

Jaén, tierra de aceite y castillos

Jaén ostenta con orgullo dos distintivos mundiales, la de ser la provincia de mayor producción de aceite de oliva, y de ser la segunda en el número de castillos por kilómetro cuadrado. El primero es más conocido, no así el segundo; pero ambos necesitan de una mayor difusión, pues aunque parezca mentira el conocimiento de ambos temas es mas bien superficial por parte de una gran parte de los jiennenses.

Nuestro paisaje no se comprende sin un castillo, alcazaba, torre vigía, o una fortaleza rodeada de espléndidos olivares, y es forzoso describir a ambos, si queremos tener una visión completa de la provincia de Jaén.

Como el tema de los castillos viene ampliamente documentado, pues es el objetivo de esta revista, creo conveniente hacerle un apartado al tema del aceite con una serie de artículos que divulguen unas cuantas nociones sobre el aceite.

Habrà quien piense que escribir sobre el aceite en Jaén puede resultar un poco superfluo, pero por desgracia no es así, para demostrarlo les propongo un pequeño juego.

Escoja a un allegado (familiar, amigo, conocido etc.) y sométalo sin previo aviso a un pequeño interrogatorio sobre el aceite.

Pregúntele si el aceite de oliva es bueno. Seguro que obtendrá un Sí rotundo, pero pregúntele a bocajarro ¿porqué? Verá una sombra de desconcierto en los ojos y respuestas inseguras y tendrá algo parecido a: *Pues por que sí, o un inconcreto por que es bueno para la salud.*

Acose un poco más y vuelva a disparar, ¿porqué? Seguramente la respuesta ya será tibiamente, intentando salirse por los cerros de Úbeda: *Pues porque lo dicen los médicos.*

Dele un supuesto respiro y ataque por otro frente, y pregunte ¿cuantas clases de aceite de oliva hay? Obtendrá respuestas similares a:

-Pues yo que sé. Dos o tres, El virgen y el virgen extra, ¡Ah sí, también el refinado! (Y esto en el mejor de los casos)

Vuelva a la carga: ¿Y en que se diferencia uno de otro?



-Pues en que uno es mejor que otro.

A esta alturas seguro que su víctima se habrá escamado y contraatacará con un:

¿Y a ti que mosca te ha picado con eso del aceite? Intentando defenderse, por poner en evidencia su desconocimiento.

Siga impertérrito, como si la cosa no fuera con Ud. ¿Y porqué uno es mejor que otro?

Aquí ya se produce la rendición total, en forma de exabrupto.

Déjame en paz. El cansino éste, lo que le ha dado por el aceite.

A grandes rasgos ésta puede ser una encuesta modelo, que probablemente se repita más de lo esperado.

Y es que en general sabemos intuitivamente que es bueno, pero no tenemos razones para argumentar por qué es bueno.

Para poder evaluar el conocimiento general sobre el aceite, le daremos las respuestas adecuadas de forma muy resumida, aún a riesgo de dejar algunos detalles importantes, pero es mejor tener unos conceptos breves y claros, a describir de forma prolija todo lo concerniente al aceite.

La contestación a la primera pregunta es evidentemente que sí.

La segunda se puede contestar de varias formas, una ellas puede ser:

Porque es un producto totalmente natural (el virgen extra y el virgen) y es el mejor para la salud.

La tercera es en la que hay que explicar los motivos, y quizás sea la más técnica pero de forma muy breve podríamos decir:

- Mejora el gusto de los otros alimentos
- Tiene antioxidantes.
- Tiene vitamina E
- Es una grasa monoinsaturada por lo que controla el colesterol.
- Mejora la secreción biliar
- Mejora la secreción de los jugos gástricos.
- Es el único que no se descompone antes de los 180° por lo que es el mejor para freír.

La respuesta a la cuarta pregunta, es que a la venta en el comercio, hay cinco clases de aceite de oliva:

- Aceite virgen Extra ecológico.
- Aceite virgen Extra.
- Aceite virgen.
- Aceite de oliva.

