

**Título: LA ACEITUNA VIAJERA**

**Categoría: I (Alumnado de Secciones Bilingües)**

**Pseudónimo: LA ROSA DORADA**

**Curso: 2º DE BACHILLERATO (2H)**

Me llamo Moraiolo. Mi nombre te parecerá extraño, pero es que soy una aceituna típicamente italiana. Mi color es negro-púrpura. Además, como cualquiera otra aceituna, tengo un superpoder secreto: tengo la capacidad de transformarme, siendo una simple aceituna, en un aceite de oliva extraordinario, y soy indispensable (¡o debería serlo!) en vuestra vida cotidiana. Pero... ¡sshhh! ¡recordad que es un secreto!

Os preguntaréis qué hago o a qué me dedico. Bueno, pues soy una especie de gourmet, y estoy visitando diferentes rincones del mundo para averiguar recetas y costumbres relacionadas con la gastronomía mediterránea. Mi idea es escribir un libro mitad recetario, mitad libro de viajes, donde recoger esos momentos donde un poco de aceite de oliva transforma el alimento más simple en toda una fuente de sabor. ¿Pensabais que mi superpoder no servía para nada? Vale, sí, volar con una capa roja o ponerse de color verde y romper cosas puede ser espectacular, pero... ¿qué me decís de convertir un humilde trozo de pan con un poco de jamón serrano encima en un momento inolvidable con los amigos? ¿eh?

Bueno, ya sabéis quién soy. Hoy os llevaré a dar un paseo por un país donde aceitunas como yo son la etiqueta de la nación. Sí, hablo de España. Para hacer esto debo usar un combustible escaso, mi misterioso líquido dorado, pero, desgraciadamente, cada vez que viajo, pierdo una parte de mí. Sin embargo, ¿cómo podría no hablaros de la herencia de España?

Empezamos nuestro paseo en Andalucía, sinónimo de aceite de oliva. Esta comunidad autónoma es la mayor productora del mundo de esta maravilla. Sí, envidio un poco a los andaluces ¡pero por favor no se lo digáis!

Primero visitaremos a mi amiga Hojiblanca, que vive en Córdoba. Se llama así por una razón: el aceite de oliva que se hace con ella es casi del mismo color que un papel blanco. Su sabor es dulce con un ligero amargor. Es perfecta para ensaladas, y mucha gente la prefiere a mí porque soy un poco más picante. Podéis usarla para freír o tomarla en crudo. Justo ahora está preparando un plato cordobés, el rabo de toro. Además del ingrediente principal que da nombre al plato, necesitamos el líquido mágico que solamente Hojiblanca nos puede dar. Gracias a ella lograremos un toque dulce, un ligero amargor y algún rastro picante en nuestras papilas gustativas... una maravilla. Si subimos a Galicia podemos probar el pulpo a la gallega, que gana mucho más si lo acompaña nuestra amiga.

Nuestra próxima parada es Jaén, donde vive Picual. Es uno de los aceites más populares, y destaca por su amargor y picor. Le gusta oler a su tierra, por eso sus aromas a hierba, higuera o tomate hacen que todos quieran utilizarlo en su cocina. Picual siempre me dice que la gente se muere por él cuando desayuna tostadas con tomate. Que su sabor es tan peculiar que no pueden imaginarse este desayuno sin él. También te hace disfrutar de ensaladas de todo tipo, como la de granada. Picual mejora cualquier verdura, por sosa o insípida que sea... Una salvación, ¿verdad? Y si queréis freír algo, Picual también os funcionará muy bien.

La noticia de que estoy en España se ha difundido rápidamente, y otra amiga acaba de llamarme para decirme que estoy obligada a visitarla. Así que la siguiente parada es Sevilla, para ver a

Lechín. Esta aceituna presenta un perfil equilibrado, sin apenas picor ni amargor. Por eso es perfecta para algo que gusta a todos: las tortas de aceite. Es un postre famoso en la gastronomía andaluza. Su ingrediente principal, además de la harina y del azúcar, es nuestro insustituible Lechín. Agrega un sabor inconfundible a la torta que nunca olvidaréis.

Vale, no sé vosotros, pero yo tengo hambre. Creo que necesitamos una pausa para la comida. Aprovecharé para convencerlos de por qué el aceite de oliva es mucho mejor que la mantequilla. Y es que la mantequilla tiene un alto contenido de grasa saturada, que puede elevar vuestro colesterol. Y, encima, puede provocar el desarrollo de enfermedades cardíacas. Aunque no tengo un organismo como vosotros, yo misma no lo querría. ¿Para gastar una fortuna en medicamentos? No en esta vida.... Por su parte, el aceite es una grasa de origen vegetal, y por eso tiene menos grasas saturadas. El aceite, además del sabor, aporta aromas y nutrientes a nuestros alimentos. Como representante de esta sociedad de aceites, creo que no necesito decir nada más.

Bueno, es hora de ir a La Mancha, donde visitaremos a Castellana, una de mis amigas de Erasmus. Sí, nosotras también lo tenemos en nuestro mundo de olivos. No vivimos en la Edad Media. Los aceites de esta variedad son afrutados y muy aromáticos, y entremezclan sabores a hierba o plátano. Una vez, Castellana me habló de algunos platos típicos de esta comunidad, como el gazpacho manchego o el atascaburras. En mi humilde opinión, no serían tan populares si no contuvieran este importante ingrediente que es el aceite.

Mi siguiente parada será Cataluña. Otra amiga de Erasmus, Arbequina, tiene un sabor dulce, sin amargor. Probablemente a todos nos gustaría encontrar a alguien que solo diera dulzura a nuestra vida. Mi amiga Arbequina dice que le gusta acompañar a los boquerones en vinagre, una tapa española de pescado donde el aceite le da un sabor especial a nuestro amigo del mar. Porque, como sabéis, del estómago... al corazón. Además, Arbequina es perfecta para la mahonesa, una salsa que no existiría sin su ingrediente esencial: ¡nosotros!

Como habéis comprobado, el aceite de oliva es indispensable en la vida de los habitantes del sur de Europa. Debido al aceite de su dieta, y al sol mediterráneo, estas gentes son tan amables, felices y sonrientes.

Desgraciadamente, nuestro camino está terminando. Mi combustible se acabó y, por eso desapareceré lentamente de este mundo. Intenté mostraros un pedazo de España lo mejor que pude. Pero no desapareceré totalmente. Mi hueso volverá a la tierra y una nueva vida brotará de mí. Estoy segura de que algún día nos veremos otra vez.