

La D.O.P.Estepa expone en Fitur la cata de aceite y el oleoturismo como atractivos para el desarrollo del turismo rural

Noticias

Se mostró a los visitantes de FITUR los pasos para valorar las cualidades organolépticas de un aceite de oliva virgen extra y diferenciarlo de otros aceites que se encuentran en el mercado

La Denominación de Origen Estepa ofreció una cata de sus aceites en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) con el objetivo de promocionar sus vírgenes extra y exponer el valor del oleoturismo como atractivo para el desarrollo del turismo rural en la provincia de Sevilla.

La demostración de la Denominación de Origen Estepa, que tuvo lugar dentro de una iniciativa del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, mostró a los visitantes de FITUR los pasos para valorar las cualidades organolépticas de un aceite de oliva virgen extra y diferenciarlo de otros aceites que se encuentran en el mercado.

Hojiblanco, Arbequino, Selección y un Coupage Ecológico son los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa que los participantes de la cata tendrán la oportunidad de degustar y descubrir sus aromas y sabores.

Además de ofrecer la cata de aceite de oliva virgen extra, José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la Denominación de Origen Estepa, explicó a los presentes el proyecto oleoturístico de la entidad, que cada año recibe a cientos de personas que tienen la oportunidad de conocer de primera mano el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo.

Hay que destacar que la Denominación de Origen Estepa, gracias a la colaboración de sus cooperativas asociadas, atiende cada campaña a públicos tan diversos como centros educativos, asociaciones de amas de casa y consumidores, escuelas de hostelería, medios de comunicación,..., que experimentan el proceso de transformación de la aceituna desde que entra en la almazara hasta el almacenaje final del aceite de oliva virgen extra en la bodega.

Con la presentación de su proyecto en FITUR, la Denominación de Origen Estepa espera aumentar la recepción de grupos en los próximos meses, lo que la entidad considera una forma atractiva de aumentar la notoriedad de uno de los aceites más premiados del mundo

Información sobre la D.O.P.Estepa

La Denominación de Origen Estepa es la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, de ahí que muchos de sus aceites amparados cuenten con importantes premios nacionales e internacionales.

Sus reconocidos zumos de aceituna proceden de la Comarca de Estepa y Puente Genil, un territorio que cuenta con una historia milenaria y el saber hacer de más de 4.500 familias olivares que siguen fieles a la tradición de dar cada año el mejor fruto para producir el más exquisito Aceite de Oliva Virgen Extra.

Las funciones principales de la Denominación de Origen Estepa son garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en su territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional.

Actualmente la Denominación de Origen Estepa cuenta con 6 marcas amparadas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Egregio, Puricon, Hacienda Ípora y Las Valdesas) que tienen en la excelencia y la internacionalización entre sus principales líneas estratégicas.

Redacción