- Aceite de orujo de oliva.

Aunque industrialmente hay más categorías, a nosotros sólo nos interesa el que se vende en el comercio

Quinta pregunta. Es la más larga de responder, pero resumiendo, lo podemos concretar en lo siguiente:

Aceite virgen extra ecológico

El totalmente natural, sin abonado con productos químicos ni fitosanitarios, obtenido sólo por métodos físicos sin ningún tipo de defectos, ni al olfato ni al paladar, y con unas características químicas determinadas como por ejemplo acidez inferior a 1°

Aceite virgen extra

Admite el abonado de productos químicos y los productos fitosanitarios en su cultivo, pero solamente puede ser obtenido por métodos físicos sin ningún tipo de defectos ni al olfato ni al paladar, y con unas características químicas determinadas como por ejemplo acidez inferior a 1°.



Joyería y Relojería

Justo García

Talleres propios

Cl. Bernabé Soriano, n.º 2 • (Frente a Diputación)
Telf.: 953 23 43 48 • 23001 Jaén

En el casco antiguo de la ciudad, en el Jaén histórico, frente a Diputación se ubica Justo García Joyero y les ofrece su profesionalidad con más de 30 años de experiencia.



Aceite virgen

Igual que el anterior, solamente puede ser obtenido por métodos físicos, pero con algún defecto leve al olor o sabor, o con unas características químicas determinadas como por ejemplo acidez inferior a 2°.

Aceite de Oliva

Es una combinación de dos clases de aceites, una parte mayoritaria 80-90% de aceite refinado y otra 20-10% de aceite virgen o virgen extra de acusados matices organolépticos que «encabeza», es decir, que transmite esos matices para hacerlo agradable al consumo.


El aceite refinado proviene de los aceites lampantes; los aceites lampantes son los aceites obtenidos en la almazara, inaceptables para el consumo humano y que sólo servían para combustible de las lámparas (de ahí su nombre). Para

hacerlos admisibles, se les somete a un proceso de rectificado, en el que se le agrega sosa cáustica para rebajar su acidez además de otros procesos en los que se le deja inodoro, incoloro e insípido, por lo que necesita de otros aceites que le comuniquen olor, color y sabor.

Aceite de orujo de oliva

Cuando a la masa de la aceituna se le ha quitado todo el aceite por métodos físicos, queda el orujo, que todavía contiene algo de aceite; éste se obtiene en las industrias extractoras, mezclando el orujo con disolventes químicos (generalmente hexano) y separando después el disolvente del aceite, igual que se hace con el aceite de semillas: girasol, soja, etc. Después sufre el mismo proceso de rectificación que el aceite refinado.

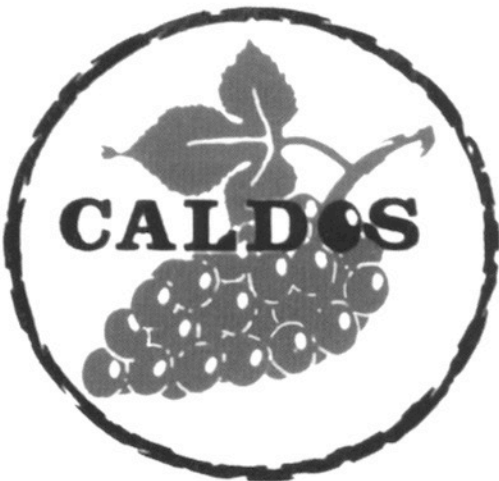
Juan Luis Moreno Garrido



CROISSANTERIA-PASTELERIA

«Don Croissant»

C/. Millán de Priego, 15
23007 Jaén
Teléfono 953 238 894



CALDOS

Galeria de Vinos

C/. Cerón, 12 - Telf.: 953 235 999
23001 JAÉN

