



Antonio J. Aranda

Redactor de Economist & Jurist

The New York Times ha nombrado a un aceite de oliva español como el mejor del mundo

Uno de los periódicos más famosos del mundo, [The New York Times](#), ha realizado una **comparación de diversos aceites de oliva del mundo para conocer cuál es el mejor de todos**. Esta peculiar búsqueda se ha iniciado con el objetivo de fomentar el consumo de este producto para introducir alimentos más sanos en la dieta estadounidense. El ganador ha sido el *Graza Sizzle*, **un aceite de oliva virgen extra procedente de Jaén** que se elabora con aceitunas picual.

El diario **probó hasta 40 aoves distintos** con la ayuda de un profesional especializado en la cata de este producto. Se llegó a la conclusión de que el mejor aceite para cocinar y comer era el jiennense, ya que no solo se daba relevancia a la textura y al sabor, sino que también se valoró todos los usos que pudiesen ofrecer.

Tiene un origen muy peculiar ya que lo inventó un estadounidense, **Andrew Benin**, quien asegura que se enamoró del producto en **una visita que hizo a España** para ver a la familia de su esposa en Cádiz. Confiesa que se volvió loco y que los españoles no daban crédito con su afán.

Olivos en Jaén (Foto: Olipremium)

De vuelta en Estados Unidos, Benin se **propuso crear el mejor aceite ...**

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |