150
AÑOS EN CASA

Libro de Recetas de Familia

Carbonell
–1866–

Prólogo

por Almudena Villegas Becerril

Premio Nacional e Internacional
de Investigación en Gastronomía.

Han pasado muchas cosas desde que naciera Carbonell en 1866. Ciento cincuenta años nos separan de esa fecha: varias generaciones, dos guerras mundiales, una guerra civil, innumerables cambios tecnológicos y una sociedad muy diferente… el mundo no para, como debe ser, y nosotros cambiamos con él, porque generamos el cambio y a la vez somos sujeto de este.

Sin embargo, y aunque el avance en el tiempo es una realidad, con sus transformaciones, no lo es menos que al paso de este hay ciertas cosas que permanecen. Los cambios son numerosos y muy visibles, pero a la vez, ciertos aspectos de la vida marcan una permanencia que proporciona estabilidad, que son los que facilitan la creación de una cultura, una historia, una continuidad. Un soporte sólido sobre el que nos asentamos, que cuenta quienes somos, porqué somos así.

La historia de la alimentación es parte de esa gran historia que día a día se hace realidad y que, en su caso, se mueve a dos niveles: el pequeño, de carácter doméstico, familiar, el de lo cotidiano. Y por otra parte, el universo de la gran empresa, el económico, el de los grandes ciclos. Sin embargo, ninguno es más importante que el otro, se necesitan mutuamente, y ambos tienen al ser humano como eje central.

En España tenemos uno de esos productos que hacen historia desde hace más de dos milenios, un alimento que nos habla de las necesidades, de las soluciones y de la forma de proporcionar recursos útiles en muchos aspectos de la vida. El aceite de oliva se ha utilizado milenariamente en farmacología, en medicina, para dar masajes, para iluminar, y por supuesto, en las cocinas: para aderezar, como condimento, como excipiente —para freír—, para conservar, para emulsionar, en las masas… y así en infinidad de aplicaciones culinarias.



...a la sombra de las viviendas familiares, se usaba el aceite de oliva de Carbonell. En las cocinas pequeñas, en las domésticas, en las de diario y en aquellas que freían buñuelos o jeringos en las ferias.

Es uno de esos pocos productos de los que podemos decir que nos han acompañado desde antiguo, que nos han hecho ser como somos, y a los que a la vez hemos hecho crecer y mejorar. El aceite de oliva, sin duda, usado con generosidad, sin necesidad de aplomo ni cortapisas, es y ha sido un eje central en la alimentación mediterránea y española desde... siempre. Fenicios, griegos, egipcios, romanos, andalusíes, y después, cruzando el Atlántico, América. Los conquistadores añoraban el pan y el aceite, y fueron los primeros alimentos que trataron de producir.

Este libro nos habla de los últimos 150 años de la historia íntima de las familias españolas, pero también de la macrohistoria. De cómo una empresa, Carbonell, nació a la sombra del olivo y creció alimentándose de aceitunas. Y esa es la gran historia, la de hombres como Antonio o Carlos Carbonell, que dejaron un recuerdo imborrable en Córdoba, que lucharon por el progreso, que alimentaron la práctica de un mundo mejor. Su lema: La Unión, el Progreso y el Trabajo. Nada más, y tanto, en solo tres palabras.

Mientras, a la sombra de las viviendas familiares, se usaba el aceite de oliva de Carbonell. En las cocinas pequeñas, en las domésticas, en las de diario y en aquellas que freían buñuelos o jeringos en las ferias. Fogones en los que se elaboraban pestiños y torrijas en Semana Santa, en los que se hacían sofritos de buena verdura todo el año, mesas en las que se sazonaban ensaladas y montaban mayonesas. Esas cocinas son a la vez alimento y explicación de esta gran empresa. Son su motivo, su glosa, su fundamento. Y a quienes lo hicieron posible, va dedicado este libro. Al esfuerzo que supone el día a día de una mujer como centro de la familia, al valor por mantener sus elecciones personales y profesionales sin renunciar a ninguna, y manteniendo la buena cocina que es además, fundamento de la salud.



Las protagonistas evocan los olores del aceite, añoran el aceite sobre el pan cuando no lo tienen, y buscan siempre disponer de él para sus guisos diarios. Su amor al aceite de oliva es lo que representa la permanencia y el progreso, la cocina tradicional y la moderna…

Y recorreremos sus vidas, ligadas a la trayectoria de la propia empresa, haciendo realidad el moderno eslogan, de "Carbonell, en casa de toda la vida". Viviremos sus historias a través de un cuaderno familiar en el que cada una de las protagonistas anota sus recetas, un cuaderno que pasa de madre a hija y en el que se enlaza la vida íntima de una mujer media española con el aceite y la gran empresa. Nada más real, más auténtico, que ese engranaje de la vida cotidiana en la que todo encaja de forma natural, y que lleva a que esa historia de la alimentación de la que hablábamos cobre una presencia relevante, genuina, necesaria. A través de estas páginas veremos como este producto tan familiar y extendido, es el auténtico protagonista de la macrohistoria, de los logros de Carbonell, y también de la microhistoria, del día a día de unas familias españolas normales en las que sin duda, los lectores se reconocerán.

Las protagonistas evocan los olores del aceite, añoran el aceite sobre el pan cuando no lo tienen, y buscan siempre disponer de él para sus guisos diarios. Su amor al aceite de oliva es lo que representa la permanencia y el progreso, la cocina tradicional y la moderna, la familiar y la de los restaurantes. Ellas son la columna vertebral de la historia de la alimentación, las que iluminan este mundo familiar y empresarial, los 150 años de ***"Carbonell, en casa de toda la vida".***

A través de estas páginas veremos como este producto tan familiar y extendido, es el auténtico protagonista de la macrohistoria, de los logros de Carbonell, y también de la microhistoria, del día a día de unas familias españolas normales en las que sin duda, los lectores se reconocerán.

(...) el Cuaderno era todo un mito en su familia, llevaba en casa toda la vida...

Álex era por primera vez un hombre en la saga femenina de las escritoras del Cuaderno. Era un joven entusiasta y excelente cocinero, hasta el punto que había sido admitido en la prestigiosa escuela de cocina Cordon Bleu. Influido por el trabajo de su madre y por el de su abuela, ambas profesionales del mundo de la alimentación en distintas vertientes, Álex había vivido en su casa la gastronomía desde el punto de vista de la medicina y de la cocina profesional. Era inevitable que se dedicara a la cocina, y tras acercarse a este mundo en una escuela barcelonesa, decidió dar el salto y estudiar en Cordon Bleu en París. Al irse a hacer su vida como profesional, su madre le regaló el Cuaderno, con la idea de que tomara el relevo. Él lo guardó en el fondo de su maleta, y entusiasmado como estaba con los nuevos estudios y el cambio de vida, se olvidó de su existencia. Pero en una de las asignaturas, al final de su carrera, el profesor propuso a los estudiantes hacer un trabajo sobre las recetas preferidas de las familias. Entonces se le iluminó la cara, recordando el viejo cuaderno que había quedado al fondo de su maleta. Ya tenía su trabajo.

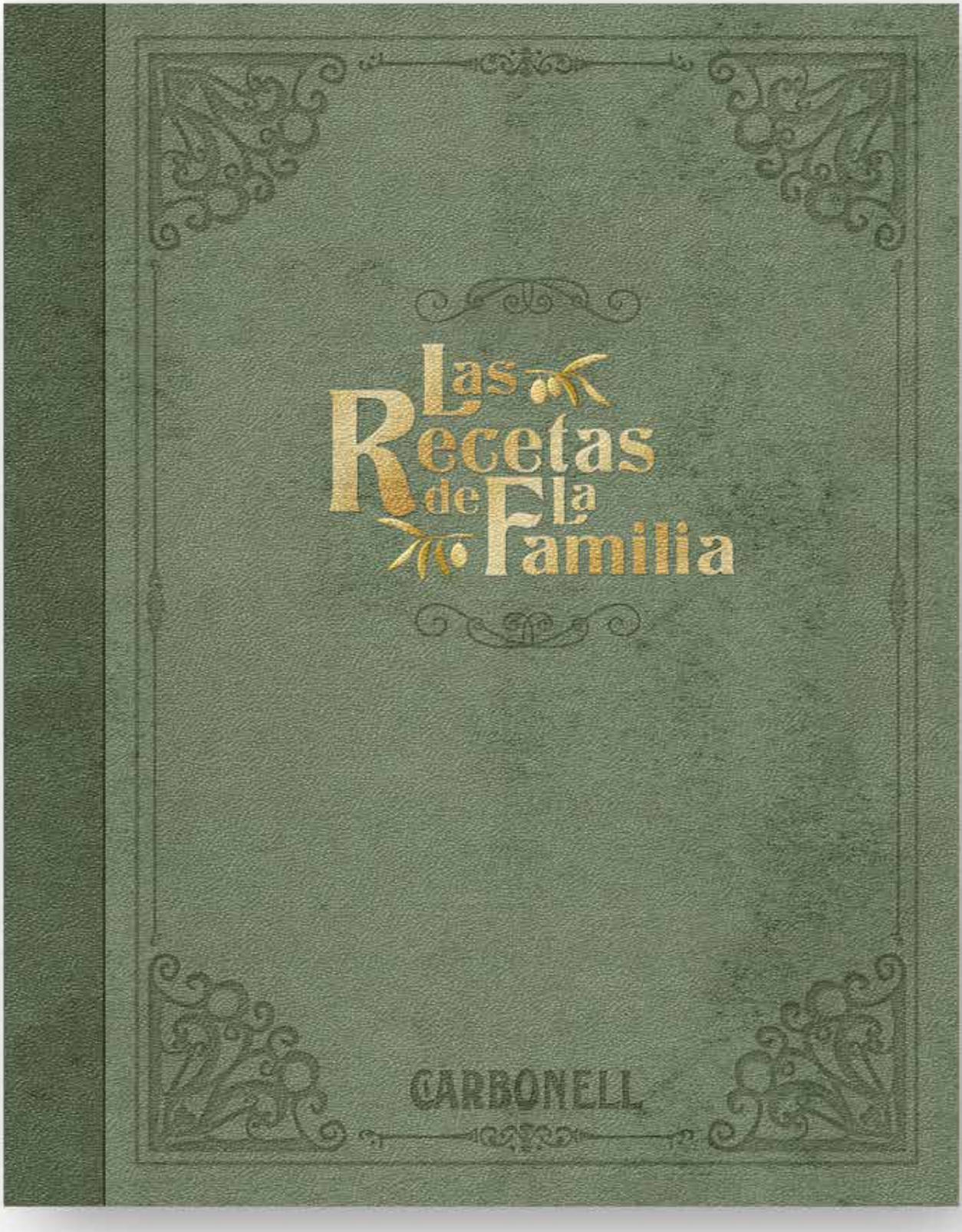
Aquel día tomó el primer autobús en lugar de remolonear con los compañeros al salir de clase... llovía en París, pero su mente estaba llena de recuerdos y olores de los guisos caseros. Por primera vez sintió cierta añoranza de la cocina de casa y de su madre. Se sentía entusiasmado por la herencia recibida: el cuaderno era todo un mito en su familia, llevaba en casa toda la vida...

Pasó las hojas y releyó las recetas de su madre,
de su abuela, de su bisabuela y de la primera de todas,
Concepción —la abuela de su abuela—,
la auténtica precursora del Cuaderno.

Las primeras páginas eran frágiles y amarilleaban, la abuela Paloma ya había tenido que ampliarlo y añadir algunas páginas porque se quedaba corto. Quizás él mismo podría inaugurar la era digital y continuar el cuaderno de otra forma. Lo pensaría detenidamente.

Dejó la gabardina sobre la mesa y corrió hacia el cuaderno. Allí estaba, al fondo de la maleta, esperándole pacientemente. Pasó las hojas y releyó las recetas de su madre, de su abuela, de su bisabuela y de la primera de todas, Concepción —la madre de su tatarabuela—, la auténtica precursora del Cuaderno. Una mujer que nació en Córdoba y cuyo marido comenzó a trabajar en Carbonell cuando se abrió la primera fábrica en la ciudad. Unos pioneros, pensó Álex, él en el nuevo proyecto de una gran industria; ella con su Cuaderno de familia, recogiendo y obligándonos a todos a plasmar en él nuestros recuerdos.

Al releer las páginas comprendió que el trabajo propuesto por el profesor casi estaba hecho: solamente tenía que rescatar algunas de las recetas que había en el diario, ¡y las había de todas las épocas y estilos! Lo más difícil sería seleccionar solo unas pocas, todas le parecían atractivas, la lejanía les prestaba cierto halo bastante seductor. Comenzó a apuntar algunas para el trabajo mientras fantaseaba con las recetas que marcarían su vida y que tendría que escribir como continuación. Los hitos de su vida, sus preferencias, sus gustos… todo quedaría plasmado en aquel cuaderno. Se acercó a la cocina, menos mal que su madre le había mandado unas botellas de aceite de oliva virgen extra, de Carbonell, claro, el aceite que llevaban tomando en casa toda la vida, desde que el padre de su tatarabuela empezara a trabajar en la empresa hacía ya tanto tiempo…



El cuaderno de recetas de la familia ahora es mi cuaderno. ¡ Por fin un hombre en esta saga femenina de madres y abuelas ! Me emociona y a la vez siento la gran responsabilidad de cuidar este patrimonio que me legan tantas generaciones. Porque no es solo mi familia, es parte de la historia, son páginas emotivas, que describen a cada una de las mujeres, el fascinante universo femenino.

En enero de 1866, el capital de la Casa Carbonelll ascendía a 1.338.271 reales de vellón, un importante patrimonio para la época, y comerciaba con aceites, vinos, papel y madera.

Las páginas del diario comenzaban en el año 1866, cuando Antonio Carbonell y Llácer fundaba la empresa Carbonell: eran unas páginas ya amarillentas, frágiles, que había que pasar con sumo cuidado para que no se deterioraran. Aquellas páginas, escritas a mano, con dibujos realizados por su propia antepasada, Concepción, representaban el comienzo de algo inestimable, la historia de la gastronomía escrita por sus protagonistas, que llegaría muy lejos en dos sentidos: primero, por supuesto, en su propia familia, en la que el gusto por comer bien y por cocinar con productos de buena calidad retrataba parte de su vida. El otro sentido era la propia historia de Carbonell, una marca nacida hacía 150 años, nada más y nada menos, y cuyo lema de "En casa de toda la vida" parecía hecho a medida para su familia. Desde luego, en su casa, en su familia, así lo había sido, como en tantas otras familias españolas que usaban sus aceites, vinagres y salsas, que llevaban alegrando las mesas de la sociedad española toda una vida.

Los principios de la familia estaban asentados sobre firmes valores religiosos y humanos, su lema: "La Providencia, la Unión y el Trabajo", así lo atestiguaba, y los años lo demostraron.



Don Antonio Carbonell y Llácer.
Fundador de la Casa, el 1 de julio de 1866.



Doña Cándida Morand Borderhore.
Viuda de Carbonell.

El año en que se fundaba Carbonell comenzaba la madre de su tatarabuela el diario, al calor de la primera fábrica, una industria que se convirtió en modélica en la Córdoba de la época. Su marido, Manuel, comenzaba a trabajar el mismo día que ella empezaba su diario, en una época llena de ilusiones para el matrimonio recién celebrado. También la fábrica comenzaba plagada de esperanzas. Pocos años antes, el fundador de la empresa, Antonio Carbonell viajaba desde Alcoy a Córdoba con su propia familia, inaugurando así una dinastía y con ella una empresa que se convertiría en modelo de producción alimentaria durante más de un siglo.

La familia Carbonell se trasladó a Córdoba por la actividad profesional de Antonio, quién obtendría la plaza de recaudador de contribuciones de la ciudad, en la que adquiriría un gran prestigio y ascendiente. Su esposa, Cándida Morand Borderhore también sería clave en la empresa.

En enero de 1866, el capital de la Casa ascendía a 1.338.271 reales de vellón, un importante patrimonio para la época, y comerciaba con aceites, vinos, papel y madera. Los principios de la familia estaban asentados sobre firmes valores religiosos y humanos, su lema: "La Providencia, la Unión y el Trabajo", así lo atestiguaba, y los años lo demostraron. Y a pesar del empuje e ilusión de los inicios, doce años después de la fundación, Antonio Carbonell fallecía; era el año 1878 y su viuda se hizo cargo de la empresa junto con su hijo Carlos, quién contaba tan solo con 22 años, y que tomaría el timón con grandes éxitos.



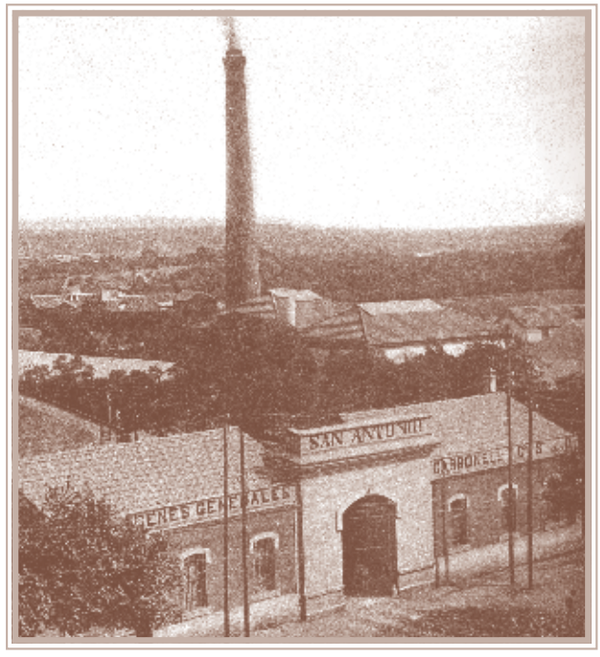
Oficina de la Calle Ángel de Saavedra, Córdoba.



Don Carlos Carbonell y Morand
A cargo de la Casa desde 1878.

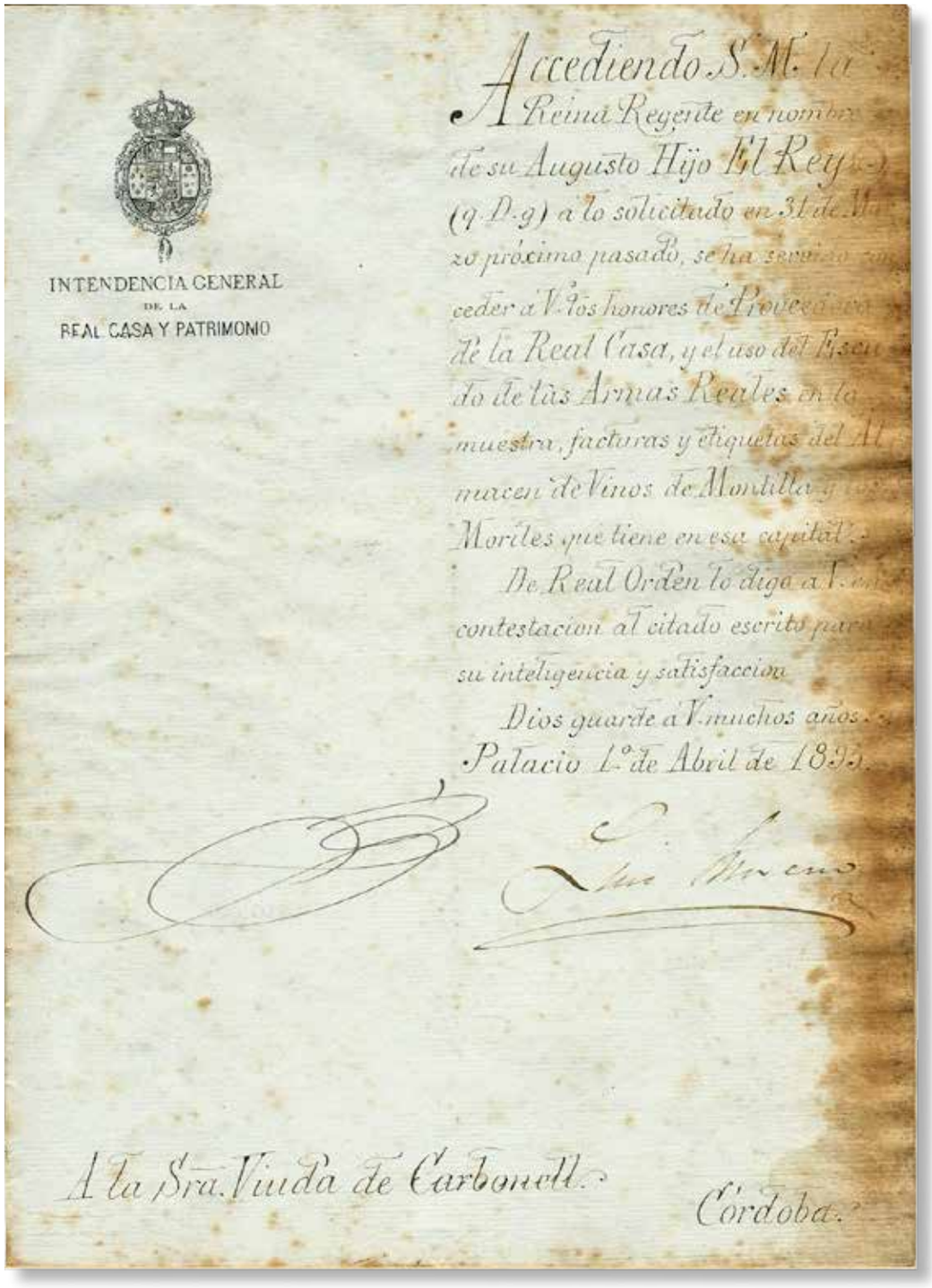
El año 1879 conoce la consolidación de las exportaciones a Marsella y Liverpool, en el marco de un convenio con Francia, que daría sus frutos pocos años después, en 1888, cuando consiguen mediante un concurso internacional la contrata de suministro de aceite al Almirantazgo inglés. Esto permitió adquirir la oficina de la calle Ángel de Saavedra en Córdoba, y también los almacenes de San Antonio, así como disponer de una importante liquidez que por una parte aumentó la capacidad de compra y por otra dio a conocer la Casa en todo el mundo, adquiriendo desde entonces un prestigio que la acompañaría toda su trayectoria.

En el año 1895, la Casa Real concedió a la compañía el título de Proveedores por los vinos de Montilla, y no solamente se mantuvo, sino que creció: se adquirió una fábrica de harinas y otra de pastas y fideos. Para entonces se cierra una época con el fallecimiento de la viuda de Carbonell, Doña Cándida Morand.



Almacenes San Antonio.

El año 1895, la Casa Real concedió a la compañía el título de Proveedores por los vinos de Montilla



INTENDENCIA GENERAL
DE LA
REAL CASA Y PATRIMONIO

Accediendo S.M. la
Reina Regente en nombre
de su Augusto Hijo El Rey (q.
(q.D.g) a lo solicitado en 31 de M
zo próximo pasado, se ha servido con
ceder á V. los honores de Proveedor
de la Real Casa, y el uso del Escu
do de las Armas Reales en la
muestra, facturas y etiquetas del Al
macen de Vinos de Montilla y
Moriles que tiene en esa capital.
De Real Orden lo digo á V. en
contestacion al citado escrito para
su inteligencia y satisfaccion.
Dios guarde á V. muchos años.
Palacio 1.º de Abril de 1895.

A la Sra. Viuda de Carbonell.
Córdoba.



Boceto ilustración previo a la imagen definitiva.





A la izquierda, la modelo posando para los bocetos y a la derecha Pere Casas Abarca, autor del célebre cartel de Carbonell.
Fuente fotografía de Casas Abarca: Web del Museu Nacional d'Art de Catalunya de Barcelona. www.museunacional.cat

Nacido en el año 1875, Pere Casas Abarca fue pintor, escultor, fotógrafo y editor de la Revista Mercurio. Estudió Derecho por imposición familiar y desarrolló su actividad artística como aficionado estudiando en la Escuela de la Llotja y con su tío, el escultor Venanci Vallmitjana i Barbany. Solía utilizar sus escenificaciones fotográficas como apoyo a sus cuadros y también como expresiones artísticas en sí mismas, destacándose como pionero en fotografiar desnudos femeninos en España. Presidió el Real Círculo Artístico de Barcelona y la Sociedad de amigos de los Museos. También fue académico en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando de Madrid y de la Real Academia de Bellas Artes de Santa Isabel de Hungría de Sevilla.



El diseño de Carbonell fue una imagen rompedora y moderna de 1910 que les caracterizó para siempre y se convirtió en icono de la marca y referente del diseño y la ilustración de envases de todas las épocas.

Carbonell se constituye como sociedad en comandita en el año 1896, gracias al empuje de Carlos Carbonell y de su cuñado Manuel Courtoy de la Torre. Fue en el año 1904, en la Feria de Saint Louis, en Estados Unidos cuando la Compañía recibe el Premio de Honor al mejor aceite, un reconocimiento internacional de envergadura. Sería una época de éxitos y consolidación, que llevó a crear la imagen de la gitana en 1910, el logotipo de Carbonell que se consideró un símbolo iconoclasta y moderno, convirtiéndose el famoso cartel en representación de la empresa hasta la actualidad.

El diseñador Ernst Diechter dijo que *«el envase es la expresión de respeto que ha de tenerse con el consumidor»* y es elemento inseparable del producto que contiene, así como su carta de presentación. Las funciones de protección y comunicación de un producto quedan englobadas por el término de packaging, que puede definirse como la presentación del producto a sus eventuales compradores de la forma más atractiva y conveniente posibles, en relación a los usos y costumbres de sus consumidores. Su misión es, por tanto: envasar, embalar, etiquetar, proteger y precintar.



