**En Caminos y Sabores los aceites de oliva se ponen a prueba**

El aceite de oliva es un producto ligado histórica y culturalmente al Mediterráneo. *Este año, la encargada de coordinar la cata de aceite de oliva en el marco del concurso Experiencias del Sabor es Irene Espert Xerri, una española.*

Irene forma parte del equipo del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires que este año evalúa los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva y yerba mate que participan del premio Experiencias del Sabor, que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país.

Entre cata y cata, la especialista devela algunos secretos a la hora de evaluar los productos olivícolas. “La primera cosa importante es aclarar que el color no debe afectar a la hora de la evaluación, por lo que se utilizan unas copas especiales que se hacen con cobalto y vidrios de color ámbar o azul”. Luego se procede a darle calor: “Debe estar a unos 28° para que los compuestos volátiles salgan. Estos pasarán primero por la lengua y más tarde se absorben por la vía retronasal”, agrega Espert Xerri.

La experta española se sorprende de la calidad del aceite de oliva argentino y no escatima elogios. “Hay muy buena materia prima y muy buen potencial, pero no hay tanta cultura olivícola”. Y se queja sobre todo de las formas de mantenimiento y conservación del producto: “Me parece importante trabajar en eso, porque a la hora de la venta se ven muchas botellas de aceite al sol. Además la fecha de vencimiento no pueden extenderse más de un año y los recipientes deben ser de vidrio y oscuros”.

También brinda algunos consejos para aquellos consumidores de aceite que aún buscan el espacio ideal para alojar el aceite en sus casas. “Debe estar en un lugar fresco, seco y a oscuras, que no les de la luz. Y alejados de olores extraños y del calor, porque se termina oxidando. Son grasas y lípidos que son muy maleables a la temperatura”, sentencia.

Todas estas recomendaciones deberían ayudar a mantener el aceite de oliva en condiciones óptimas y preservar sus características organolépticas. “Es que partimos con una calidad en el aceite que según cómo trabajemos se puede mantener o comienza a bajar. Porque es un producto muy puro, es un jugo de fruta, en este caso, de la oliva, que es muy susceptible a los factores que puedan perturbar sus propiedades”, concluyó Espert Xerri.