráneo comenzaron a salir de la barbarie cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid.

TUCIDÍDES, siglo V aC





Vistas de las excavaciones de Ebla (Siria)



Expansión del cultivo del olivo desde el Levante Mediterráneo hasta la península Ibérica



Palacio de Cnosos (Heraklión, Creta)

***Pusiéronse en camino los árboles para ungir un rey que
reinase
sobre ellos y dijeron al olivo: reina sobre nosotros
(Libro de los Jueces, 9)***

Olea prima arborum est

LUCIUS JUNIUS MODERATUS, COLUMELA. Siglo I d.C

**Ánfora ateniense (h. 520 a.C).
Escena de recolección atribuida
al pintor de Antimenes**



CLASIFICACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA (OLEUM) EN EL IMPERIO ROMANO

Categoría	Origen	Comentarios
<i>Ex albis ulivis</i>	De aceitunas verdes	Precio muy elevado Empleado en ceremonias religiosas y para uso medicinal y cosmético
<i>Viride</i>	De aceitunas en el inicio del <i>envero</i> (cambio del verde al morado)	Precio elevado Uso medicinal
<i>Maturum</i>	Obtenido de aceitunas maduras (negras).	Se dividía entre primera y segunda prensada
<i>Olei Flos</i>	Flor de aceite: la primera prensada del <i>maturum</i>	Uso alimentario de calidad y corporal para masaje.
<i>Sequens</i>	Obtenido de la segunda prensada del <i>maturum</i>	Cocina, conservas de primera calidad
<i>Caducum</i>	Obtenido a partir de aceitunas caídas al suelo debido a su avanzada maduración, la lluvia y el viento	Calidad mediocre Utilizado en lámparas para iluminación, ya que generaba menos humo al arder.
<i>Cibarium</i>	Procedente de aceitunas atacadas por parásitos	Pésima calidad Empleada en iluminación y alimentación de esclavos

<<Dios es la luz de los cielos y de la tierra. Su luz es a semejanza de una hornacina en la que se halla una candileja; la candileja está en un recipiente de vidrio que parece un astro rutilante. Se enciende gracias a un árbol bendito, el olivo, ni oriental ni occidental, cuyo aceite casi reluce aunque no lo toque el fuego. Luz sobre luz, Dios guía a quien quiere hacia su luz y moldea sus parábolas para los hombres>>

Versículo del Corán





Los Nuevos Mediterráneos

*The olive tree is surely the richest
gift of heaven*

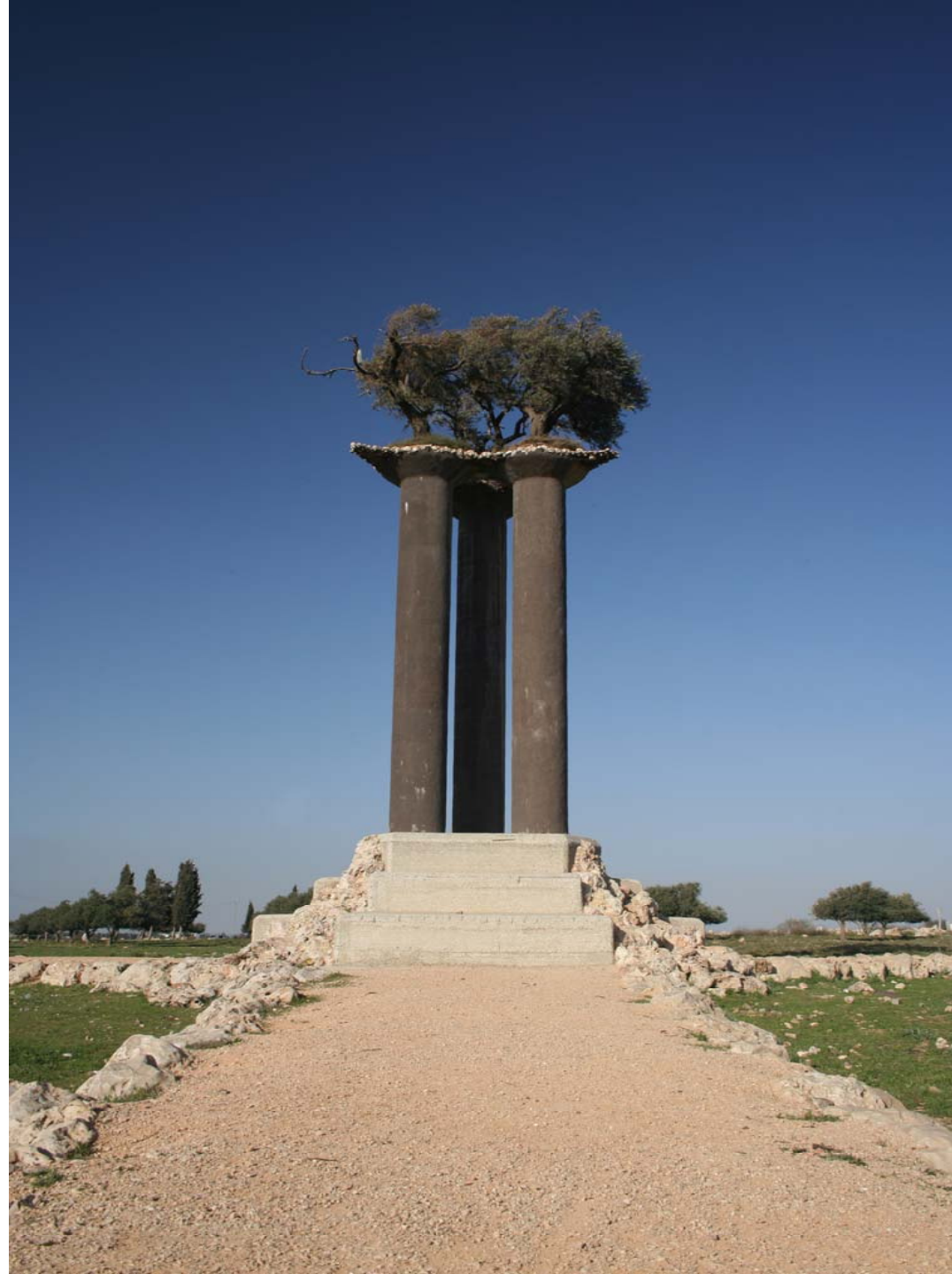
**THOMAS JEFFERSON(1743-1826),
Padre Fundador y Presidente de
los Estados Unidos de America**





