



Sevilla, 13 de mayo de 2016

NOTA DE PRENSA

EL ACEITE DE OLIVA SEVILLANO COMO RECURSO DE ATRACCIÓN TURÍSTICA DEL TERRITORIO

Arranca una Semana dedicada al Aceite Virgen Extra de la Provincia con la que la Diputación pone en marcha un Plan de Promoción Turística basado en este valor gastronómico

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha presentado hoy el Plan de Promoción Turística del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla con el objetivo de difundir, entre los visitantes, tanto efectivos como potenciales, el conocimiento de los aceites sevillanos como valor emblemático de la gastronomía del destino.

“Con un producto de tan honda vinculación a nuestra tierra, la Diputación de Sevilla no puede por menos que abanderar su promoción en el sentido más amplio, teniendo en cuenta, además, que se trata de un elemento muy dinamizador de nuestro desarrollo socioeconómico”, ha afirmado Rodríguez Villalobos, quien ha recordado que las almazaras de la provincia molturan unas 500.000 toneladas de aceitunas al año, y que la estimación de aceite para esta campaña 2015-2016 está en unas 91.000 toneladas, cifra similar a la anterior.

“Además nuestra tierra, con una denominación de origen, la de Estepa, está a la vanguardia de la innovación y la calidad de los aceites, gracias a la variedad de aceitunas, nuestro clima y por el saber hacer de tantas familias y empresas”, ha destacado el presidente de la Diputación.

Las actuaciones del Plan de Promoción Turística del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla, destinadas tanto al público generalista como a profesionales y prescriptores turísticos, buscan afianzar este producto como elemento de atracción hacia la provincia entre el público interesado en la gastronomía, los productos de calidad y las experiencias turísticas singulares.



Semana Gastronómica de los Aceites de la Provincia de Sevilla

Según informó el presidente de la Diputación, este Plan de Promoción del Aceite de la Provincia arranca el próximo lunes 16, con el inicio de la Semana Gastronómica de los Aceites de la Provincia de Sevilla.

Una Semana que incluye la celebración, entre el 16 y el 22 de mayo, de las Jornadas Gastronómicas de los Aceites de la Provincia, en colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería. Durante esos días, los establecimientos de restauración asociados ofrecerán un menú especial cuyo protagonista será el aceite de oliva.

Coincidiendo con el arranque de estas jornadas gastronómicas, el lunes 16, se ha previsto la realización de un encuentro con medios de comunicación especializados en gastronomía, sevillanos y andaluces, que incluirá una cata de aceites de la provincia y un showcooking a cargo de Javier Abascal, cheff sevillano del restaurante LaLola, quien fue premiado en la prestigiosa muestra Madrid Fusión por un plato vinculado al aceite de oliva virgen extra.

Entre el martes 17 y el viernes 20 se sucederán diferentes jornadas y actuaciones, comenzando con una jornada sobre el oleoturismo y su comercialización organizada en colaboración con la Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET). El miércoles 18, se celebrará una Jornada Técnica para Profesionales del Aceite de Oliva. En esta jornada, que se desarrollará en la sede de la Diputación, se tratarán asuntos de actualidad e interés para las empresas vinculadas al aceite en la provincia. Ese mismo día, también en Diputación, tendrá lugar la distinción al mejor diseño de envase de aceite de oliva, como resultado de la encuesta realizada a los visitantes de la II Feria del Pan, el Aceite y la Aceituna de Mesa, que tuvo lugar el pasado mes de abril.

El jueves 19, alumnos y alumnas de la Escuela de Turismo de la Universidad de Sevilla realizarán una visita a la Sociedad Cooperativa Oleoestepa, en la que tendrán la oportunidad de conocer su Museo del Aceite; una almazara y participar en una cata.

Para terminar, durante el fin de semana del 20 al 22 de mayo, y conjuntamente con la Asociación Empresarial Hotelera, se hará entrega de botellas de aceite a los clientes de hoteles de Sevilla y provincia, a modo de obsequio por su estancia en el territorio. Está previsto que, durante esos días, se repartan más de 3.000 botellas de 100 ml en una



veintena de hoteles de cuatro y cinco estrellas. También se les suministrará a los hoteles más de 150 botellas de 500 ml para los desayunos.

Además, durante toda la semana (del 16 al 22) la Oficina de Atención Turística de la Provincia dependiente de la Diputación, ubicada en la Plaza del Triunfo, ofrecerá a todos sus visitantes degustaciones de pan y aceite.

Los aceites que se utilizarán, durante esta Semana Gastronómica, tanto en reparto como en catas y degustaciones, serán los premiados este año por la Diputación como mejores aceites de la provincia y las sierras, a saber, el de la Cooperativa Olivarrera San José, de Lora de Estepa; y el de la almazara San Juan Bautista, de Villanueva de San Juan, ambos de Oleoestepa.

Otras actuaciones del Plan

Según explicó Rodríguez Villalobos, con la celebración de esta Semana Gastronómica de los Aceites de la Provincia se inicia el Plan de Promoción Turística del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia que incluye otra serie de actuaciones, tales como elaboración de material promocional, entre el que se contempla una reedición de la Guía del Aceite y la Aceituna de Mesa, publicada por Prodetur en el año 2008. En relación a la aceituna de mesa, Villalobos anunció que la Diputación está trabajando también en un plan específico para la promoción de este otro producto del olivo, *“uno de los principales sectores generadores de empleo en el campo, pero también en la industria de transformación y en la industria auxiliar”*.

El Plan de Promoción Turística del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia prevé, asimismo, acciones promocionales en ferias y eventos agroalimentarios y gastronómicos, como Andalucía Sabor o Madrid Fusión; acción formativa con las Escuelas de Hostelería de la provincia, que incluirá visitas a las almazaras y cooperativas, sesiones técnicas y catas de aceites; actuaciones de promoción del Turismo Industrial vinculado a las almazaras y cooperativas de aceite; actuaciones de público final, aprovechando, en este caso, campañas de promoción como las que Diputación realiza, tradicionalmente, en las playas, en época estival; y viajes de familiarización con profesionales y medios de comunicación especializados, para que visiten las almazaras y asistan a catas de aceite.



"En definitiva, con este Plan de Promoción, pretendemos acercar la cultura sevillana del aceite a nuestros visitantes y al público en general y, con ello, apoyar a un sector clave en el desarrollo socioeconómico de la provincia", ha señalado Villalobos.