Un millar de estudiantes de hostelería catan y conocen maridajes con aceite oliva

Noticias
Han recibido información de cómo aprovechar las particularidades de cada aceite, las técnicas para su empleo en las cocinas, el manejo de los aceites en las salas de los restaurantes y los beneficios para la salud de su consumo.

Estudiantes de 25 escuelas de hostelería españolas han participado a lo largo de este mes y el pasado abril en un taller para conocer el potencial de los principales vírgenes extra monovarietales al servicio de la gastronomía.

Así lo han confirmado fuentes de la organización de la **campaña de promoción "Experiencia de los Aceites de Oliva" puesta en marcha por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español** con el apoyo de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama).

Han añadido que dicha estrategia, que se extenderá en 2015 y 2016, incluye catas y recomendaciones de uso en los establecimientos hosteleros.

En concreto, la campaña ha estado al alcance de los estudiantes de centros de Albacete, Alcalá de Henares, Alicante, Alicante, Bilbao, Caspe, Córdoba, Galdakao, Granada, Grao de Castelló, Laredo, Lleida, Madrid, Málaga, Mérida, Moreda-Aller, Murcia, Salamanca, San Sebastián, Santiago de Compostela, Sevilla, Teruel, Toledo, Valencia y Valladolid.

Han apuntado que los futuros profesionales de la hostelería han aprendido a reconocer las principales características organolépticas de los **aceites de oliva vírgenes extra de las variedades arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual**.

Redacción