



Las diversas producciones de aceite en la región son de una gran calidad.



El aceite de Castilla-La Mancha junto a un buen pan casero es un desayuno saludable insuperable.

La Alcarria, los Montes de Toledo y La Mancha unidas por el oro líquido

Nuestra región acoge en su diversidad geográfica cuatro denominaciones de origen con el aceite de oliva virgen extra como vínculo entre territorios tan lejanos en distancia, como cercanos en sentimiento

TEXTO: REDACCION

En una región tan extensa como es Castilla-La Mancha, la variedad entre los alimentos predominantes es muy amplia. Sin embargo, en la cultura mediterránea hay un producto que no puede faltar en ninguna mesa, el aceite de oliva. En nuestra región existen hasta cuatro denominaciones de origen, dos de ellas en el norte de la comunidad y otras dos en el sur. Concretamente encontramos el Aceite de la Alcarria en Guadalajara y Cuenca y el de los Montes de Toledo en la provincia homónima. Mientras que en Ciudad Real se pueden degustar los aceites del Campo de Montiel y los de Calatrava.

Los matices que diferencian a unos aceites de otros son importantes y eso hace tan especial la variedad de nuestra región. El aceite alcarreño es muy afrutado y aromático, rotundo en su olor a hoja, en el que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca. Mientras tanto el del Campo de Montiel tiene mayor número de matices, pero no por ello es de superior calidad al alcarreño. En esa zo-

na de Ciudad Real, los aceites presentan intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Cornicabra y Picual y en menor medida de otras variedades. En ocasiones, presentan de forma perceptible, otros sabores como almendra verde o madura, manzana, higuera, tomate, plátano y alcachofa. Serán aceites equi-

librados, con mantenimiento de una línea uniforme y proporcional, tanto en el frutado como en las intensidades de amargo y picante.

La climatología también influye notablemente en las calidades de los aceites. Mientras los olivos de los campos de Montiel y Calatrava están acostumbrados a soportar unos bajos índices de pluviometría, los olivos

alcarreños son capaces de soportar el frío invierno de la zona, y aguantan perfectamente heladas de hasta cinco grados bajo cero. Todo ello, sin que se genere incremento excesivo en el índice de peróxidos

El oro alcarreño

El Aceite de la Alcarria se produce en una zona de esta comarca situada entre las provincias de

Cuenca y Guadalajara. Concretamente comprende 95 municipios del sudoeste del Guadalajara y 42 municipio del noroeste de Cuenca, en el noreste de la región.

Las condiciones edafoclimáticas de la zona, han realizado gran parte de la selección natural para que sea esta comarca, la única en la que está presente el producto aceite de oliva virgen, monovarietal de la variedad, castellana o verdeja. El color predominante es verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.

En nuestra provincia, existen tres productores específicos que están recogidos por este aceite. Se trata de Aceites Fidelco situado en Loranca de Tajuña, la SAT Alcarria Baja de Auñón y la SAT Coagral de la capital. La Denominación de Origen tiene su sede en Valdeolivas, donde precisamente tiene su sede una de las otras dos productoras de aceite alcarreño. Se trata de la Cooperativa Alta Alcarria, mientras que la otra localidad conguense productora es Villalba del Rey, en su Cooperativa San Sebastián.

Así el aceite de la región puede presumir de ser tan variado como técnicamente perfecto. ♦



El aceite de La Alcarria es totalmente diferente a los otros líquidos regionales por sus toques a avellana y plátano.