

Deoleo colaborará con Basque Culinary Center en proyectos de innovación en aceite de oliva

Noticias

Deoleo y Basque Culinary Center han firmado un acuerdo de colaboración para el impulso de la innovación del aceite de oliva.

Deoleo y Basque Culinary Center han firmado un acuerdo de colaboración por el cual ambas entidades irán de la mano para desarrollar actividades enfocadas al impulso y desarrollo de la innovación del aceite de oliva como ingrediente esencial en la alimentación.

Basque Culinary Center, creado en 2009 gracias a la Universidad de Mondragón, a los cocineros más prestigiosos del mundo y a las instituciones públicas, es una fundación que nace con el objetivo de garantizar la continuidad de la cocina como foco de innovación, lo que supone, además, la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; promover la investigación y transferencia de conocimientos relacionados con la gastronomía; y por supuesto, lograr una proyección internacional. Deoleo, con su marca Carbonell, líder en aceite de oliva, quiere contribuir activamente a que Basque Culinary Center se convierta en referente de la ciencia gastronómica a nivel mundial.

Gracias a este acuerdo de colaboración, Carbonell, marca de reconocido prestigio, trabajará conjuntamente junto con el centro de I+D con el que cuenta Basque Culinary Center para promover y desarrollar proyectos de innovación en aceite de oliva. Esta innovación estará centrada fundamentalmente en la elaboración, presentación y conservación de aceite y en el desarrollo de tecnologías asociadas.

Además, Carbonell se convertirá en proveedor oficial exclusivo de aceite de oliva de Basque Culinary Center y participará en las diferentes actividades del centro, entre ellas, el patrocinio de diversos cursos impartidos para profesionales, estudiantes y entusiastas de la gastronomía.

José María Collantes. Director General de Deoleo S.A.

Con esta alianza de colaboración, Carbonell pretende no solo apoyar cualquier iniciativa de investigación y desarrollo en el ámbito del aceite de oliva, sino que también quiere fomentar y estrechar las relaciones con estudiantes, profesionales del sector, personal investigador y otras instituciones científicas dentro de este ámbito. El hecho de colaborar con Basque Culinary Center supondrá, además, trabajar conjuntamente con los mejores profesionales de la gastronomía y la hostelería, lo que redundará también en beneficio de todos nuestros consumidores.

Redacción