

Enseñan a estudiantes de cocina las variedades de aceite oliva para fomentar su uso

Noticias

También se ha puesto en marcha un programa que ofrece catas en calles céntricas de Granada para que los ciudadanos conozcan las variedades de aceite y sus usos.

Una iniciativa de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español forma a los futuros cocineros sobre el uso de las diferentes variedades de aceite, que han tenido presencia en las calles de Granada para promocionar su versatilidad a través de catas ciudadanas de cuatro de sus variedades.

Los estudiantes del grado de cocina del instituto granadino Hurtado de Mendoza y de la Escuela de Hostelería se han sumado a los talleres diseñados para formar a los futuros cocineros y promocionar los diferentes usos del aceite de oliva.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español explica así a los alumnos de 25 centros educativos del país las posibilidades de las variedades de aceite, especialmente los vírgenes extra monovarietales -arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual-, para incentivar su uso en la cocina con cursos sobre técnicas y maridajes relacionados con el aceite.

El vocal de la Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Enrique Delgado, ha destacado las "infinitas posibilidades" del aceite en la cocina y ha defendido la implicación directa de docentes y alumnos para asegurar el uso de este producto.

De manera paralela a las clases a futuros cocineros, el sector ha iniciado un programa que ofrece catas en calles céntricas de Granada para que los ciudadanos conozcan las variedades del aceite y sus usos.

Para promocionar el consumo de aceite se han repartido 18 carritos con diferentes variedades del producto con los que explicar los sabores, texturas, aromas o usos de las variedades de aceite dentro de una campaña de promoción de la Interprofesional del Aceite con la colaboración de la Unión Europea y el Gobierno central.

Redacción