

LOCAL | Denominación de Origen

Aceites de la denominación prieguense participan en una cata organizada por la Junta en México

Venta del Varón, Parqueoliva y Rincón de la Subbética participan junto con otras marcas andaluzas en esta iniciativa para dar a conocer los aceites de oliva de la comunidad en el mercado mexicano

Redacción

Lunes 6 de junio de 2011 - 19:35



Una cata de aceite en México, organizada por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, a través de Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, ha reunido a un total de 16 marcas andaluzas para su promoción en el país el pasado día 30 de mayo, entre las que se encuentran las marcas amparadas por la D.O.P. “Priego de Córdoba”, Venta del Varón, Parqueoliva y Rincón de la Subbética.

Esta acción ha consistido en una cata de aceite guiada con degustación de recetas elaboradas con este producto estrella de la gastronomía andaluza en el reconocido restaurante “Denominación de Origen D.O.” situado en México D.F., seleccionado por estar situado en el corazón de la zona denominada Polanco de la capital y especializado en cocina española de alta calidad. Al acto asistieron más de 30 participantes entre los que se encontraban profesionales como representantes de grupos restauradores, salones de fiestas, chefs.

La cata, que ha contado con el apoyo de la Oficina de Promoción de Negocio en México, sigue la línea de las actividades de promoción llevadas a cabo en el mercado mexicano en los últimos años por la Extenda, dentro de su labor de impulso del conocimiento y el consumo del aceite de oliva andaluz.

Asimismo, el acto se realizó en colaboración con el conocido periódico mexicano “Reforma”, el cual cubrió el acto y fue responsable de elegir a los asistentes mediante un concurso realizado sobre el aceite de oliva. Además, el medio ha realizado el seguimiento de la cata con notas de prensa en su web y un publibreporaje en su sección de “La buena mesa”.

La cata fue conducida por el profesional del sector, Alfonso Fernández, un reconocido experto que mostró las virtudes de cada uno de los aceites, dando una explicación detallada sobre el proceso de elaboración, variedades existentes, conservación y formas de uso para la cocina. En total se cataron cuatro aceites de las variedades picual, hojiblanca y “multivarietal”.

Al final de la cata tuvo lugar una degustación de varios de platos, elaborados con aceite de oliva andaluz por el prestigioso chef Pablo Sanromán. Las recetas fueron, aceitunas fritas, gazpacho, tortilla española, pimientos confitados en aceite de oliva, salpicón de jamón, carne cocida con col y garbanzo, arroz con verduras y postre de frutas con aceite de oliva. El encuentro fue muy dinámico, dada la participación del público que preguntaba e interactuaba en todo momento con el catador y con el chef del restaurante.