

La IGP Espárrago de Huétor Tájar, la DO Montes de Granada y la D.O.P.Estepa promocionarán la calidad de sus productos en Andalucía Sabor

Noticias

Andalucía Sabor abre sus puertas hoy lunes en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Espárrago de Huétor Tájar estará promocionando esta semana la calidad del espárrago de Huétor Tájar en la feria [Andalucía Sabor \[1\]](#), muestra bienal organizada por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que celebrará su quinta edición en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla del 14 al 16 de septiembre.

Esta Indicación Geográfica Protegida participará en este evento del sector de la alimentación de forma conjunta con los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen “Baena”, Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Montilla-Moriles” y la Indicación Geográfica Protegida Tomate “La Cañada-Níjar”, con un stand (009), ubicado en el espacio dedicado a las Denominaciones de Origen de Andalucía.

Desde este espacio, la IGP “Espárrago de Huétor Tájar” promocionará durante tres días las cualidades saludables y gastronómicas, así como los beneficios para la salud de este espárrago autóctono de la vega granadina. En el marco de la feria, coincidiendo con la jornada inaugural, este Consejo Regulador celebrará el lunes, día 14 de septiembre, una presentación de producto a cargo del director de márketing de la IGP, Pacual Angel Oliva, además de organizar catas y degustaciones de este producto hasta el miércoles.

En la charla dirigida al público de la feria se explicarán las características diferenciadoras de este espárrago, cultivado principalmente en el municipio de Huétor Tájar, además de otros municipios de la Vega granadina, bajo unas condiciones climáticas y métodos de producción específicos, que le aportan unas características propias de color, el sabor, la textura y la longitud.

Denominación de Origen Montes de Granada

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Granada apuesta una edición más por la promoción de su aceite de oliva virgen extra en la feria Andalucía Sabor: “Este evento promocional supone una cita muy relevante en el calendario promocional de nuestra denominación, dado el numeroso público asistente y la oportunidad que brinda de cara a la difusión de las excelencias de un producto de altísima calidad y como es nuestro aceite de oliva virgen extra”, valoró el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada, Antonio Hita.

Desde su stand 15, ubicado en el espacio de las Denominaciones de Origen de Andalucía, la denominación de origen difundirá de lunes a miércoles las propiedades nutricionales y la versatilidad gastronómica del aceite de oliva virgen extra, con un programa de actividades divulgativas donde la gastronomía tendrá especial protagonismo.

El martes 15 de septiembre, este Consejo Regulador contará con la colaboración del chef David Reyes, miembro de Cocineros Granadinos 4.0, quien ofrecerá una Masterclass con Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Montes de Granada. Reyes es un conocido restaurador granadino, comprometido con la difusión culinaria y los productos de la provincia, quien preparará una original elaboración basada en la fusión de cordero segureño, aceite de oliva virgen extra de los Montes de Granada, espárragos, surtido de hortalizas y almendra, entre otros productos. La presentación y elaboración en directo de la propuesta gastronómica finalizará con la degustación y cata de este plato por parte del público asistente a la muestra.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Granada -que cuenta con nueve empresas inscritas- destaca la aportación de esta feria del sector de la alimentación a la promoción

de los productos con calidad diferenciada. El público que visite su stand conocerá el sabor de un producto AOVE selecto, con distintivo de calidad y origen, destacado por sus cualidades físico químicas con altos niveles en ácido oléico -superior al 80 por ciento- y polifenoles. Estas propiedades aportan un gran valor nutricional dentro de la dieta mediterránea con evidentes beneficios para la salud de los consumidores.

Denominación de Origen Estepa

La Denominación de Origen Estepa y sus marcas amparadas estarán presentes en Andalucía Sabor 2015, donde gracias a los premios obtenidos nacional e internacionalmente se convertirán en uno de los grandes atractivos de uno de los eventos gastronómicos más importantes del año.

Tanto importadores como medios de comunicación y chefs nacionales e internacionales asistirán al evento, donde tendrán la oportunidad de participar en catas guiadas del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, entre los que se podrán encontrar el primer premio en Expoliva 2015, el reconocido como mejor virgen extra ecológico en Biofach (Alemania) y los aceites premiados por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Todos estos aceites de oliva vírgenes extra estarán disponibles además en el Salón del Aceite, un lugar creado por Andalucía Sabor para que todos los amantes de este producto puedan conocer a fondo sus características y degustar la gran diversidad de aceites que existen en nuestro país.

La Denominación de Origen Estepa, como única de la Provincia de Sevilla, espera seguir aumentando su notoriedad como uno de los aceites de oliva vírgenes extra más premiados del mundo y seguir extendiendo en su tierra el conocimiento de un producto que todavía necesita aumentar su valor en la mente de los consumidores.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201506/andalucia-sabor-2015-v-internacional-fine-food-exhibition>