

Los 'Aceites de Huelva' en los fogones de la segunda jornada de Sentido Sur



Noticias

La federación y las cooperativas oleícolas han contado con espacio expositivo propio

La localidad onubense de Punta Umbría acoge el **Fórum de Turismo Internacional 'Sentido Sur'**, en el que participa Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva junto a las cooperativas oleícolas amparadas bajo la marca de garantía 'Aceite de Huelva'. El evento, que se celebra en el centro de convenciones del hotel Barceló, une la provincia de Huelva con las regiones portuguesas del Algarve y el Alentejo, con el objetivo de incentivar el turismo en la zona, desde el enfoque de la cooperación y la innovación, con la gastronomía como pilar básico.

El encuentro ha ofrecido, de mano de profesionales destacados conferencias, encuentros, *networking* y espacios expositivos. La inauguración corrió a cargo de Risto Mejide, con la conferencia 'Crear valor desde la marca', donde ha disertado sobre la importancia de la publicidad y su papel en el posicionamiento de un producto en el mercado. Acto seguido, ha dado comienzo un foro sobre la gestión del destino turístico.

Asimismo, la gastronomía ha sido otra de las protagonistas en esta segunda jornada de 'Sentido Sur'. En línea con lo anterior, y bajo el nombre 'La gastronomía, un pilar básico del sur de Europa', se ha celebrado a lo largo de la mañana, un *showcooking*, con los cocineros Luismi López, José Antonio Zaiño y Jorge Rodrigues, como protagonistas. En esta demostración culinaria los aceites de oliva virgen extra de las cooperativas amparadas por la marca de garantía 'Aceite de Huelva', han sido el ingrediente principal.

Apoyando los aceites de la provincia, ha estado la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, Natalia Aguilera, junto a otros representantes de la federación. En este sentido, se ha mostrado "muy satisfecha con que aceites de oliva virgen extra elaborados en la provincia estén en un evento de tal magnitud, donde se han dado cita profesionales del turismo y la gastronomía, así como un numerosísimo público procedente de zonas muy diversas".

La marca de garantía 'Aceite de Huelva' agrupa a un total de 10 cooperativas que producen sus aceites de oliva virgen extra de forma tradicional, a través de procesos mecánicos en frío, lo que las ha llevado a alzarse con varios premios, entre ellos el de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Huelva, otorgado por la Diputación Provincial.

Redacción