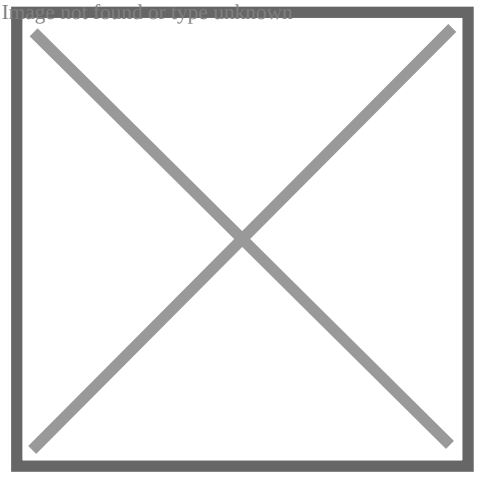
PANORAMA | Agricultura

La Junta exhibe la excelencia del aceite de oliva virgen extra andaluz en la World Olive Oil Exhibition junto a las denominaciones de calidad

Por primera vez, la Consejería de Agricultura respalda con su presencia y con actividades de promoción a un sector estratégico para la región.

Redacción
Miércoles 9 de marzo de 2022 - 16:42



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible participa este año, por vez primera, en la World Olive Oil Exhibition (WOOE) a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa).

Andalucía es la única Comunidad Autónoma con espacio expositivo en este evento, una iniciativa pionera que permite a la Junta acompañar a un sector estratégico para Andalucía en producción, comercialización y exportación como es el aceite de oliva, poniendo un acento especial en la promoción y visualización de la excelencia de sus aceites de oliva virgen extra a través de la marca ‘Gusto del Sur’.

La directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, Cristina De Toro, participó ayer en el acto inaugural del evento en representación de la Consejería de Agricultura y entregó al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) ‘Priego de Córdoba’ del Premio WOOE en reconocimiento al modelo corporativo. Además de Cristina de Toro, también acudieron a esta feria el director gerente de Agapa, José Carlos Álvarez, y el secretario general de esta agencia pública, Amós García, que participaron en el ‘Desafío WOOE Ajoblanco’ haciendo entrega del segundo premio a la mejor elaboración de este típico plato andaluz y de un accésit, respectivamente.

La IX edición de esta feria sectorial, que se celebra del 8 al 9 de marzo en el Pabellón 1 del recinto ferial de Madrid (Ifema), aglutina a un total de 62 expositores, 22 de los cuales corresponden a empresas y entidades andaluzas.

Hoy, 9 de marzo, la participación andaluza se traslada al espacio ‘Tasting Room’ (Sala de Catas) con una cata de aceite de oliva virgen extra de Andalucía, maridada también con productos agroalimentarios y pesqueros de esta Comunidad Autónoma a cargo del chef andaluz Manu Urbano.
Se trata, en definitiva, de actividades con las que la Administración regional contribuye a fomentar un mayor conocimiento de la excelencia de todos los aceites de oliva virgen extra andaluces amparados por una Denominación de Origen Protegida.

Todas estas actuaciones de promoción y divulgación se acompañan también hoy con la celebración de una charla dirigida a los importadores que participan en la misión inversa de Extenda en esta feria. En concreto, el stand institucional de la Consejería acoge a 17 compradores del sector oleícola procedentes de 10 países diferentes (Polonia, Italia, Estados Unidos, Kazajistán, Uzbekistán, México, Rumanía, Emiratos árabes, Reino Unido, y Bélgica). En representación de Andalucía, participan en esta iniciativa 17 empresas comercializadoras de aceite de oliva.

El stand institucional de Andalucía, que cuenta con una superficie de 144 metros cuadrados, incluye un espacio donde los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas de la Comunidad Autónoma y de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) ‘Aceite de Jaén’ pueden realizar actividades de promoción y difusión del conocimiento de estos productos de calidad diferenciada. El amplio programa de demostraciones de cocina en vivo programado para los dos días que dura este evento incluye incitivas en las que participan activamente las DOP ‘Baena’, ‘Sierra de Segura’, ‘Lucena’, ‘Sierra Mágina’, ‘Poniente de Granada’ y ‘Priego de Córdoba’, así como la IGP ‘Aceite de Jaén’. Estas menciones aportan sus aceites de oliva virgen extra para visibilizar la estrecha simbiosis de este producto con la gastronomía andaluza.

La participación institucional andaluza se materializa, además, con la reserva de espacio en otras áreas expositivas de la WOOE 2022 para realizar actividades que corren a cargo de las DOP de aceite de oliva virgen extra como, por ejemplo, el ‘Desafío WOOE Ajoblanco’. En este concurso de elaboración de este plato típico andaluz, celebrado ayer, los 10 participantes elaboraron su receta con diversos ingredientes a elección a los que se sumaba el aceite de oliva virgen extra.