

La Denominación de Origen Estepa expone su proyecto oleoturístico en la Universidad de Málaga



Noticias

La Universidad de Málaga ha escogido el modelo oleoturístico de la Denominación de Origen Estepa para mostrar a sus alumnos el valor añadido que puede aportar un producto agroalimentario, como el aceite de oliva virgen extra, en un territorio

La Denominación de Origen Estepa ha expuesto su modelo de oleoturismo en la Universidad de Málaga con el objetivo de promocionar sus vírgenes extra y exponer el valor de puede aportar un producto agroalimentario al desarrollo económico de un territorio.

La Denominación de Origen Estepa ofreció durante el encuentro una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra que tuvo lugar dentro de la III Semana del Turismo organizada por la Universidad, y mostró a los alumnos los pasos para valorar las cualidades organolépticas de una aceite de oliva virgen extra y diferenciarlo de otros aceites que se encuentran en el mercado.

Hojiblanco, Arbequino, Selección y un Coupage Ecológico son los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa que los participantes de la cata tendrán la oportunidad de degustar y descubrir sus aromas y sabores.

Además de ofrecer la cata de aceite de oliva virgen extra, Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, explicó a los presentes el proyecto oleoturístico de la entidad, que cada año recibe a cientos de personas que tienen la oportunidad de conocer de primera mano el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo.

Hay que destacar que la Denominación de Origen Estepa, gracias a la colaboración de sus cooperativas asociadas, atiende cada campaña a públicos tan diversos como centros educativos, asociaciones de amas de casa y consumidores, escuelas de hostelería, medios de comunicación,..., que experimentan el proceso de transformación de la aceituna desde que entra en la almazara hasta el almacenaje final del aceite de oliva virgen extra en la bodega.

Con la presentación de su proyecto en la Universidad de Turismo de Málaga, la Denominación de Origen Estepa espera compartir su experiencia con los futuros profesionales y crear un feedback que le permita mejorar su oferta de cara a los cientos de visitantes que recibe cada año.

Redacción