

**PROVINCIA | Cabra**

## **Las cualidades del aceite de oliva virgen cordobés son dadas a conocer por el Ifapa-Cabra**

**Unos veinte almazareros de distintas provincias andaluzas participan en unas jornadas profesionales de cata de aceites**

**José Moreno**

Jueves 3 de marzo de 2011 - 18:02



Con la presencia del delegado provincial de Agricultura y Pesca Francisco Zurera, el centro egabrense del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía, Ifapa, acogió en la mañana de este miércoles 3 de marzo, unas jornadas profesionales de cata de aceites, bajo la dirección de su directora Brígida Jiménez, con el objetivo de dar a conocer la excepcional calidad de los aceites de oliva virgen extra cordobeses.

En esta tomaron parte almazareros de las provincias de Granada, Jaén, Sevilla y Córdoba, a través del programa formativo de catas que recientemente ponía

en marcha la consejería de Agricultura y Pesca, a través del Ifapa, con el fin de unificar aquellos criterios básicos que tienen que tenerse en cuenta para organizar este tipo de catas, fundamentalmente cuando están directamente digeridas al propio consumidor.

Este programa cuenta con la colaboración de la Asociación Cordobesa de Almazaras (Acora), en cuyas empresas asociadas tendrán lugar las distintas catas, bajo la dirección de profesionales de las propias almazaras que para ello han sido formadas en el Ifapa-Cabra, con la colaboración de la Universidad de Córdoba y profesionales del sector oleícola y sanitario.

La iniciativa permite aparte de esa relación directa entre las almazaras y los consumidores, conocer que únicamente el aceite de oliva virgen extra, por su sistema mecánico de elaboración, es un auténtico “zumo de aceituna” con todas sus características gastronómicas y saludables, aparte de incidir en las ventajas y principales beneficios que aporta el consumo del aceite de oliva virgen extra, por su efecto radioprotector sobre la piel, debido a su alto contenido en vitaminas A y E; su fácil digestión y alto poder nutritivo, su importancia a la hora de prevenir las enfermedades cardiovasculares, o su capacidad para alcanzar temperaturas superiores a 180° que le permiten freír mejor los alimentos.

Este programa de catas tiene previsto desarrollarse de igual forma en congresos, jornadas profesionales y misiones comerciales nacionales e internacionales, para lo que en el caso de la provincia de Córdoba, se contará con la colaboración de la Diputación Provincial y la Cámara de Comercio.

El programa ya se presentó el pasado 12 de noviembre del 2010 en el Ifapa-Cabra con la presencia del presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) de la Junta de Andalucía, Javier de las Nieves; la alcaldesa de Cabra, María Dolores Villatoro (PSOE), y el presidente de la Asociación Cordobesa de Almazaras, Manuel Heredia, junto a la directora del Ifapa-Cabra Brígida Jiménez, bajo el título de Cata en la Almazara, participando en aquella jornada un grupo de almazareros y empresarios

del sector aceitero y en el marco de la X Semana de la Ciencia, que contó también con la participación de alumnos de institutos de Porcuna (Jaén), Montilla y Priego de Córdoba.