

viernes, 30 de diciembre de 2022

Sevilla acogerá las catas de selección de los mejores aceites de oliva virgen extra de España

Acuerdo de colaboración entre la Diputación y la prestigiosa Guía Iber Óleum



Descargar imagen

Villalobos y Trinidad Argota durante su encuentro con el director de Iber Óleum, en la Diputación

La Diputación, a través de Prodetur y su marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', e Iber Óleum, la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España, han establecido un acuerdo de colaboración con el fin de establecer un entorno de referencia para la acción coordinada entre ambas entidades, propiciando, de un lado, el intercambio de información y, de otro, potenciando y desarrollando programas sobre temas de interés común, como los relacionados con la divulgación y promoción del olivar y el aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla.

Al hilo de este acuerdo, el presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez

Villalobos, acompañado por la diputada de Presidencia, Hacienda y Concertación, Trinidad Argota, ha mantenido un encuentro con Francisco García Mendoza, director de Iber Óleum, la guía que recoge los mejores AOVEs de España en una sola publicación, donde son clasificados anualmente según su calidad y propiedades.

En el marco de este convenio, Iber Óleum celebrará en Sevilla las jornadas de catas de selección de los mejores AOVEs de esta campaña oleica 2022 durante los días 16 al 19 de febrero de este próximo año 2023. Para ello contará con representación de un importante panel de cata compuesto por profesiones del sector tanto de España como Italia. El acuerdo ha propiciado así que, por primera vez, este concurso se celebre fuera de Jaén, provincia líder en producción de aceite de oliva en la región.

Para Rodríguez Villalobos, "con este evento la provincia de Sevilla se convierte en escaparate y referencia del sector oleícola y de la calidad de sus almazaras y productos".



COMUNICACION

En virtud del acuerdo entre Prodetur y Iber Óleum las empresas del sector olivarero sevillano adheridas a la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla' podrán inscribir de manera gratuita la primera muestra de las que deseen presentar a esta cata para la elaboración de la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España 2023.

Además, como acciones de colaboración paralelas durante la celebración de las jornadas de catas (del 16 al 19 de febrero), se organizarán dos jornadas de divulgación: una sesión de cata y maridaje de AOEVES destinada a público final (diversas entidades y asociaciones); y otra destinada al sector profesional, impartida por un experto de Iber Oleum, en la que se expondrán aspectos en torno a la obtención de aceites de oliva virgen extra tempranos.

Asimismo, se llevará a cabo otra jornada para premiar al mejor diseño y packaging de los aceites presentados al concurso, en la que un jurado profesional, junto con el voto del público, valorarán estos aspectos de los productos y seleccionarán al aceite ganador, el cual tendrá una mención en la Guía Iber Óleum.

Entre otras acciones incluidas en el acuerdo, esta Guía especializada incorporará un reportaje sobre la celebración del concurso en Sevilla, así como de las acciones complementarias, además de la referencia de, al menos, un cocinero de renombre de la provincia de Sevilla en la sección de 'Embajadores del AOVE'.