1890. Santa Cándida. Fábrica de harinas.

Entre 1897 y 1914 la empresa tiene cada vez más actividad industrial, creciendo en prestigio. En 1916 cuenta ya con un capital de cinco millones de pesetas.



Envasado de aceite en pellejos.



Medalla de la exposición de Barcelona. 1888.



Medalla de la exposición de París. 1889.



Medalla del Concurso Egipcio de Productos Españoles. 1901.



Medalla de la exposición de Turín. 1902.



Medalla de la exposición de Saint Louis. 1904.

Durante las guerras coloniales españolas, entre los años 1897 y 1914, la empresa tiene cada vez más actividad industrial, crece y gana en prestigio y en 1916 cuenta con un capital de cinco millones de pesetas. Y crece adquiriendo distintas fábricas de aceite de oliva y orujo, de jabones, de aderezo de aceitunas incluso, tanto en la provincia de Córdoba como en la de Sevilla. Pero además de crecer también es el momento de consolidar, fue la dorada época de los grandes premios: se gana la medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1900, y también las medallas de la Exposición de Bruselas, la de Zaragoza y tres Premios de Honor de la República Argentina al aceite de oliva, aceitunas y vinos en la Exposición de Buenos Aires de 1910.



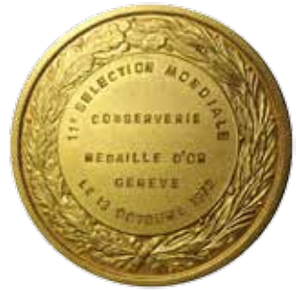
Gran Premio de Honor Buenos Aires. 1910.



Primer Premio Feria de Florida. Tampa. 1936.



Selección mundial a los vinos, alcoholes y licores. Bruselas. 1966.



Medalla de Oro en la Selección mundial de Ginebra. 1972.



Almacén de aceites de Dos Hermanas (Sevilla).

Carlos Carbonell fue un hombre brillante, íntegro y laborioso: consejero del Banco de España, fundador y presidente de la Cámara de Comercio de Córdoba, fundador y presidente de la Eléctrica de las Casillas, impulsó el desarrollo de Córdoba, tuvo una gran visión comercial y proporcionó una importante pujanza y estabilidad a la Casa, iniciando una serie de procesos técnicos de importancia que representaron el progreso en la transformación del aceite de oliva. Pero también su época acababa, y el 11 de febrero de 1917 fallecía, pocos años después que su cuñado Manuel, quién lo hacía en 1911. En homenaje a su labor, y como muestra de gratitud, la empresa levantó un busto que inicialmente se colocó en las oficinas centrales, sitas en la calle Ángel de Saavedra y posteriormente fue trasladado a la fábrica ubicada en Alcolea.

La tercera y cuarta generación hacían su aparición pero a pesar de ser una familia numerosa no quedaba un heredero ni continuador claro. Por otro lado, dos hijas de Carlos Carbonell se casan con dos de los fundadores y futuros accionistas del Banco Hispano Americano, lo que con el tiempo llevaría a la unión entre ambas empresas. La producción de aceites de oliva y de vinos crece y se destaca por tratar de implantar un sistema con el que se quería terminar el fraude que se producía habitualmente al mezclar aceite de orujo con aceite de oliva. Así, consiguen que en el año 1930 se abra un concurso para el análisis del aceite, pero finalmente el jurado dictamina que el sistema propuesto no era efectivo, por lo que



Zona de envasado de aceitunas.

Durante aquellos difíciles años, estar empleado en Carbonell era tener garantizado el pan día a día (...) Como decía un empleado, aquello era «un don de Dios»

el fraude continuó poniéndose en práctica durante algún tiempo, lo que perjudicaba al consumidor en lo relativo a la calidad del aceite, y a las marcas que, como Carbonell, trabajaban por la excelencia.

El año 1936 Carbonell pasa de ser una sociedad comanditaria a anónima. Los Carbonell de cuarta generación, de apellidos Torroba, Basagoiti y Llorente, son los accionistas principales. Superada la guerra civil, en el año 1941 se celebran las bodas de diamante de la Casa, mientras que el grupo de Madrid, parte de la familia Carbonell que también fueron fundadores del Banco Hispano, suscriben la mayoría de acciones, haciéndose así con el poder.

Fue un año de muchos cambios, en el que además se constituye la obra social de los empleados de Carbonell, institución que dotaría a los empleados de unas pensiones de fallecimiento e invalidez, y de retiro a la jubilación, además de subsidios de enfermedad; en realidad se atiende al espíritu del fundador, al lema de la Casa "La Providencia, la Unión y el Trabajo". Durante aquellos difíciles años, estar empleado en Carbonell era tener garantizado el pan día a día, se tenía asegurado además de un sueldo, el aceite y las legumbres de uso familiar. Como decía un empleado, aquello "era un don de Dios", especialmente en los que se llamaron "los años del hambre", en la primera parte de la década de los 40.



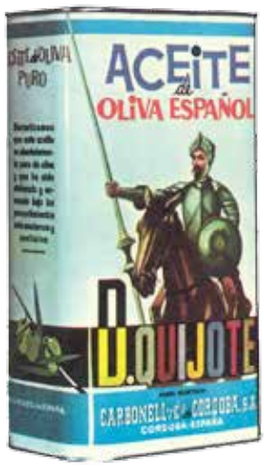
Pero los tiempos cambiarían y Carbonell prosperaría: los años 50 conocerán una expansión importante de la empresa, llegando a ser hasta 70 los países a los que se exporta aceite de oliva en su icónica lata.

El capital autorizado es entonces de 25 millones de pesetas, sube a 50 y finalmente a 100 millones en septiembre del 1958. Las exportaciones y también el mercado nacional crecen, y en 1955 se venden 246 millones de pesetas en aceite de oliva en España, exportando por un valor de 110 millones. Carbonell, al final de la década es el primer exportador de aceite de oliva, superando los 40 millones de litros. Además de las latas en el año 1960 se comienzan a comercializar botellas de vidrio con enrejado metálico de protección.

Los años 60 llegan con el desarrollo económico de España. En 1961 se obtiene el premio Enrique Fontana por ser el principal exportador de aceite de oliva con marca, y por ser pioneros en la apertura de nuevos mercados. Las botellas de vidrio pasan a plástico, se invierte fundamentalmente en el desarrollo de la Casa y en la modernización. En 1966 se cumpliría el Centenario, un auténtico hito histórico para una empresa que continúa renovando equipos, abriendo estrategias comerciales y trabajando por la calidad y buen ambiente entre los empleados. La venta de aceites de oliva era el 45% del total de ventas, mientras que los vinos representaban el 5%, las aceitunas el 7%, las maderas el 6%, el jabón el 4% y las harinas el 3%.









Además de las latas en el año 1960 se comienzan a comercializar botellas de vidrio con enrejado metálico de protección.

Carbonell está presente en México, Argentina, Brasil, Inglaterra y Alemania, entre otros países.

En el mercado interior, la comercialización marca la nueva época, continuando con el granel, embotellando en vidrio, y comenzando masivamente el envasado en botellas de plástico. La lata, que había sido el envase principal, sigue vendiéndose, junto al novedoso sistema de envasado en plástico. Y al hilo de los tiempos, Carbonell comienza a hacer publicidad en radio y televisión. Su eslogan en la televisión: "Carbonell es prestigio, Carbonell es calidad, Carbonell es su marca, Carbonell, Carbonell" fue una cancioncilla pegadiza tarareada por muchos.

La década de los 70 fue una época más compleja, la Casa sufría cambios, encontrándose en plena transición de una época de estructura familiar a una sociedad que era propiedad de un grupo bancario. Pero independientemente de la administración de la compañía, la empresa continuaba disfrutando de éxitos, como la compra de Louit, el lanzamiento de la línea de vinagres Prócer, el aceite refinado 0,4° —que fue todo un éxito— o la compra de Giurlani. En aquella época, el gran objetivo era: "pasar de ser una empresa de aceites a convertirse en un grupo de alimentación en general". Un importante reto que requería un desarrollo comercial y financiero de la sociedad. A partir de 1971 el presidente fue Carlos Montijano Carbonell, un auténtico caballero que se dedicó en cuerpo y alma a la empresa, dejando impreso el estilo de la familia Carbonell.

En Alcolea se levantó la nueva planta pionera en control de calidad con unos laboratorios que en aquel momento fueron los más avanzados de España. Así el control de calidad y la innovación tecnológica seguirían caracterizando a Carbonell como había sucedido a lo largo de toda su singladura. En el año 1978 la nueva planta sustituiría a la de San Antonio.





Imagen promoción latas de aceitunas. 1960.

En esta época Carbonell seguía siendo la primera exportadora nacional, y presidía Oleoexport, una sociedad que agrupaba diversas firmas aceiteras.

Una nueva línea de aceitunas, aún en el mercado, las aceitunas negras "Perlas del Guadalquivir", se comienza a vender y obtiene un gran éxito. Además se abre una nueva fábrica en Alcolea. Es la última época de presencia familiar, ya que el único medio de financiar la compra era con créditos del Banco Hispano, banco que se convirtió en el propietario de la empresa debido a que las acciones que quedaban en la familia se canjeaban por acciones del banco. Fue una época en la que se adquirieron otras firmas muy variopintas de diversos sectores alimentarios, desde empresas del sector cárnico hasta vinos de Rioja y Jerez o cafés. Sin embargo, a la locomotora del grupo, el aceite de oliva, le costaba trabajo "tirar" de todo el peso de la compañía.

En Alcolea se levanta la nueva planta pionera en control de calidad con unos laboratorios que en aquel momento fueron los más avanzados de España. Así el control de calidad y la innovación tecnológica seguirían caracterizando a Carbonell como había sucedido a lo largo de toda su singladura. Pero junto a la tecnología, el factor humano sigue siendo fundamental, y los paneles de cata tenían entre sus miembros a auténticos expertos que eran capaces de oler simplemente el aceite y conocer de inmediato si tenía la calidad suficiente para formar parte de los aceites Carbonell.





Stand en una Feria de Muestras.

En la década de los 70, el "Carbonell, en casa de toda la vida", se afianza como concepto.

Esta década de los 70 conoce de nuevo un avance en las ventas, la exportación aumenta un 33%, y la comercialización en el mercado nacional un 40%. Las aceitunas por su parte, conocen un gran desarrollo, hasta del 60%, datos que propiciarán el desarrollo de la década de los 80. La imagen de Carbonell, por su parte, seguía siendo un icono potente, enraizado y familiar en la sociedad española, el "Carbonell, en casa de toda la vida", se afianza como concepto.
Los años que transcurren entre 1978 y 1985 son de recuperación de las raíces, de la vuelta al producto principal, el aceite de oliva, y 1981 en concreto es un año de record de ventas. Para la compañía, la década de los 80 será de gran potencia en el mercado, de conocimiento de sí misma, de sus fortalezas y sus posibilidades, de los mercados en los que competir.

Los administradores se ocupan de liquidar las sociedades con más pérdidas, se sanea la cartera de valores y se amplía capital.

La administración de la compañía conocería años de muchos cambios que comenzaban en esta época, y que les unirían a marcas tan conocidas como Elosúa y Koipe.

Pero también le afecta la guerra de precios, que provoca importantes pérdidas. Sin embargo, la confianza del público (en especial las amas de casa) en la calidad de los productos Carbonell, permiten recuperar el volumen de ventas.

La administración de la compañía conocería años de muchos cambios que comenzaban en esta época, y que les unirían a marcas tan conocidas como Elosúa y Koipe. Pero vamos por pasos: en el año 1983, Marcelino Elosúa De Juan, hijo del presidente de Elosúa, visita las instalaciones que Carbonell poseía en California, —instalaciones de Giurlani en Sunnyvale—, que era lo único que Elosúa desconocía de Carbonell, iniciando ese mismo año unas negociaciones muy complejas. Koipe estaba principalmente interesado en adquirir aceites, vinagres y salsas, y no el resto de productos aunque acabó por adquirir Carbonell.

Finalmente, Guy de Brignac decide que Lesieur compre Carbonell para en una fusión posterior con Koipe, consolidar las cuotas de mercado y lograr una mayoría, además de frenar al competidor Unilever. Así, Lesieur pasó a ser el accionista principal de Koipe. El 8 de junio de 1984, Guy de Brignac y Antonio Basagoiti García-Tuñón en Carbonell firmaban el contrato de venta del 100% de Carbonell en un precio de 4.100 millones de pesetas. En el año 1985 entrarían en contacto grupos aceiteros multinacionales —Lesieur y Unilever— para controlar Carbonell, oponiéndose la administración española para evitar una concentración del sector del aceite de oliva —Carbonell y Koipe— en manos extranjeras.

Para la compañía, la década de los 80 será de gran potencia en el mercado, de conocimiento de sí misma, de sus fortalezas y sus posibilidades, de los mercados en los que competir.



En 1987 Carbonell recibe el Premio especial del Centro del Envase del Vidrio a su botella "Mezquita".

Comenzaba la famosa "Operación Charlie": Marcelino Elosúa Rojo había denominado así a la propuesta para la adquisición de Carbonell. La empresa Elosúa, fundada en 1927 estaba bien consolidada y era el tercer envasador de aceites en España, por lo que entendía perfectamente la cultura Carbonell. El acuerdo definitivo entre ambas se firma en julio de 1985, y Elosúa adquiere la empresa cordobesa, convirtiéndose así en el mayor grupo envasador de aceite de oliva del mundo.

Y mientras se suceden los cambios en la administración de la compañía, el desarrollo y los éxitos continuan: en 1987 Carbonell recibe el Premio especial del Centro del Envase del Vidrio a su botella "Mezquita".

A principios de los 90, se venden algunos negocios propiedad de la compañía que habían actuado de forma paralela en Carbonell, como los cafés, vinos y maderas, y se invierte en modernizar, ampliar y tecnificar las almazaras. El interés de Elosúa principalmente se encontraba en algunas de las líneas alimentarias, como los aceites, vinagres y salsas, lo que promueve mejoras en la fábrica de Alcolea y se instala una línea de envasado de PET, añadiendo un importante avance en la línea de latas de exportación, así como un nuevo almacén para optimizar el servicio a los clientes.

Es una época en la que la inversión en publicidad se hace imprescindible, un buen producto requiere una buena exposición ante la opinión pública.



Es una época en la que la inversión en publicidad se hace imprescindible: un buen producto requiere una buena exposición ante la opinión pública (algo que ya se sabía), y se ponen en marcha diversas campañas publicitarias de gran éxito.

En 1991 Koipe adquiere el 25% de la sociedad Elosúa S.A. a la familia Elosúa incrementándose su participación en 1992 al 37%. En 1994, Koipe integra completamente a Elosúa S.A. en su Grupo mediante una ampliación de capital. Esta operación hizo de Grupo Koipe el primer comercializador de aceite de oliva del mundo y le consolidó como el primer operador nacional de aceites envasados.

La empresa cuenta con una larga y fecunda vitalidad, y en el año 2005 crea el Museo del Aceite, en Alcolea, Córdoba, e inaugura las tiendas Azzait, en Madrid y Córdoba. También la imagen secular sufre algunos cambios, y la gitana continúa como emblema de Carbonell.

Desde entonces, ha sido clave en la empresa construir una estrategia definida, centrándose en torno a la oferta de aceites, y los logros han dejado una estela de premios y honores, como el conseguir que la publicación "Top 100 European Brands" la situara en 1995 en el puesto 31 de las mejores marcas europeas.

Entre los años 1992 y 2000 se produce una expansión del grupo SOS mediante fusiones y adquisiciones, entre las que destacan Bernabé Biosca Tunisie, Arrocera del Trópico México y Arroz SOS Sevilla. En estos momentos Grupo SOS es fundamentalmente arrocero, comprando además al Grupo Sipa en Portugal la marca Saludães, convirtiéndose así SOS en la primera compañía española arrocera marquista.

El cambio de milenio llega con la reorientación de la estrategia de Grupo SOS, que introduce una nueva línea de negocio: las galletas, teniendo lugar la negociación y compra de las empresas Cuétara S.A., y Bogal Bolachas de Portugal. En 2001, tras la fusión entre SOS Arana Alimentación y Cuétara, nace SOS Cuétara S.A., un año en el que se expanden las líneas de negocio, iniciando el camino hacia la adquisición de las principales marcas mundiales de aceite. Así mediante una OPA, SOS Cuétara se hace con el 75,94% del capital social de Koipe (Carbonell y Koipe), primer grupo aceitero español, líder en aceites de oliva y girasol, que en ese momento pertenecía al Grupo Italiano Montedison, que formaba parte de un holding.

En estos momentos se recupera para España el liderazgo mundial del aceite de oliva, hasta entonces siempre en poder de los italianos.

Y continúa el crecimiento del grupo, que adquiere en 2003 Aceica Refinería en Las Palmas de Gran Canaria (marca líder Happy Day), ACYCO, Aceitunas y Conservas (Sevilla), y en 2004, American Rice Inc. (ARI) en Texas (USA), con un puerto que le dotaría de todas las facilidades de plataforma de distribución internacional altamente beneficiosa para el Grupo SOS.

Sin embargo, no se olvidan los orígenes, y el conocimiento técnico aplicado no deja atrás la importancia de la calidad de los aceites de oliva. En el año 2004, en honor a la calidad que desde sus inicios era el lema de la compañía, se lanza el aceite de oliva virgen extra "Primera Campaña", un auténtico homenaje a la recolección y primera prensa que se hacía desde 1866.

La empresa cuenta con una larga y fecunda vitalidad, renovándose en el tercer siglo que conoce, y en el año 2005 crea el Museo del Aceite en Alcolea, Córdoba, e inaugura las tiendas Azzait, en Madrid y Córdoba. También la imagen secular sufre algunos cambios, y la gitana continúa como emblema de Carbonell, pero algo modificada y adaptada a los tiempos.

En el 2004, en honor a la calidad que desde sus inicios era el lema de la compañía, se lanza el aceite de oliva virgen extra "Primera Campaña", un auténtico homenaje a la recolección y primera prensa que se hacía desde 1866.



Finalmente, en 2005, el grupo SOS culmina la compra de la aceitera italiana Minerva Oli, cuya principal marca, Sasso, era líder en Italia en aceite de oliva puro. Para lograr la expansión internacional se requiere dominar las más importantes marcas italianas de aceite de oliva y para ello en 2006, SOS realiza la adquisición de Carapelli en Firenze, líder italiano de aceite de oliva virgen extra, haciéndose de esta forma Grupo SOS con un 15% de cuota de mercado. En el marco de esta estrategia, se consigue un acuerdo con el Grupo Sara Lee, marca de arroz líder en Holanda, para la compra de Lassie.

La marca italiana Friol, líder en el segmento de aceites de semillas para fritura, se adquiere en 2006, y en 2007 se aventuran a la gran revolución del aceite de oliva. Se lanza el Proyecto Tierra, especializado en el cultivo superintensivo de olivar, a través de la adquisición de la compañía Todolivo.

En 2014 aparece una línea infantil de aceite de oliva rico en ácidos grasos esenciales, y destinado a la alimentación de los más pequeños de la casa: Carbonell Olys.

Años de intensa actividad societaria, en el 2008 se compra la compañía italiana Bertolli a Unilever, convirtiéndose así SOS en líder mundial del mercado del aceite de oliva, con un 22% de cuota de mercado total.

Pero un año clave fue el 2010, cuando tras la salida del negocio arrocero y de la marca que le daba nombre, nace Deoleo, grupo del que formará parte Carbonell, que se convertirá en su marca de prestigio.



Mientras, los diferentes productos no paran de adaptarse al mercado y crecer: se lanza el formato spray de aceite de oliva en 2012, que es una novedad de gran éxito, y la botella PET en 2014 se adapta al formato "Mezquita". También aparece una línea infantil de aceite de oliva rico en ácidos grasos esenciales, y destinado a la alimentación de los más pequeños de la casa: Carbonell Olys. Ese mismo año, Ole Investments adquiere el 29,9% del capital de Deoleo. Así, tras sucesivas adquisiciones, CVC controla el 50,05%.

En 2015 la línea de productos Louit de Carbonell cambia su diseño, modernizándose, y aparecen las líneas de aceites monovarietales: hojiblanca, picual y arbequina, elaboradas con estos tres tipos de aceitunas, que se adaptan a los gustos y necesidades de los consumidores.





El aceite de oliva, que siempre ha sido uno de los alimentos básicos en la cesta de la compra de los españoles, cobra una gran importancia en los últimos años, convirtiéndose en uno de los cinco productos principales que adquieren las familias. La calidad de los aceites Carbonell, los beneficios para la salud, los excelentes sabores y aromas, han sido la clave para reforzar esta tendencia, así como el crecimiento del mercado.

Carbonell lleva 150 años trabajando por que la calidad sea estable y para mejorar cada día, adaptándose al consumidor y a los nuevos tiempos, pero sin olvidar su origen: mimando el olivo, el proceso de recolección, la calidad técnica de la almazara y el importante equipo humano que a través de nada menos que tres siglos ha conseguido llevar a la compañía durante un siglo y medio hasta la actualidad.




Carbonell
ACEITE DE CACAHUETE REFINADO
piropo
Carbonell
Flor de Montilla
MONTILLA - MORILES
BRANDY
VIEJO CARBONELL
BRANDY
NAPOLEON
Aceite de semillas refinado
Triunfo
Carbonell
Y CIA. DE CORDOBA S.A.
ACEITE DE OLIVA
Carbonell
de soja refinado
NENA
Carbonell
CARBONELL Y CIA. DE CORDOBA S.A.
Carbonell
MAYONESA
CARBONELL
NECTAR
OLOROSO VIEJO
DE MONTILLA
CARBONELL Y Cª DE CÓRDOBA S.A.
Carbonell
ACEITE DE OLIVA
PURO
CASTILANA
CARBONELL Y CIA.
REX
ACEITE DE OLIVA REFINADO
Carbonell
aceite de oliva
puro
ACEITE PURO DE OLIVA
Don Quijote
Carbonell
Carbonell
Contenido UN LITRO
P. V. P.
diamante
ACEITE DE OLIVA PURO
Envase no recuperable
jabón en polvo
PINOCHO
P.S.M. 100 gramos
Carbonell y cia. de córdoba s.a.
Carbonell
TRES OROS
ACEITE DE SEMILLA REFINADO
(GIRASOL, CARTAMO Y ALGODON)
CARBONELL Y CIA. DE CORDOBA S. A.
Carbonell
PIMIENTOS MORRONES
CARBONELL Y CIA. DE CORDOBA, S. A.
CORDOBA (ESPAÑA)
Champu en Polvo
Marflor
Jabón para la BARBA
Carbonell
Córdoba
VINAGRE de Vino
PROCER
Carbonell
Y CIA. DE CORDOBA, S. A.
CONT. 1 LITRO
ACIDEZ 5°
El Cafeto
CARBONELL
MORILES SUPERIOR
"AMONTILLADO FINO"
CARBONELL Y Cª DE CORDOBA
SOLERA FI
DE
MONTILLA
DE CORDOBA S.A.


Carbonell
1866

Las Recetas de la Familia

CARBONELL





Las Recetas de Concepción

1866 - 1900

Mi Manolo acaba de colocarse. Hoy mismo ha entrado a trabajar en la fábrica nueva de aceites. Estoy muy contenta, y él más. Y todo fue casualidad, aunque nos hacía tanta falta...

Todo empezó la semana pasada, cuando dábamos un paseo cerca de la plazuela del Alpargate y vimos a Don Antonio Carbonell, que lo conocía desde chico, y él le dijo: "Manolo, ¿qué haces, en qué trabajas?" Mi Manolo se azoró, pero yo le dije "D. Antonio, sin parar de hacer cosas, pero buscando una buena colocación... Si fuera con usted sería una alegría para esta familia".

Me di cuenta que a él le hizo gracia, y nos dijo: "Pues ni una palabra más. Mañana te quiero ver en mi despacho. Ya sabes que yo quería mucho a tu difunto padre, que trabajó conmigo en Alcoy. Acabo de abrir una fábrica de aceites y necesitamos buena gente, como tú". Casi no nos lo creímos, tuve que tirar de su brazo para que siguiera andando, pero le di un codazo y se volvió a quitar el sombrero, saludó a Don Antonio y le dijo: "Mañana estaré allí, puntual como un reloj".

Y así fue. Manolo por fin se fue a trabajar de verdad, tempranito por la mañana. Y no solo es por el dinero, aunque el sueldo no está nada mal, bien lo sabe Dios, pero es que necesita tener una ocupación. Yo puedo hacer ahora las cosas a mi aire: limpiar la casa, ir a ver a mi madre y hasta charlar con las vecinas un rato.



Y ayer, cuando fui a comprar algunas cosillas, vi un cuaderno precioso: grande, con un papel grueso... y olía tan bien que no me pude resistir.

Y como tengo una bonita letra, que mi maestra de niña siempre me lo decía, pensé: "Concepción, puedes escribir en este cuaderno tus cosas", y me fui tan contenta a mi casa con el cuaderno y la hogaza de pan en la talega.

Allí me senté, en la mesa de la cocina, mirando el cuaderno de pastas gruesas, tan bonito, tan limpio... Y de repente se me ocurrió todo: escribiré en este cuaderno mis recetas, y todas las cosas que me pasen importantes, como la colocación de Manolo. Pero me faltaba algo, así que cogí unas perrillas y me volví a ir a la calle a comprar un plumín. Y aquí estoy, con la primera página casi escrita y preparando mis primeras recetas, que el verano es largo y hay que procurar llevar el calor lo mejor posible. Además, ahora que tenemos un buen sueldo, podré hacer más cosas.

Entre las recetas que quiero escribir en el cuaderno estará la mazamorra y un buen salmorejo, las lentejas viudas.... Eso sí, como Manolo es un golosón, voy a hacer también piñonate y unas pequitas frutas de sartén, ¡¡que tenemos un aceite tan bueno en casa ahora, que merece la pena!!