Olivos en la isla japonesa de Shodoshima

Rutas del Olivo: el parque de Ramat Rachel, Jerusalén





EL REGALO DE ATENEA

Distribución geográfica de los diferentes olivos silvestres



El olivar y el paisaje

Oleaster (olivo silvestre) en
Calabria



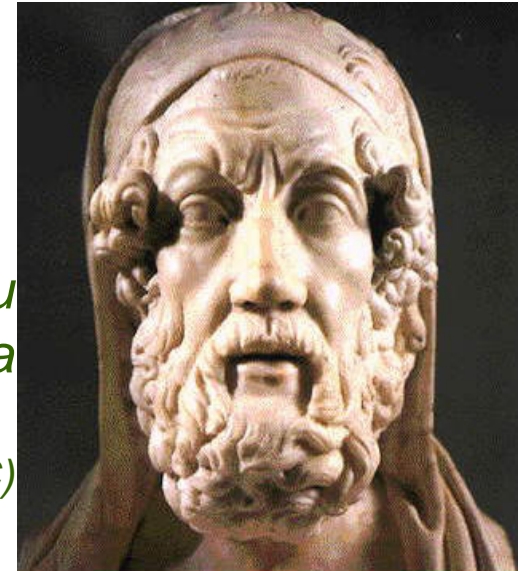


Diseño paisajístico de Fernando Caruncho

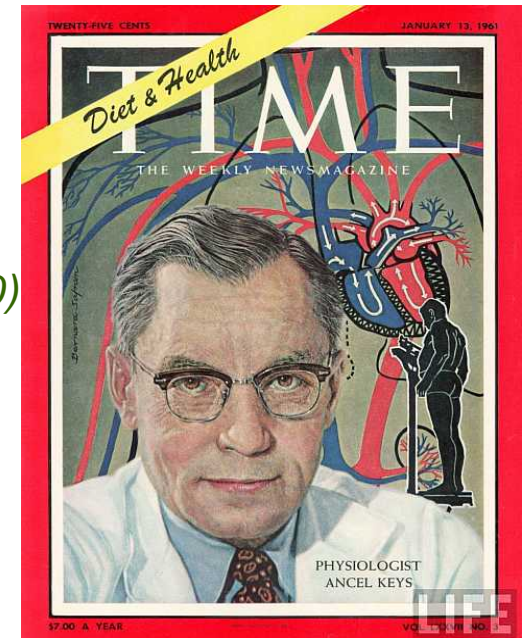
EL REY DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Que la comida sea tu alimento, y el alimento, tu medicina

HIPOCRATES (S. IV a.C)



Ancel Keys y el estudio de los Siete Países (1957-1970)



CONSUMO EN GRAMOS/DÍA	CRETA	EE.UU.
Pan	380	97
Legumbres secas	30	1
Legumbres verdes	191	171
Frutas	464	233
Carne	35	273
Pescado	18	3
Grasas	95*	33
Alcohol	15**	6
Mortandad coronaria (por 100.000 habitantes)	9	424

* Principalmente aceite de oliva VE. ** Principalmente vino tinto.

LOS ÁCIDOS GRASOS

(Composición de las grasas de mayor consumo)

Grasas y aceites	Lípidos totales	Saturados	Monoin-saturados	Poliin-saturados
Mantequilla	83	59	21	3
Manteca de cerdo	99	42	48	9
Tocino	99	54	38	7
Margarina	84	50	23	11
Aceite de oliva	100	17	73	10
Aceite de cacahuete	100	20	53	27
Aceite de maíz	100	31	21	48
Aceite de soja	100	16	23,5	60,5
Aceite de girasol	100	8	34	58
Aceite de coco	100	91	7,5	1,5

ENFERMEDADES	COMPUESTO RESPONSABLE DEL EFECTO POSITIVO			
	ACIDOS GRASOS	ANTIOXIDANTES		
		BIOFENOLES	TOCOFEROL	ESCUALENO
CARDIOVASCULARES	X	X	X	
CÁNCER	X	X	X	X
ENVEJECIMIENTO		X	X	
HIPERTENSION ARTERIAL		X		
SISTEMA INMUNOLOGICO	X	X		
SISTEMA HEPATO-BILIAR		X	X	
ENFERMEDADES DE LA PIEL		X	X	X

