

Opinión

José María Suárez Gallego

## La didáctica del aceite de oliva en la cocina

No hace tanto tiempo que nuestros olivaderos tenían la costumbre de utilizar como marca comercial de los aceites el mismo que el de sus cooperativas. Eso hizo que, curiosamente, medio santoral acabara repartido por las etiquetas de las botellas y los garrafrones de aceite, cuando no de las tabletas de chocolate y otras fruslerías. Tuvieron que ser los expertos en márketing los que dijieran que palabras como "amargura", "angustias" y "dolores", por muy piadosas que resultaran yendo junto a una advocación mariana, no dejaban de provocar al consumidor extranjero un cierto repelús al serle traducidas a su idioma. Que, a fin de cuentas, el corazón y el estómago, aún estando muy próximos, no dejan de tener cada uno sus querencias espirituales y sus humanas debilidades.

Lo cierto es que aquí, pese a todo, no se cesa en el intento de que el aceite de oliva sea estudiado, conocido y consumido, aspecto este último primordial para la economía provincial. Se acaba de celebrar el I Congreso de la Cultura del Olivo, promovido por el Instituto de Estudios Gienenses —institución a la que me honro en pertenecer—, en torno al cual se han reunido los mejores especialistas del tema, si bien se ha echado en falta en él un apartado dedicado a los aspectos gastronómicos y

culinarios del aceite, tal vez por lo difícil que le resulta a nuestra cultura académica del olivo desprenderse de unos prejuicios que siguen considerando la Gastronomía como un arte menor, más lúdico que científico. Aún no hemos dado en la tecla para unir dos aspectos fundamentales: El "incordio" de comer sano, que propugnan los médicos y los nutricionistas, no está reñido en absoluto con el placer de comer "moderadamente insano" que defienden los gastrónomos, siendo imprescindible encontrar el punto de equilibrio entre ambas posturas. El fin último del aceite, no lo olvidemos, es ser ingerido, más que como un "medicamento" al uso, como un placentero deleite para el paladar humano.

Esta carencia gastronómica se va a ver subsanada dentro de dos semanas, durante el III Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra que se va a desarrollar en el Centro Andaluz de Formación Integral en Hostelería y Turismo de Interior "La Laguna", de Baeza, y en el que más de cien alumnos procedentes de las más prestigiosas escuelas de hostelería de nueve países europeos, van a aprender las técnicas para hacer una cocina creativa y actual teniendo como fundamento nuestro aceite de oliva virgen extra.