Julio de 1866. Celebramos la colocación de Manolo ¡nada menos que en Carbonell! Esta fábrica va a ser una bendición para todos.

Piñonate

Ingredientes

Doce huevos (guardar los mejores cascarones). 1 cucharada de ajonjolí. Harina, la que admita. Perol para freír, lleno de aceite La Providencia de Carbonell. Miel en cantidad.



Un truco que viene muy bien es usar como medida de aceite la cáscara del huevo, como he puesto en el dibujo ¡Es muy exacta!

Elaboración

Pongo los huevos en un recipiente, y guardo el cascarón más entero. Ese lo lleno de aceite y lo frío un poco en ese mismo aceite añadiendo además una cáscara de limón. Saco la cáscara, lo dejo enfriar y le voy poniendo harina hasta que quede una masa como de pan. Le añado el ajonjolí.

Y mientras, coloco la miel en el fuego, que tiene que estar calentita para cuando acabe de freír. Mientras voy haciendo tiras con la masa, junto unas pocas y hago una piña, solo cogiéndolas con la mano, pero que tampoco sea muy grande, ni hay que apretar mucho, porque se estropearía.

Cada piña la voy metiendo en el aceite, y las frío una a una, pero sin que se quemen. Denseguida las meto en la miel hirviendo, y las dejo un poquito para que se empapen. Las saco y dejo que se enfríen ¡huelen muy bien!

El Lema de la Casa Carbonell:
«La Providencia, la Unión y el Trabajo»



Semana Santa 1867. La primavera ya se huele, los naranjos están en flor, llega el olor del incienso desde la Catedral. Los olivos florecerán pronto también... qué flores tan humildes y tan productivas.

Lentejas viudas

Ingredientes

1 puñadito de lentejas por persona. 1 cebolla grande. 1 pimiento verde. 2 tomates. 1 vara de apio. 2 patatas medianas. 2 zanahorias. 2 dientes de ajo. 1 hoja de laurel. 1 cta de pimentón dulce. 1 buen vaso de aceite de oliva La Providencia de Carbonell. Sal.







Elaboración

Hay que lavar bien las lentejas, que suelen traer mucha tierra, y dejar correr el agua un rato. En agua limpia las dejo reposar durante una hora. Mientras, se pica toda la verdura muy pequeña: la cebolla, el pimiento, el apio, la zanahoria y el tomate, y se va poniendo en el vaso de aceite, para sofreírlo. Tengo que usar una olla grande. Cuando la cebolla, el pimiento y el apio estén bien sofritos, añado la zanahoria, después el tomate y las patatas, y le doy una vuelta con la cuchara de madera. Ahora escurro bien las lentejas y las pongo en la olla, mezclando bien con el sofrito. Después pongo la hoja de laurel, el ajo machacado en el mortero y la sal y lo cubro con agua abundante; lo dejaré en el fuego del hornillo muy flojito, con poco rescoldo.
Al terminar las pruebo, por si necesitaran más sal... también machaco una patata y unas poquitas lentejas en el mortero y las añado, así queda más trabado el guiso.

Si se quieren hacer de las buenas, sólo hay que añadir un buen pedazo de jamón, chorizo y hasta morcilla, si es día de fiesta. Son muy fáciles y les gustan a todos.

1877. La Casa firma un convenio con Francia, y empieza a exportar a Marsella y Liverpool. Es una noticia muy buena, en toda Europa sabrán que nuestro aceite es el mejor, y ellos también lo usarán en sus casas. En la oficina están todos emocionados sabiendo que el aceite llegará a todas partes.

Bacalao encebollado

Ingredientes

3 cebollas. 3 tomates gordos. 2 buenas tajadas de bacalao. Pimienta molida. Aceite La Providencia de Carbonell.



Elaboración

He dejado el bacalao seco en agua un día entero, cambiando el agua por lo menos cinco veces, para que pierda la sal. Después le he quitado las espinas y las pieles, con cuidadito. He cortado en aros una cebolla grande y después he puesto cuatro buenos dientes de ajo picados y un tomate. Encima de esa capa, el bacalao troceado. Y luego otra capa con más cebolla y tomates. La última capa la he puesto de bacalao, y he añadido pimienta molida, pimiento verde dulce y aceite en abundancia. Lo he tapado bien y ¡hala! Despacito un buen rato hasta que salga mucho jugo y después se consuma. Está riquísimo con unas patatas.



Siempre hemos hecho el jabón en casa, mi madre una vez al mes se ponía con la sosa y el aceite... era un trabajo muy pesado y había que estar revolviendo en un puchero al fuego un buen rato. Yo siempre ayudaba y aunque protestaba también me gustaba hacerlo. Ahora todo es mucho más moderno, y en la fábrica de Carbonell también han empezado a hacer jabón. Es tan bueno que hasta lo gasto para la cara, es muy fino y huele de maravilla.

1878. Día de luto. Fallece Don Antonio Carbonell y preparo mazamorra para algunos compañeros de Manolo, que vienen a casa. Es un día muy triste para nosotros.

Mazamorra

Ingredientes

Una libra de buen pan, o los restos que me hayan quedado de la semana. Aceite de oliva fresco, dulce. Un puñado de almendras frescas. Un par de cucharadas de vinagre del pueblo. Sal.

Elaboración

Muy fácil, esta mazamorra que ya hacía mi madre. Quito la corteza del pan, dejando solo el migajón. Y lo empapo con el vinagre y el aceite. Con el dornillo voy picando despacito las almendras hasta que queden hechas harina, y voy poniendo poco a poco la masa del pan remojado, mezclando bien y añadiendo más aceite si es necesario para que quede suave. Lo voy probando por si necesita más sal o vinagre. Si se pone muy fuerte puedo poner una miga de pan remojada un poco en agua, y se suavizará. Tiene que quedar cremoso y blanco, y lo dejo que descanse unas horas antes de que Manolo llegue a comer. Así está más rico.



—**Defuncion.**—Dolorosamente impresionados vamos á dar cuenta á nuestros lectores del fallecimiento ocurrido anteayer en esta capital de nuestro activo, diligente y honrado amigo el Sr. D. Antonio Carbonell y Llacer. Una enfermedad no muy larga, y que hasta los ultimos dias no presentaba síntomas alarmantes, ha puesto fin á una naturaleza robusta, á una inteligencia superior, á un hombre cuya vida se hallaba dedicada constantemente al trabajo y á los cuidados públicos y domésticos. No era el Sr. Carbonell uno de los muchos que, aunque no causen daño á los demas, pasan la vida en la molicie ó en tareas egoistas, sin ser absolutamente útiles á sus conciudanos. Muy por el contrario, con los muchos negocios á que estaba dedicado con laudable constancia, y con la fortuna con que siempre se premia la actividad y el celo, no solo atendia á las inmensas obligaciones de su posicion y de su numerosa familia, sino que los muchos dependientes que auxiliaban sus trabajos, le debian el pasar, con las personas que les eran mas queridas, una cómoda subsistencia. Y es que los hombres superiores, en cualquier puesto ú ocupacion á que hayan sido conducidos por lo que llamamos el destino, el bien que causan no puede ser egoista y necesariamente ha de llevar sus beneficios á los demas que los rodean. No eran solo los asuntos particulares los que ocupaban al difunto, ni al bien de su familia y de sus dependencias al que iban solamente dedicadas sus tareas, puesto que tambien tenia disposicion y voluntad para estender aun mas sus beneficios; asi es que jamás rechazó cualquiera comision de sus amigos, y casi siempre aceptó los cargos públicos para que era buscado, y en cuyo desempeño se distinguia por su probidad y su laboriosidad incansable. Parecia como que las horas se le multiplicaban, puesto que despues del desempeño de sus muchos negocios asistia allí donde habia que trabajar, y aún se le recuerda y se recordará siempre en todas las corporaciones de que formó parte, y muy particularmente en la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, en la que deja luminosos informes y otros trabajos que han de ser siempre consultados. Si el Sr. Carbonell como hombre de negocios y como hombre público merecia la general consideracion, era sincero amigo, apreciado por todos, y en el hogar doméstico un padre de familia modelo, recto y cariñoso, que entre su escelente y hoy afligidísima esposa y los once hijos queridos con que Dios lo habia premiado, compartia todos sus afectos. No es estraño que hoy todo sea en su casa lágrimas y dolor, en el que de todo corazon los acompañamos y pedimos á Dios que al premiar los méritos del difunto, envie á su atribulada familia el consuelo que en su gran desgracia necesita.

«Y es que los hombres superiores, en cualquier puesto u ocupación a que hayan sido conducidos por lo que llamamos destino, el bien que causan no puede ser egoísta y necesariamente ha de llevar sus beneficios a los demás que los rodean»

Reseña periodística sobre la defunción de Don Antonio Carbonell y Llacer. (Q.E.P.D.) Diario de Córdoba, 17 de agosto de 1878.

—**Escelente trabajo.**—En la sesion de anoche aprobó por unanimidad la Junta de agricultura el dictámen del Ponente Sr. D. Antonio Carbonell relativo á las tarifas y servicios de ferro-carriles, quien con este motivo ha dado una prueba mas de su competencia en los asuntos mercantiles.

Reseña periodística del año 1876, donde se elogia a Don Antonio Carbonell en asuntos mercantiles. Diario de Córdoba.



1880. Una década nueva, pero los platos de todos los días siguen siendo reconfortantes... con tantos cambios a mí no se me olvida que lo bueno es lo de toda la vida.

Puchero de diario

Ingredientes

La olla grande. Un tazón grande de garbanzos. Hueso de tuétano. Hueso de jamón. Un cuarto de gallina. Un trozo de carne de cerdo. Un chorizo. Un buen trozo de tocino. Verdura: patatas, habichuelillas verdes y zanahoria. 1 buen vaso de aceite de oliva La Providencia de Carbonell. Sal.



Elaboración

Hacer puchero es fácil, pero los que no saben lo estropean siempre. Y es que hay que poner las cosas poco a poco, y la olla debe ser muy grande, para que al hervir no choquen unas con otras y se rompan. Primero hay que lavar los garbanzos y ponerlos en la olla, mejor que sueltos, metidos en una bolsa de rejilla, de esas de cuerda, para que queden enteritos y las pieles no floten, que queda muy feo. Hay que poner mucha agua y deben hervir una hora en el fuego. Después se añade la carne, trozo a trozo, sin golpear los garbanzos, y dejar hervir otra hora por lo menos.

Entonces se pone la verdura, enterita y pelada, encima de la carne, cubierta por el caldo que ya estará riquísimo, y se pone la tapadera de la olla. Si ha perdido agua se añade un poco más. Se deja hervir hasta que todo esté bien tierno.

Se quitan los huesos, se saca el jamón y la carne de gallina y se mezcla todo bien, troceando las patatas y la zanahoria. Y se sirve muy caliente.

Yo le añado un chorrillo de aceite sobre la carne, que queda en abundancia, para que resulte jugosa y no se reseque.



Exposición Universal de Barcelona, 1888. Desde Barcelona trajeron la postal del Premio que han ganado los aceites. La han rifado en la oficina y le ha tocado a Manolo. El estaba muy contento pensando en que yo la iba a poner en el cuaderno. Y además añado una buena receta para celebrar el Premio.



Conejo a la Cazadora

Ingredientes

1 buen conejo. Un perol de aceite
La Providencia de Carbonell para freír.
Harina. 2 cebollas. 5 tomates.
1 vaso de vino de la Casa.
2 clavos. 6 granos de pimienta. Sal.





Elaboración

Primero he limpiado bien el conejo que trajo Manolo. Con tanto trabajo no va nunca a cazar, y ahora hay que celebrar que se han ido a la Exposición esa de Barcelona. Me ha dicho que todo el mundo allí estaba tan contento con nuestro aceite. He cortado en trozos menudos el conejo, y he separado el hígado. Lo he salpicado de sal y pimienta y después lo he pasado por harina fina. Y lo he frito, a fuego vivo, con el aceite bueno. Lo he sacado y lo dejo a un lado. Después he picado bien las cebollas y el ajo, y las he puesto a pochar con aceite. A medio pochado, he puesto el higadillo del conejo para que se tostara un poco. Cuando está hecho lo quito y lo muelo con un poco de cebolla en el mortero. Después lo usaré. Ahora pico el tomate y se lo echo al guiso hasta que esté bien hecho. Lo aplasto con la cuchara de madera y añado el higadillo, los clavos y la pimienta. Pongo en el guiso los trozos de conejo frito a fuego suave en el hornillo un buen rato, hasta que al tocarlos con el tenedor casi se deshagan.



cores.

4275 — Carbonell (Vda. de), *Córdoba*.—Cuarenta y ocho botellas de aceite de oliva.

4276 — Carbonell (Vda. de), *Córdoba*. — Doscientas ochenta y ocho botellas de vino de Montilla.

4277 — Carmona (Salvador), Mon-

PROVINCIA DE CÓRDOBA

Todos los productos de esta provincia están empleados en **I. g. 18** cuando no se indique el sitio de su empleamiento.

El representante de sus expositores, cuando no se indique lo contrario, es D. Juan Marcé

Invierno de 1888. La fábrica comienza a suministrar aceite de oliva al Almirantazgo inglés. Están todos muy contentos. Vienen dos compañeros de Manolo con sus mujeres, a comer para celebrar la noticia. Les pongo el guisote y un vino de la Casa.

Guisote de Ternera

Ingredientes

Un buen trozo de falda de ternera. Cuatro dientes de ajo. Cuatro cebollas. 1 vaso de buen vino viejo. 1 vaso de aceite de oliva. Un manojo de perejil. Una buena miga de pan. Una cucharada de pimentón. Una cucharadita de cominos. Una cucharadita de orégano. Cuatro patatas grandes. Sal.



Elaboración

Se parte la falda en dos trozos grandes y después se pone en la sartén, con los ajos enteros y el aceite de oliva bien caliente. Al dorarse, se aparta y se pone en una cacerola con caldo, a hervir. Mientras, frío en la misma sartén las cebollas cortadas en ruedas, y al final añado el perejil y el pimentón. Después echo en la sartén hasta que se fríe la miga de pan, y se machaca en el mortero con el orégano y los cominos. Lo pongo con la carne, y cuando el guiso esté como a la mitad, añado las patatas peladas y cortadas. Debe cocer todo bien hasta que la cocina huela que alimente.



Exposición Universal de París. 1889.
Medalla de Oro a los aceites de oliva Carbonell.

Cuando volvieron de la Exposición hablaban maravillas de la cocina de París, cómo habían comido, qué cosas tan buenas y tan finas, que manjares, qué primor de platos. Yo he estado viendo algunas recetas de las revistas de manjuís, y me ha costado elegir una, porque no encuentro los ingredientes. El rodaballo, el champagne, yo qué sé cuantas cosas buenas se pueden poner en un plato. Nunca había comido faisán, y me ha costado mucho encontrarlo. Pero ya que han ganado una medalla de oro, y que les han dado un regalito a todos los empleados, voy a comprar algo bueno de verdad y ya verán, ya verán... se van a chupar los dedos.



Faisán al asador

Ingredientes

Un buen faisán. Lonjas de tocino para envolverlo. 1 vaso grande de vino viejo. Aceite de oliva. Setas y zanahorias para acompañar y perejil picado. El zumo de un limón. 6 granos de pimienta. Sal.



Elaboración

Se limpia el faisán, se quitan las vísceras y se deja el hígado dentro solamente pero bien limpio. Se sazona por dentro y por fuera, entonces se envuelve en las lonjas de tocino, que hay que sujetar con un bramante fino. Debe quedar todo bien apretadito pero sin que se señale el bramante. Y lo pongo a asar al fuego, dándole vueltas de cuando en cuando con mucha paciencia, para que se dore por todas partes, y regándolo con toda la grasilla que queda abajo. La bandeja de asar que se pone debajo tiene que tener un poco de aceite de oliva. Cuando esté listo, se quita el tocino y se pone el faisán con todo en la misma bandeja, pero al fuego, para que se guise bien. Se pone el vino, que hay que quemarlo y lo dejo bien tapado casi una hora, ya sin fuego, pero cubierto con un paño grueso. Después quito la salsa, pasándola por el tamiz, corto el faisán como un pollo y lo sirvo con setas bien salteadas y zanahorias cocidas.

Buñuelillos de Verduras

Ingredientes

Verduras como calabacín, berenjena, calabaza, coliflor y tomate. Un perol grande lleno de aceite de oliva dulce y bueno. Harina. Un poco de agua fría. Polvos de bicarbonato. Pimentón dulce. Sal y pimienta.

Elaboración

Voy a pelar y a cortar en rodajas todas las verduras, y la coliflor en ramitos pequeños. Después haré una masilla con harina, los polvos de bicarbonato, el agua, el pimentón, la sal y la pimienta. Tiene que quedar bien espesa, como natillas, para que la verdura empape y quede un rebozado hermoso. Después tiene que calentar bien el aceite. Es fácil. Sólo hay que pasar la verdura por la crema, que coja mucha masa, y después freírlas, sin poner mucha verdura a la vez. Cuando estén doraditas y crujientes las paso a una fuente y las pongo bien presentadas



Para que quede más fino le voy a poner en el centro de cada plato un poco de mayonesa con unas alcaparrillas bien picadas, que es muy moderno.

1895. La Casa empieza a suministrar vino a la Casa Real.

En 1895 la reina regente, María Cristina concede el título de Proveedores de la Casa Real a «Vda. de Carbonell» por sus vinos de Montilla.





Estampas de trajes regionales

1899. El plato principal de la boda de la niña. Quedará muy bonito en la mesa, es riquísimo y hasta lujoso.

Salpicón de Aves

Ingredientes

Pechugas de gallina, pavos asados, carne de conejo, de liebre, de chochas... todo bien asado. Salsa española en abundancia, para lo que necesitaré: una libra de jamón cortado, media libra de tocino, un par de libras de riñonada de ternera. Cinco cebollas, cuatro zanahorias. Finas hierbas, como perejil, cebollino, ajedrea. También clavos, pimienta y sal. Un poco de harina. Aceite La Providencia de Carbonell. Un buen vaso de vino viejo.







Anuncios de 1897 y 1898

Elaboración

Primero asaremos las piezas de aves y de caza (se pueden mandar al horno y así aliviamos trabajo en la cocina), pero es imprescindible que se rieguen todo el tiempo con aceite y vino, de manera que durante el asado hará jugo, con el que se riega constantemente.

Después prepararemos la salsa española, picando la carne y la verdura, pinchando bien la carne con un tenedor y después lo colocaremos todo en una olla muy grande y lo cubriremos con agua. Se deja hervir muy suave, en el rescoldo, toda la noche, añadiendo agua si se evapora mucho. Deben quedarse deshechas, toda la carne y las verduras. Entonces se pasan por el tamiz y se añade un poco de jugo del asado. Se mezcla un poco de harina con aceite y se fríe bien, para ponerla enseguida en la salsa. Así se ligará y tendrá más consistencia. Y para dar sabor, añadiré un vaso generoso de vino viejo.

Después, las cocineras tienen que deshacer con las manos toda la carne, quitando huesos, tendones y todo lo que no se pueda comer. Y se mete en la salsa española, y se deja cocer en el rescoldo al menos dos horas. Cuando haya terminado, si se ponen bien ligadas en la salsa dos o tres yemas de huevo, quedará brillante y con muy buen aspecto para la mesa de boda. Un plato de primera.

Se puede decorar con plumas
y queda muy bonito.





Las Recetas de Ana

1900 - 1929

Mi boda ha sido preciosa. Un día de sol y algo fresco ya, en pleno otoño. Mi madre se ha ocupado de todo, y hemos comido unas cosas buenísimas.

Mis amigas casi ni se lo creían de lo precioso que ha sido todo. La casa estaba perfecta y Pepe estaba tan contento que se ha pasado bebiendo el ponche de mi madre, pero se lo perdono porque se puso muy gracioso, así que todo ha merecido la pena. Mi vestido lo sacó mi madre de un maniquí francés que trajeron de la Casa Carbonell cuando fueron a la Exposición de París, y me sienta tan bien y ha quedado tan bonito...

También me ha regalado este cuaderno. Alguna vez había visto que escribía en él y que pegaba cosas en las páginas: sellos, recortes de periódicos, incluso algunas flores de cuando iba a hacer excursiones. Nunca le había prestado demasiada atención, pero ahora me hace mucha gracia. Me lo puso en el baúl que he traído a Santander y ya aquí lo he leído tranquilamente.

La verdad es que aunque estoy muy contenta y Pepe es muy cariñoso, esto es muy distinto a Córdoba, y añoro la ciudad y a mi familia. Pero también está el mar, que nunca lo había visto y... ¡es todo tan verde y bonito!



Sé que ésta será mi vida, y que tengo que esforzarme para ser una buena esposa. Aunque hay cosas de las que no voy a prescindir, como del aceite de oliva bueno, que mi padre ha prometido enviarme en el tren de cuando en cuando, porque sí es verdad que aquí se come de maravilla, ¡y un pescado!, pero a mí me gusta más con mi aceite, es lo único que le pedí a Pepe. Como es agente comercial, siempre será fácil que me traiga esas cosas, y además papá va a intentar que también represente aceite de la Casa (como lo llamamos siempre), así seguiremos en contacto con mis padres y también será una forma de recordar las cosas de siempre, para que aquí, en Santander, sigan siendo parte de nuestras vidas.



Año 1900.

Acabamos de llegar a Santander. Esto es precioso, pero las primeras semanas hemos comido como hemos podido, aunque mi madre me enseñó a guisar, ahora, sola, es diferente. Menos mal que una tía de Pepe me ha regalado el libro de última moda, de un señor que se llama Ángel Muro. El libro se llama "El Practicón", y aquí todo el mundo lo tiene en su casa. Es estupendo porque así aprenderé a cocinar bien, como mi madre. **Lo único que cambio en todas las recetas es la manteca por el aceite de oliva**, es que se nota la diferencia, y hasta sienta mejor.





CARBONELL Y COMPAÑIA
CONDE ARENALES, N.º 6
CÓRDOBA
Maderas de fiandes de las mejores procedencias, caoba, triguillo y shechaduras.

Anuncio 1900.
Sección de avisos.

Una vista de la fábrica de La Concepción en Córdoba, en Aguilar de la Frontera.



Gallina en Pepitoria

Ingredientes

Una gallina gorda, dos cebollas, 400 gr de setas, dos yemas de huevo, un chorrito de zumo de limón, un vasito de aceite de oliva La Providencia, una ramita de perejil, una cucharadita pequeña de azafrán, una cucharada de harina, un litro de buen caldo, una copita de vino viejo de Carbonell, sal y pimienta.

Elaboración

Corto la gallina en diez trozos y la escaldo en agua hirviendo dos minutos. La saco y la dejo escurrir en una rejilla. Mientras escurre, pongo en una cacenola grande el aceite de oliva, la cebolla bien picada y el perejil. Después añado el azafrán, y las setas al final del todo. Añado ahora los trozos de gallina, que salteo muy requetebién por todas partes. Salpimento y añado la cucharada de harina diluida en un poco de caldo.

Añado el vino y resto del caldo para que cubra el guiso. Lo dejo hervir a fuego muy suave y tapado una hora. Después debe reposar otra media hora por lo menos. Y antes de servir bato bien las yemas y las diluyo en parte del caldo tibio, y lo añado al resto de la salsa. Quedará muy suave y cremosa.

También al final añado el chorrillo de limón, que alegrará la gallina. La sirvo con unas patatas riquísimas que hay aquí, bien fritas en mi aceite de oliva.



Exposición agrícola industrial de Córdoba 1903. Feria de mayo.

Estoy contentísima. Mi padre consiguió que Pepe se quedara con la representación de Carbonell en el norte. Gracias a eso, nos han invitado a la Exposición agrícola industrial que hay en la feria de Córdoba, para que Pepe pruebe los nuevos vinos y hable con Don Carlos. ¡Es que en mayo huele de maravilla en Córdoba! Y lo hemos pasado tan bien con mis padres en la feria que casi no quería volver a Santander. La exposición ha sido un éxito y todo el mundo ha hablado del aceite. Mi madre tan orgullosa, como si fuera suyo, y yo tan contenta de verla feliz. A la vuelta, traigo aceite y hago este salmorejo para mis amigas de Santander, estoy segura de que les va a encantar, aquí son muy aficionados a la buena mesa.

DIARIO DE CORDOBA

CIENTÍFICO, LITERARIO, DE ADMINISTRACIÓN, NOTICIAS Y AVISOS

MARTES 9 DE JUNIO DE 1903

SECCIÓN TERCERA

Diploma de honor.

El jurado de esta sección, como distinción merecida por la completa instalación de los señores Carbonell y compañía que en parte se halla comprendida en dicha sección y revela un esfuerzo importantísimo y fructuoso en favor de las industrias cordobesas y nacional, ha acordado hacer constar en acta esta manifestación unánime, y otorgarle un diploma de honor, sintiendo que la exclusión del concurso pedida por los mismos interesados no permita concederles la más alta recompensa.

El Diario de Córdoba recogía la mención del Diploma de honor que se consiguió en la Exposición agrícola e industrial de Córdoba, y que se celebró en la feria de mayo de 1903.



Trabajadores de los talleres.

