

Nº 1.648
DEL 9 AL 15 DE MAYO DE 2018

mía

**¿POR QUÉ NO
ADELGAZAS?**
(Quizá no haces algo bien)

Belleza
**LO ÚLTIMO EN
BRONCEADORES**

Violencia de género
4 mujeres cuentan
cómo salieron de ella

Especial
Pasta fácil
15 deliciosas recetas frías,
templadas y calientes

*
THAIS BLUME,
EN PORTADA

Descubre
la Barcelona
de Gaudí

Rojo+rosa
Y otras mezclas
que funcionan

Salud
Artritis o artrosis
Conoce las diferencias



Aceite PREMIUM

En España producimos excelentes aceites de oliva virgen extra (AOVE). Aquí tienes una pequeña muestra.

por MARISOL SÁNCHEZ-HERRERA

1. Oliveres del Cardener

Verdal Original está elaborado con esa variedad de aceituna autóctona de la comarca catalana del Bages que estaba en peligro de extinción. Sus aromas recuerdan la hierba recién cortada, a nuez cruda, frutos verdes, deja una sensación final de sabor a almendra. (14 € / 250 ml).

2. Les Costes

VEÀ utiliza solo el zumo de la primera extracción en frío con un tiempo muy corto de batido para conseguir un aceite de calidad y frescura excepcional. En nariz es fresco y aromático, en boca mantiene su densidad, con un final persistente y un poco picante. (25 € / 500 ml).

3. Dehesa de Luna

Picual. De cultivo ecológico. Este aceite de La Roda (Albacete) destaca por los aromas de fruta fresca y hojas verdes que se combinan con recuerdos a menta. Mantiene el equilibrio entre el picante y el amargor característico de la variedad. Para tomar en ensaladas. (9 € / 750 ml).

4. Pago de espejo

Con mención a la calidad en Expoliva 2017, en nariz presenta un frutado intenso de oliva verde, hierba fresca y tomatera. Monovarietal picual que procede de Sierra Morena, Jaén. (10,50 € / 500 ml).

5. Oliduro Prestigio

Único aceite de Castilla y León con medalla de Oro en los premios CINVE. Está elaborado con picual y arbequina. De color verde intenso con reflejos brillantes, es frutado, denso. Complementa cualquier plato. (6,75 € / 500 ml).

6. Hojiblanca

“Oda a Nuestra Tierra” son los tres nuevos Blends Extra Virgen de la marca, con un código de sabor para facilitar la



GUÁRDALO en un sitio oscuro, fresco y alejado de las fuentes de calor.

elección según tus preferencias. El número 7 (en la imagen) es ideal para ensaladas, verduras, asados de carne y para repostería. (4,75 € / 500 ml).

7. Palacio de los Olivos

Desde Almagro (Ciudad Real) nos llega este AOVE producido, elaborado y embotellado en la propia Finca Los Palacios y que el pasado año fue galardonado con más de 20 premios internacionales. (9 € / 500 ml).

8. Valderrama

Hojiblanca 100% orgánico. Suave, con notas de tomatera y sabor vegetal y a fruta verde, por su versatilidad utilízalo tanto para platos ligeros -ensaladas- como con pescado azul, carnes y comida de sabor intenso. (6,99 € / 500 ml).

9. Finca la torre

Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (Frutado verde intenso). Es la quinta vez que la almazara malagueña recibe este premio; y lo hace con su aceite ecológico Selección Hojiblanca. (15 € / 500 ml).

* Los precios son los recomendados por los productores.