

La DO de aceite Sierra Mágina da a conocer la singularidad de sus picuales en Milán

Noticias

Coincidiendo con la semana dedicada a Andalucía en la Expo de Milán, los visitantes del Pabellón de España podrán degustar los días 29 y 30 de junio el sabor del aceite cien por cien virgen extra de Sierra Mágina

La Denominación de Origen de aceite Sierra Mágina (Jaén) dará a conocer la próxima semana la singularidad de sus picuales en la Semana dedicada a Andalucía en la Expo de Milán (Italia) y durante los Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid como entidad patrocinadora.

Coincidiendo con la semana dedicada a Andalucía en la Expo de Milán, los visitantes del Pabellón de España podrán degustar los días 29 y 30 de junio el sabor del aceite cien por cien virgen extra de Sierra Mágina, ya que ha sido uno de los aceites seleccionados por la Consejería de Agricultura del gobierno andaluz para promocionar la gastronomía de la comunidad dentro de esta muestra.

La Denominación de Origen jiennense, que acude a la capital de la moda italiana con un packaging inspirado en una gota de aceite y diseñado por la firma de tocados española 'Rita Von', impartirá dos catas diarias para dar a conocer los aromas, texturas y sabores característicos de este picual y mostrará el método de recogida de la aceituna y elaboración del aceite.

Los aceites que se catarán son un zumo natural de aceituna, con notas de frutado, armónico en boca y elegante en su conjunto.

Representantes del Consejo Regular han destacado la presencia de estos aceites en este escaparate promocional, "ya que se trata de una oportunidad única de promoción para dar a conocer el carácter y la potencialidad culinaria de nuestros aceites en el mayor evento dedicado a la alimentación durante 2015".

Paralelamente y como entidad patrocinadora, impartirá el próximo jueves 2 de julio una cata dentro del Curso de Verano de la Universidad Complutense de Madrid: 'Periodismo deportivo: nuevas metas, nuevos retos', convirtiéndose en la primera Denominación de Origen de España que promociona las bondades de este producto tan saludable en uno de los acontecimientos universitarios con mayor prestigio nacional e internacional.

En él participarán figuras del mundo del deporte y del periodismo deportivo como son el presidente de la Liga de Fútbol Profesional, Javier Tebas; el Presidente del Comité Olímpico Español, Alejandro Blanco; el periodista deportivo de RTVE, Paco Grande, Josep Pedrerol, director de El Chiringuito (NEOX) y Jugones (La Sexta); y el periodista y productor de ejecutivo de BRT NEWS, Ramón Fuentes, que recibirán una botella del premio Alcuza.

Los alumnos se convertirán en improvisados catadores y aprenderán a diferenciar los distintos tipos de aceites de oliva que se comercializan en el mercado, así como el proceso de elaboración de estos aceites, sus atributos positivos y negativos, notas organolépticas y garantías de control.

Redacción