

Hostelería, restauración y cadenas de distribución se hacen eco de la calidad y diversidad de los aceites de oliva virgen extra español

12-07-2012

Noticias

El Ministerio organiza, para la semana del 9 al 14 de julio, una campaña de promoción del aceite de oliva virgen extra español.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente organiza, durante la semana del 9 al 14 de julio, una campaña para promocionar el aceite de oliva virgen extra español, en cuya difusión participarán 10 restaurantes de Madrid, seleccionados por la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), 15 Paradores de Turismo y 14 puntos de venta de 4 cadenas de distribución de Madrid, culminando con la **entrega de los premios al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2011-2012”** que otorga el Ministerio.

Esta semana de promoción, organizada en apoyo del sector, permitirá familiarizar al público con la diversidad varietal de los olivos, las esmeradas técnicas de cultivo y recolección, y el cuidado en su obtención y elaboración.

Mediante catas, degustaciones, muestras de aceites y a través de folletos que se entregarán en todos los puntos colaboradores, se enseñarán las propiedades organolépticas de los aceites: su color, aroma y sabor, y se facilitará información sobre sus características, propiedades, conservación y uso en cocina.

DESAYUNO PARA LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

La semana se iniciará este lunes 9 de julio con una presentación a los medios de comunicación sobre los objetivos y desarrollo de la campaña, por parte de la secretaria general de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, y el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, Pedro Barato, entidad que colabora en esta presentación, que se realizará a través de un **“desayuno español”**. Tendrá lugar a las 10,30 horas en el restaurante Samarkanda.

La campaña continuará del 10 al 15 de julio en **15 Paradores de Turismo donde se ofrecerán a los clientes los aceites premiados y folletos** con información sobre estos aceites premiados en particular, y sobre los aceites de oliva virgen extra de España en general, en los que se incluirán explicaciones sobre sus propiedades, consejos para su conservación y recetas.

Esta misma oferta se brindará a los comensales de los 10 restaurantes de Madrid que, seleccionados por la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), participarán en esta iniciativa.

Los días 12, 13 y 14 de julio se extenderá la campaña a **14 puntos de venta de 4 cadenas de distribución** donde, además del material informativo se ofrecerá una cata de cuatro aceites diferentes.

PREMIOS “MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA 2011-2012”

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente también revaloriza los aceites de oliva de mayor calidad organoléptica y estimula a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad a través de **los premios “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra campaña 2011-2012” que se entregarán el próximo 12 de julio** en el Lucernario del Ministerio.

Estos premios, cuyo objetivo es también mejorar la imagen y posición en el mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de dicho aceite, han recaído en esta convocatoria en:

Categoría Producción Convencional

-Aceites Frutados Verdes Amargos En esta modalidad el premio ha recaído en ALMAZARA DE MUELA, de Priego de Córdoba (Córdoba).

-Aceites Frutados Verdes Dulces Este premio se ha otorgado a S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS de Jimena (Jaén).

-Aceites Frutados Maduros En este grupo ha resultado ganador el aceite RODAU S.L. - ACEITES DAURO Dde Torroella de Fluviá (Girona).

Categoría Producción Ecológica

En esta modalidad, el premio ha recaído en HACIENDA QUEILES de Tudela (Navarra), que también ha conseguido el galardón "Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra"

Redacción