

## EL MUNDO DEL ACEITE

Resumen de La Guía del Consumidor de Aceite de Oliva  
Fuente: UNIÓN DEL OLIVAR ESPAÑOL

### Historia

La importancia del aceite de oliva y del olivo, queda reflejada en gran cantidad de documentos, tanto gráficos como escritos y a través de objetos (ánforas, vasijas, candiles,...). Nos remontamos al siglo VI A.C. y ya encontramos indicios del cultivo del olivo y la obtención de aceite de oliva en la península Ibérica y del arco mediterráneo.

A parte de las virtudes gastronómicas, el aceite de oliva, ha sido considerado como símbolo mitológico de paz, fortaleza y virilidad. Hipócrates y Galeno han avalado sus beneficios medicinales y lo ensalzaron como alimento y medicina a la vez.

En el más prestigioso libro de cocina de la antigüedad “Re Coquinaria” (datado hace más de 2000 años) se ensalzan las propiedades y se recomienda el uso del aceite de oliva de Híspalis para la elaboración de los succulentos platos de la cocina romana.

### LAS VARIEDADES DE ACEITE, USOS Y ZONAS DE PRODUCCIÓN

En España se cultivan más de 260 variedades de olivos de los cuales se producen distintos aceites tanto monovarietales como coupages, circunstancia que permite ofrecer una gran variedad de sabores y matices a cada aceite. España es el único país del mundo donde se pueden producir tan amplia variedad de aromas y sabores.

Desde aceites dulces y suaves, a otros de gran cuerpo y carácter donde sus cualidades organolépticas se pueden distinguir en varias intensidades. Estas variantes se deben a distintos factores: