

Diamela Ziganorsky

“Existen dos vías para detectar la calidad de un aceite de oliva: la técnica y la organoléptica”

Por Florencia Borsani

Con 2 600 hectáreas plantadas con olivares en Catamarca y más de 40 variedades distintas de aceitunas, Indalo es un grupo de trascendencia internacional que se especializa en el manejo de productos del olivo. Diamela Ziganorsky, responsable del departamento de marketing y capacitación de la empresa, asegura que un consumidor puede ser capaz de identificar distintas calidades de aceite a simple vista y hasta se anima a recomendarnos un postre a base de... ¿Adivinen qué? Sí, aceite de oliva.

¿Es cierto que existen tantas variedades de olivas como de uvas?

Definitivamente. En nuestros campos en Catamarca tenemos plantados alrededor de 40 varietales de olivares, y utilizamos para la elaboración de nuestros aceites cerca de 7. Tenemos plantadas más variedades de las que estamos utilizando porque año tras años se realizan estudios y ensayos para evaluar cuáles son las que mejor responden al clima y al lugar.

Actualmente empleamos las variedades Arbequina, Coratina, Frantolo y Picual.

¿Para la elaboración de sus aceites las utilizan en forma individual o realizan coupages con ellas?

Como en un vino, un coupage tiene en su formación al menos dos variedades diferentes de oliva y, en el caso de un varietal, el producto fue elaborado íntegramente con un solo tipo de aceituna. En el caso de Indalo tenemos dos líneas que son creadas como coupage: la línea clásica y la línea Premium. Y, por otro lado, tenemos la línea gourmet con 3 referencias que son bivarietales.

¿Es posible que un consumidor con escaso conocimiento del tema pueda identificar las distintas calidades de aceites de oliva?

Yo creo que sí. Primero y principal siempre se deben comprar aceites de oliva virgen extra, ya que son éstos los de mejor aptitud. Luego, existen dos vías para detectar la calidad: una es la vía técnica y la otra la organoléptica. Si estamos por ejemplo en la góndola, vamos a tener que orientarnos por la técnica, y esto se ve reflejado en el nivel de acidez, el cual es un parámetro químico que determina la calidad del producto. A menos de 0,8% de acidez se puede decir que tenemos un aceite de oliva virgen extra. De ahí en más, a menor acidez, mayor calidad. En Argentina no es obligatorio reflejar la acidez de un aceite en la etiqueta, pero si la información está, hay que respetarla, por lo cual es aconsejable elegir marcas que reflejen la acidez en sus envases.

¿Y por sus aromas y sabor?

Bueno, el análisis organoléptico, en realidad, es un poco más complejo... pero lo podemos ver si vamos a usar el producto en un restaurante y, al olerlo, sentimos que nos invade muy fuerte un dejo a aceituna madura, como si fuese una pasta de aceitunas. Seguramente, ese aceite está rancio.

Perfecto. ¿Y esas cualidades también varían de acuerdo al envase en el que esté el aceite?

En realidad no existe diferencia en cuanto al sabor si el aceite estuvo envasado en vidrio, lata o plástico, pero sí pueden verse diferencias a lo largo del tiempo, ya que cada envase protege en mayor o menor medida al producto de las condiciones externas. Es importante marcar que los principales enemigos del aceite de oliva son el calor y el oxígeno; por eso, en cualquier envase hay que realizar el mayor esfuerzo por protegerlo.

Esta idea de *terroir* que se aplica al mundo del vino, ¿también existe en la olivicultura?

A ver... los olivares necesitan principalmente agua, y mientras donde se ubiquen se pueda asegurar eso, van a funcionar bien. Por ejemplo en Catamarca, donde nosotros tenemos nuestras plantaciones, el clima es completamente seco pero gracias a un sistema de riego israelí tenemos olivares saludables y productivos.

Finalmente, ¿podría recomendarnos algún uso extraño del aceite de oliva en la cocina?

¡Claro! Voy a utilizar una de las recetas que Narda Lepes ha preparado exclusivamente para Indalo, ya que ella es la imagen de nuestros productos, y es de mis preferidas por lo sabrosa y poco tradicional. Además, ¡es muy fácil! Acá va (risas)... increíblemente es un postre: naranjas con halva, pistachios y aceite de oliva virgen extra. Riquísimo.