DEL OLIVO AL ACEITE VIRGEN EXTRA

*Un olivo esta correctamente podado cuando una golondrina puede
atravesarlo volando
Adagio tradicional toscano*

El tiempo de coger la aceituna para hacer un buen y delicado aceite, de buen sabor y claro, es cuando la aceituna está verde que se comienza a pasar negra... Y aunque de las verdes no sale tanto [aceite], con su bondad y perfección se compensa la falta y mengua de cantidad

GABRIEL ALONSO DE HERRERA, Agricultura general, 1513

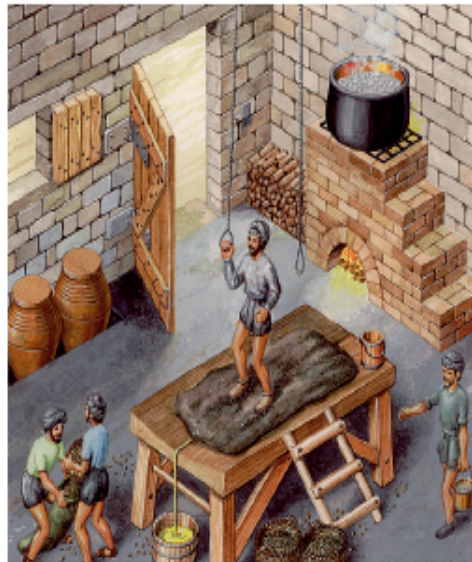
SISTEMAS DE OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN LA ANTIGÜEDAD



