

[EL PAÍS](#)

Gastronotas de Capel

28 feb 2016

El AOVE Belluga, pasión de familia

Por: José Carlos Capel



Descubrí el aceite [Belluga](#) la pasada semana mientras cenaba en **Valencia** en el restaurante [Saiti](#). Sobre la mesa apareció una botella verde rotulada en blanco con un nombre que me recordó al más renombrado tipo de caviar. Lo probé con curiosidad y me encontré con un virgen extra elegante, suavemente afrutado, dulce, con notas de frutos secos, gusto a tomates verdes y alcachofas y un picor suave. Un AOVE de alta gama de la campaña 2015 elaborado, según rezaba la etiqueta, con aceitunas serranas de Espadán. “Utilizo este virgen extra hasta para cocinar, me lo envían desde **Castellón** en garrafas de 5 litros”, me comentó el gran cocinero **Vicente Patiño**, propietario de [Saiti](#).

Como la curiosidad me podía, al día siguiente a media mañana me encontraba en el [Museo del Aceite](#) de **Segorbe**, donde también se aloja una casa rural. A la entrada nos

aguardaban **Luis Calpe** y **Teresa Blasco**, directores del museo y propietarios del aceite **Belluga**.

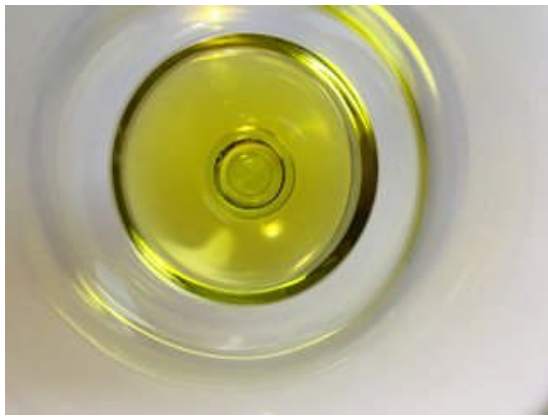
¿Cuanto tiempo lleváis aquí? “Estamos en el casco antiguo de Segorbe, en el edificio histórico **Belluga**, donde se hallaba una antigua almazara en la que nuestra familia ya elaboraba aceite a principios del siglo XX.”

¿Y el nombre? “Corresponde a un canónigo de la catedral del siglo XV, **Nicolás Belluga**, nada que ver con el caviar **beluga** como podrás suponer”.

Vuestro museo resulta muy didáctico. “Se inauguró en 2006 y ya en 2007 [AEMO](#) se le concedió el **Primer Premio Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo**. Nos valemos de audiovisuales y paneles. En una de las salas, como has visto, hasta hemos reproducido la [Olivera Morruda](#) ejemplar con más de 1.500 años, considerado el padre de todos los olivos, orgullo de la zona. En el museo recibimos visitas de colegios y turistas, muchos extranjeros, franceses, ingleses, alemanes...”

¿Y vuestro AOVE Belluga? “Comenzamos en 2009, llevamos poco tiempo. Lo nuestro es pura pasión. Teresa es boticaria y yo ingeniero industrial. Abandonamos nuestros respectivos trabajos para dedicarnos al aceite”.

¿Algún secreto? “Ninguno. Recolectamos muy pronto, según las características de cada campaña. En 2015 arrancamos a mediados de octubre, cuando en la comarca todavía nadie había comenzado. Molturamos las aceitunas el mismo día de la recogida con unos rendimientos bajísimos, necesitamos 100 kilogramos de aceitunas para conseguir 8 litros de aceite virgen extra. Nuestra variedad es la **serrana de Espadán**, que crece en el parque natural de la **Sierra Calderona**. Tenemos otorgado el rango de producto natural”.



Aceite de larga tradición elaborado con métodos modernos. “Por supuesto. Molturamos y centrifugamos las aceitunas en la [Cooperativa Oleícola Alto Palancia](#) con alta tecnología, cerca de aquí. No podría ser de otro modo.”

Habíamos finalizado la visita cuando me invitaron a pasar a la tienda [Belluga Gourmet](#) anexa al museo. Volví a catar el aceite y ratifiqué mi primera impresión. “Tienes que probar nuestras mermeladas y patés. Hemos abierto otras líneas comerciales para defendernos en el mercado”, me comentaría **Luis Calpe**. “Incluso preparamos productos cosméticos, cremas hidratantes de la piel a base de aceite de oliva”.

