

ENTRE PLATOS

Antonio Lauro «Hay que trabajar por conseguir unos aceites de empeltre con más complejidad»

Hablar de Antonio Lauro es hablar de investigación, divulgación y cata de los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del planeta.

POR J. S Y J. L. S.

Antonio Lauro es ingeniero agrónomo y experto del sector de la aceituna del Departamento de Agricultura de Calabria y jefe de varios paneles de cata en Nueva York, Tokyo, Jerusalén, Mendoza y también en Italia.

¿Cómo ve el sector del aceite de oliva ante la caída de los precios, especialmente en España?

La industria del aceite de oliva, durante años, se ha visto afectada por las políticas de distribución a gran escala, por la competencia de terceros países (como los del norte de África), y por los numerosos fraudes en este sector. Además, no olvidemos que el aceite de oliva también se comercializa en el mercado de valores como un 'producto básico' ('commodity'), con precios de productos completamente desconectados de la calidad. En realidad, el aceite de oliva no es un producto básico y es importante comprender cómo nace el precio de una botella de AOVE vendido en la gran distribución y el precio de una botella vendida directamente por el productor.

¿Puede explicárnoslo?

En el primer caso, se trata de utilizar el signo 'menos'. Del precio deseado al consumidor (generalmente menos de 4 euros), es necesario restar el margen (ganancia) para distribución, costos de transporte, embotellado, etiquetado, etc. Después de esto queda una pequeña cantidad (generalmente menos de 2 euros y nunca más de 2,50, que se usa para comprar el aceite). En el caso del pequeño productor se utiliza el signo 'más'. Sobre el costo de cultivo, es necesario agregar el costo de cosecha, procesamiento (almazara), almacenamiento, embotellado, distribución, una pequeña ganancia para el productor y el margen para quienes lo revenderán. ¿Resultado? El precio nunca puede ser inferior a 10/12 euros por botella.

Pues las cuentas no salen.

A estos precios (en la distribución a gran escala), no imagino un futuro para nuestro cultivo de aceitunas. Intuyo que el abandono de la tierra (en Italia está ocurriendo cada vez más a menudo) siempre será mayor, con resultados catastróficos no solo desde un punto de vista económico sino, sobre todo, desde un punto de vista am-



Antonio Lauro, experto en aceites de oliva virgen, catador y profesor en cursos internacionales. EVO-IOOC

biental. El olivo defiende el territorio y espero que cuando en Europa lo entiendan, no sea demasiado tarde. Los productores españoles tienen razón en protestar y salir a la calle, estos niveles de precios cada vez más bajos hacen que no sea rentable continuar cultivando aceitunas.

En el futuro, ¿cuál será el papel de áreas como Aragón, con producciones de unas 10.000 toneladas de AOVE, en el mercado mundial y cómo puede competir con los nuevos cultivos?

Aragón, con sus casi 60.000 hectáreas de olivar (de las cuales aproximadamente 15.000 están en el Bajo Aragón) puede representar una gran área destinada a la alta calidad. El trabajo realizado por la DOP Bajo Aragón fue importante en el pasado, pero en el futuro será aún más decisivo, como ya ha sucedido en otras DOP de España (por ejemplo, Priego de Córdoba) e Italia también (IGP Toscano). La palabra clave no es 'competir' con otros, sino 'diferenciarse' para hacer que la gente aprecie las particularidades de las producciones aragonesas.

Trabaja en Calabria, la segunda zona productora en Italia, pero una de las más desconocidas. Están haciendo buen AOVE allí. ¿Cuáles son las claves para lograr un gran aceite?

El AOVE de Calabria, desconocido hasta hace unos años, ha visto recientemente una gran mejora en la producción, tanto en calidad como en cantidad. En pequeña medida, mi trabajo ha contribuido a esto, unido al compro-

miso de la Regione Calabria y Arsac gestionando fondos de la Unión Europea para el Desarrollo Rural al aceite de calidad. No hay una única receta para el aceite de calidad, sino que hay muchas recetas, todas válidas y con dos cosas en común: la primera es que deben comenzar con aceitunas frescas y sanas, recogidas en la etapa correcta de madurez y enviadas de inmediato a la almazara. La segunda es la almazara. Aquí radica la diferencia entre un AOVE 'normal' y un aceite de oliva virgen extra premium. Hoy, afortunadamente, la tecnología en la fabricación nos ayuda mucho, pero lo que tiene que cambiar es la mentalidad de los molineros. Ya no son meros 'conductores' de la fábrica, hoy son profesionales que ajustan los diversos factores de producción para obtener un producto excelente. Yo veo al molinero como gerente de una empresa y no solo como trabajador. Este es uno de los puntos clave de la industria del aceite de oliva.