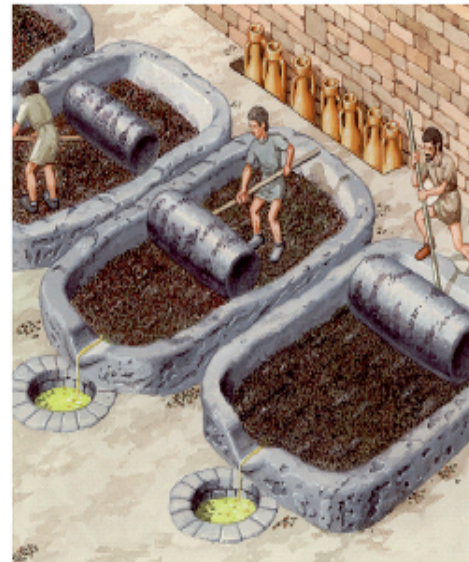
Sistema de torsión



Presión con mazas



Sistema de pisado

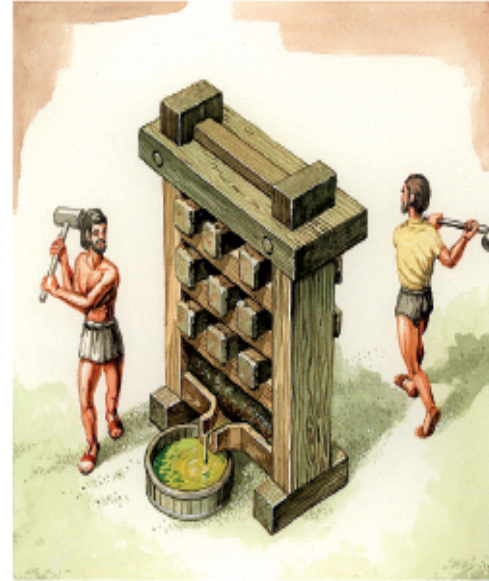


Presión con rodillos

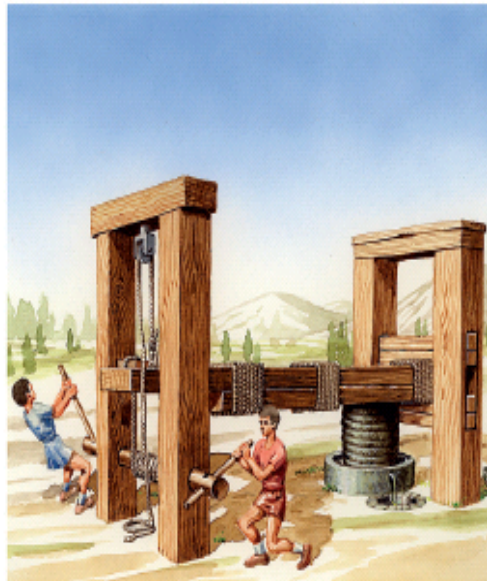
LA PRENSA DE ACEITE EN LA ANTIGÜEDAD



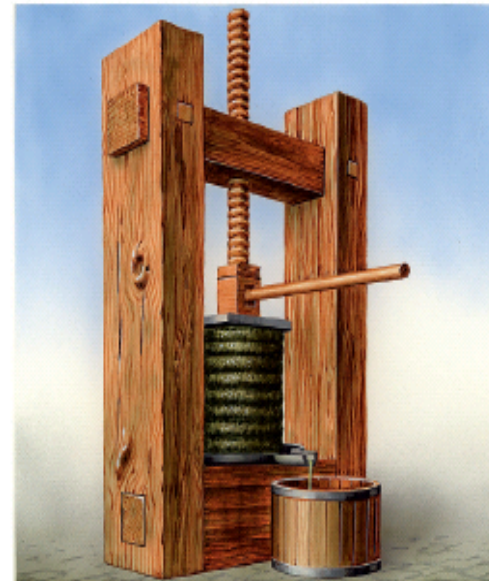
Prensa de palanca



Prensa de cuña

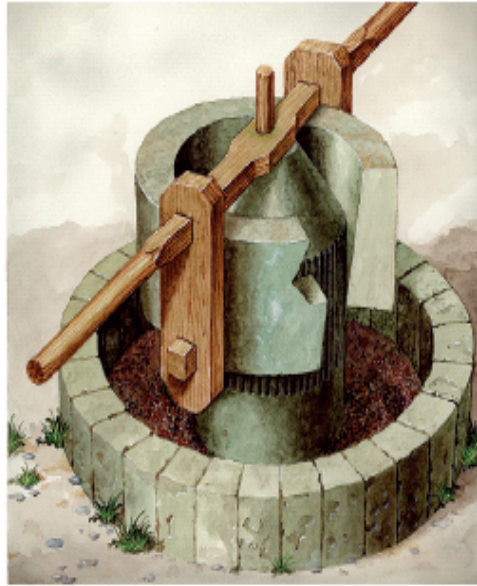


Prensa de palanca y torno



Prensa de capilla o tornillo

DIFERENTES MOLINOS DE ACEITUNA EN LA ANTIGÜEDAD



Molino de piedras concéntricas



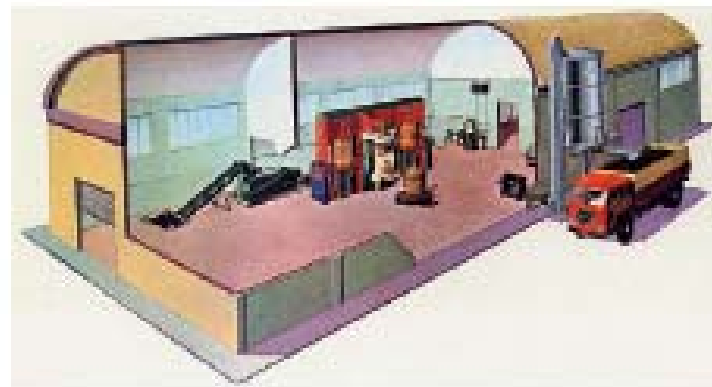
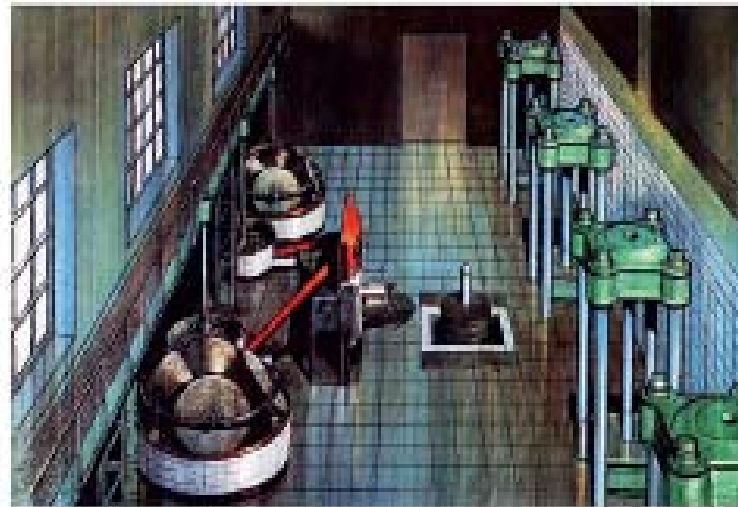
Mola olearia



Trapetum



Empiedro cilíndrico



Evolución del molino industrial moderno. Siglo xx.

**La extracción antioxidativa:
hacia una nueva frontera alimentaria**



El Doctor Marco Mugelli



Azienda Torre Bianca (Chianti Clásico, Toscana)





