

Las Denominaciones de Origen Aceite de Oliva Virgen Extra Montes de Granada y Espárrago de Huétor Tájar participarán en Granada Gourmet 2014

Noticias

Desarrollarán catas y degustaciones con la finalidad de dar a conocer este magnífico virgen extra y los espárragos trigueros autóctonos de Huétor Tájar

El aceite de oliva virgen extra de los Montes de Granada y el espárrago de Huétor Tájar participarán en la **feria gastronómica Granada Gourmet** que se celebra del 26 al 29 de septiembre en el Palacio de Congresos y Exposiciones de la capital granadina. Ambos Consejos Reguladores compartirán stand desde donde promocionarán la calidad y las bondades de dos productos con calidad diferenciada muy valorados, el aceite de oliva virgen extra de los Montes de Granada y el Espárrago de Huétor Tájar.

El aceite de oliva con Denominación de Origen Montes de Granada es un virgen extra de máxima calidad elaborado con aceitunas de las variedades Picual o Marteña, Loaime, Lucio, Hojiblanca, Gordal de Granada y las variedades autóctonas Escarabajuelo y Negrillo de Iznalloz. El aceite de oliva de los Montes de Granada es muy apreciado por su alto contenido en ácido oleico, altamente beneficioso para la salud.

Único en el mundo, el espárrago de la IGP Huétor Tájar se diferencia de los espárragos verdes en que su origen es silvestre, tiene un grosor más fino y un porte más recto con un intenso sabor amargo dulce y un profundo aroma, así como una textura firme y carnosa. Esta denominación de origen cuenta con una nueva variedad de espárrago, también de origen silvestre, que posee propiedades aún más saludables así como un mayor contenido en flavonoides y saponinas, compuestos conocidos por su poder antitumoral y reductores del colesterol.

El sábado 27, a las una de la tarde, la denominación de origen Montes de Granada celebrará una cata dirigida en la que se explicarán los atributos organolépticos de este aceite virgen extra y sus características diferenciadoras de otros aceites. También colaborará con los desayunos saludables que se ofrecerán durante el fin de semana en este evento gastronómico.

Redacción