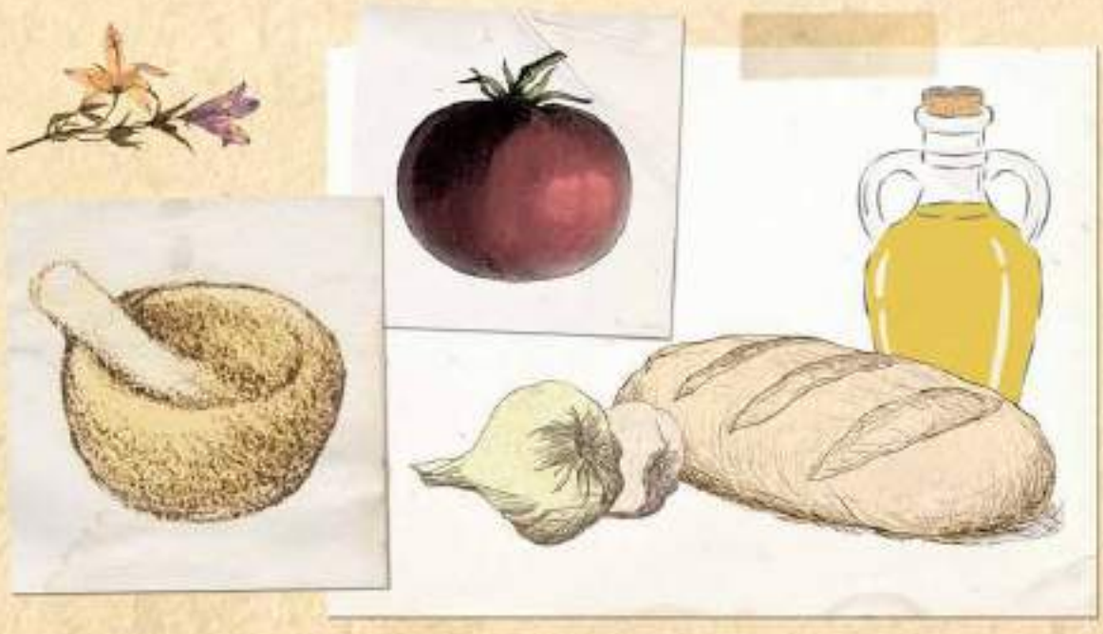
Salmorejo cordobés

Ingredientes:

Una buena hogaza de pan de miga densa que pese medio kilo, dos dientes de ajo, 750 gr de tomates maduros y rojos, que huelan bien. 200 cl de aceite de oliva virgen extra, un par de cucharadas o tres de vinagre de la Casa y sal.

Elaboración:

Pongo a poquitos el aceite con trozos de pan y voy machacándolo con energía en el mortero grande. También pongo desde el principio el ajo con un poco de sal, así se va rompiendo y queda totalmente desecho. Irá quedando poco a poco una crema fina, y en cuanto he puesto algunos trozos de pan voy añadiendo el tomate pelado y en trozos pequeños. Hay que triturar con energía para que, sin prisa, vaya quedando una cremita muy sabrosa. Además se van añadiendo poco a poco chorrillos de aceite para que quede bien montado. Al final hay que probarlo por si necesita más sal o vinagre. Debe quedar una crema espesa de color naranja intenso, que se decora con medios huevos duros y con jamón picado en unos bonitos cuencos de cristal. Aunque en Córdoba el salmorejo lo come todo el mundo, aquí lo voy a poner como un manjar fino y bien presentado.



1904





Gran premio de honor en la Exposición de Saint Louis

Mira que en época de mis padres se ganaron medallas y premios, pero esta, en Saint Louis, ¡en Estados Unidos! Que reconozcan allí la calidad del aceite de oliva andaluz es un gran mérito, porque han competido aceites de otras partes del mundo, y el nuestro ha ganado nada más y nada menos que el **Gran Premio de Honor**. Todo un orgullo para mí, cordobesa como el aceite Carbonell. Creo que el pabellón español era una preciosidad. En casa lo celebraremos con una receta que me encanta, que es un atún riquísimo.



Cartel de la Exposición Universal de Saint Louis

Aceites finos.—Va tomando gran incremento y desarrollo la elaboracion esmerada de aceites de oliva finos, que con ventaja pueden competir, por su pureza y excelentes condiciones, con los de Francia é Italia. Ese desarrollo se debe muy principalmente al impulso y estímulo de la Cámara de Comercio de Córdoba.

Ultimamente, en la Exposicion universal de San Luis, ha obtenido un gran premio la respetable casa de Carbonell y Compañía, de Córdoba, en sus clases finas, y medalla de oro en las de orujo.

Al felicitar por ello á dicha casa, lo hacemos extensivo á todos los amantes de nuestro buen nombre, por la competencia sostenida.

Noticia en "El progreso agrícola y pecuario".

Atún a la pelotari

Ingredientes:

4 buenas rodajas de atún fresco, 200 ml de aceite de oliva La Providencia, 2 dientes de ajo bien picados, 2 cebollas cortadas en aros, un poquito de tomillo, un par de hojas de laurel, 3 clavos, un manojo de perejil, 100 ml de vinagre de buen vino fino, sal y pimienta en grano.

Para la salsa: una cucharada de harina de maíz y 150 ml de caldo de pescado bien concentrado, 150 ml de vino fino de Montilla, seis chalotas, doce setas y un poco más de perejil.

Elaboración:

Esta receta que es del libro que me regalaron de D. Angel Muro, la he preparado igual pero en vez de usar manteca de vaca (que no me gusta como va con el atún) pues **pongo mi buen aceite de oliva de Carbonell**, y también uso vino fino, que le va mejor al atún. Primero preparo un adobo para el atún, cortando la cebolla, el ajo, tomillo, laurel, clavos, pimienta y perejil, y mezclándolo con el aceite de oliva y el vinagre. Lo pongo en un recipiente e introduzco las rodajas de atún para que maceren. **Lo tapo y lo coloco en la fresquera, dándole vueltas de cuando en cuando para que se empape bien. Lo dejo al menos tres horas, lo escurro y lo paso por una parrilla a fuego bien fuerte.** Cuando esté hecho lo conservo para montar la salsa, que haré pasando por dos cucharadas de aceite de oliva la harina de maíz, hasta que espese, después añado el vino y el caldo, moviendo para que no tenga grumos.

Añado a la salsa las chalotas y el perejil bien picado, después las setas troceadas y dejo que reduzca hasta que quede bien sabrosa y con buena presencia. Y sirvo las rodajas de atún bien calentitas con esta salsa riquísima.



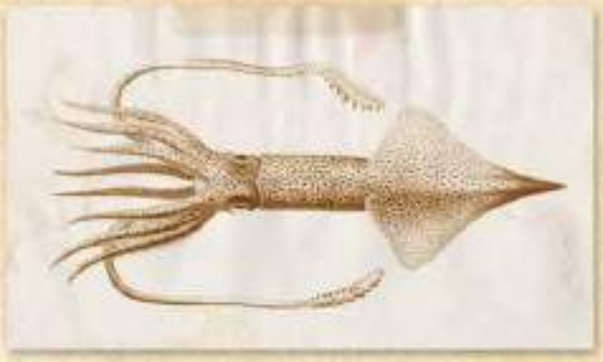
Premio de Honor en la Exposición hispano francesa de Zaragoza 1908

Pepe y yo nos hemos ido a Zaragoza a la Exposición hispano francesa, porque Carbonell presentaba aceites y vinos. Yo no conocía Zaragoza, pero es una ciudad preciosa y lo hemos pasado muy bien. Hemos tomado una verdura riquísima, como la preparan allí, no hay comparación con ningún otro sitio de los que conozco. Pero mira por donde que me acordaba de las rabas que en Santander, que ya es mi casa, se toman a todas horas, y que hacen tan ricas. Así que a la vuelta es lo primero que hago, las rabas tan tiernas y a la vez crujientes.

Rabas fritas

Ingredientes:

Un kg de calamares buenos,
aceite La Providencia
en abundancia para freír,
medio litro de leche de vaca,
tres cucharadas de harina fina,
un poco de agua.



Elaboración:

Empiezo limpiando los calamares y cortándolos en tiras gruesas de un dedo más o menos. Las cubro con la leche y tapo el recipiente, dejándolas en remojo tres horas. Después hago una masilla con la harina, dos cucharadas de aceite de oliva y un poco de agua, debe quedar espesa para rebozar las rabas bien.
Entonces pongo una sartén con bastante aceite nuevo, hasta que se caliente bien y después voy pasando las rabas una por una por la masilla y las frío. *Las presento en un plato grande, con blonda y con unos cuartos de limón fresco, y a todos nos encantan.*



Cromo de la Exposición de Zaragoza. Lo pasamos muy bien y probamos los vinos y los aceites. Pero como el nuestro...

EL PUEBLO

DROGUERÍA

Kilo de aceite secante marca Deust ó Carbonell, á 5 reales 60 céntimos.

En colores y barnices para pinturas, aquilato los precios cuanto puedan desear los compradores.

En perfumería y jabones de tocador hay gran variedad de artículos de las marcas más acreditadas.

Papeles pintados para el decorado de habitaciones tengo un inmenso surtido, compitiendo en precios y gusto con todos los puntos donde se venda, pues los vendo más baratos que detallan las mismas fábricas.

CALLE DE MADRID, 7 Y 9.

Venta de fincas rústicas

En subasta voluntaria y en la Notaría de D. Telesforo Mayor, se venden el 28 de los corrientes varias fincas sitas en esta ciudad, Villar de la Yegua, Bedón, Sahugo, y otras en proindivisión que radican en Villar de Cierve, Albergueria de Argañán, Alba de Yeltes y Guadapero.

[illegible]

Venta de fincas urbanas

Una casa, calle Rua del Sol, núm. 17.—Otra casa en el Campo de Carniceros núm. 17, conocida por el Obrador de la España.—Y la tercera parte de la casa de la Plaza Mayor núm. 19.

Igualmente se venderán en pública subasta y en la Notaría de D. Telesforo Mayor, el día 30 de los corrientes, quien informará, así como su dueño D. José Pérez Marín, Rua del Sol, 17.

VENTA

Un motor vertical de seis caballos.—Várias máquinas para cardar é hilar, ó sea un surtido completo.

[illegible]

VENTA

de várias máquinas y artefactos propios para la fabricación de dulces.

[illegible]

VENTA

Cuatro carros, dos de varas y dos de yugo.

[illegible]

VENTA

de una máquina volante para pastillar jabón, siendo de las mejores marcas.

[illegible]

LOS PRODUCTORES CORDOBESES

En prensa ya el presente número, llega la noticia del brillante triunfo alcanzado por la representación de los productores cordobeses en la Exposición hispano francesa de Zaragoza; y para nosotros, entusiastas del bienestar y la prosperidad de nuestra tierra, esa grata noticia representa alientos de entusiasmo y sana esperanza en el trabajo.

Los elementos de vida que hay en esta provincia van poco á poco desarrollándose y constituyendo poderosas fuentes de riqueza.

No es ya esta provincia de Córdoba, como muchos creen, una región sumida en el ahorro de pasadas grandezas, aguardándolo todo de lo que buenamente dé la tierra entregada á las inconstancias del cielo andaluz; hoy el agricultor cordobés se ha dado cuenta de que, para luchar en la concurrencia mundial, ha de cuidar su tierra para que produzca más y produzca bien; y el industrial, que ha visto en este suelo tesoros de riqueza, viene aquí y toma las primeras materias, las cuales, transformadas por su trabajo, son productos industriales dispuestos para el consumo; y el comerciante, agente esencialísimo de la circulación, toma esos productos á la agricultura y á la industria y los presenta en condiciones apropiadas al gusto y á la marca de cada uno de los mercados en que han de consumirse.

Y esto, que es trabajo y es acción, y que es lo que determina en primer término el bienestar de los pueblos, aquí se hace, porque en Córdoba hay agricultores, comerciantes é industriales que se han enterado del espíritu eminentemente económico de los tiempos actuales y saben que el gran secreto de la moderna riqueza está en producir mucho y en producir bien.

El gran triunfo de los cordobeses en esa Exposición ha sido para la casa Carbonell y compañía, de esta plaza. La circunstancia de ocupar su jefe, el señor don Carlos Carbonell, la presidencia de esta Cámara, pone tiento en nuestra pluma y hace mesurado nuestro elogio, para que este no pueda traducirse en propia ostentación de su parte ni en servil acatamiento de la nuestra.

Los vinos y los aceites presentados por la expresada casa han obtenido en Zaragoza, como ya también los habían conquistado en San Luis, grandes premios de honor. Y además han sido [illegible] de oro, los jabones y las pastas para sopa, fabricados por la propia entidad industrial.

Diario de Córdoba
Martes, 3 de Octubre de 1908.

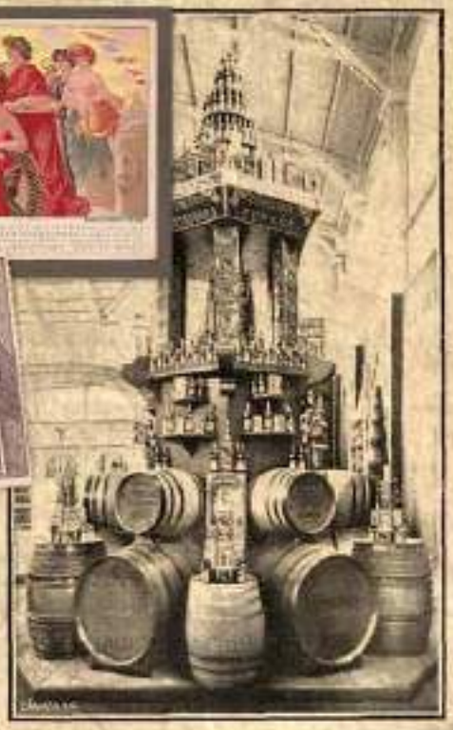
Exposición Internacional de Buenos Aires. Mayo 1910

Nada más y nada menos que tres Grandes Premios de Honor, y otra vez al otro lado del Atlántico, ahora en Buenos Aires, en el extraordinario país argentino. Aceite, aceitunas y vino, se lo han llevado todo, y es que todo lo que hacen en la Casa es bueno. Como esta receta de pollitos, que lleva de todo lo del Gran Premio: vino, aceite y aceitunas, en homenaje y como celebración de los honores conseguidos.

ESPAÑA EN LA REPÚBLICA ARGENTINA









Detalles de las instalaciones de vinos de Montilla y de aceites de oliva de los Sres. Carbonell y Compañía, de Córdoba, en la Exposición Universal de la República Argentina

Entre la brillante representación de los productos españoles que han concurrido á la Exposición Universal de la República Argentina, figuran en lugar prominente las instalaciones de los Sres. Carbonell y Compañía, de Córdoba, con sucursales en Sevilla, Aguilar de la Frontera, Castro del Río y Melilla, que nos complacemos en reproducir, y que han merecido en justa recompensa á los artículos presentados, tres Grandes Premios por sus Aceites de oliva, Vinos de Montilla y Aceitunas sevillanas. Esta notoria distinción, que viene ya precedida por los Grandes Premios obtenidos en anteriores concursos de Bruselas, Zaragoza, San Luis de Missouri (E. U.), París, etc., dan patente prueba de los progresos manifiestos de la agricultura é industria andaluzas y de la importancia creciente adquirida por la razón social de los señores Carbonell y C.ª, S. en C., cuyos éxitos y recompensas representan en favor del buen nombre de España en los universales certámenes.



Instalación de aceitunas, de los Sres. Carbonell y Compañía.

Justo es, al mismo tiempo, hacer mención de las fractuosas gestiones llevadas á cabo por los agentes generales de la citada firma en Buenos Aires, los Sres. Carbonell y Grosa, quienes, en gracia al desarrollo de su negocio y á las extensas relaciones comerciales adquiridas, han dado la simpática nota de representar en la Exposición de la Argentina más de veinte instalaciones distintas de productos españoles.

Con esta distinción hecha á los señores Carbonell y C.ª, los cordobeses han de estar muy contentos, puesto que saben los frutos de aquella provincia, los aceitunas, los aceites y los vinos, han recaído tres Grandes Premios que representan la más alta distinción á que puede aspirarse.

Ello es también la mejor prueba de la necesidad de la íntima armonía entre la agricultura, la industria y el comercio, que unidos se complementan. Lo que la agricultura produce lo perfecciona la industria y lo reparte el comercio.

Pollitos con tomate

Ingredientes:

Dos pollitos, 1 kg de tomates, 250 ml de buen aceite de oliva Carbonell, 2 cucharadas de harina fina, 3 cucharadas de vino viejo, un par de hojas de laurel, dos puñados de buenas aceitunas sin hueso, sal y pimienta.

Elaboración:

Se trocean los pollitos en cuatro partes cada uno y se escaldan en agua hirviendo. Se dejan escurrir y se fríen en una buena sartén con aceite de oliva. Se pelan y trocean los tomates, se añade la sal, la pimienta y el laurel y se saltean en 4 cucharadas de aceite de oliva, moviendo de cuando en cuando. La salsa se pasa por una pasadera y después se ponen los trozos de pollo durante una hora, para que tomen el sabor de la salsa, a fuego suave. Al terminar se añade la harina diluida en el vino viejo y se deja a fuego más fuerte hasta que espese. Se añaden las aceitunas y se deja reposar tapado un ratito. Lo sirvo bien caliente.



28 de marzo de 1914,
Inauguración de la capilla de la fábrica de Aguilar

Diez años llevaba sin ver a mis padres, mucho tiempo... ya quería que conocieran a las niñas, aunque les cuento por mis cartas todo lo que pasa en casa, y les mando recuerdos, abrazar a mi madre era importante para mí. Volver a Córdoba ha sido emocionante. Es una ciudad alegre que todo lo que tiene es así, buen vino, buen aceite y unas comidas extraordinarias.

En la excursión que hicimos con mis padres a la inauguración de la capilla de la fábrica de Aguilar de la Frontera, llevamos algunas cosillas para entretener el hambre. Una cesta grande con servilletas, tenedores pequeños para todos, unas ancas de rana, un tarro con caracoles, huevos duros rebozados, filetes de cerdo empanados y una buena tartera de migas con chorizo, que están para chuparse los dedos.





Exterior e interior de la Capilla de la fábrica de Aguilar.



Familia Carbonell.



Almanaque del obispado de Córdoba, 1913.

Migas con torreznos

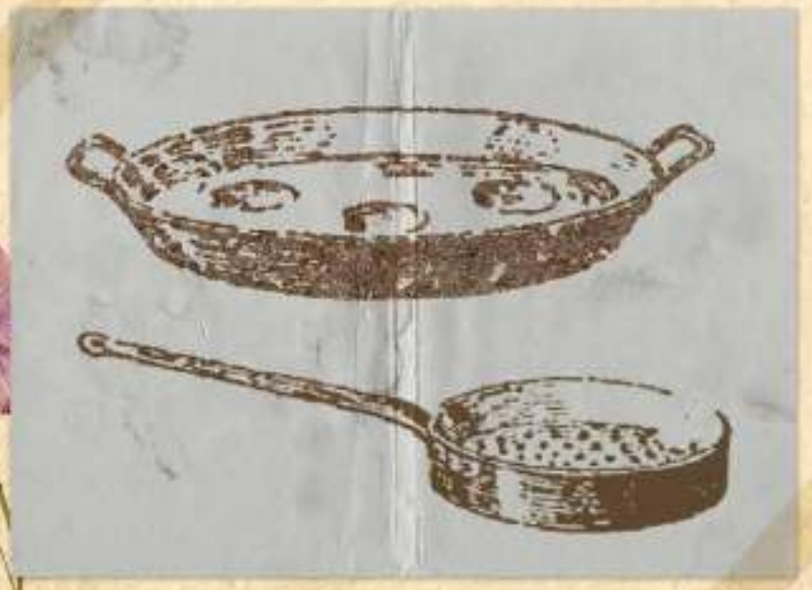
Ingredientes:

Un pan candeal grande y hermoso, de miga prieta, un vasito de aceite de oliva Carbonell, una cabeza de ajos, dos buenos trozos de chorizo, unos trozos de jamón con su tocino para los torreznos y sal.

Elaboración:

La noche anterior a la excursión nos sentamos toda la familia a picar las migas, a pedacitos pequeños, trozo a trozo. Las ponemos sobre una bandeja amplia cubierta con un paño limpio de hilo y las salpicamos de agua con sal para que tomen algo de humedad. Se dejan toda la noche así, abiertas sobre la bandeja.

A la mañana siguiente se fríen en el aceite de oliva los trozos de jamón para torreznos, y se apartan. Después se añaden los ajos enteros, que se irán deshaciendo al amor de la lumbre mientras se hacen las migas. Ahora es el momento de añadir el chorizo bien picado, empaparlo con el aceite y después añadir las migas, que hay que mover bien para que tomen el aceite por todas partes. Se van moviendo con una cuchara de palo con buen filo para romper a la vez los dientes de ajo, que se van poniendo más blandos. Nos turnamos para hacerlas, porque el brazo se cansa, dando vueltas sin parar hasta que están doraditas, sueltas y han perdido todo el agua. Pongo por encima los torreznos, que ya los tomaremos al llegar a Aguilar, tan ricamente.



1917. Fallecimiento de Carlos Carbonell y Morand.

Don Carlos era un hombre grande, y eso se sabrá con el tiempo. Yo lo conocí de jovencita en Córdoba, y sé que él es el que ha lanzado la Casa Carbonell, un hombre que fundó la Cámara de Comercio y que era un gran caballero. Todos estamos tristes por su fallecimiento. Vino la tía de Pepe a casa a darnos la noticia, y nos hemos llevado un gran disgusto. Después de celebrar una misa por él, hemos comido en casa juntos.

Sorropotún

Ingredientes:

Un kilo de buen bonito, 1,5 kilos de patatas, 4 cebollas grandes, 4 cucharadas de buen aceite de oliva Carbonell, una hoja de laurel, sal y pimienta.

Elaboración:

Corto el bonito en dados, y lo salpico con pimienta y sal. Mientras, rehogo las cebollas muy picadas en el aceite de oliva, a fuego suave. Deben quedar bien doraditas, y entonces añado las patatas cortadas en trozos pequeños. Se remueve todo muy requetebién, dando vueltas para que las patatas tomen todo el sabor. Entonces doy otra vuelta y pongo agua hasta cubrir todo, también el laurel. Se deja todo hasta que las patatas estén tiernas, es entonces cuando pongo el bonito, que dejo en la cazuela quince minutos. Hay que probar de sal y rectificar. Es un plato que repone todas las penas.



LA CÓRDOBA QUE TRABAJA

LAS BODAS DE ORO DE LA CASA CARBONELL Y COMPAÑÍA

Un acontecimiento un común, algo extraño e insólito en nuestro ambiente y en nuestras costumbres viene acaparando nuestra atención en estos días. Diríase que en virtud de este acontecimiento se revela un nuevo aspecto de Córdoba, de la Córdoba que trabaja, se renueva y progresa, ufanándose de una actividad que pasaba como desapercibida en este paradisíaco medio de indolencias calculada que tanto daño nos ha producido y por desgracia nos seguirá produciendo.

Y es que nuestros paladares vanos ya tradicionalmente acreditan a glorificar al torero, al bailarín, al político, al aventurero, al que sabía sacar, por artes malas o buenas, las primeras filas de la gradación social y más fuertemente herían nuestras imaginaciones meridionales con cualquier rasgo efectista; pero el tiempo no transcurre en balde; estas leyendas ateísticas van pasando y acabarán por caer profundamente en la alma de lo que sólo fue sarcasmo o vituperio para dejar paso al justo encumbramiento de las verdaderas virtudes y de los méritos positivos.

Precisamente en estos días es que la importante casa cordobesa «Carbonell y Compañía» celebra sus bodas de oro con actos diversos de índole religiosa, social e íntima, en la está dando un solemne mentís a esa leyenda de la laxa Andalucía, de esa Andalucía de haraganes y bambalinas tan traída y llevada por los mercachifles de una literatura hueca que se ha empeñado en presentar nuestra región a los ojos de los extraños sólo por el lado que a sus conveniencias o fines particulares pueda interesar. Pues no; afortunadamente hay algo en Andalucía que no se conoce, que no se divulga y que conviene que nosotros le digamos a los cuatro vientos en reivindicación propia. Córdoba, pueblo noble y siempre agradecido, se prepara a festejar mañana a un hombre honrado, culto y laborioso con quien está en deuda por muchos motivos, no sólo por los beneficios materiales producidos con la implantación de nuevas e importantes industrias a cuyo amparo vive una legión de familias cordobesas, sino por beneficios morales de índole espiritual y gracias a los cuales el nombre de Córdoba es traído y llevado por todas las naciones del mundo, demostrando que aquí, en el corazón de Andalucía, en esta tierra de la indolencia y del fatalismo tan pregonado, hay hombres que trabajan con tenacidad sajona. A través del incienso y de las plegarias religiosas, en medio de las lágrimas que con que se arrojan estos días tantas lágrimas y miserias, entre la efusión y fraternidad del homenaje que el pueblo de Córdoba propera mañana en honor de don Carlos Carbonell, descubro yo un himno de glorificación al trabajo, un acto inaplazable de justicia, el cumplimiento de una deuda de gratitud.

Pero vamos a cuentas—dirán seguramente algunos espíritus egoístas que nunca faltan.—¿Qué ha hecho la Casa Carbonell? ¿Qué debemos a don Carlos Carbonell?

La índole de un artículo periodístico no permite, sin causar la atención de los lectores, hacer una detallada relación histórial de la casa; pero bastará a nuestro objeto esbozar algo, en líneas generales, de su labor y muy particularmente de su gerente don Carlos Carbonell y Morand, alma de la empresa.

* * *

El 1.º de Julio de 1850, don Antonio Carbonell y Lláser, padre del actual gerente, fundó en Córdoba esta casa comercial que tanto desarrollo y prosperidad había de alcanzar después en los negocios. Su hijo Carlos llegó a nuestra capital a la edad de catorce años, una vez terminado el bachillerato en el Instituto de Málaga, y tres años más tarde (1874) su padre, descubriendo en él disposiciones especiales para el comercio, le confirió poder general para representar la casa.

El 14 de Agosto de 1878 falleció don Antonio Carbonell, quedando don Carlos como jefe de la casa, siendo apoderado general, a causa de la poca edad de éste, don Manuel Courtoy de la Tarre.