Árbol joven de arbequina a punto de recolección





Almazara Capilla del Fraile, 2002



Almazara Dominio de Valdepusa, 2013







1
Giorgio
MORI



MODO AUTOMÁTICO

Batidora



DESCARGA

MARCHA PARO

AGITADOR

MARCHA PARO



CALENTAMIENTO

MARCHA PARO

VACÍO

SIN CON

Consignas

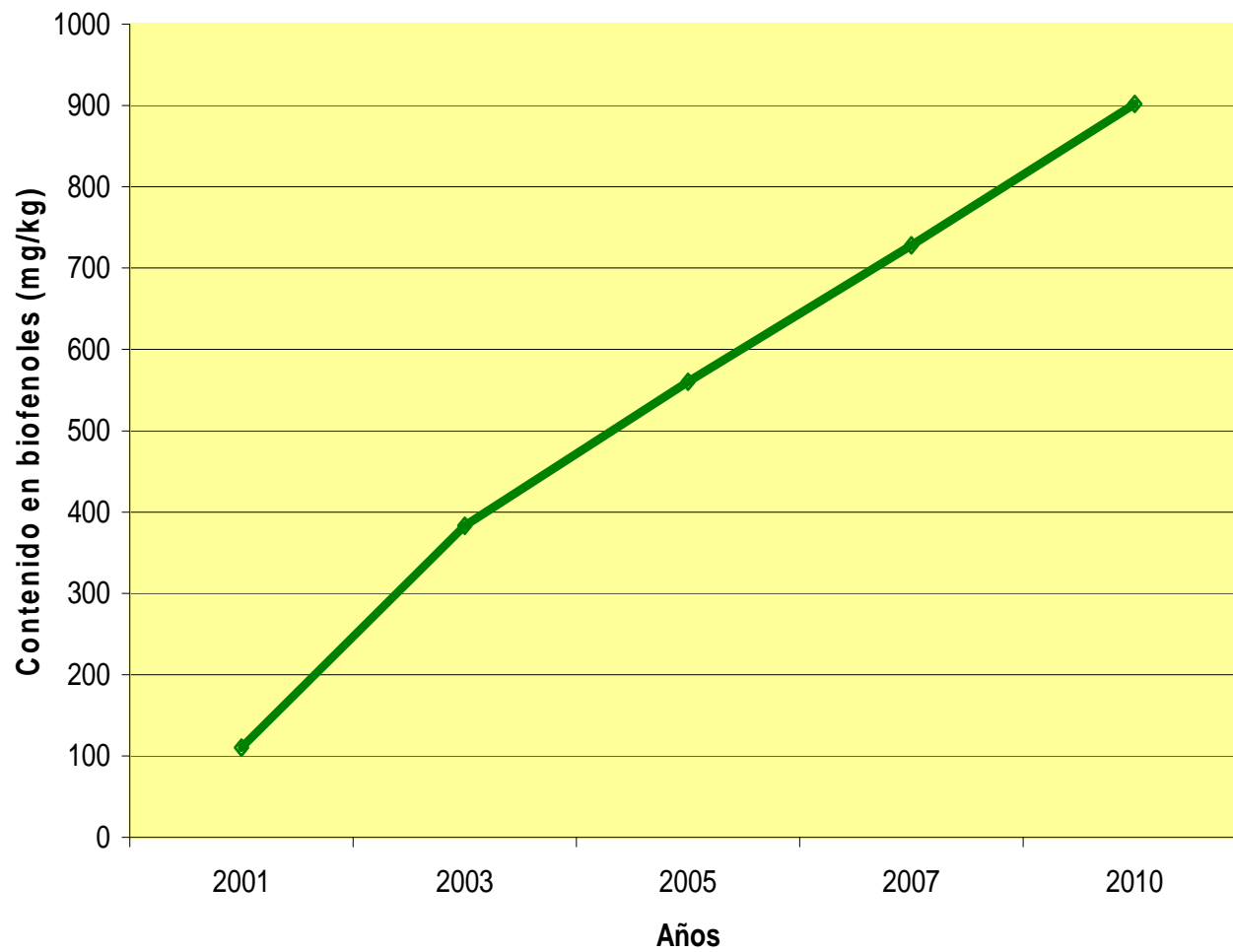
Bomba a decanter [Kg/h]	1300
Temperatura pasta [°C]	23,0
MÁX. Temperatura pasta [°C]	30,0
Tiempo de batido [min]	5

Valor de proceso

Bomba a decanter [Kg/h]	1301
Temperatura pasta [°C]	20,6
Tiempo de batido [min]	0



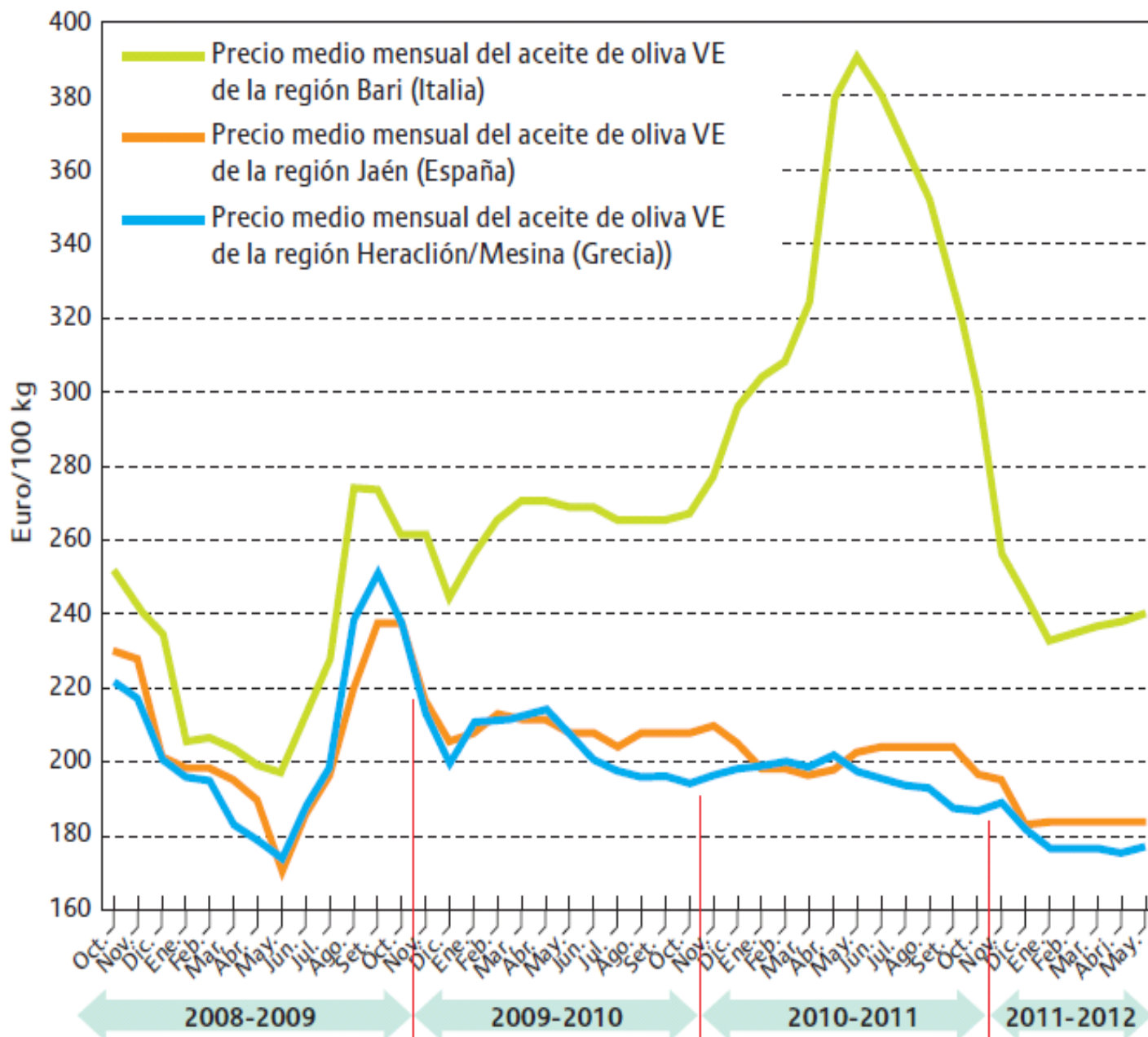
EVOLUCION DE CONTENIDO EN BIOFENOLES + TOCOFEROLES DEL AOVE MG "OLEVM ARTIS PICUAL" (2001-2010)