Encontré magníficos el paté de **pulpa de aceituna verde** con nueces, tomillo y romero; el de **pulpa de aceituna negra**, con cacao y aceite, que parecía una mermelada,



y también el de **pulpa de aceituna negra** con ralladura de lima y agar agar. Y sensacional la mermelada de pimientos rojos que elaboran al margen de las olivas. “Elaboramos hasta 9 tipos de pastas untables a partir de aceitunas, con naranja, brandy, etcétera. Los precios alrededor de 3,50 euros cada tarrina. Hacemos hasta gominolas”, me comentó.

¿Cuánto AOVE producís? Aún somos pequeños. Del **Belluga First** que tanto te gusta sin filtrar 25.000 botellas, de 3 ¼ de litro.

¿Dónde lo vendéis? “Nos cuesta mucho. Es más fácil venderlo en el extranjero que en España. Estamos enviando aceite a Canadá, México, Mónaco, Japón y Alemania. En España a Valencia, País Vasco, Madrid, Zaragoza, Sevilla y Canarias, a 10 euros la botella. Hemos recibido varios premios internacionales, pero no es suficiente. Para consolidar una marca hace falta tiempo y trabajo.”

Me marché reflexionando en la labor de esta familia en pro de los **AOVE** de calidad. Su entusiasmo se suma al de otros pequeños elaboradores artesanos españoles que con productos de altísima gama y rentabilidades mínimas buscan hacerse un hueco frente a las multinacionales del envasado. [Sígueme en twitter en @JCCapel](#)





Me gusta A 288 personas les gusta esto.



- [Comentarios \(15\)](#) |
- [Enlace permanente](#)
- 0

Hay 15 Comentarios

Vicente Patiño es un cocinero que va a más y su restaurante <http://www.saiti.es/> un puntazo. Vivo en Valencia y es uno de mis favoritos. Me descubrió la ostra valenciana hace dos años y ahora este aceite. No para de incorporar productos de su tierra buenos, yo creo que no tiene el reconocimiento que se merece. Es evidente que soy asiduo de la casa. ¡Y qué arroces!

Publicado por: Soledad Soler | 02/03/2016 7:35:56



No entiendo como estos aceites de tanta calidad no son nada conocidos

Publicado por: Gametos | 01/03/2016
17:49:51

La mermelada de pimientos es lo mejor de esa casa, ni el aceite, ni los patés, nada. Háganme caso que conozco de qué va la cosa.

Publicado por: Speak Up | 29/02/2016
20:43:21

No me cabe duda que se trata de un gran aceite. Y estoy convencido que detrás hay un gran proyecto. cualquier proyecto alcanza el éxito si las personas que lo llevan a cabo ponen ilusión e imaginación y son emprendedores.

En cualquier caso el éxito tendrá que basarse en la constancia y parece que esa virtud la tiene esta pareja. Lamentablemente el mundo del aceite, de los aceites de oliva está saturado de trapacerías y engaños. Probaré pronto este aceite. Deseo suerte a esta familia porque se la merecen.

Publicado por: Athenea, la diosa del aceite | 29/02/2016 20:31:38

José, no andas nada descaminado. Tengo previsto dedicar un futuro post a los olivos milenarios. El aceite de estos árboles es muy peculiar, diferente. En la provincia de Castellón he visto algunos y he probado y cocinado con su aceite. Pronto podremos opinar sobre ellos. Es cierto, ignoramos el tesoro que tenemos

Publicado por: José Carlos Capel | 29/02/2016
15:49:20



No sabemos lo que tenemos. Muchas gracias, señor Capel. He visto olivos "raros" en Castellón y va a resultar que son estos. Los he visto pocos y viejos, algunos monumentales de foto, y en unos sitios nada fáciles para la recolección. Con pocas aceitunas y pequeñas, no sé si porque los vi en año de vecería o porque son así. Si siempre es así el caso, bien barato me parece ese aceite porque tiene que costar sacar producción. No he probado el aceite ni sabía que se hacía. Probé esas aceitunas preparadas para mesa. No sabemos lo que tenemos. A finales del año pasado fui a Canadá y regalé a unos amigos una botella de un aceite también temprano con un nombre imposible: "(t+y)100". Ese aceite es