De la capacidad y competencia mercantil del señor Carbonell, así como de su poderoso ingenio industrial, hemos pruebas en el progresivo desarrollo de la casa y la diversidad de los negocios emprendidos, todos generalmente con fortuna.

La primer turbina que se colocó en Córdoba fué puesta por la Casa Carbonell en su fábrica de harinas de Santa Cándida, antiguo molino de Lope García, desarrollando una fuerza de cuarenta caballos. Sucesivamente se fueron colocando otras cuatro por los sistemas de las casas harineras Daverio y Bühler, hasta llegar a la producción actual diaria de 30.000 kilos, que es el máximo de fuerza que permite desarrollar el salto.

Por otra parte en el molino de Casillas, utilizado por la Casa Carbonell para el desarrollo de energía eléctrica, se fueron colocando progresivamente dos turbinas de 200 y otra de 250 caballos de fuerza, estando próximo a cambiarse esta última por una nueva de 400, ya adquirida, proporcionándose, por consiguiente, en conjunto una fuerza de 800 caballos, utilizados en alumbrado eléctrico y energía para motores de 124 industriales de la capital. Ved aquí por qué milagros del progreso, la antigua reseca de aguas de Casillas que pasaba por las calles de Córdoba, al son de los monumentales cencerros, se ha trocado en legión de impalpables y sutiles caballos de energía, más poderosos que aquellos otros semovientes, puesto que son fuente de actividades, de producción y de vida.

Además, la empresa de Casillas ha arrendado la fábrica militar de harinas de San Rafael, donde funcionan seis turbinas de cincuenta caballos. Ya decía que la casa Carbonell utiliza hoy, puede decirse, toda la fuerza hidráulica del Guadalquivir.

* * *

Injusticia grande sería el terminar estos renglones sin rendir un tributo de admiración al que es alma y timón director de esta empresa, don Carlos Carbonell y Morand, actual presidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Córdoba, cargo que viene desempeñando durante veintitrés años.

El banquete con que mañana le obsequiará el pueblo de Córdoba es un homenaje merecidísimo para lo que él merece; porque el señor Carbonell no sólo ha trabajado con entusiasmo y fe por la casa que representa, sino que también y en todo momento ha puesto su firme voluntad al servicio de nuestra capital.

Aún a trueque de herir su susceptibilidad he de mencionar los viajes que hizo a Granada cuando los terremotos de 1885 con objeto de repartir socorros a los damnificados por la catástrofe; los que realizó a Madrid con motivo del litigio y rivalidades pendientes entre las provincias de Sevilla y Córdoba por los riegos del Guadalquivir; las campañas sostenidas en favor de la construcción del Pantano del Guadalmellato y ferrocarril de Puertollano; la organización de la Exposición provincial cordobesa, celebrada en el Campo de la Victoria, por la que obtuvo la Encomienda de Alfonso XII, y la Regional Andaluza del Campo de la Merced, de importancia extraordinaria, y el tesón con que viene organizando las exposiciones anuales andaluzas de aceites de oliva, habiendo alcanzado la de este año el número XVI de las celebradas, y por las que la elaboración de nuestros aceites ha llegado a un grado de perfección extraordinario, siendo solicitados desde todos los países del mundo.

A pesar de que el señor Carbonell ha actuado poco en política, sólo se recuerda con agrado su gestión edilicia y honrada como diputado provincial, cargo para el que fué elegido tres veces y nombrado otra por Real orden.

Pero ¿a qué continuar? Yo abrigo la seguridad de que los cordobeses no necesitan estímulos de ninguna clase para rendir un tributo de justicia a quien se hace digno de tal honor.

Bosquejada queda la labor de la casa que ayer celebró sus bodas de oro y apuntados ligeramente los méritos personales de don Carlos Carbonell. Ahora sólo resta que Córdoba diga si quiere esta labor reciba nuevos algún galardón, alguna gratitud, algunas nuevas demostración de reconocimiento: acto justísimo que, más que homenaje personal, sería una gloriosa al trabajo, a la honradez y a la firmeza de voluntad.

Antonio Ramírez.

Bodas de Oro. Diario de Córdoba.
2 de julio de 1916.



Muerte de Carbonell



1920. Exposición Internacional de Milán.

Cuántas cosas que celebrar, ahora en la otra punta del mundo, en Italia. El aceite de oliva puro de Carbonell ha ganado la Medalla de Oro al mejor aceite en la Exposición Internacional. Cada vez vamos mejor, Pepe tiene más clientes y más gente compra este aceite. Ya la manteca de vaca, que se usa tanto para guisar, se está quedando antigua, y todo el mundo empieza a preferir aceite de oliva en lugar de esa manteca rancia. Y digo yo, eso será por algo, y es que no hay comparación entre la manteca y el aceite. Algún día todo el mundo usará aceite de oliva, aceite del bueno.

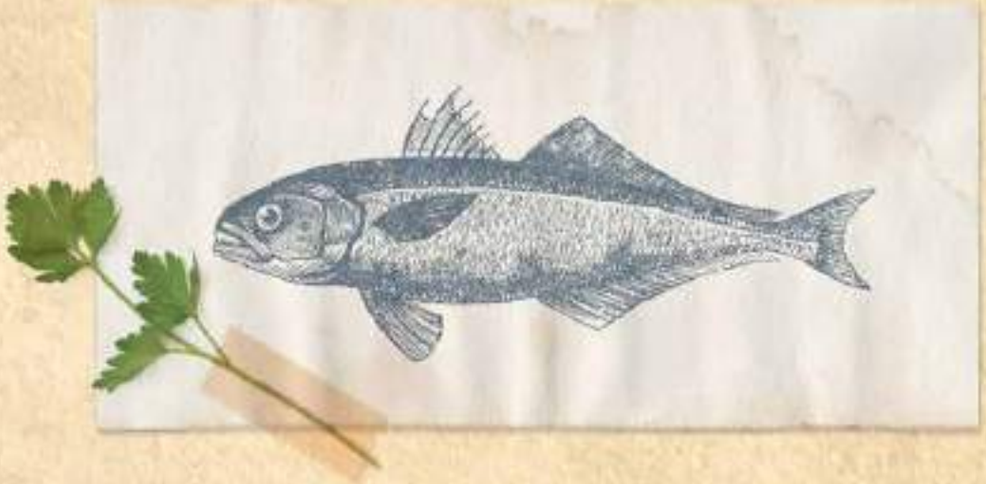
Torrijas de Anchoas

Ingredientes:

Un pan para sacar rebanadas de pan largas, se cortan rebanadas partidas finas, un vasito de aceite de oliva virgen extra Carbonell, un vasito de vino de Montilla, el zumo de un limón, pimienta, cebolleta, perejil y chalotas. Dos anchoas gruesas para cada torrijilla y aceite de oliva en abundancia para freír.

Elaboración:

Lavo las anchoas en el vino fino, así se retira el exceso de sal. Se cortan dos rebanadas de pan -al menos por persona, deben ser finas y de pan firme, y se fríen en abundante aceite. Preparo una salsita con aceite de oliva, el zumo de limón, la pimienta y el cebollino, las chalotas y el perejil, todo bien picadito. Pongo un poco de esta salsa sobre cada rebanada, y encima, sus buenas dos o tres anchoas.





Fábrica de Pinos Puente, en Granada. Lo más moderno de España.



Ilustración de la fábrica de Dos Hermanas (Sevilla).



Postal de la Feria de Milán,
en la que se ganó una medalla de oro.



Trabajadores de Carbonell.

1922. Feria de Muestras de San Sebastián

El Rey Don Alfonso XIII visita el "stand" de Carbonell y felicita al gerente, Don Joaquín Carbonell, y al apoderado, Don Miguel Fresneda, por la excelente presentación de la Casa ¡Estamos todos tan orgullosos!

Setas con salsa de alcaparras

Ingredientes:

Al menos un kilo de setas diferentes, el zumo de un limón, un manojito de perejil, una copita de brandy de la Casa, dos chalotas y un vasito de aceite de oliva Carbonell. Para la salsa, un tazón grande de buena mayonesa, un par de cucharadas de alcaparrillas finas, un poquito de cebollino y sal.

Elaboración:

Hay que limpiar bien las setas con un cepillito suave y si hiciera falta enjuagarlas pero no meterlas nunca en agua, que pierden todo el sabor. Se secan bien y se mezclan durante media hora con el zumo de limón, con las chalotas picaditas y el perejil y un poco de sal. Caliento el aceite de oliva y pongo las setas en él, con todo su adobo, y les voy dando vueltas. Las más grandes se pueden partir con las manos. Me gusta que queden crujientes y doraditas, al final añado el brandy y las sirvo enseguida. Se acompañan de mayonesa, que mezclo con unas alcaparrillas finas picaditas y unas ramitas de cebollino muy picado. Queda buenísima y muy fina.





LA ESFERA

La Casa Carbonell y Compañía, de Córdoba, en la Feria de Muestras de San Sebastián

Visita del Rey Don Alfonso XIII a la Feria de Muestras de San Sebastián. 1922.

La Exposición Regional de Aceites

La adjudicación de premios

A las cinco de la mañana reunióse en el pabellón que la Cámara de Comercio tiene instalado en el Real de la Feria el Jurado calificador de las muestras, compuesto por los señores don José María Tubino, don Rafael Luque Salas, don Jaime Corcós y don Hilario de los Ríos, asistiendo además una nutrida comisión de la Cámara, compuesta por el presidente señor Rodríguez Marín y los vocales señores Rioja Muñoz, González Reina, Laguna Corrales, Aguilera Camacho, García del Campo, Dufour Ixart, Carbonell Morand, Castro Medina, Añón Merson y Ruiz de Castañeda y el secretario señor Ramírez.

Hecho un detenido examen de las muestras, el Jurado acordó conceder los premios a los expositores siguientes:

Primer premio: Objeto de arte de Su Majestad el Rey, a la muestra «Lolita», presentada por don José Fernández Trujillo, de Baena.

Segundo premio: Mil pesetas del premio «Carlos Carbonell Morand», instituido por la Casa de su nombre, a doña María Jesús Aguilera, de Montilla, por su muestra «San José».

Tercer premio: Objeto de Arte de S. A. R. la Infanta D.ª María Isabel Francisca, a don Félix Ponferrada Aguilera, de Montilla, por su muestra «La Aurora».

Segundo premio en la Exposición Regional de Aceites. Diario de Córdoba 2 de junio de 1925.



EN JAEN

Bendición de una fábrica

Atentamente invitados por los señores Carbonell y Compañía, ayer tarimos el gusto de asistir a la inauguración de la fábrica de aceites de orujo que dichos señores han montado en Jaén.

Desde Córdoba marcharon a la capital vecina en automóviles don Joaquín Carbonell y Morand, don Antonio, don Miguel y don Rafael Carbonell y Muñoz, don Enrique Mellado, don Carlos Montijano, don Rodrigo Barasona, don Joaquín Villalonga y nuestro compañero de redacción don Adolfo Torres Barrionuevo.

Procedentes de Madrid también llegaron a Jaén para asistir a la inauguración de la fábrica los señores don Rafael y don Miguel Carbonell y Morand.

Inauguración de la Fábrica de Jaén en 1922.

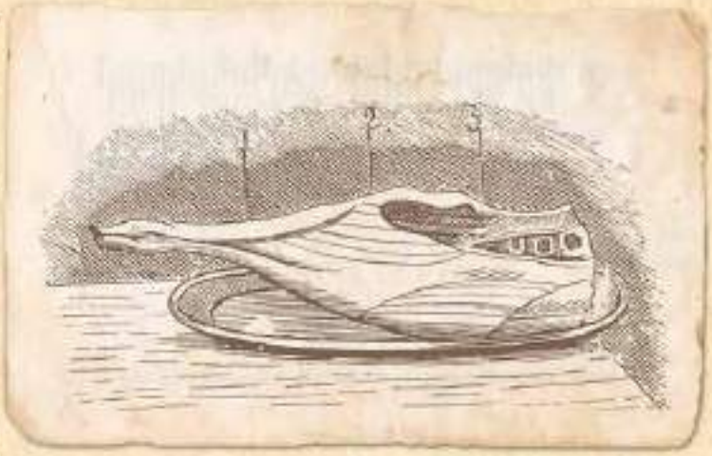
1929. Esposición Iberoamericana de Sevilla. Diploma de Honor y Medalla de Oro a los vinos. Medalla de Oro también a las aceitunas y aceites.

Otras tres medallas a los vinos, las aceitunas y los aceites. Un honor más que yo siempre celebro en casa. No hay que dejar pasar ni un motivo para celebrar cosas buenas en la vida.

Pierna de Carnero a la campesina

Ingredientes:

Una pierna de carnero, un vaso grande de aceite de oliva puro de Carbonell, tres cebollas, tres zanahorias, dos vasos de buen caldo de carne, sal y pimienta, una cucharada de harina y un vaso de vino viejo de la Casa.



Elaboración:

Ato la pierna de carnero con un bramante de cocina. Desde luego, el carnicero le ha quitado antes el hueso. Entonces la salpimento por todas partes y la pongo en una marmita grande con el aceite para que se tueste por fuera. Añado las cebollas y las zanahorias, todo a la vez, cortadas en rodajas y después pongo el vino viejo y el caldo. Tapo bien y dejo a fuego suave sobre las brasas tres horas. Al terminar, mezclo una cucharadita de harina con caldo, la pongo en el caldo caliente para que espese y lo paso todo por la pasadera. Quedará una salsa fina y cremosa.

Dejo enfriar la pierna y la sirvo loncheada con la salsa y trocitos de zanahoria y nabo cocido, salteados con aceite de oliva alrededor. Es una fuente que impresiona a los invitados.





Cartel de la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929. Por Bacarisas.



Ilustración de la nueva fábrica de Montoro. Un primor.



Ilustración de Puerto Boluso, en la ría de Pontevedra.

CARBONELL y C.ª
S. en C.
Maderas - Aceites
Aceitunas - Cereales
Harinas - Vinos
Hernando Colón, 34 y 36
SEVILLA

Anuncio de La Esfera. Sevilla, 1926.



Recetario de Carmen

1930 – 1967

Estoy recién llegada del viaje de novios: Lleja nos ha encantado a los dos, y volvemos con un diploma para el aceite de Carbonell.

Bélgica es un país muy distinto a España, y he visto cosas increíbles en la gran Exposición Universal. El motivo central era el agua, y había esculturas de agua, como fuentes intermitentes y maravillosas -algunas iluminadas-, reproducciones a escala de sistemas de esclusas y mil cosas más. Como Rafael y yo somos tan parecidos -no en vano somos primos-, y a los dos nos encanta comer bien, traigo muchas ideas para los próximos tiempos: la posibilidad de guisar con cerveza, unos pastelitos densos que se llaman gofres y se acompañan de mermeladas, o unas sabrosas patatas fritas gruesas y bien condimentadas.

Llevo mil notas en papelitos que he ido rescatando en los restaurantes donde comíamos. Nada más llegar a casa, me encuentro un baúl con cosas que mi madre me envía desde Santander -que buena es, la adoro-, y entre ellas hay una especie de diario del que me había hablado y en el que la he visto escribir muchas veces. Me ha encantado abrirlo ¡hay recetas del siglo pasado, de mi abuela! Así que intentaré ponerlas todas en práctica, pero a mí lo que me gusta es la cocina francesa, tan moderna, tan delicada. Quizás pudiera modernizar algunas de esas recetas antiguas.

Por otro lado, creo que añoraré el Cantábrico, ese mar siempre salpicado de espuma, aunque podré ir en verano, a ver a mis padres y a mi ciudad... De momento, todo parece emocionante, y Madrid me gusta. Solo había estado en esta ciudad una vez al pasar para ir a Córdoba a ver a los abuelos, pero siempre me ha atraído. Aquí oigo hablar de revistas de cocina, de "El gorro blanco", de Savarín y Sarrau, de las recetas de la Sección Femenina y hasta de la "Escuela de gastrónomos", de Teodoro Bardají y de Ignacio Doménech, a quien voy a intentar conocer. Este es un gran mundo, y yo quiero participar de él.

Estas son algunas de las etiquetas que nos hemos traído de Lieja. Me gusta la modernidad de las figuras, tan estilizadas y rotundas.







1930. Boda y viaje de novios a Lieja, donde se celebra la Exposición Universal y Carbonell recibe el Diploma del Gran Premio al aceite puro de oliva.

Pastel de Pichón "Ofelia Nieto" (Famosa cantante de Opera)



Foto de la cantante Ofelia Nieto.



Se presenta sobre blonda el pastel frío, y se corta en la mesa.

-INGREDIENTES -

400 gr de masa brisa
100 cl de aceite de oliva virgen extra
3 pichones
100 gr de tocino fresco picado
250 gr de babilla de ternera
100 gr de higaditos de pollo
250 gr de magro de cerdo
25 gr de mantequilla
2 cucharaditas de extracto de pichón
50 gr de champiñones
Una miga de pan denso
1 lata de trufas
100 cl de brandy Procer, 100 cl de vino Flor de Montilla y 100 cl de vino oloroso
1 huevo y una yema
Sal, estragón, pimienta, chalota y nuez moscada

- ELABORACIÓN -

Sacar unos bonitos filetes de las pechugas de los pichones, sazonar y freir en el aceite de oliva, pero solo por fuera, deben quedar algo crudos. Sacar el resto de la carne de los pichones y reservarla. Con el resto de las pieles y huesos de los pichones haremos el extracto de pichón, hirviéndolo en una cacerola con agua, zanahorias, cebolla, pimienta y perejil hasta que esté muy sabroso y concentrado.

Saltear en la mantequilla el tocino fresco y la chalota, y añadir el higado y el cerdo. Sazonar con estragón y con brandy. Dejar un minuto y retirar. Picar la carne del pichón y la ternera cruda, para que quede una masa muy fina. Se añade la miga de pan y se mezcla con el huevo, la sal, la nuez moscada, el jugo de las trufas, el extracto de pichón y el vino oloroso. Se mezcla bien. Se forra un molde con la masa brisa, extendida en fina capa. Sobre ella se pone la mitad de la masa que hemos preparado con la carne, aplastamos bien esta capa y se colocan rodajas de trufa y de champiñón, así como las pechugas de los pichones. Se cubre con la otra mitad de la masa de la carne, volviendo a aplastar para que no queden burbujas de aire. Finalmente, se cierra el pastel colocando sobre la superficie de la carne otra capa de masa brisa, bien estirada con el rodillo y se pincha con un tenedor para que el interior respire. Se termina pintando con la yema y se deja hornear una hora a 200 C. para rematar se gratina y se deja en el horno cerrado hasta que se enfrie, al menos una hora más.



Siempre he comprado aceite y brandy de Carbonell, pero no imaginaba que tenían también harinas, jabones y pastas.









Me hacen gracia estas estampas, porque siempre hay que dejar un regalito de Navidad al cartero, al panadero y a la lechera.
Yo les suelo dejar una botella de vino viejo Carbonell y les encanta.

1938. Estos días están siendo difíciles, casi tenemos que inventar la comida, la guerra está siendo dura y durante estos años, en Madrid hemos pasado auténtica hambre... Soñaba con el aceite que enviaba la abuela desde Córdoba, con la carne y hasta con los banquetes de los que Rafael y yo disfrutamos en Lieja en el viaje de novios. Por suerte, todo irá cambiando, y he conseguido un ejemplar del libro de Ignacio Doménech, "Cocina de Recursos", en el que encuentro esta receta para una salsa en la que se gasta muy poquito aceite. Echo de menos regar las ensaladas, mojar el pan y hacer sofritos con abundante aceite... Y estamos todos tan delgados...





Estas fotos son de hace dos años, de la Feria de Exportación de Florida, 1936.





Salsa Domen

- INGREDIENTES -

2 cubitos de carne. 1 cabeza de ajo. 1 cucharada de tomate frito. 1 cucharada de pimentón. 1 guindilla. 1 vasito de aceite de oliva virgen extra Carbonell.

- ELABORACIÓN -

La Salsa Domen ahorra hasta el 75 por 100 de aceite de oliva, y se hace triturando unos cubitos de carne, una cabeza de ajos, una cucharada de tomate frito y otra de pimentón además de un trozo de guindilla. Se muele en el mortero hasta que quede como pomada y después se añade un vasito de aceite y otro de vinagre. Quedará como un cuarto de litro, más o menos, y entonces completo con agua hasta un litro y sazono con sal. Esta salsa la guardo en la fresquera, y la agito bien antes de usarla para cualquier cosa. Los garbanzos que quedan cuando podemos hacer cocido están riquísimos con ella. También se la añado a las patatas cuando las consigo, a los nabos y a las zanahorias hervidas. A veces, cuando tengo un poco de pan, aunque sea negro, mojo en ella, cierro los ojos y recuerdo el olor del aceite fresco.



Modelo de presentación de la salsa Domen sobre aperitivos.

1939. *La guerra ha acabado por fin. Lloré sin poder contenerme cuando me enteré. Hemos sufrido mucho, pero ahora toca reconstruirlo todo, seguir para adelante y que nuestros hijos tengan un futuro mejor.*



1940. *Carbonell obtiene la medalla de plata en la Expo de productos industriales de Córdoba por el aceite, el vino y el jabón.*

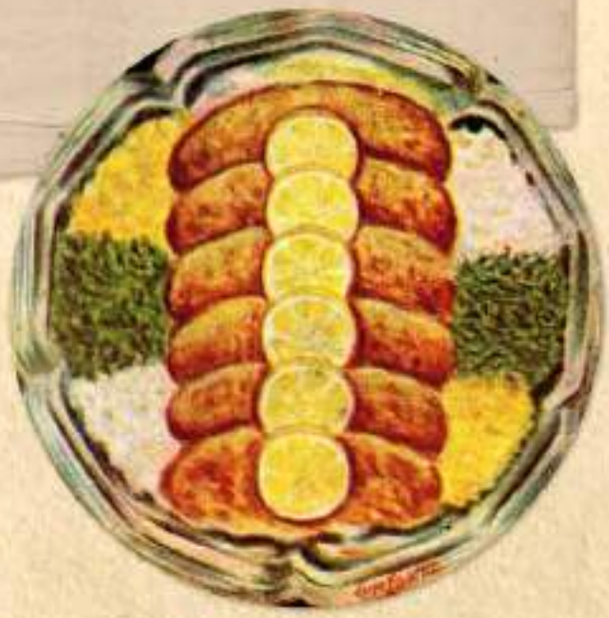
Escalope de ternera a la vienesa

- INGREDIENTES -

4 buenos filetes de ternera, aceite de oliva para freir, un huevo, pan rallado, un par de cucharadas de zumo de limón, unas alcaparras, perejil picado, sal.

- ELABORACIÓN -

En primer lugar se pulen y limpian los escalopes, dejando los bordes bien limpios. Se bate el huevo y se añade un poco de sal, pasándose los escalopes por el huevo y después por un plato en el que habremos dejado el pan rallado.
Se aplastan bien y cuidadosamente, para que estén cubiertos de huevo y pan por todas partes.
Después se frien en abundante aceite de oliva bien caliente, y se sirven sobre una bonita fuente. Por encima se decoran con las alcaparras y el perejil y unas medias rodajas de limón recién cortadas.





Recompensas en la Feria-Muestrario

La Comisión organizadora de la segunda Feria-Muestrario de Productos Industriales de la Provincia, reunida a dicho fin, ha tenido a bien, otorgar a los expositores de productos las recompensas siguientes:

Medalla de Oro y Diploma, Carbonell y C.ª, de Córdoba, aceites y vinos; R. G. L., de id., recachetados; Manuel Aguanell, de Puebrroya, máquina refinadora de vino; Instituto Veterinario Nacional, muestras de sus productos; Viuda de José M.ª Naranjo, de Montilla, confecciones y tejidos; La Constructora, de Córdoba, artículos de su fabricación; Sociedad Española de Construcciones Electro-Mecánicas, id. de id.; Sociedad de Utensilios y Productos Eléctricos, ídem de id.; Manuel Padilla, de ídem, cerámicas de sombreros; Diego Ruiz, de id., sombrerería; Francisco Hierro Aragón, de id., mantones de manila artísticos y tejidos; La Matalgráfica

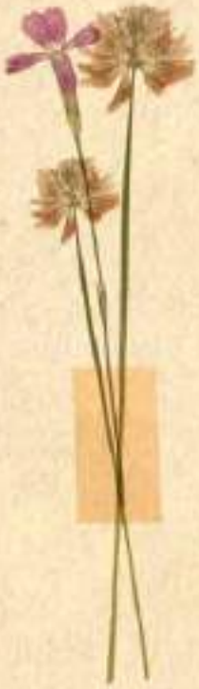


Me gustan estos anuncios de colores vivos, son tan actuales y alegres que anuncian nuevos tiempos.

Reseña del diario La Defensa de Córdoba. La primera medalla de oro, de Carbonell.









Estos vinos de Montilla tienen mucha personalidad, me gusta usarlos para beber y también para cocinar, así todo queda muy bien encajado.

1 de julio de 1941. Celebración de las bodas de diamante de Carbonell.

Aunque este año celebramos algo importante, también han pasado cosas terribles. En Santander estalló en febrero un gran incendio, y la casa de mis padres se ha quemado en él. Gracias a Dios mis padres estaban de visita fuera de la ciudad, y no les ha pasado nada, pero lo han perdido todo. Se han venido a vivir con nosotros, pero como la casa es grande estoy muy contenta de tenerles aquí, además, así mi madre me puede ayudar con los niños, yo quiero seguir trabajando como periodista. A pesar de no haber tenido estudios, las recetas que escribo para las revistas son todo un éxito, y me gusta trabajar, como las mujeres europeas que conocí en Bélgica antes de la guerra.