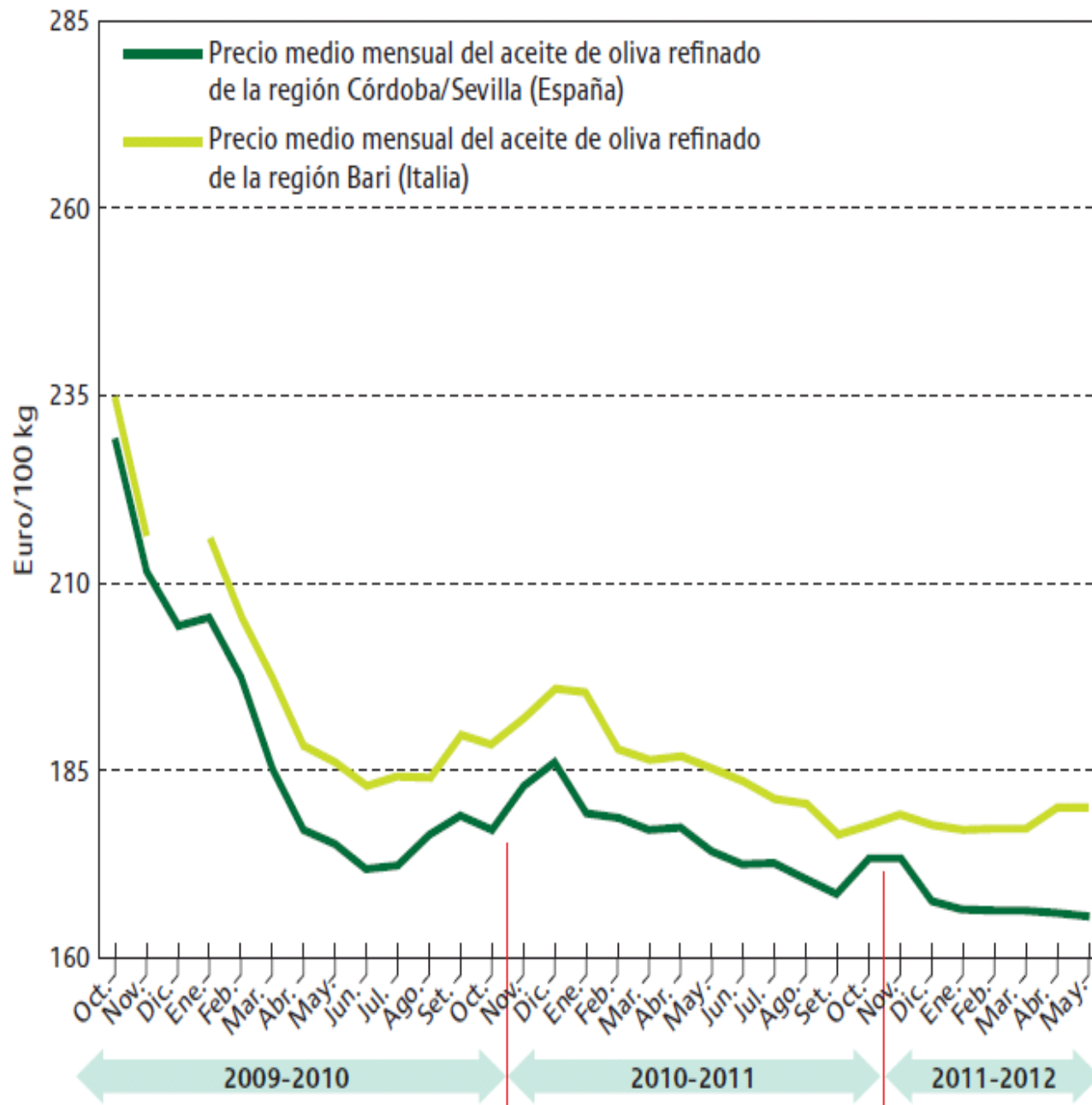
LA REVOLUCIÓN PENDIENTE

DEL ACEITE DE OLIVA VÍRGEN EXTRA

Evolución del precio de la producción del aceite de oliva VE (Precio medio mensual)