magnífico, lo hace una cooperativa manchega y se vende a buen precio en una caja preciosa con una botella no menos atrayente. Se acompaña de texto en español que dice "sólo los elegidos disfrutarán de la fórmula secreta", en español únicamente. Pues la fórmula secreta era que en la caja, escondida, había una invitación para una degustación explicada de vino y aceite en la cooperativa que los produce. Está tan bien escondida la invitación que no hay manera de encontrarla, ni te dan pistas. La encontraron de casualidad al deshacer la caja para tirarla al reciclado. ¿Es eso forma? Y los del Espadán, ¿por qué no nos enteramos de ese aceite ni aún estando allí? Los canadienses se reservaron el avión y vinieron a Malagón a la cata. No sabemos lo que tenemos pero por ahí fuera se van enterando y se lo venderán los italianos. Bueno, este blog y otros



altavoces a veces nos enseñan cosas y otras nos las recuerdan, porque creo que si no conocemos todos nuestros tesoros es porque en el fondo no nos interesan (en general).

Publicado por: Jose | 29/02/2016 13:34:03

Una mahonesa ligada a mano con este aceite y te puedes morir, más suave que los de arbequina, incluso

Publicado por: Sal de Mar | 29/02/2016 10:03:12

"Lamardecuina", tienes razón en parte porque todo es relativo, el aceite Belluga es más barato que todos los buenos vírgenes extra de renombre que hay en el mercado que pasan de los 15 euros la botella. Es un aceite para disfrutar con pan, para aliñar ensaladas y tomar en crudo, al menos es lo que yo hago. Los aceites italianos buenos cuestan mucho más. Evidentemente no es un aceite para freír aunque te aseguro que dos huevos fritos frescos en este aceite son otra cosa, lo sé por propia experiencia.

Publicado por: Jaime | 29/02/2016 9:14:54



Imagino que nadie pone en duda que este sea un gran aceite pero a este precio se convierte en algo de lujo al alcance de unos pocos. Es como vender un excelente pan hecho a mano totalmente artesano, a la antigua, como el que hago para nuestro servicio, a 12 euros el kilo, solo lo pueden alcanzar los que tienen poder adquisitivo, sino el recurrente de mercamofia y similares, hechos en fábricas a destajo. Es...otra cosa. Un saludo, feliz semana.

Publicado por: [lamardecuina](#) | 29/02/2016 8:59:26

Conozco a Luis y a Teresa, una pareja de emprendedores, tienen mérito, se dejan la vida por sacar adelante un producto que en cualquier lugar se lo quitarían de las manos, pero el mundo del aceite es así, no reparamos en la calidad sino en el precio. 10 euros la botella de 3/4 es un precio barato teniendo en cuenta los que hay en el mercado de sus misma categoría (vease los que se encuentran en la asociación Pagos del Olivar, que son muy buenos también) y que también tropiezan con grandes dificultades en España mientras que en el extranjero tienen un gran prestigio tengo entendido. En fin...

Publicado por: Jaime | 29/02/2016 8:00:11

El aceite es un mundo muy complicado, cada vez veo botellas más bonitas y mejores aceites en tiendas gourmets que supongo se venden con dificultad. ¿Quién las compra? Algunos aficionados, afortunadamente cada vez más pero aún en número insuficiente. Soy de familia de olivares y sé de las dificultades del sector. En España hay consumo de aceite de oliva pero por paradójico que parezca nos falta la cultura necesaria para conocerlo y usarlo bien a pesar de que lleva con nosotros miles de años, esta es la realidad.

Publicado por: Sabino Alcazar | 29/02/2016 7:28:22

Bonita botella, si el aceite está bueno lo que faltaba

Publicado por: Santi | 29/02/2016 0:09:49

No conozco un sector más confuso y menos transparente que el del aceite de oliva, muchos intereses y las mismas mentiras una gran farsa legitimada.



