

Está haciendo mucho frío. Los aceites se congelan, sobre todo aquellos que están sin filtrar, pero Basilippo más rápidamente que otros ¿Por qué?

Según los análisis que hemos realizado Basilippo tiene más concentración de *Ácido Linoléico* que otros aceites de oliva, dicho ácido es el principal causante de la susceptibilidad de Basilippo al frío, debido a que es una *grasa poliinsaturada* que cristaliza antes. A menos de 10 ° Basilippo puede comenzar a congelarse y a aparecer las “perlas cuajadas de aceite”, señal sin efectos en las características del aceite y que desaparecen en cuanto sube la temperatura.

Esto tiene un sólo aspecto no positivo: la funcionalidad, es decir, que es más difícil de verter al estar cuajado. No obstante, dicha concentración de *Ácido Linoléico* tiene multitud de aspectos positivos como son:

- a) Un aceite cuajado detiene el proceso oxidativo y por tanto obtiene mayor estabilidad y en mejores condiciones.
- b) El consumo de *Ácido linoléico* podría reducir el riesgo de sufrir infartos, según se desprende de las conclusiones de una investigación que publica en su edición de agosto la revista especializada en este tipo de patologías “Stroke”.
- c) Esta grasa poliinsaturada está directamente relacionada con la disminución del colesterol en sangre, puesto que aumenta el colesterol HDL (bueno) y disminuye el colesterol LDL (malo), a la vez que reduce la presión arterial.
- d) El *Ácido Linoléico* es fundamental en la dieta humana, ya que esta grasa no se genera en nuestro organismo, sino que debe ser aportada en la dieta, es por ello que se incluye en medicamentos y complementos alimenticios para deportistas.
- e) Es el motivo principal de que Basilippo sea el aceite preferido para la Criococina.

En definitiva, para una utilización diaria aconsejamos mantenerlo a una temperatura constante durante todo el día de entre 10°-20°.

## BASILIPPO Y LA CRIOCOCINA

Paralelamente a esto, Dani García investigaba sobre las texturas del aceite de oliva al contacto con el Nitrógeno Líquido. De ahí han surgido varias recetas que tiene como principal protagonista a Basilippo por los motivos anteriormente argumentados y porque cuaja en frío y facilita mucho más el proceso de congelación que se produce a -40 °C aproximadamente, cuando se utiliza Nitrógeno Líquido (-196 °C).

Ahora Dani García ha publicado su segundo libro, del cual aconsejamos su lectura a los amantes y profesionales de la cocina, y donde encontrará recetas con Basilippo como el "Carpaccio de Aceite de Oliva", las "Perlas Cítricas de Aceite de Oliva" o las "Palomitas de Tomate Raf y Aceite de Oliva". Todas ellas incluidas en el apartado de Criococina, donde Dani demuestra la gran variedad de posibilidades que aporta el Nitrógeno Líquido a la alta cocina.

Además Dani confía en nuestro aceite para otras recetas como, por ejemplo, "Sardinas a la Moruna" donde encaja sabores tradicionales con técnicas modernas y la aportación de Basilippo como nexo de unión que suaviza los sabores (página 146, *Técnica y Contrastes*: Dani García, Tragabuches. Montagud Editores. [www.libreriagastronomica.com](http://www.libreriagastronomica.com)).

Dani García, marbellí de 28 años, ha transformado la cocina andaluza convirtiéndola en una de las propuestas más creativas del momento. Este original cocinero formado de la mano de Martín Berasategui, se ha marcado como meta ensalzar la cocina de su tierra, Andalucía. Desde su cocina en el Restaurante Tragabuches (Ronda, Málaga) hasta su actual cargo en la Cadena Sol-Meliá, ha desarrollado un cocina de contraste de sabores, texturas y temperaturas.