Evolución del precio de la producción del aceite de oliva refinado (Precio medio mensual)



FLOS OLEI 2013



ENGLISH

guida al mondo
dell'extravergine
a guide to the world
of extra virgin olive oil

ITALIANO



marco oreggia

98    



500 m



Specializzato
Specialized



Alberello
Tree



Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting



Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle



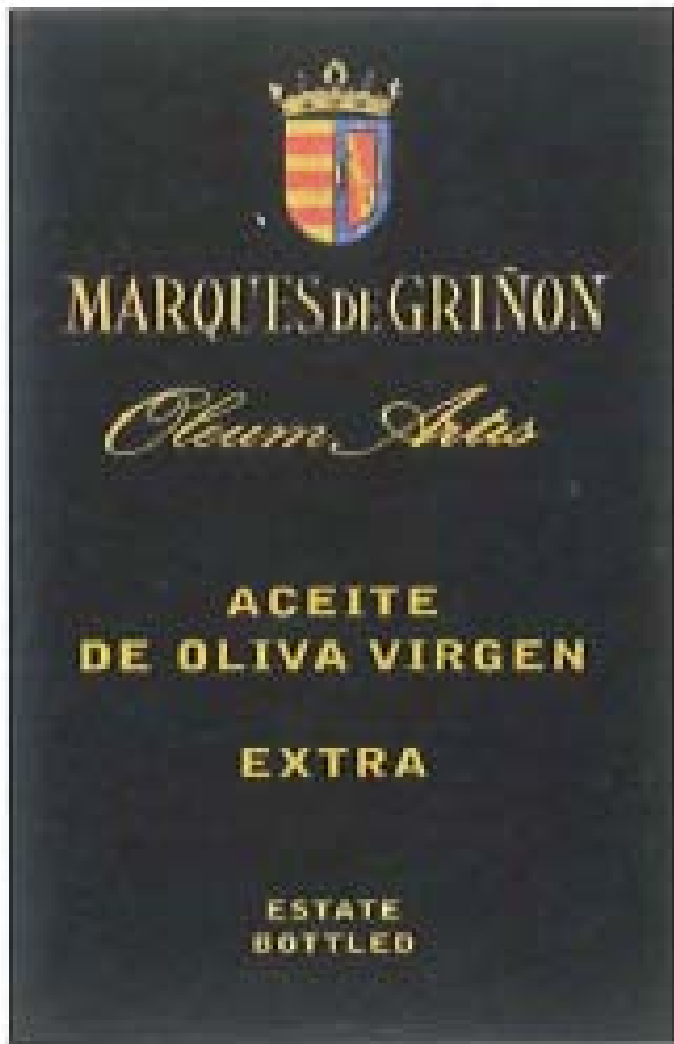
Arbequina (60%), picual (40%)



Fruttato intenso
Intense fruity



da 12,01 a 15,00 € - 500 ml
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml



Pratricamente insuperabile: Pagos de Familia Marqués de Griñón ha raggiunto un livello di eccellenza tale da meritarsi il premio come l'Azienda dell'Anno.

Flos Olei 2013

Aziende pubblicate • Farms published • Empresas publicadas

98

Marqués de Griñon, Pagos de Familia [ES]

Comincioli, Azienda Agricola [IT]

Franci, Frantoio [IT]

Librandi, Azienda Agricola Pasquale [IT]

Titone, Azienda Agricola Biologica [IT]

Viola, Azienda Agraria [IT]

TerraMater [CL]

97

Aroden [ES]

Canena, Castillo de [ES]

Galgón 99 [ES]

Montes Marín, Manuel [ES]

Potosi 10 [ES]

Subbética, Almazaras de la [ES]

Cetrone, Azienda Agricola Alfredo [IT]

Cutrerá, Frantoi [IT]

Il Fattore, Molino [IT]

Pruneti, Azienda Agricola [IT]

Quattrociocchi, Azienda Agricola Biologica Americo [IT]

Olea B. B. [HR]

Olivinvest [MA]

Morgenster Wine and Olive Estate [ZA]

96

CastelaS [FR]

Bonamini, Frantoio [IT]

Bonomelli - Ca' Rainene, Azienda Agricola Paolo [IT]

Carmine, Azienda Agricola del [IT]

Colonna, Marina [IT]

De Carlo, Azienda Agricola [IT]

Disisa [IT]

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition

WINNER

Gold Medal Award

Marques De Griñon

Northern Hemisphere / Spain-South, Blends

Oleum Artis

Toledo

Robust, 2013

*Chairman Darrell Corti
2013*



Marques de Griñón Olevm Artis 2012	95	1-Gran Prestige Gold
Marques de Griñón Serie Limitada Picual 2012	92	1-Gran Prestige Gold





The Olive Oil Sommelier Association of Japan
【OLIVE JAPAN 2013 FINAL RESULTS - Preliminary】

OLIVE JAPAN 2013 International Extra Virgin Olive Oil Competition - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL -

【PREMIER MEDAL】 9 Excellent Olive Oils

Azienda Agricola Contessa Elena - Larte dell'Olivo Tuscany (ITALY)

Azienda Agricola Villa Zottopera Soc.Agr.a.r.l. - Villa Zottopera (ITALY) 薬糧開発(株)

OLEIFICIO TORCHIA F - OLIO TORCHIA (ITALY)