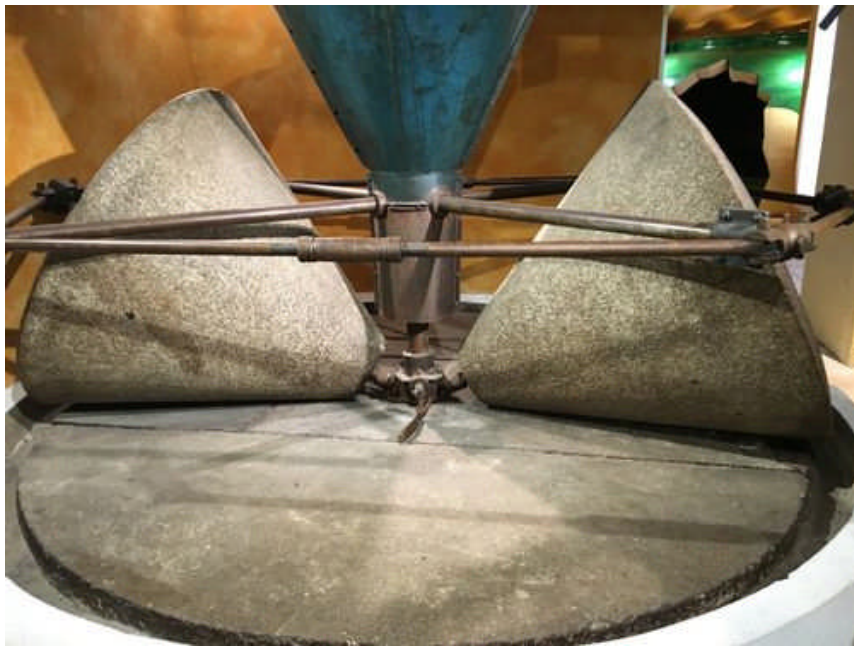
Publicado por: Ramiro | 28/02/2016 22:51:29

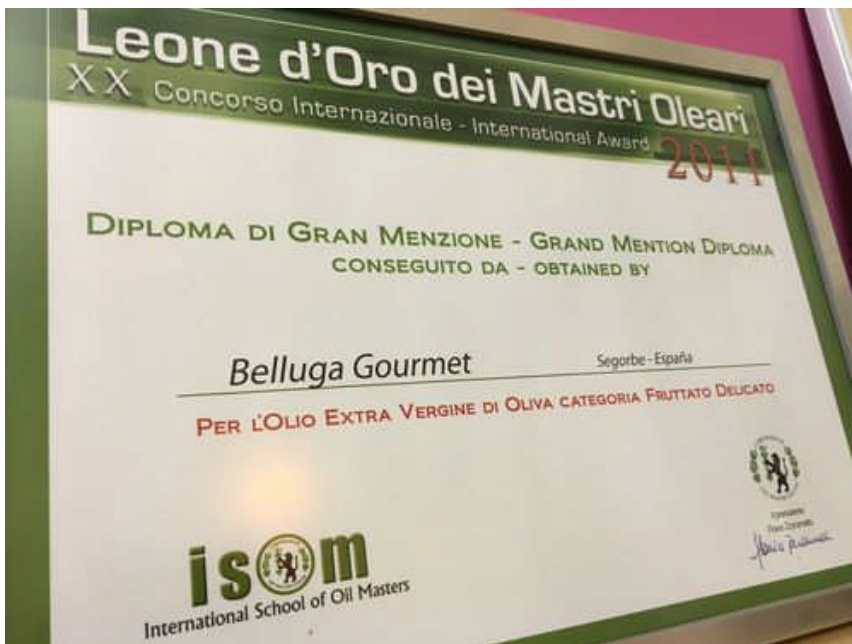
El aceite no sé cómo será pero el diseño del envase merece un premio, muy logrado, sí señor

Publicado por: John Serrano | 28/02/2016 21:13:50

Soy asiduo de Saiti, una grandísimo restaurante y el no hace mucho me fije en el aceite, que me gustó, un chorrito con el pan de de Vicente es una perdición.

Publicado por: P. Lluc | 28/02/2016 21:04:15





Sobre el blog

Un blog para gente a la que le gusta cocinar, viajar, estar al día en modas y tendencias y, sobre todo, comer bien. Un diario de experiencias personales relatadas con desenfado y sentido del humor. Cocineros, recetas, restaurantes, personajes, secretos de cocina y recomendaciones insólitas que no te puedes perder.

Sobre el autor



José Carlos Capel se licenció en Ciencias Económicas, pero lo que realmente le gustaba era cocinar. Lleva 25 años ocupándose de la crítica gastronómica de este periódico y preside Madrid Fusión. Después de haber escrito decenas de libros, ha convertido su afición en un modo de vida.

