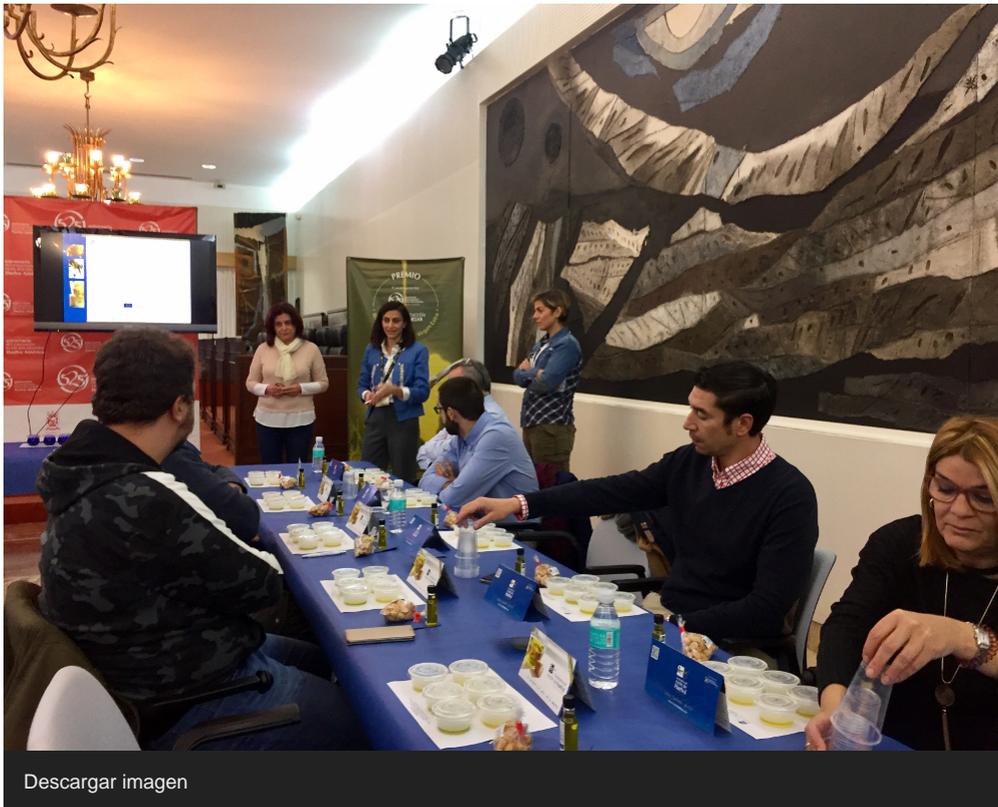


martes 12 de diciembre de 2017

Restauradores de la provincia participan en una cata de AOVE en el marco de la Muestra de Aceites y Conservas



Descargar imagen

El objetivo es impulsar el reconocimiento de los aceites onubenses, además de los beneficios para la gastronomía y la salud que proporciona su consumo habitual

Una veintena de restauradores de diferentes puntos de la provincia de Huelva han participado en la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), organizada por la Diputación de Huelva y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, coincidiendo con la VIII Muestra de Aceites y Conservas que se celebra desde ayer en los soportales de la institución provincial.

La diputada de Agricultura, María del Carmen Castilla, ha dado la bienvenida a los participantes en la cata y ha agradecido a las almazaras de la provincia su participación en la Muestra, esta muestra “que tiene como objetivo promocionar y promover el consumo de nuestros productos, que son de máxima calidad”. Asimismo ha recordado que la Diputación viene colaborando desde hace años en la difusión y promoción de los aceites realizado en las almazaras onubenses, así como sus beneficios para la salud.

La delegada de las Cooperativas Agro-alimentarias en Huelva, Natalia Aguilera, ha señalado que las catas de AOVE “van enfocadas a impulsar entre el reconocimiento del aceite de oliva virgen extra, en este caso entre los restauradores, además de las cualidades que proporciona que nos aporta su consumo habitual”. Además de los restauradores, en la cata ha participado una representante de la Asociación de Lucha contra el Cáncer de Huelva.

Para el propietario del restaurante Ciquitrake, Carlos Ramírez, el aceite de oliva virgen extra es “la herramienta fundamental de la gastronomía de Huelva: prácticamente todas las recetas llevan aceite y es lo primero que usamos al encender los fogones”, a lo que añade “la suerte de tener en la provincia uno de los mejores aceites que se hacen en España, que con los años se ha convertido en un producto estrella, por el mino y el cariño que se está dando a su cultivo y producción”.

Los restauradores que han participado en la cata pertenecen a restaurantes de la capital y de otros municipios de la provincia, como Mazagón, Ayamonte, Punta Umbría y Gibraleón.

Esta es la cuarta cata de AOVE que organiza este año Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, que el pasado mes de mayo inició una serie de catas en distintos municipios de la provincia, en concreto en Lucena del Puerto, Mazagón y Huelva capital.

Durante el encuentro, los participantes han información detallada sobre el producto y de las características de sus distintas categorías y del proceso de producción, lo que permite comprender la complejidad que existe en la elaboración de un aceite de oliva virgen extra de Huelva y, por ende, disfrutar más de su consumo. Además, se ha realizado un curso de análisis sensorial, incidiendo en las numerosas propiedades beneficiosas para la salud de esta grasa vegetal rica en grasa monoinsaturadas, como el Omega-3 (ácido alto oleico), vitaminas y polifenoles, de propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Asimismo, se ha profundizado en el conocimiento de los aceites elaborados a partir de las diferentes variedades, de modo que se han probado monovarietales de arbequina y picual, siendo esta última la predominante en la provincia de Huelva. También se han dado a conocer y probar los famosos coupage o aceite de oliva virgen extra elaborado a partir de aceites de distintas variedades, principalmente, arbequina, verdial, manzanilla y picual, así como las diferentes características que los identifican y sus usos más adecuados en la gastronomía.

En la VIII Muestra de Aceites y Conservas de la provincia de Huelva, que se celebra hasta mañana en los soportales de la Diputación, en la Gran Vía, participan un total de 10 almazaras, 2 queserías, una empresa de conservas de pescado y otra de cultivo de algas marinas y la Indicación de Origen Protegida Garbanzo de Escacena. Las almazaras presentes en esta edición proceden de Candón, Bollullos, Trigueros, Manzanilla, San Bartolomé, Beas, Gibraleón, Bonares, Almonte y Paterna.