Lo bueno de este año es que vamos a ir todos a Córdoba, y desde Madrid será más fácil. Iremos para celebrar las bodas de diamante de Carbonell y en atención a la desgracia de mis padres, nos han invitado a la celebración a los cuatro. Apenas conozco Córdoba, pero sí Rafael que es de allí, así que tenemos muchos planes para hacer juntos, y alegrar un poco a mis padres a la vez. Por eso les voy a hacer este pastel, para endulzarles la vida un poco.



"AZUL"—CORDOBA

Hoy celebra sus bodas de "Diamante" la Casa

Carbonell y C.ia de Córdoba

Cabecera del reportaje sobre las bodas de diamante de la Casa. Periódico Azul. Julio de 1941.

Bizcocho Dominó

-INGREDIENTES -

400 gr de harina
300 gr de azúcar glas
100 gr de mantequilla
100 cl de aceite de oliva suave
20 gr de levadura
25 gr de cacao en polvo
4 huevos
200 ml de leche tibia
Unas gotas de esencia de vainilla
Una pizca de sal
Y para la cobertura, 100 gr de mantequilla, 50 gr de cacao y 150 gr de leche condensada.



- ELABORACIÓN -

Se hace una pomada con la mantequilla tibia y el azúcar a la que se añaden el aceite y los huevos. Se mezcla la harina con la sal y la levadura y se añaden, incorporando la leche tibia. Para el efecto dominó necesitaremos tres bizcochos, por lo que la masa la dividiremos en tres partes. Una de ellas será de chocolate, así que se le añade el cacao. Se unta un molde redondo con aceite y se pone la primera parte, que se hornea a 180º C durante 15 minutos. Se deja enfriar y se repite la operación con las otras dos partes de la masa.

Para conseguir el efecto dominó, con ayuda de dos moldes circulares de distinto tamaño, se dividirá cada bizcocho en tres círculos, de dentro hacia fuera. Quedarán un centro redondo y dos aros. Se intercambian los colores -vainilla-chocolate-vainilla-, poniendo cada centro con un aro exterior en contraste, como si fuera una diana. Se montan las tres capas de este nuevo bizcocho, se encaja en una fuente y se cubre totalmente con la glasa de chocolate.



Trabajadoras de la fábrica de San Antonio, Córdoba, actual plaza de La flor del olivo. Están elaborando jabón fino.

1 de abril de 1945. Dice la radio que ha comenzado otra batalla de la Gran Guerra, es en Okinawa, una población japonesa que ni siquiera puedo imaginar. Una guerra más que ojalá termine pronto... Mientras, yo, estoy feliz, mis recetas empiezan a publicarse en las revistas femeninas: El Hogar y la Moda, Lecturas, Menaje y hasta en el Blanco y Negro. Así además hacemos un dinerito que viene muy bien a la economía familiar.

Carbonell y C.ª de Córdoba S. A.

CORDOBA

Teléfonos: Oficinas (Centralita) 1930. Dirección 1156

Aceites Puros de Oliva, con refinerías en Córdoba, Granada y Montoro
Aceites de Orujo y Fábricas de Jabones en Granada, Córdoba, Aguilar de la Frontera, Castro del Río, Jaén, Pinos-Puente y Sevilla.
Cereales al por mayor en Melilla y Castro del Río
Maderas en General en Córdoba, Sevilla y Melilla.
Fábrica de Harinas en Córdoba
Fábricas de Perfumería en Córdoba y Granada.
Aceitunas Sevillanas en Sevilla, con Almacenes en Dos Hermanas.
SUCURSALES: Aguilar de la Frontera — Castro del Río — Granada — Jaén — Madrid — Melilla — Montoro — Pinos Puente — Sevilla y Villagarcía de Arosa.

Casa fundada en 1838 *Teléfono 1226*

Pedro Lòpez e Hijos

Banqueros
Representantes Depositarios de la Compañía Arrendataria de Tabacos

Apartado número 14 *Córdoba*

Anuncio del Boletín de la Cámara de Comercio de Córdoba. 1945.



Este es el brandy que utilizo para los guisos de mejor calidad. Mi marido lo toma algunas tardes, pero es ideal para macerar carnes.





EL HOGAR y la MODA

BLANCO Y NEGRO



1947. Mi hija Paloma ha nacido este año, ha sido un año muy feliz, que remata con esta pequeña que es una preciosidad. Los chicos mayores están tan contentos, la niña es como una muñeca para toda la familia. En el bautizo pusimos estas chuletas, que les han gustado a todos, pero especialmente a los niños.

Chuletas Villeroy

- INGREDIENTES -

Dos chuletas por persona, aceite de oliva para freir, harina, tres huevos y pan rallado. Bechamel que haré con 1 lt de leche, 150 gr de maizena, 120 gr de mantequilla, nuez moscada, pimienta molida, sal.

- ELABORACIÓN -

Limpio bien los huesos de la chuleta, las salpimento y las frio en el aceite de oliva muy caliente pero sólo un poco, sin pasarlas. Después preparo la bechamel, calentando la mantequilla y la maizena sobre ella. Cuando esté bien mezclada añado la leche poco a poco y sin parar de batir hasta que se haga densa. La sazono con las especias y pongo un poco de la bechamel bien espesa sobre cada chuleta, un poco por cada lado. Las dejo en una fuente engrasada, hasta que se enfría y las paso por harina, huevo batido y pan rallado, friéndose después en aceite abundante. Se adornan con perejil y se sirven con una buena ensalada de tomate y cebolletas, bien aliñada con aceite, sal y vinagre.



1950. Carbonell obtiene los máximos galardones en la primera Feria nacional del campo.

Este es el primer año que se celebra esta feria, parece muy moderna y en la Casa de Campo resulta muy bien. Vienen expositores de todas las provincias, incluso han construido un hórreo y la puerta del Carmen, de Zaragoza, para homenajear a todas las provincias. Hemos podido probar muchísimas cosas, y pienso volver. Pero sobre todo, ese aceite Carbonell sobre pan de telera fina ha sido una auténtica delicia. Los malos tiempos se acabaron. Rafael está rozagante, hermoso, y yo casi estallo la sopa, pero estoy feliz.

DE LA I FERIA NACIONAL DEL CAMPO



MEDALLA DE ORO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL, ADJUDICADA, POR UNANIMIDAD, A CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A.

Dice el ACTA del JURADO CALIFICADOR:

4.ª No conceder más de una medalla a cada concursante "dentro de cada Grupo".

ACEITE TIPO DE EXPORTACION DE LA ZONA ANDALUZA.

Abiertos los sobres correspondientes a las muestras que alcantan la mayor puntuación, cuyos lemas son: "SOBERBIO", "EXCELSIOR" y "SUMMUM", resultan las tres presentadas por Carbonell y Cía., de Córdoba, S. A., por lo que, de conformidad con el acuerdo del Jurado que se ha hecho constar, se excluyen las correspondientes a los lemas "Soberbio y "Summun", y se concede: MEDALLA DE ORO a "Excelsior", de Carbonell y Cía., de Córdoba, S. A.

CARBONELL, PUES, HABIA ALCANZADO LOS TRES PRIMEROS PREMIOS



CARBONELL VENCE SIEMPRE ALLI DONDE SE PRESENTA

CARBONELL Y CIA., DE CORDOBA, S. A., son asimismo creadores de un aceite de oliva refinado, especial para conservas y hoteles, que constituye la perfección misma para esos delicados y especiales usos, cuya muestra presentada alcanzó también una alta distinción.





Sigo con las revistas y ahora me llaman reportera de cocina, aunque en realidad no soy periodista, pero voy dos veces por semana a la redacción y me gusta mucho mi trabajo.

Croquetas de mollejas de ternera, champiñones y jamón serrano

- INGREDIENTES -

100 gr de mollejas limpias y fritas, 150 gr de champiñones y 150 gr de jamón serrano. Un litro de bechamel (la receta está más atrás), harina, 3 ó 4 huevos y pan rallado. Aceite de oliva para freír.

- ELABORACIÓN -

Hago picadillo las mollejas, los champiñones y el jamón, mezclándolo bien después. Preparo la bechamel, que esté bien cocida y muy espesa, y la sazono a mi gusto, pero con cuidado porque el jamón es muy sabroso. Cuando todavía está caliente, añado el picadillo anterior, mezclo con un tenedor y dejo reposar hasta que esté bien fría. Después, con dos cucharitas hago croquetas pequeñitas, las paso por harina, huevo y pan rallado y las envuelvo con las manos. Las dejo todas sobre una fuente metálica, y cuando están terminadas las frío en abundante aceite muy caliente. Las sirvo con un buen caldo y con perejil frito, igualito que en Lhardy.

Estas croquetas las hemos tomado en Lhardy y la receta es idéntica.





1959. Carbonell obtiene la medalla de oro del Sindicato del Olivo.

Esta receta me ha valido un aplauso en la redacción. Les he llevado un plato del hígado bien troceadito y con pan, en una tartera grande, y se han chupado los dedos. Cada vez hay más gente trabajando en la revista, y lo pasamos muy bien, aunque los tiempos van cambiando y las secretarias más jóvenes prefieren estar delgadas a comer estas exquisiteces. La verdad es que no lo entiendo, aún no se me ha olvidado el hambre que pasamos.

Hígado de ternera salteado a la francesa

- INGREDIENTES -

500 gr de filetes de hígado de ternera, 40 gr de mantequilla y 40 de aceite de oliva, una cucharada de harina, 100 cl de buen caldo, 100 cl de vino fino de la Casa, 12 champiñones fileteados, 6 tomates pequeños enteros, una cucharada de perejil picado, dos ajos picados, un limón, pimienta y sal.

- ELABORACIÓN -

Pulir bien los filetes, quitando el grueso y cortar 1 cm los bordes, para que queden bien planos. Pongo la mantequilla y el aceite en la sartén y frío los filetes salpimentados.
Los escurro y dejo aparte. En esa misma sartén añado la harina hasta que quede bien mezclada con la grasa. Añado el ajo picado y los champiñones y poco a poco añado el vino y el caldo para que quede una salsita fina, y al final añado el perejil y un poco de zumo de limón. Salpimento y sirvo sobre los filetes, decorando con rodajas del mismo limón y con los tomates, pasados enteros por el horno 15 minutos.







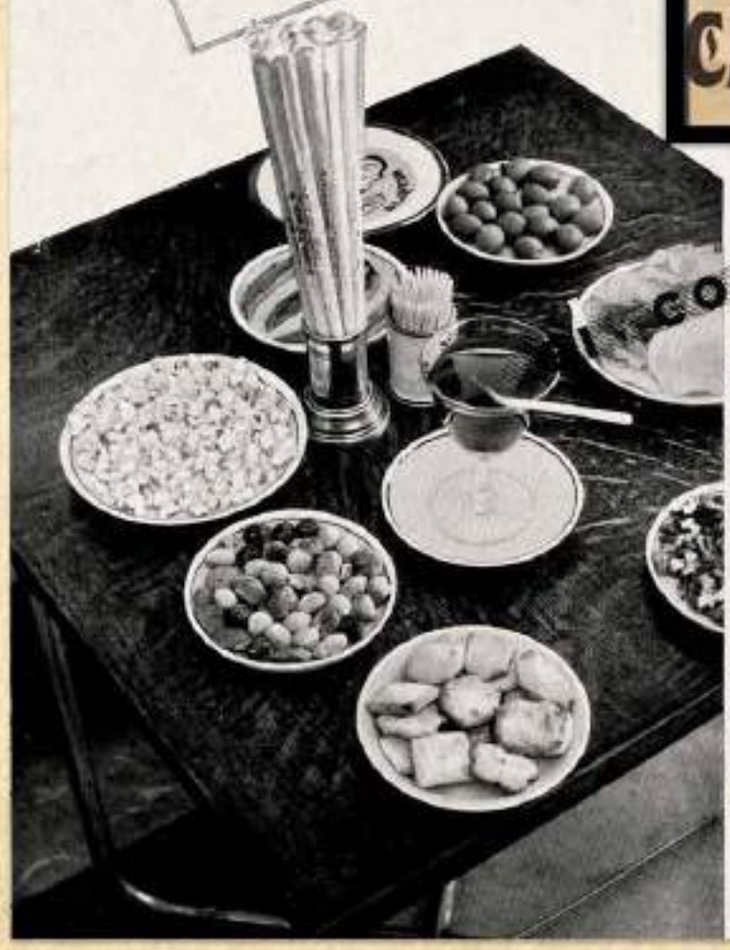


Esta sangría la hemos probado en casa de mi hermana ¡Era estupenda! tenemos que repetir.









LA NOCHE EN EL "BAR"

Pedro Telesforo, en este libro "Los secretos del cocktail" nos dice:

"El que quiere beber bien, lo ha de hacer en el "bar" con muy malas maneras. O una cosa. No es que el que beba solo beba mal; pero el que bebe acompañado bebe mejor, porque el "barman", cuando ve mujeres guapas, suele ser más fuerte y más rápido en la "coctelera"...

Si no supiéramos todos que el "cocktail" es una invención norteamericana del "bar", desde donde se propagó al mundo entero, los primeros del mundo, sólo a nosotros, fuertes bebedores sobre la ortodoxia de un "cocktail". El "cocktail" no es un bebido. Es un estado mental desordenado.

Recibe pocos cargos quien bebe [illegible] Bebe un solo "cocktail" sobre comida, que cada uno mezcle de ellos a base de su principio de [illegible].

PROHIBIDAS LAS MUJERES

Y, sin embargo, el "bar" es uno de los centros [illegible] del mundo no tiene mujeres. Está prohibido. En el "bar" del Hotel Cleveland, de Glasgow. Exactamente no sabía y ya [illegible] quisiera saber la razón del año [illegible] que [illegible] en [illegible], por unas [illegible] explicadas.

Dentro, el silencio. De vez en cuando, un caballero de apio de [illegible] en el [illegible]. Cuando alguien "va, no sube", pronunciado con [illegible] exacto. Para cada [illegible]. Cuando el bebedor encierra su copa se ve si [illegible] del nuevo [illegible] de [illegible] en la [illegible] y se [illegible] en [illegible] [illegible] aparecido.

El [illegible] que nos lleva un día a [illegible] "bar" quiso [illegible] por qué [illegible] los [illegible]. El que bebe en los de hacer otro [illegible] que beber. En [illegible] se [illegible] [illegible] [illegible]

1960. Introducción del envase de vidrio

¡El futuro está aquí! aceite Carbonell en una preciosa botella de vidrio! Así se ve bien, tan bonito, con ese color... en el futuro seguro que hay muchas más cosas en envases transparentes, al ama de casa le gusta ver qué compra, ha sido todo un acierto. Son como los envases que se ven en las películas, con sus etiquetas de colores alegres, tan modernos.











Nos han enviado este recetario a la revista, y me he quedado con dos, para mí y para regalar a alguna amiga. Es muy fácil de seguir.



Judías verdes con patatas

- INGREDIENTES -

500 gr de judias verdes, 10 patatas medianas. Aceite de oliva virgen extra de Carbonell, vinagre Carbonell y sal.

- ELABORACIÓN -

Es un plato muy simple, pero sabroso y sano. Hay que poner una olla amplia con bastante agua, e introducir en frio las patatas peladas y lavadas. Cuando hierva el agua se introducen las judias verdes y se baja un poquito el fuego para que la patata no se rompa.
Se presenta de forma atractiva y se aliña con un buen aceite de oliva, vinagre y un poquito de sal. También se puede decorar con medios huevos duros.



Todo está cambiando, y se nota en los gustos de las lectoras de mis recetas.

1966. Edición del libro del centenario de Carbonell. Un librito precioso, con muchas recetas interesantes, salsas, ensaladas y hasta pastelería. Me encantan las recetas de las patatas cerilla y soufflé, la del bacalao benedictine y hasta la de la tortilla turca.

Huevos del piquillo

- INGREDIENTES -

4 huevos duros, 8 tostaditas de pan pequeñas, del tamaño de un huevo, 350 ml de bechamel, 200 gr de atún al natural, 4 pimientos del piquillo, 2 cucharadas de salsa de tomate espesa, 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.

- ELABORACIÓN -

Partir los huevos por la mitad -a lo largo- y retirar las yemas, reservando cuatro para la decoración. Mezclar la bechamel con la salsa de tomate, con ayuda de un tenedor. Unir en recipiente aparte el resto de las yemas con el atún, cinco cucharadas de aceite de oliva y cinco de bechamel. Añadir tres pimientos cortados muy pequeños y triturar con un tenedor, para que quede una masa homogénea. Rellenar los medios huevos con esta masa y colocar bocabajo sobre las tostaditas de pan. Cubrir con la bechamel caliente y decorar con el resto de yemas trituradas a mano y con el restante pimiento del piquillo.

Calentar en el horno a 180 ºC en una fuente refractaria y servir de inmediato.















Este es el recetario de Carbonell, del que he hecho ya casi todas las recetas.

1967. Medalla de oro al vino y medalla de plata al brandy, obtenidas por Carbonell en la Selección Mundial de París.

Arroz Regencia o Imperial

Una receta para celebrar. Aunque el arroz es barato, la presentación es laboriosa y hace que el plato parezca mucho más de lo que es, así que es perfecto para invitar a los amigos y para celebrar las dos medallas de oro y plata.

- INGREDIENTES -

1 lt de caldo de gallina. 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Carbonell, 300 gr de arroz, 60 gr de queso rallado, 1 trufa, 6 champiñones en rodajas y salteados, 6 crestas de gallo, dos pechugas de gallina hervidas, 2 cucharadas de harina, 500 ml de leche, zumo de limón, nuez moscada, pimienta blanca, sal.

- ELABORACIÓN -

Saltear el arroz en el aceite de oliva hasta que esté transparente, cubrir con el caldo de gallina, cuando esté listo se escurre y mezcla con el queso, se sazona y remata en el horno. Debe estar seco. Con una parte del caldo y la leche, haremos una salsa, añadiendo otras 4 cucharadas de aceite de oliva, sazonar con la nuez moscada y pimienta y engordar con la harina. Cuando esté algo espesa, se añaden las yemas de huevo fuera del fuego y el zumo de limón. Montamos el arroz en un molde Savarin, untado con aceite de oliva, y hacemos una bonita forma. Se cubre con parte de la salsa y se decora con las crestas de gallo, trocitos de las pechugas de gallina, los champiñones y las trufas.





Programa de televisión "Vamos a la Mesa".















Etiquetas de vino y brandy que he ido recopilando desde el año 40 hasta hoy.



Las Recetas de Paloma

1968 - 1992

Mis ilusiones para esta nueva vida
como médico; en el tren de Madrid
a Barcelona. Septiembre de 1968.

Estoy a punto de llegar a Barcelona, por fin, con la carrera acabada. He tenido la gran suerte de encontrar plaza como bromatólogo y especialista en nutrición. Aunque no conozco la ciudad, creo que muy pronto me haré a ella. Ha sido todo una casualidad tras otra, parecía que la plaza estaba hecha a mi medida... también he encontrado piso cerca del hospital y quizás en pocos años pueda abrir consulta privada. Me entusiasman los nuevos tiempos que me ha tocado vivir, las investigaciones incipientes sobre alimentación y nutrición, los componentes físicos y químicos de los alimentos, lo que se puede hacer por la sociedad en lo referente a la alimentación.

Y es que hay productos que no se han valorado como deberían, el aceite de oliva es el primero de ellos. Y ese será mi futuro: investigar, trabajar y estudiar todo lo que resulte humanamente posible para conseguir una sociedad mejor, que esté alimentada sensatamente y sea capaz de valorar la comida como parte de una forma de entender la salud. Algo que tampoco es nuevo, Hipócrates ya lo dijo muy claramente hace bastantes siglos: salud y alimentación están intrínsecamente unidas. Y yo, quiero trabajar sobre este interesante vínculo entre ambos.



¡Mi futuro!





Barcelona es una ciudad moderna; me gusta tener el mar tan cerca. Es alegre y está llena de vida, de posibilidades. Para un médico, como yo, poder contar con unas clínicas tan bien equipadas, unas instalaciones actuales y equipos médicos sólidos es estimulante ¡Quiero participar!





Aunque en Madrid también hay otro local Bocaccio, este me ha parecido especialmente divertido. Aquí he conocido a un chico, Oriol, que me ha gustado mucho. Quizás sea el principio de algo importante. Ya veremos.

1968

La verdad es que no tengo mucho tiempo para cocinar, estaba acostumbrada a que mi madre lo solucionara todo y ahora, en Barcelona, y sola, casi me dan un poco de miedo los fogones. He llamado a mamá para que me guiara haciendo algo fácil, y me cuenta por teléfono esta receta, que es bastante sencilla –dice ella– y que sienta bien. A mí me encantan las verduras, y las berenjenas especialmente, así que creo que ha acertado. Podré repetirla con otros ingredientes y saldrá igual de buena.



ALBÓNDIGAS DE BERENJENAS



INGREDIENTES:

2 berenjenas grandes (ó 3 pequeñas),
sal, una pizca de pimienta molida,
1 huevo, un ramillete de hierbabuena,
100 gr de miga de pan, 200 gr de pan rallado,
500 cc de aceite de oliva Carbonell.

Para la salsa: 400 gr de tomate pelado,
2 zanahorias, 1 cebolla, 3 dientes de ajo,
sal, pimienta, 1 cucharadita de azúcar, orégano,
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Carbonell.

ELABORACIÓN:

Lava bien y corta las berenjenas por la mitad, a lo largo, quitando el pedúnculo. Practica unos cortes en forma de cuadrícula en la pulpa. Adereza con sal y con un hilo de aceite de oliva y coloca dentro de un recipiente con tapa. Introduce en el horno y cocina 1 hora a 180º C, hasta que las berenjenas queden bien tiernas. Escurre bien el agua que hayan soltado, apretando sobre un colador o escurridor, y reserva.
Para hacer la salsa, calienta en un cazo la cebolla, los ajos y las zanahorias, peladas y picadas finas, con el aceite de oliva. A los 10 minutos añade los tomates picados y las hierbas, y ajusta de sal, pimienta y azúcar. Deja cocer a fuego lento 20 minutos, removiendo con frecuencia. Tritura y reserva.

Tritura en un robot de cocina las berenjenas cocidas, hasta hacer un puré espeso. Añade la miga de pan, el huevo, la hierbabuena picada, el orégano, sal, pimienta molida y el pan rallado, amasando lo justo para que quede una masa ligera que se pueda moldear.

Prepara albóndigas con la masa y reboza con pan rallado. Calienta el aceite en una sartén honda y fríe las albóndigas, hasta que se doren. Aparta y escurre sobre papel de cocina.

Sirve las albóndigas de berenjenas, calientes, acompañadas con la salsa de tomate, espolvoreando con parmesano rallado, si quieres.

1972

Uno de los productos que, como profesional de la medicina nutricional, más me interesan en la actualidad es el aceite de oliva. Ya sé que se están desmontando campos de olivos en Andalucía, pero aun así, este es sin duda un producto de futuro. He asistido a las presentaciones en las que se han otorgado las medallas de oro a Carbonell en Bruselas y en Ginebra. Esto no es casualidad, no es solamente un buen aceite, es que el aceite de oliva tiene mucho que decirnos aún, lo intuyo.













Colección de etiquetas de vinos Carbonell. Otra de nuestras joyas, junto con el aceite de oliva. Medalla de Oro en la Feria Internacional de Vinos de Budapest de este año.

CONSOMÉ DE AVE



INGREDIENTES

500 gr huesos de ternera, media gallina, 2 claras de huevo, 2 puerros, 1 nabo, 1 cebolla, 3 zanahorias, 1 tomate maduro, 4 ramas de apio, 3 litros de agua, sal, 3 granos de pimienta negra, 1 hoja de laurel, 1 clavo de olor, una ramita de perejil.

Para la guarnición: 100 gr de pan duro, 2 huevos duros, 200 cc de aceite de oliva 0,4 Carbonell, para la fritura.

ELABORACIÓN

En una olla grande o marmita coloca las carnes y las verduras, bien lavadas, peladas y troceadas. Cubre con el agua, un poco de sal, las especias, las hierbas y las claras de huevo. Lleva a ebullición a fuego fuerte, luego baja el fuego y deja cocer dos horas a fuego lento.

Una vez haya pasado el tiempo, se cuela, si es posible a través de una muselina o trapo de cocina limpio, para eliminar cualquier impureza y obtener así un caldo con cierta transparencia. Ajusta de sal y reserva caliente.

Cuece dos huevos en agua, unos 10 minutos, enfría, pela y corta en láminas. Fríe el pan, cortado en rebanadas finas, en el aceite, hasta que se empiecen a dorar. Aparta y escurre sobre papel de cocina. Reserva.

PRESENTACIÓN

A la hora de servir, vierte el caldo en tazones, decorando con el pan frito, el huevo duro y, si quieres, un poco de perejil o cebollino picado.

Es costumbre enriquecer el consomé con una cucharadita de vino de Montilla, ya en la mesa, en el último momento, a gusto del comensal.





Sellos postales recuerdo de la Feria de Budapest

1 de Agosto de 1973

Gracias a la investigación que estoy realizando sobre el aceite de oliva, Carbonell me ha invitado a Sevilla al Gran Festival, para conocer todos sus productos.
Ya conocía la ciudad, pero nunca había comido unos boquerones en vinagre tan ricos como los que tomé en Córdoba, donde fui de paso, en un sencillo local "Taberna Mezquita", al que todos llaman "de Doña María" y que está junto a la Mezquita.
Un plato completo, saludable, riquísimo, que recuerdo con esta otra receta de boquerones fritos al limón.

Con pescado azul y aceite de oliva, nada menos,
todo un regalo para la salud del corazón.



BOQUERONES AL LIMÓN

INGREDIENTES

500 gr de boquerones frescos, 2 limones, sal,
100 gr harina, 500 cc de aceite de oliva 0,4.

I de Carbonell !

