

La Experiencia de los mejores Aceites de oliva se vive en los Paradores de Turismo de España

Noticias

Las comidas y las cenas irán precedidas de una degustación guiada de una selección de Aceites de Oliva Virgen Extra de las variedades Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual

Los Paradores de Turismo, una de las cadenas hoteleras más prestigiosas de Europa, se convierten por segundo año consecutivo en el mejor escaparate para los Aceites de Oliva. Una iniciativa que forma parte del programa de promoción que lidera Aceites de Oliva de España, marca de promoción de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, en colaboración con la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

A partir del 2 de mayo, se invitará a los clientes de los restaurantes de los 94 establecimientos a participar en la Experiencia de los Aceites de Oliva. Bajo las indicaciones del maître, descubrirán los vírgenes extra de las variedades Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual.

Una variedad tan amplia que abarca al mundo entero

Gracias a esta iniciativa, los clientes de Paradores de Turismo tienen la oportunidad de hacer un recorrido sensorial, sin levantarse de su silla, por la inmensa variedad de aromas y sabores que nos ofrece el olivar, descubriendo las diferentes personalidades de los vírgenes extra y sus usos.

Aquellos que participen de esta acción se podrán llevar a casa también un ejemplar de "Aceites de Oliva. Toda una Experiencia en las Cocinas del Mundo". Una selección de platos entre los más representativos de las cocinas de todo el planeta. En él están recogidos desde los tradicionales rollitos asiáticos hasta los tiraditos de América del Sur, pasando por las tempuras niponas o los humus de Marruecos. Todos han sido elaborados con la variedad de Aceite de Oliva que más potencia sus características.

Coincidiendo con esta acción, Paradores de Turismo, celebra en mayo El Mes de los Aceites de Oliva. Además de las catas en los restaurantes, ofrece una buena parte de sus establecimientos cenas fusión en las que los vírgenes extra serán los grandes protagonistas, maridando los platos con distintas variedades. Asimismo habrá sitio para deliciosos dulces elaborados con aceites de oliva, que también se podrán disfrutar en las cafeterías de los establecimientos. Finalmente, los clientes de una decena de hoteles también podrán disfrutar de actividades de oleoturismo, como visitas a almazaras o tratamientos con aceites de oliva en Spa.

Redacción