En la última edición del concurso EVO-IOOC que organiza, los aceites aragoneses han ganado siete medallas, pero solo una de oro. ¿Qué falta en los aceites de la variedad empeltre para que los catadores se enamoren?

Gracias al compromiso del DOP Bajo Aragón, en la última edición, por primera vez, un buen número de muestras de AOVE llegaron al concurso en el que participaban aceites de todo el mundo. Hubo siete aceites galardonados, todos presentes en nuestra guía EVO

IOOC Buyers Edition 2019/2020, disponibles para su compra en nuestro sitio web evoiooc.com. Los resultados son muy alentadores y hubo un alto nivel de calidad aunque, en mi opinión, la 'almondra dulce' no es suficiente para hacer que los catadores y los consumidores se enamoren. Quizás un mayor equilibrio entre lo dulce (muy presente), lo amargo y lo picante, con sensaciones ligeramente más verdes y una cosecha temprana de las aceitunas, podría cambiar el perfil sensorial. Modernidad e innovación sin olvidar la tradición. Creo que orientar y diversificar el producto puede ser una forma viable. No cambiaría toda la producción, pero haría, con la misma variedad, una prueba para obtener aceites de oliva con diferentes perfiles sensoriales. Un ejemplo de esto se puede ver en Italia (Liguria), donde la delicada variedad Taggiasca también da lugar a apreciados aceites de oliva intensos. ¿Por qué no probarlo? La variedad no tiene culpa, luego tal vez es nuestra culpa. Deberíamos experimentar y trabajar para hacer que parte de la variedad de aceites de oliva empeltre sea aún más compleja de lo que es hoy, para que pueda seducir en los mercados mundiales.

Una de las características del aceite del Bajo Aragón es su suavidad, ¿es necesario cambiar esta característica para llegar a un mayor número de consumidores o, por el contrario, no hay sintonía entre las preferencias del consumidor y los expertos?

Ambas declaraciones son ciertas.

No hay un solo mercado de aceite de oliva. Hay uno para aceites delicados (empeltre, arbequina, taggiasca, etc.) y otro para aceites intensos (picual, hojiblanca, coratina...). Es importante llegar a ambos. Por esta razón, mi objetivo sería desarrollar una búsqueda de mayor complejidad incluso en los AOVE de la variedad empeltre.

¿Hay mucho interés en el AOVE en Estados Unidos? ¿Cuál es el perfil del consumidor norteamericano?

He sido instructor en muchas escuelas de aceite de oliva en todo el mundo durante muchos años. Pero la experiencia estadounidense del Laboratorio de Educación de Olive Oil Times fue la más importante y completa para mí. El aceite de oliva y los Estados Unidos son una pareja indisoluble. En la actualidad, el consumidor medio en los EE. UU. conoce el AOVE y el consumo sigue en aumento, a menudo con porcentajes de dos dígitos. Hoy es España la que lidera las exportaciones allí, en detrimento de Italia, aunque todavía es mi tierra la que se percibe como el país de los mejores AOVE del mundo. El consumidor tipo estadounidense de AOVE es culto, amante de la dieta mediterránea y amante de Europa, dispuesto a gastar unos dólares más, preocupado por su salud y conocedor de los aspectos beneficiosos del AOVE. Los consumidores necesitan estar cada vez más capacitados e informados en todo el mundo y esta es mi misión. ¿Voy a tener éxito? Eso espero.

¿Qué combinación recomendaría para consumir los aceites aragoneses?

Ahora, cada vez más chefs utilizan el AOVE en la cocina. Antes, el temor de que el frutado y el sabor de un AOVE pudieran enmascarar el sabor original de la comida era mayor. Hoy, afortunadamente, hablamos de maridaje, de armonización. Hablar de maridar los aceites de oliva aragoneses implica comprender su cocina y cómo se expresa el territorio dentro de un plato. La producción agroalimentaria de Aragón es bastante similar a la del sur de Italia, con verduras como espárragos del Ebro, cebollas de Fuentes, cardo, pero también borraja, así como carne de vacuno o cordero, queso y pescado. Entre sus recetas tradicionales, me imagino que armoniza con pollo al chilindrón, ternasco y bacalao ajoarriero, sin olvidar que sería fantástico en combinación con platos internacionales como pollo al curry, risotto con langostinos, cuscús, moussaka griega, sopas francesas y muchos más.