GALLO WORLDWIDE - GALLO COLHEITA LUAR (PORTUGAL)

GALLO WORLDWIDE - GALLO RESERVA (PORTUGAL)

ALMAZARA DE MUELA S.L. - MUELOLIVA PICUDA (SPAIN)

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA - RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALAMODA (SPAIN)

ARODEN S.A.T. - CLADIVM (SPAIN) (株)丸十

Pagos de Familia Marqués de Griñón - Oleum Artis (株)ス・コルニ



CARLOS FALCÓ
Marqués de Griñón



Oleum

Die Kultur des Olivenöls

| Hoffmann und Campe |

CARLOS FALCÓ
Marqués de Griñón



Oleum

La cultura del aceite de oliva

IL GRANDE LIBRO



DELL'**OLIO** D'**OLIVA**



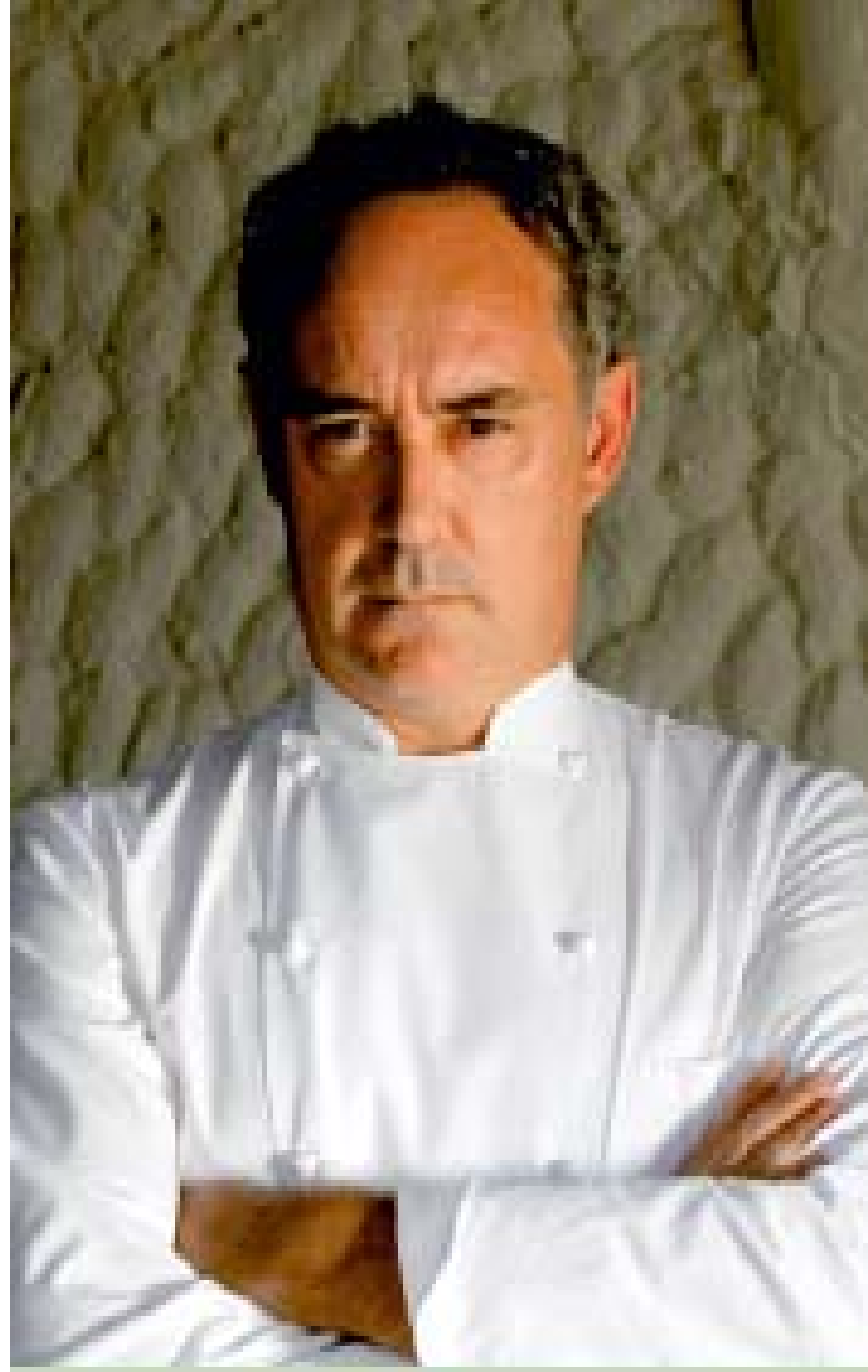
Una storia millenaria

CARLOS FALCÓ

MONDADORI

Ferrán Adriá:
El aceite extravirgen
en la cocina del siglo XXI

Afortunadamente, a lo largo de las dos últimas décadas la difusión del aceite de oliva *virgen extra* ha alcanzado un ritmo espectacular, logrando una implantación fulgurante en la alta gastronomía. Hoy en día, desde Sydney hasta Helsinki, desde Los Ángeles hasta Tokyo, pasando por los países del entorno Mediterráneo, el público conocedor y los grandes cocineros se han rendido a las maravillosas cualidades de este *oro líquido* que, partiendo de nuestras propias raíces culinarias, ha conseguido conquistar el mundo.





El Pan con tumaca del siglo XXI: versión para Oleum de Ferrán Adriá

Muchas Gracias

