



**El gerente de la denominación de origen, César Cólliga, animó a realizar una “compra responsable del aceite de la DO producido por empresas cercanas”**

**CALZADA DE CALATRAVA (Ciudad Real), 3-12-2011.-** El número máximo de veces que puede reutilizarse un aceite; qué significa que pique más o menos, o su grado de amargor; la temperatura máxima a la que se puede cocinar con él o cuáles son sus propiedades cardiosaludables. Éstas son algunas de las dudas que plantearon las mujeres de la Asociación de Amas de Casa de Calzada de Calatrava, que participaron en una cata divulgativa dirigida por César Cólliga, el gerente de la Denominación de Origen Aceite Campo de Calatrava, celebrada en los locales del Patio de San Francisco de la localidad.

Cólliga, que animó a las casi 50 mujeres participantes a convertirse en “compradoras responsables del aceite producido por cooperativas o empresas cercanas integradas en la denominación de origen”, explicó que, dependiendo de qué alimento se fría con el aceite, éste podrá reutilizarse más o menos, “siempre colado previamente, por supuesto”, aseguró, para evitar que restos de alimentos anteriores se quemen. En general, “los alimentos muy grasos hacen que el aceite se quede con parte de esas grasas saturadas, por lo que no debería usarse, en este caso, más de dos veces; otros alimentos, como las patatas, permiten más usos, pero no más de 5, como afirma en un estudio la Universidad Complutense ”.

En cuanto al amargor o el picor del aceite, Cólliga señaló que un mayor grado responde a una superior presencia de antioxidantes y vitaminas. De hecho, como explicó, el aceite de oliva virgen extra es “la única grasa vegetal que tiene vitaminas y antioxidantes”, además de regular el colesterol y no se depositarse en las arterias.

Ante las preguntas de las mujeres sobre dónde podía comprarse “este tesoro”, Cólliga explicó que puede encontrarse en la Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves de Almagro; Coop. Nuestra Señora del Socorro de Argamasilla de CVA; Coop. Oleovinícola Campo de Calatrava de Bolaños de CVA; Coop. Stmo. Apóstol de Moral de CVA; Coop. Santo Cristo de Granátula y la Almazara Ecológica de Torralba de Calatrava.

Esta jornada cultural informativa terminó con una merienda saludable, compuesta por pan y aceite, durante la que todos disfrutaron de las virtudes saludables de este producto de la tierra.



## Datos sobre la Denominación de Origen

Están acogidas a esta Denominación de Origen, que preside el bolañego Julián Almansa, ocho cooperativas y empresas del Campo de Calatrava, que abarcan 22.073 hectáreas y más de 8.500 olivares, produciendo mas de 5,2 millones de kilos de aceite de oliva. Concretamente Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves de Almagro, Coop. Nuestra Señora del Socorro de Argamasilla de CVA; Coop. Oleovinícola Campo de Calatrava de Bolaños de CVA; Coop. Stmo. Apóstol de Moral de CVA; Coop. Santo Cristo de Granátula, Almazara Ecológica de Torralba de Calatrava y dos nuevas almazaras ecológicas y premiadas que se incorporaran a esta iniciativa en las actividades de la próxima campaña.