viernes, 16 de diciembre de 2016

Villalobos apoya la promoción del aceite de oliva virgen extra por parte de un sector 'que ha conseguido convertirlo en un manjar'

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha acudido hoy al acto de presentación del libro titulado 'La magia del AOVE', que edita Denominación de Origen Estepa, y que ha reunido en la Casa de la Provincia al secretario de DOP Estepa, Moisés Caballero; al cocinero Juanjo Ruiz, autor del texto y creador de la Salmoreteca; a la diputada de Cohesión Territorial, Asunción Llamas, y a algunos representantes del sector del aceite de oliva vírgen extra de la provincia.

Rodríguez Villalobos ha mostrado el apoyo de la Diputación de Sevilla a la promoción del aceite de oliva virgen extra, el AOVE, prácticamente el único aceite que puede consumirse en su estado natural porque es un zumo de uva, un producto obtenido sólo mediante procedimientos mecánicos 'y esto es importante que los consumidores lo tengamos claro, porque aún seguimos creyendo que es lo mismo AOVE que aceite de oliva'.

'La magia del aceite de oliva virgen extra está en un producto singular desde su mismo cultivo y recolección, que aglutina a toda una comarca. Un producto que genera empleo, que es impulsor del desarrollo económico de los municipios y pilar de la industria agro alimentaria de la provincia y que, además, reúne todas las características que buscan los consumidores, en cuanto a propiedades organolépticas y efectos beneficiosos para el paladar y la salud', ha dicho Villalobos.

Y ha añadido, 'si un amplio sector de consumidores lo sabemos, es por la importancia de la labor realizada desde plataformas e iniciativas como DOP Estepa.Desde la Diputación, agradecer y seguir animando a olivareros, productores, maestros de almazara, catadores, investigadores y a todos los profesionales del aceite. Sois los auténticos artífices de que el AOVE haya dejado de ser la grasa más saludable para convertirse en un manjar, capaz de aportar magia a cualquier plato'.

LABOR PROMOCIONAL DE DOP ESTEPA

'La Magia del AOVE', sexto libro de la biblioteca gastronómica de la Denominación de Origen Estepa, lleva al

aceite de oliva virgen extra desde los 5 grados de la conservación en frío hasta los 180 grados en los que se sitúa en un horneado, pasando por técnicas como la confitura o la fritura.

Gracias a la colaboración con Juanjo Ruiz, natural de Herrera, Chef Ejecutivo de Culinary Concepts Group, que ya había colaborado anteriormente con esta iniciativa, con un libro sobre salmorejos andaluces, ha sido posible la creación de un libro original donde el protagonismo lo adquiere el aceite de oliva virgen extra y la importancia de usarlo a la temperatura adecuada en cada técnica.

'La Magia del AOVE' da continuidad a su biblioteca gastronómica, uno de los proyectos más importantes de la Denominación de Origen Estepa, formada por los libros de recetas publicados anteriormente: “Los Jóvenes y el Aceite”, “Cocina de Origen”, “El Sabor de Tu Tierra”, “Sabor Extra” y “Salmorejos Extravírgenes”. En este caso, tenemos entre las manos más que un recetario, un manual iniciático, del que DOP Estepa ha editado 3 mil ejemplares.