

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el

proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *"cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva"*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *“les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo”*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.