ELABORACIÓN:

Para preparar los boquerones, que deben ser muy frescos, debes limpiarlos bien. Para ello quitamos la cabeza y las vísceras, lavando bajo el grifo con agua fría para quitar restos de sangre.
Abre por la mitad, dejando unidos los lomos por la cola.
Retira la espina central. Cubre los boquerones así preparados con agua fría, mejor incluso con unos cubitos de hielo, para que queden bien blancos. Deja así reposar unos minutos en el frigorífico.
Exprime el zumo de los limones. Escurre los boquerones y coloca en una bandeja, cubre con el zumo de limón y un poco de sal. Guarda en frío y deja marinar unos 10 minutos.
A la hora de servir, ve escurriendo el pescado de la marinada, enharina puestos sobre un colador o cedazo y fríe en abundante aceite bien caliente, en pequeñas cantidades, hasta que queden bien dorados y crujientes.

PRESENTACIÓN:

Sirve al momento. El secreto de la fritura es que el aceite esté bien caliente, al menos a 180º C, pero cuidando que no se caliente en exceso.

SE COLOCO EL "NO HAY BILLETES", EN EL PRIMER GRAN FESTIVAL CARBONELL

Casi 40.000 consumidores de ACEITES CARBONELL presenciaron el gran éxito artístico de Manolo Escobar, Mocedades, Fernando Esteso, Enrique Montoya y Los Romeros de la Puebla en el Estadio Sánchez-Pizjuán

!! Inolvidable !!

Página ABC del 1 de agosto del 73

Sevilla, ciertamente, carecía durante el verano de un gran espectáculo musical y artístico que tan merecidos tenemos quienes «veraneamos» a la orilla del Guadalquivir. Y decimos que carecía porque una firma comercial de reconocida tradición por estas tierras, ACEITES CARBONELL, ha organizado con un éxito arrollador el PRIMER GRAN FESTIVAL CARBONELL EN SEVILLA, que se celebró en el Estadio Ramón Sánchez-Pizjuán en la noche del 27 pasado: casi 40.000 consumidores de ACEITES CARBONELL, de Sevilla y provincia, asistieron en una noche memorable de este verano sevillano al Gran Festival que todos esperábamos. Los miles de seguidores de Manolo Escobar tuvieron amplia ocasión de ver y aplaudir en directo a su ídolo, que ofreció un extenso recital de su popularísimo repertorio; junto a él, una magnífica actuación del «eurovisivos» conjunto musical Mocedades, que interpretaron canciones del folklore americano y español. Fernando Esteso provocó grandes ovaciones por sus brillantes imitaciones y su inspirado humor, «redondeando» la noche las aplaudidas actuaciones de Enrique Montoya y Los Romeros de la Puebla.

Un gran éxito artístico y de organización el que CARBONELL ha obtenido en esta noche sevillana, y que sin duda animará a esta firma a ofrecer nuevos Festivales en próximos años.

CARBONELL agradece a toda Sevilla y provincia la extraordinaria acogida dispensada a este Primer Gran Festival Carbonell.







er GRAN FESTIVA

1975

El final del programa Apolo ha aportado todos estos años una valiosa información para el desarrollo de la investigación nutricional. Desde el hospital hemos colaborado con ellos enviando los resultados de algunos ensayos clínicos, y se han desarrollado barritas nutritivas, alimentos deshidratados y otros irradiados, ¡última tecnología! Aún nos queda terminar un programa de investigación sobre los componentes del aceite de oliva. Contribuir desde mi trabajo con todo esto me da la sensación de colaborar con el futuro, un futuro que ya está aquí.

CARPACCIO DE BERENJENA



INGREDIENTES:

1 berenjena grande, 1 pimiento rojo de asar, 100 cc de aceite de oliva 0,4 Carbonell, zumo de medio limón, sal gorda, pimienta recién molida, 1 cucharada de orégano y tomillo, 50 gr de rúcula, 50 gr de parmesano rallado.

ELABORACIÓN:

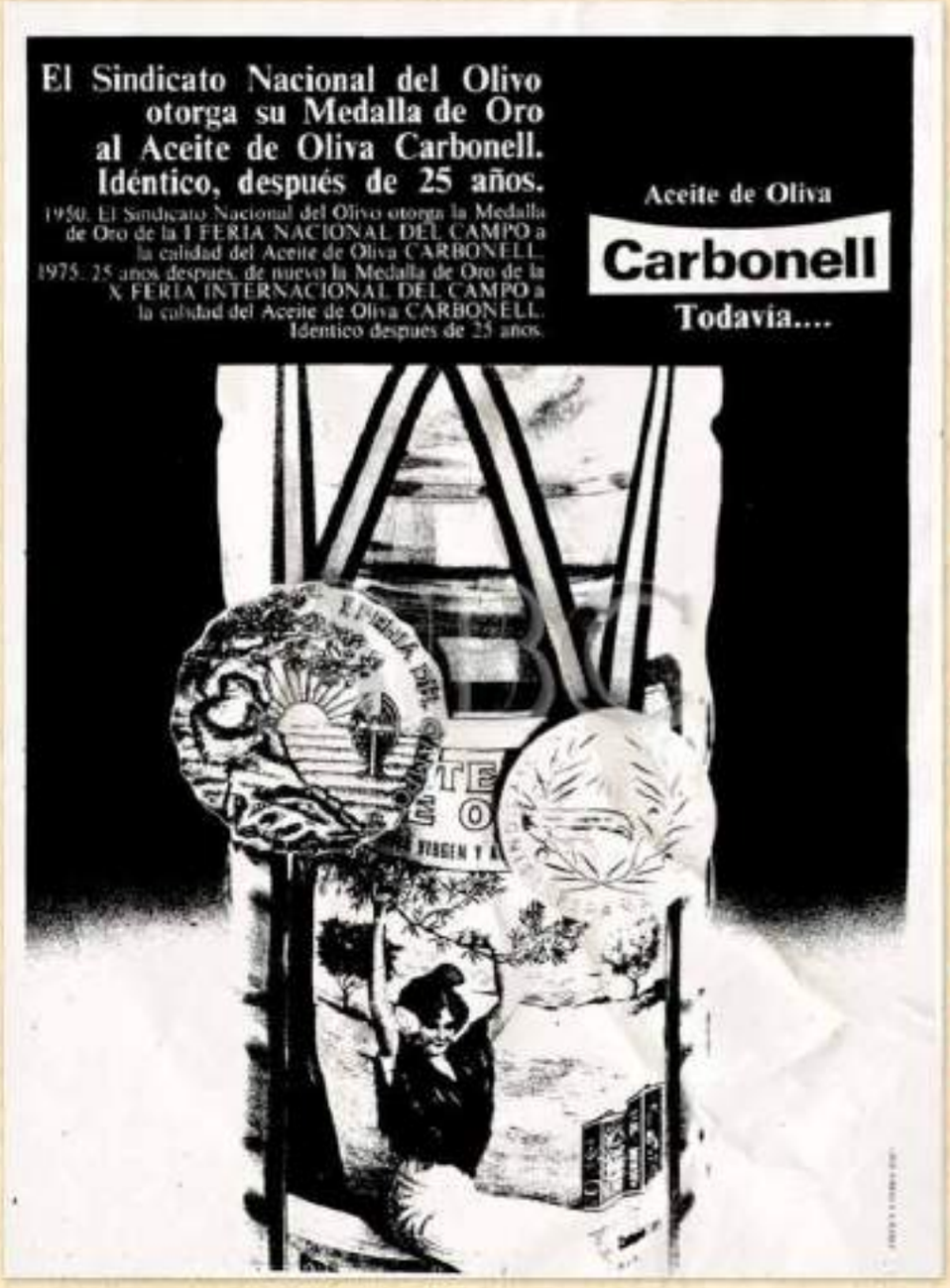
Corta la berenjena en láminas finas, con su piel. Espolvorea con sal gorda y deja escurrir en un colador, una media hora. Lava bajo el grifo, escurre y seca bien, con un trapo limpio o papel de cocina.

Pasa por la plancha, muy caliente, untada con un poco de aceite, hasta que queden bien doradas y tiernas. Aparta y coloca las berenjenas en una fuente.

Asa el pimiento en horno muy fuerte o con el grill, untado con aceite y sal, durante una media hora, hasta que quede bien quemada la piel. Aparta, deja templar y retira la piel. Corta en tiras finas y añade a la bandeja, con las berenjenas.

Cubre las verduras con el resto del aceite, el zumo de limón, un poco de sal y pimienta, y las hierbas aromáticas. Tapa y deja reposar unas horas en frío.

A la hora de servir emplata las verduras en una fuente, decorando con las hojas de rúcula fresca y un poco de parmesano, rallado o en escamas. Riega con la misma salsa de la marinada y sirve al momento.



Medalla de Oro recibida por el Sindicato Nacional del Olivo. Anuncio en ABC del día 14 de Agosto de 1975.

En realidad, mi opinión es que este aceite hoy no es idéntico, sino mejor. El anuncio se refiere a que sigue ganando medallas una vez más, no a que sea igual el propio aceite. La tecnología del sector ha mejorado, el público exige mejores calidades, y el aceite es mejor sin duda alguna. Creo que nos quedan muchas cosas por descubrir en este sentido, y que en pocos años encontraremos que un producto tan sencillo como este, es, en realidad, una formidable herramienta para la salud.



Cubitos de comida del programa Apolo (Misión Apolo-Soyuz)

1980

Hay un ambiente de cambio en toda España que se nota especialmente en las comidas. La gente quiere cosas nuevas, como esta original ensalada de quinoa -un diminuto grano de origen andino-, platos frescos y aliños diferentes. También hay cada vez más interés en cuidar la salud, y utilizar productos mejores en la cocina. Pero hay algunos productos milenarios, como el aceite de oliva, que son a la vez nuevos, por el interés renovado que suscitan.





Recetario de cocina sana que tiene al aceite de oliva Carbonell como protagonista. ¡Por fin se valoran sus propiedades en la dietética!

Cartel que nos trajimos de la feria de Córdoba, con ese aire decadente y misterioso de la mujer cordobesa.

SOPA DE BULGUR

INGREDIENTES

50 cc aceite de oliva 0,4 Carbonell, 1 cebolla, 6 dientes de ajo, 1 litro de caldo de pollo o verduras, 400 gr de tomate triturado, 100 gr de bulgur, 2 huevos, 2 cucharadas de perejil picado, 2 cucharadas de cebollino picado, 1 cucharada de azúcar, sal, pimienta negra recién molida, 50 gr de parmesano rallado, para servir.

ELABORACIÓN

Remoja el bulgur cubierto con una taza de agua fría, durante unos minutos. Pela y pica finamente los ajos y la cebolla. Calienta el aceite en una cazuela de fondo grueso y sofríe la cebolla picada, hasta que quede tierna, sin dorarse. Añade los ajos picados y sigue cocinando un par de minutos, sin dejar de remover. Añade el caldo y lleva a ebullición. Añade el tomate triturado y sigue cocinando 20 minutos a fuego lento. Agrega el bulgur y deja cocer otros 10 minutos.
Aparta y añade los huevos batidos, las hierbas picadas, y ajusta de sazón. Incorpora un poco de azúcar, para compensar la acidez del tomate triturado.



Para la presentación: remueve y sirve al momento la sopa, espolvoreada con el parmesano rallado. Recuerda que al llevar huevos batidos no debe hervir, debe recalentarse a fuego lento.

1987

Mi marido ha venido con una botella modernísima, del aceite Carbonell de siempre, pero más bonita y bien presentada, en cristal, que me gusta más que cualquier otro material. Es preciosa y en honor al diseño "Mezquita" vamos a guisar algo especial.



POLLO ESTILO MADRÁS

INGREDIENTES

1 cebolla, 40 gr de aceite de oliva 0,4 Carbonell, 4 semillas de cardamomo verde, 4 clavos, 4 pimientos verdes, 4 dientes de ajo, 40 gr de jengibre fresco pelado, 1 cucharadita de chile molido (a gusto), 1 cucharadita de comino molido, 1 cucharadita de cilantro molido, 1 cucharadita de cúrcuma en polvo, 1 cucharadita de sal, 800 gr pechugas de pollo deshuesadas, media cucharadita de nuez moscada, 400 gr tomate pelado troceado, 150 gr agua o caldo de pollo ligero.

Si te gusta poco picante reduce o elimina el chile de la receta.

ELABORACIÓN

Calienta el aceite en un wok o cazuela grande. Añade la cebolla y los ajos, picados finos, con el jengibre rallado, y deja cocinar a fuego medio 5 minutos. Añade los pimientos, picados, el chile molido, el cardamomo, los cominos, los clavos, el cilantro, la cúrcuma y la sal. Deja cocinar unos 5 minutos más a fuego medio, con cuidado de no quemar las especias.

Riega con un poco de agua o caldo y añade la nuez moscada y el tomate triturado. Incorpora el pollo troceado,y deja cocinar 25-30 minutos, o hasta que el pollo quede bien tierno y cocido. Ajusta de sal al final, si es necesario. Si ves que el guiso se queda muy seco, por evaporación, añade un poco más de agua o caldo, siempre en pequeñas cantidades.







aceite puro de oliva

Carbonell

LA MARCA ESPAÑOLA
DE MAYOR VENTA EN EL MUNDO

Publicidad de Carbonell
¡En Brasil, nada menos!

1988

Siempre insisto con mis enfermos en lo importante que es sustituir las grasas no saludables por las que son realmente sanas. Incluso estoy haciendo pruebas para demostrarles cómo es también posible usar el aceite de oliva para elaborar postres, en lugar de las margarinas que ahora se han puesto de moda y todo el mundo tiene en su casa ¡qué error!











Anuncios internacionales que he ido recopilando y que demuestran la presencia internacional de Carbonell por todo el mundo.



BIZCOCHO ESPONJADO

INGREDIENTES

9 huevos grandes, 200 gr de harina de reposteria, ralladura de una naranja, ralladura de un limón, 200 gr de azúcar, 50 cc de aceite de oliva 0,4 Carbonell, 50 cc de zumo de naranja recién exprimido, pizca de sal, 50 gr de almendras en láminas.

ELABORACIÓN

Separa las claras de las yemas. Monta las claras a punto de nieve fuerte, con una pizca de sal, con varillas o batidora eléctrica. Prepara un molde de bizcocho desmontable, engrasado y espolvoreado con las almendras en láminas. Precalienta el horno a 180ºC.

Aparte bate con varillas las yemas con el azúcar, el zumo de naranja, el aceite y la ralladura de los cítricos, hasta que la mezcla quede bien esponjosa. Mezcla con suavidad con las claras montadas, para que no se bajen.

Añade la harina, tamizada, poco a poco. Vierte la masa en el molde preparado. Hornea unos 30-35 minutos a 180ºC, o hasta que quede bien dorado y al insertar una brocheta en el centro salga limpia, sin restos de masa cruda.

PRESENTACIÓN

Aparta y deja enfriar dentro del molde. Desmolda ya completamente frío, volcando boca abajo, y sirve cortado en porciones. Espolvorea con azúcar glas y almendras fileteadas.

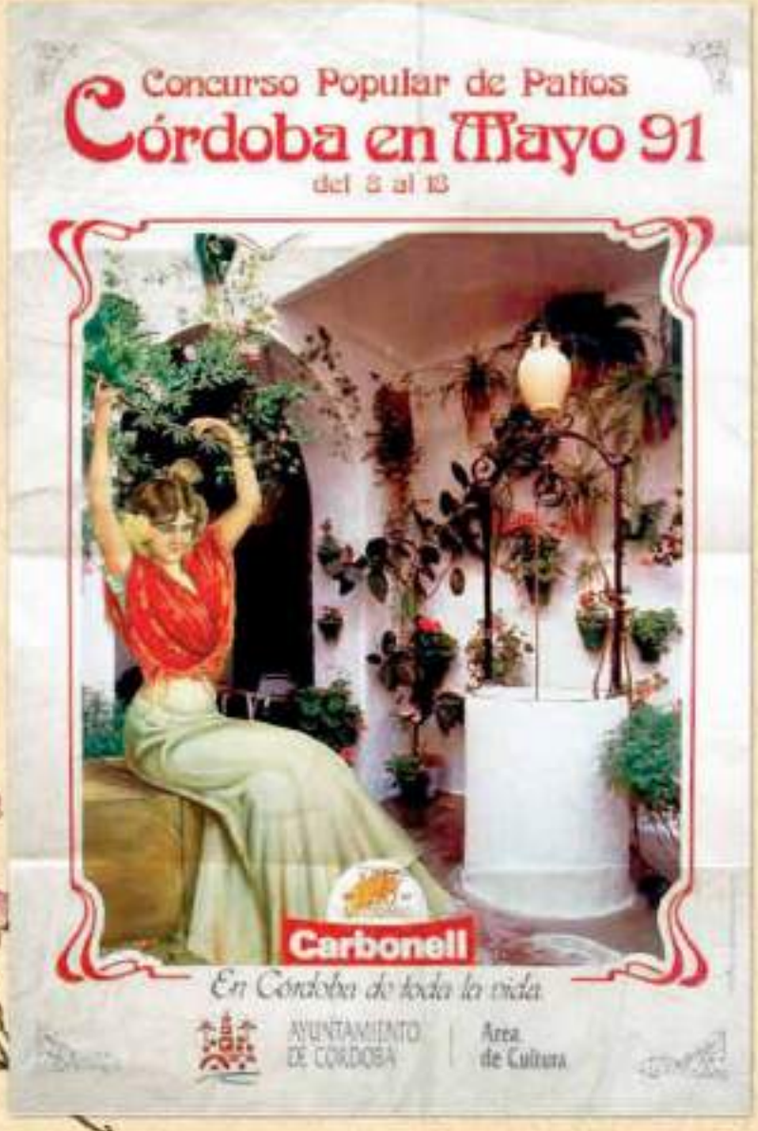


¡Este bizcocho es fantástico, y siempre sale bien!



1991

Me ha gustado mucho el nuevo librito de Carbonell, publicado en su 125 aniversario, por lo importante que es la difusión entre las amas de casa del uso de este magnífico producto que es el aceite de oliva. Por otro lado, estamos entusiasmados: las Olimpiadas del próximo año nos están llevando a investigar ciertos productos que proporcionen a los deportistas ese plus para alcanzar el máximo rendimiento. Las combinaciones son variadísimas, pero lo que nos importa es la relación tan estrecha e importante que existe entre la alimentación y el rendimiento deportivo.





Investigando sobre el aceite de oliva, he encontrado en la biblioteca esta reproducción de un librito encantador de los años 60.

BRÉCOL CON BOLOÑESA DE POLLO Y SETAS



INGREDIENTES

1 cebolla
200 g de carne de pollo picada
400 gr de setas
400 cc de tomate natural triturado
250 cc de caldo de carne o de pollo
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta molida
1 hoja de laurel
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de orégano y romero
50 cc aceite de oliva 0,4 Carbonell
800 gr de brécol,
125 gr de mozzarella escurrida (1 bolita)

ELABORACIÓN

Para preparar la boloñesa calienta la mitad del aceite de 0,4 de Carbonell en una cazuela de fondo grueso. Añade la cebolla, picada fina, y cocina 8 minutos a fuego medio, hasta que quede tierna. Incorpora la carne picada y sigue salteando unos 10 minutos a fuego medio, removiendo con frecuencia.
Añade el resto de ingredientes de la boloñesa (las setas picadas, el caldo, el tomate, la sal y el azúcar, la pimienta molida y las hierbas aromáticas). Lleva a ebullición, tapa la cazuela y deja cocer 45 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando.
Mientras tanto calienta una olla con 1,5 litros de agua y una cucharada de sal. Cuando rompa a hervir añade los cortes de brécol y deja cocer 7-8 minutos, o hasta que quede tierno pero al dente. Aparta y escurre.

PRESENTACIÓN

Una vez lista la boloñesa, coloca el brécol en una fuente refractaria untada con el resto de aceite. Cubre con la salsa, decora con la mozzarella cortada en láminas y hornea unos 15 minutos a horno fuerte, precalentado a 220º C, o 5 minutos bajo el grill del horno, hasta que el queso se funda y empiece a dorarse. Sirve al momento.

1992

Un producto barato, polivalente y riquísimo es el queso, siempre que sea de buena calidad. Respetando las variedades y por supuesto, bien complementado. Incluso para elaborar postres, tanto el queso como el aceite de oliva son unos ingredientes imprescindibles.

TARTA DE QUESO Y FRESA

INGREDIENTES

500 gr de queso crema, 300 gr de nata espesa, 200 gr de azúcar, 3 huevos enteros, 2 yemas de huevo, 100 gr de harina, 250 gr de fresas, 3 cucharadas de aceite de oliva suave Carbonell (y algo más para engrasar el molde).

ELABORACIÓN

Precalienta el horno a 180°C. Engrasa un molde de tarta de aro desmontable.
Tritura las fresas con la batidora hasta hacer un puré espeso. Vierte en un bol junto con el queso, la nata, el aceite, el azúcar, los huevos y las yemas. Bate la masa hasta que quede una crema lisa, sin grumos. Añade la harina, tamizada, batiendo hasta incorporarla a la masa.
Vierte la masa en el molde engrasado e introduce en el horno. Hornea unos 55-60 minutos a 180°C, o hasta que el pastel quede bien dorado y al insertar una brocheta en el centro esta salga limpia, sin restos de masa cruda.

Una vez listo, saca el pastel del horno y deja enfriar, sobre rejilla, sin desmoldar. Una vez haya perdido temperatura guarda en el frigorífico, dentro del molde, para que no pierda la forma. Deja enfriar varias horas antes de desmoldar, para que tenga mayor consistencia.

La puedes decorar con azúcar glas y fresas frescas, o con mermelada de fresas.





¡Ahí estamos todos! qué ilusión, qué expectativa se ha creado, y cuánto hemos trabajado en la alimentación deportiva.



zumos), Mars (*snacks* y chocolates), Campofrío SA (carne y embutidos), Danone (yogures), Frigo SA (helados y productos congelados), Cola-Cao (crema de cacao, chocolate en polvo y batidos), Dunn (cerveza sin alcohol), Freixenet (cava), Fontdor (agua embotellada), Vichy Catalán (agua mineral con gas), Comercial Gallo SA (pastas alimenticias y aceites), Carbonell y Compañía de Córdoba SA (aceite y vinagre), Kellogg España SA (cereales), Martella (*cadb* y expendedores de *cadb*).

Una de las novedades que presentaba el programa en Barcelona respecto a las ediciones anteriores de los juegos fue la gratuidad del alojamiento para los deportistas y, también, de la alimentación.

El colectivo de deportistas y oficiales dispuso de un servicio de restauración abierto las 24 horas del día en las tres villas olímpicas, durante todo el período de operación; es decir, desde el 11 de julio hasta el 12 de agosto en la de Barcelona, y hasta el 6 de agosto en las de Banyoles y La Seu d'Urgell. También se proporcionó un servicio de restauración a los deportistas y oficiales fuera de la *Vila Olímpica*, en las unidades donde debían competir; la misma empresa que suministraba la comida al personal de organización la facilitaba en las áreas de descanso de cada centro.

La Vila Olímpica de Barcelona

La *Vila Olímpica* dispuso de dos áreas de restauración. La primera tenía una extensión total de 32.900 m², entre almacenes, zona de producción o cocinas y restaurante. Los almacenes estaban conectados con la zona de producción mediante ascensores y rampas, y tenían su propio muelle de descarga de materias primas. La zona de restauración estaba formada por 20 islas de autoservicio, o *free flows*, en régimen de bufé libre; cada una de éstas ofrecía tipos diferentes de platos. Los comedores ocupaban 8.500 m² y podían ofrecer simultáneamente 3.500 servicios. El espacio estaba dividido por módulos, que iban entrando en funcionamiento de acuerdo con la afluencia de deportistas y oficiales.

Olímpica ofreció *La Vila de restauración a sus residentes las 24 horas del día, a partir del 11 de julio y hasta el 12 de agosto.*

Mención a Carbonell en la Memoria Oficial de los Juegos Olímpicos de Barcelona '92.

Abril de 1992

Estos días están siendo muy ajetreados. Carbonell me ha invitado a la recepción de un Diploma que han recibido por ser patrocinadores del Pabellón de España en la Expo de Sevilla, así que he cogido el coche y he atravesado España entera, con la suerte de haber probado esta estupenda tarta de pimientos asados. Este 1992 está siendo un año intenso, con los Juegos Olímpicos y la Expo, en Barcelona y Sevilla.

TARTA DE PIMIENTOS ASADOS

INGREDIENTES

Para la masa:

200 cc de agua, 350 gr de harina de fuerza, media cucharadita de sal,
5 gr de levadura seca de panadero,
1 cucharada de aceite de oliva 0,4 Carbonell,
1 cucharadita de azúcar.

Para el relleno:

4 pimientos rojos, 1 cucharada de orégano seco, 1 diente de ajo, 1 cucharada de alcaparras, 3 huevos, 150 cc de concentrado de tomate, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Carbonell, sal, pimienta molida.



¡¡ Es tierno y extraordinario !!

ELABORACIÓN

Mezcla con el robot de cocina los ingredientes de la masa. Amasa sobre la mesa enharinada 10-15 minutos, hasta que quede una masa fina y elástica. Deja fermentar en un cuenco limpio y aceitado ligeramente, bien tapado y en sitio cálido, durante una hora o hasta que la masa doble su volumen.

Mientras tanto asa los pimientos, untados con sal y aceite de oliva a 180º C durante 1 hora, dando la vuelta a mitad de cocción. Aparta y deja templar en la misma bandeja, y luego quita la piel y las semillas. Reserva la pulpa, cortada en tiras.

Bate los huevos con el ajo picado, el orégano, las alcaparras picadas, el concentrado de tomate y un poco de sal y pimienta. Añade la pulpa de los pimientos asados, cortada en tiras. Remueve y reserva.

Desgasifica la masa de pan, una vez haya fermentado, dando varios pliegues sobre la mesa enharinada. Engrasa un molde redondo de tarta con un poco de aceite. Extiende con el rodillo la masa y forra el interior del molde, dejando el borde elevado. Rellena con la masa de huevos y pimientos.

Hornea en horno precalentado a 200º C durante 35-40 minutos, y sirve templada acompañando con un poco de ensalada verde.

EXPO '92
SEVILLA



Carbonell

En casa de toda la vida.



Las Recetas de Mercè

2000 - 2016

¡Mi gran sueño cumplido!

Estoy a punto de abrir la Escuela de Cocina, hoy han terminado de montar las pequeñas cosas que quedaban y empezamos las clases en diez días.

Mamá ha venido a traerme algunos regalos: un ramo de flores enorme, un trèbol de cuatro hojas en plata, una preciosa botella de aceite de oliva Carbonell y un viejísimo cuaderno, bastante destartalado, y escrito desde ¡1866!, por distintas generaciones de mujeres de la familia. Es precioso ver las letras de cada una de ellas, las noticias que recortan, y lo que a todas les gustaba comer bien... Un cuaderno muy entrañable, que me trae recuerdos de la abuela Carmen, de mi madre en la época de su juventud, cuando éramos pequeños y lo que más le importaba era que comiéramos sano y bien. No usaba —ni usa— más que aceite de oliva Carbonell, era casi un tic en ella, pero al leer el cuaderno lo comprendo: mi tatarabuelo comenzó a trabajar cuando se inauguró la empresa, y ahí quedó un vínculo que ha sido secular entre mi familia y Carbonell. Entre nosotros sí que se cumple el eslogan "En casa de toda la vida", ya que llevamos usando productos Carbonell desde que nació la compañía.

¡Emocionante!





Esta es mi escuela, recién inaugurada. Algunos de mis profesores, los primeros alumnos... todo es tan nuevo y bonito que estoy realmente contenta.



Quiero hacer cocina con productos españoles, siempre buscando calidad, sin engaños, nada de aditivos innecesarios. Buen producto y técnica cuidada. Es lo mejor.

COMIDA DE VERDAD PARA PERSONAS DE VERDAD

...con la que haciendo platos sabrosos, ayudemos a que estar saludable sea una premisa básica para un cocinero y sus futuros clientes. Excelente aceite de oliva, buenas verduras y legumbres, carnes, pescados... pero todo de proveedores serios, productos bien trabajados para hacer lo que de verdad se me da bien: cocinar

¡Y ENSEÑAR A COCINAR!

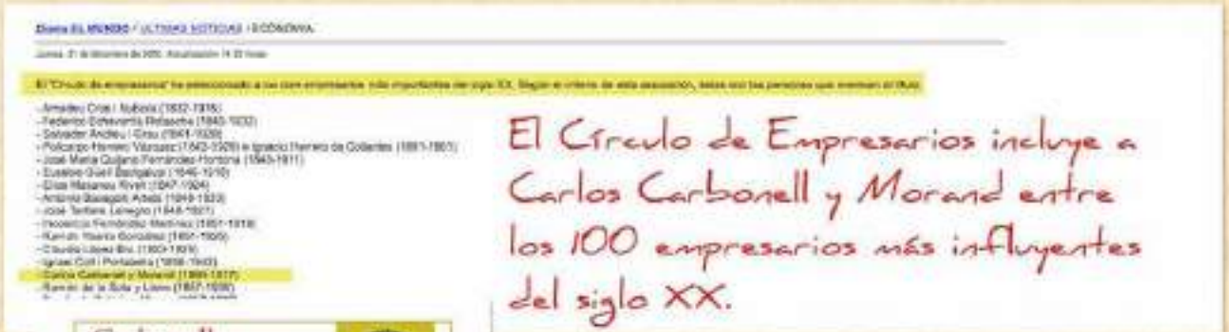




12 de Diciembre de 2000

Hace frío este invierno, ya casi acaba el año y yo inauguro mañana la Escuela de cocina. A mitad de la tarde, mi madre aparece para ver el final de la obra, y trae este Cuaderno, ha sido emocionante. Las dos, a solas en la enorme cocina, nos hemos sentado a charlar y a merendar algo que nos encanta: Pan con tomate, una preparación tan simple que resulta brillante. Le añadimos a gusto un chorrillo más que generoso del aceite de oliva que trae como regalo. Ha sido una tarde deliciosa: verlo ya todo acabado, esperando solamente a mis alumnos, y ella y yo comentando mi proyecto y las posibilidades de futuro. Siempre ha sido muy generosa ayudándome con todo, es una gran profesional de la que tengo mucho que aprender, pero sobre todo, una madre increíble.

Para iniciarse de verdad en la gastronomía hay que conocer los productos, y también a las personas que han sido realmente importantes en este sector. Carlos Carbonell y Morand fue uno de los empresarios más influyentes del s. XX, y de él he hablado hoy a mis alumnos, por su legado ya centenario. Aún siguen vivas, y en plenitud, algunas de las cosas que consiguió en el s. XIX: dar el valor bien merecido a productos como el aceite de oliva, el vino, el vinagre... , que hoy son clave en gastronomía, , la cual no podríamos entender sin ellos.


El Círculo de Empresarios incluye a Carlos Carbonell y Morand entre los 100 empresarios más influyentes del siglo XX.



PAN CON TOMATE

INGREDIENTES

- 2 grandes rodajas de pan casero
- 1 tomate grande, jugoso y maduro
- Aceite de oliva virgen extra Carbonell a gusto
- Escamas de flor de sal

ELABORACIÓN

Esta receta tan simple forma parte de mis raíces y nos encanta a todos en casa: la tomamos para desayunar, a veces para acompañar una ensalada, y como merienda sencilla.

Tostar las rodajas de pan, y cuando están bien calentitas, las rociamos con el aceite de oliva a gusto. Después untamos con medio tomate, haciendo que toda la pulpa quede impregnando el pan.

Simplemente se añaden unas escamas de sal y enseguida ¡A comer!



2001

Expoliva
una realidad singular



El presidente de la Junta de Andalucía visita el stand de Carbonell en la Feria Expoliva. Revista AGROMAR.



md marketingdirecto.com

Portada Tarifas Newsletter Titulares en RSS Contacto

Actualidad Especiales Creativos Vídeo Punto de Vista Servicios Diccionario

LO ÚLTIMO » Publicidad Esta es la razón por la que el nuevo anuncio de Domin

Marketing

CARBONELL, REPSOL-YPF.COM, ZAKIS.COM Y CONTXTA, GALARDONADOS EN LOS ALPHA 2000

Nota de prensa

Carbonell, Repsol-YPF.com, Zakis.com y Contxta de Antena 3, reciben los Premios Alpha 2000 a la Excelencia en Marketing

Los galardones este año recayeron en tres empresas que utilizan las nuevas tecnologías como Repsol-ypf.com, Zakis.com y Contxta de Antena 3

Esta edición de los premios que otorga el Club de Dirigentes de Marketing de Madrid coincidieron con el 40 aniversario de la asociación

La Cámara de Comercio e Industria de Madrid acogió la tradicional ceremonia de entrega de la XXXI edición de los galardones de marketing

La marca Carbonell, perteneciente al Grupo Koipe, fue otra de las compañías premiadas. Álvaro García Moreno, gerente de Marketing de Carbonell, expuso su caso en el que resaltó los objetivos para consolidar en el consumidor la percepción de Carbonell como el especialista del aceite de oliva. Esta marca, que lleva en el mercado desde 1886, quería revalorizarse para diferenciarse de la competencia.

Además buscaba liderar tanto el segmento de aceite de oliva de 0,4º de acidez así como el de aceite virgen extra.
Los eslóganes de Carbonell para su campaña fueron "Sanas costumbres" de 0,4º y "Natural" para el tipo virgen extra.

Álvaro García Moreno adelantó la campaña que realizarán a lo largo de 2001 que será el lanzamiento de un nuevo tipo de aceite que denominan Regium Virgen Extra en el que se utilizará sólo la pulpa de la aceituna y se retirará el hueso.

Premio Alpha 2000 a la excelencia del marketing.



Aceite de Oliva Virgen Extra REGIUM obtenido exclusivamente y por presión en frío de la pulpa de la aceituna de la que se ha desechado el hueso.

ROSQUILLAS

INGREDIENTES

3 huevos / 200 grs de azúcar / 600 grs de harina / 1 cucharada de levadura en polvo / 2 d l. de leche / 1 d l. de aceite de oliva virgen extra Carbonell / Azúcar glas / 1 litro de aceite 0,4 Carbonell para freir.

ELABORACION

Batir los huevos con el azúcar hasta que la preparación se torne cremosa.

Tamizar la harina con la levadura. Añadir la leche y el aceite sin parar de batir y agregar la harina que admita. Trabajar la masa hasta conseguir una bola que no se pegue en los dedos. Dejar reposar 30 minutos aproximadamente.

Con las manos enharinadas coger porciones de masa, formar bolitas y pegarlas de dos en dos. Terminar haciendo un agujero en el centro para darles forma de rosquilla. Freir en abundante aceite caliente hasta que estén doraditas, dejar escurrir sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar glas. Servir.



Como sugerencia de presentación, se pueden poner unas bolas de helado en un plato decorado con un brote de menta.

2004

Nos han enviado a la Escuela una invitación para asistir a la inauguración del Museo Carbonell. Será una preciosa excursión para llevar a los alumnos, haciendo un viaje gastronómico que resultará de gran provecho, podríamos incluso organizar una cata de vinos y otra de aceites.



Fachada del Museo Carbonell.





Folleto del Museo Carbonell.

ESCALIBADA

INGREDIENTES

Una cebolla
2 pimientos rojos
2 berenjenas
1 dl. de aceite de oliva virgen extra Carbonell
40 ml. de vinagre Louit
Sal

ELABORACION

Precalentar el horno a 200 ºC. Lavar, secar y poner en una bandeja de horno refractaria las verduras. Asar en el horno durante treinta minutos.

Retirar la bandeja del horno y tapar con papel de aluminio. Cuando las verduras se hayan atemperado un poco, pelarlas y cortarlas en tiras desechando las semillas de los pimientos.

Repartir en los platos de presentación los pimientos, las berenjenas y la cebolla. Aliñar con sal, vinagre y aceite de oliva. Servir.



2006

Me gusta hacer mis propios aceites aromatizados, es la mejor forma de que los alumnos entiendan la capacidad que tienen las grasas de absorber aromas, y las posibilidades que hay en cada uno de los aceites de oliva que utilizamos en la Escuela.



Publicación de: EL LIBRO DEL ACEITE DE OLIVA

"Una gota, una sola gota de aceite, me devuelve a la tierra como en un imposible sueño de regreso, como en una repatriación feliz al caliente seno materno de mis meriendas"

Carlos Herrera, del prólogo de "El libro del Aceite de Oliva".

ACEITE DE TRUFA AL PERFUME DE JAMÓN

La trufa, un producto tan especial, es capaz de perfumar un aceite de una forma extraordinaria. Y a su vez, el jamón ibérico es otro de esos alimentos tan suculentos y esenciales en nuestra gastronomía que merecen usarse más y de más formas.

INGREDIENTES

Una trufa negra fresca
1 lt. de aceite Carbonell 0,4°
1 kg de grasa de jamón ibérico
Sal y pimienta



ELABORACIÓN

Cepillar las trufas cuidadosamente, lavarlas y secarlas con un paño de hilo. Poner una olla con agua y cuando hierva introducir 30 segundos las trufas, sacarlas y escurrirlas sobre el paño. Poner el aceite en una olla, cuando entre en ebullición introducir las trufas y dejar confitar durante 4 minutos. Dejar enfriar la olla tapada. Después se pasa el aceite, con la trufa, a una botella de cristal y se conserva en la nevera.

Volver a coger ese aceite, retirando la trufa, y añadirle la grasa del jamón cortada en trozos pequeños. Colocar todo en una olla baja y semitapada y dejar a fuego muy suave durante dos horas. Dejar reposar, filtrar y guardar en una botella de cristal en la nevera.

El agua de hervir las trufas se puede reducir y utilizar, es simplemente exquisita.

Este aceite lo uso para aliñar pastas de calidad, para perfumar verduras, para los huevos, las patatas...

2007

Premio Principe Felipe. XI edición 2006–2007 Gestion de la marca renombrada 2007 Premio Tetra Pak 4.

Este año 2007 parece que marca algo especial, desde Carbonell nos envian a la Escuela un montón de invitaciones para Premios ganados: el "Premio Principe Felipe" por la gestión de la marca renombrada y los "Premios Tetra Pak 4". Ademas han publicado un libro y son patrocinadores de una celebración tipica de Córdoba, la fiesta de los Patios, que se celebra en el mes de mayo. Me alegro de que las marcas de toda la vida sigan estando ahí, fortalecen la gastronomía española y proporcionan una base desde la que poder trabajar con mucha seguridad.


EL PAÍS

ARCHIVO

DOMINGO, 19 de agosto de 2007

ECONOMÍA

Tetra Pak reta al vidrio

El grupo apuesta por un envase barato que conserve las cualidades del aceite de oliva

VIDAL MATÉ | 19 AGO 2007

Archivado en: Sector aceite · Tetra Pak · Empresas · Agricultura · Economía · Agroalimentación · Comercio

En medio de los debates sobre las mejores soluciones para la comercialización del aceite de oliva en el mundo, el grupo Tetra mantiene su apuesta por el cartón o brik. Se trata de un envase de cartón de múltiples capas compuestas en un 75% por papel, un 20% de polietileno y un 5% de hoja de aluminio, lo que protege su contenido frente a la luz y el aire, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas. En los últimos años se asumieron a esta alternativa marcas como Arteolivo o Ybarra y en la actualidad ha emprendido igualmente alguna acción el grupo SOS-Carbonell, con las aceitunas y el aceite de oliva.




Comercio

Premios Príncipe Felipe a la excelencia empresarial

GESTIÓN DE LA MARCA RENOMBRADA

Empresa premiada:
SOS CUÉTARA S.A.





ESPÁRRAGOS EN TEMPURA CON MAYONESA DE CURRY



INGREDIENTES

- 1 manojo de espárragos verdes
- 180 grs de harina de trigo
- 1 dl. de agua
- Sal
- 2 dl. de aceite de oliva suave Carbonell
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1/2 lima
- 1 huevo
- 2 dl. de agua

ELABORACIÓN

Poner en un bol 2 dl de agua helada. Añadir 180 g de harina de trigo y un poco de sal y batir con fuerza unos segundos para que se mezclen ambos ingredientes. No preocuparse de que quede una mezcla homogènea.

Limpiar, cortar la base de los espárragos y cortarlos a lo largo en 2 mitades.

Poner una sartén al fuego con 1 dl de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente, sumergir los espárragos en la mezcla de harina y agua, dejar escurrir el exceso de tempura y freír en la sartén hasta que queden dorados. Colocar sobre papel absorbente.

Montaremos la mayonesa en la batidora, poniendo el huevo y la mitad del aceite de oliva primero. Cuando haya montado, añadiremos el resto de ingredientes, y en fino hilo, el aceite de oliva que queda.

Servir los espárragos con la mayonesa de curry.

2011

Estoy enseñando en la Escuela algunos conceptos sobre la calidad de los productos básicos, y cómo tratarlos desde su recepción en la cocina. Hongos, pescados, verduras, frutas, y finalmente las carnes con toda su enorme variedad. Trabajaremos con un excelente solomillo de buey para que aprendan cómo sacar todo el partido de una pieza así.





Pantallazos de webs internacionales: Estados Unidos, China y Alemania.





BUEY ASADO CON SALSA ROJA

INGREDIENTES

1 solomillo o pez o tira de buey de 1,200 gr / 2 ñoras / 3 bolas de pimienta negra / 1 cucharada de salsa de tabasco / 100 cl de aceite de oliva virgen extra / 2 tomates asados / 2 cucharadas de vino amontillado / Sal / Unas rodajas de pimiento rojo y amarillo para decorar

ELABORACIÓN

Pulir bien el solomillo y atarlo con bramante para que no pierda su bonita forma. Pasarlo por una sartén con un poco del aceite de oliva y dorarlo a fuego vivo por todas partes, para sellar el exterior. Introducirlo en el horno a 180 °C durante 28 minutos. Sacarlo y taparlo.

Mientras se hace, quitamos las semillas a las ñoras, las troceamos y las dejamos en el vino amontillado. Calentamos 15 segundos en microondas. Trituramos en batidora los tomates sin la piel, las ñoras y el vino, la pimienta negra y el tabasco, y añadimos el aceite de oliva en hilo fino, hasta que emulsione.

Sazonamos a gusto y servimos con la carne, que se corta cuando se haya enfriado, siempre a temperatura ambiente.

Servimos sobre una tabla, acompañado con una generosa cantidad de ensalada de rúcula, hojas de endivia, brotes de remolacha y unos cuscurros de pan. Como alternativa, podemos decorar con rodajas finas de pimiento rojo y amarillo.



¡ Es un plato perfecto y completo !

2014







Pantallazos YouTube del Spot GRACIAS MAMA







Hace dos años que salió el aceite de oliva Carbonell en spray, y yo fui de las primeras en utilizarlo. Es una auténtica maravilla, es muy cómodo y no gotea. Y para las dietas es la mejor opción: mucho sabor, aceite saludable y pocas calorías.

AJOBLANCO DE PIÑONES

INGREDIENTES

- 200 grs de piñones
- 1 L. de agua
- 2 ajos
- 100 grs de pan duro
- Vinagre
- Aceite de oliva virgen extra Carbonell
- 12 fresas
- Sal

ELABORACIÓN

Triturar en la batidora los piñones con el agua, el pan y una cucharada de vinagre, hasta que quede muy fino.

Dejar reposar en la nevera 2 horas.

Poner un cazo con un poco de agua al fuego. Pelar los ajos y cuando el agua esté hirviendo blanquear el ajo introduciéndolos y sacándolos 3 veces.

En un mortero machacar los ajos con un poco de sal hasta obtener una pasta. Ir añadiendo un hilo de aceite para que vaya emulsionando. Finalmente incorporar la masa de piñones y pan y volver a batir.

PRESENTACIÓN

Servir con frambuesas, fresas, uvas o tomates cherry confitados y unos piñones enteros.



2016

HUEVOS AL ACEITE DE TRUFA CON VERDURAS

INGREDIENTES

4 huevos / 1 trufa / Aceite de oliva virgen extra Carbonell / 2 puerros / 2 patatas / 1 zanahoria / 50 grs de calabacín / Sal / Pimienta



ELABORACIÓN

Templar el aceite, laminar la trufa e incorporarla al aceite. Dejar reposar tapada hasta su utilización.

Cubrir el interior de un cuenco con papel de plástico, cascar el huevo dentro, poner una cucharada de aceite de trufa, salpimientar y cerrar con el hilo de bramante. Cocer durante seis minutos en un cazo con abundante agua hirviendo, retirar del agua y reservar.

Pelar y cortar las verduras en juliana fina. Calentar una sartén con abundante aceite y freir las verduras un par de minutos. Colocar sobre papel absorbente, para retirar el exceso de grasa. Servir los huevos, retirando su envoltorio y acompañar con las verduras.

Me han dicho que Carbonell está preparando un libro, este año es el 150 aniversario ¡Nada más y nada menos! Es increíble que exista una empresa tan longeva, haciendo todos estos años excelente aceite. Yo tengo las recetas antiguas en el cuaderno que me regaló mamá, son unas recetas que nos conectan con el pasado, con el de mi familia y con el de Carbonell. Me hace mucha gracia pensar que al final, el eslogan de "En casa de toda la vida" es cierto, como los anuncios que oía en la tele en blanco y negro cuando era pequeña.



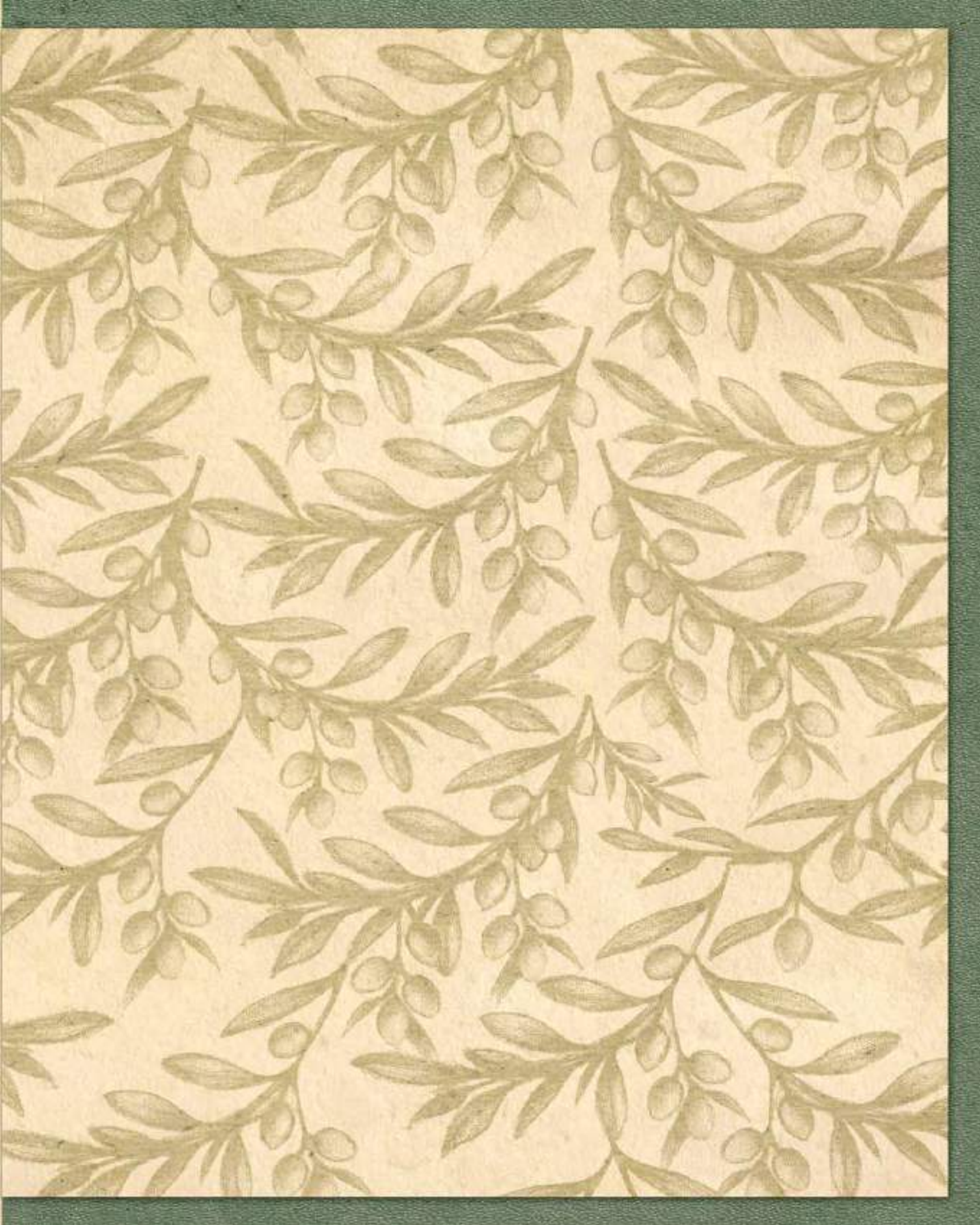
Pantallazos de desayunoscarbonell.com Deportistas de éxito nos cuentan su historia de superación.

Y TODO COMIENZA CON UN BUEN DESAYUNO

Cierro este viejo cuaderno, las páginas están tan ajadas y amarillentas que ya no se podrá escribir más en él. Es un regalo para mi hijo Álex, a él le gusta tanto la cocina que incluso se ha propuesto dedicarse a ella profesionalmente. De él será el futuro de las recetas de la familia, y seguramente utilizará otro soporte más moderno. En sus manos queda y me quedo tranquila con lo que haga, llevará sus proyectos a buen puerto.

Concluyo con alegría, orgullosa de las mujeres de mi familia, de cómo han cuidados a los suyos y de lo bien que han comido platos sencillos pero sanos y riquísimos. Ciento cincuenta años escribiendo bien merecen una celebración, y nosotros, junto con Carbonell celebramos este aniversario, estamos felices.

Mercé



CARBONELL

Cerrando estas páginas, pero sin olvidarlas

Este cuademo es una auténtica reliquia. Merece la pena conservarlo, guardarlo y protegerlo ¡ Ha vivido 150 años y pasado una guerra ! Pero no será sólo un recuerdo, muy por el contrario, me ocuparé de que las antiguas recetas vuelvan a la vida, de que las preparaciones centenarias sigan vigentes. Pero es cierto que ya no tiene sentido continuar con este soporte, las páginas están tan apagadas y son tan frágiles que casi se rompen. Sería una auténtica pena que algo así se estropeara, así que buscaré la forma de protegerlo y de evitar el deterioro.

Continuaré con la idea familiar de recoger recetas de cada época, aunque con otro formato: una web en la que poner todas esas preparaciones de cada etapa de los últimos 150 años, de libre acceso para que todo el mundo pueda consultar, y quizás participar. No tiene sentido ya hacer cualquier cosa que no sea digital, de esta forma en cualquier parte del mundo, cualquier persona podrá conocer nuestra historia, podrá saber qué recetas se han ido elaborando durante estos 150 años. Recetas, como el aceite Carbonell, de toda la vida. Será un homenaje a las mujeres que tanto cocinaron por sus familias, a los productos que nos han acompañado este tiempo, y en especial, al buen aceite de oliva que condimenta todos nuestros guisos.

Álex

Carbonell
-1866-