



CONSENTIDO FRESCO, EL ACEITE RECIÉN PENSADO

Desde hace unas semanas, ya se puede disfrutar de la edición limitada de Consentido, Consentido Fresco, uno de los primeros aceites de la cosecha 2014 en ponerse a la venta. Consentido se ofrece así en su momento más intenso, recién cosechado, un zumo de aceitunas denso, sin reposar y repleto de matices que evolucionará con el tiempo hacia rasgos más equilibrados y suaves. Para degustar y apreciar esa evolución, reservada a unos pocos hasta ahora, Consentido se puede comprar online (www.consentidoaove.com) y recibirlo en casa en pocos días, fresco.

Consentido es un aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana de variedades Picual, Hojiblanca y Picuda, de olivos procedentes de los suelos calizos de la Denominación de Origen Baena.



FEHR Y GEREGRAS FIRMAN UN ACUERDO PARA UNA CORRECTA GESTIÓN DE LOS ACEITES USADOS

La Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación de Gestores de Residuos y Subproductos de Aceites y Grasas Comestibles (Geregras) han firmado un convenio de colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por el que ambas partes adquieren el compromiso de colaborar, de manera conjunta, para lograr una mayor sostenibilidad en la correcta gestión de los aceites y grasas comestibles usados en cocina, convirtiéndolos en un recurso, cuyo destino sea su valorización, legalmente permitida.

El acuerdo ha sido suscrito en Madrid por la Directora General de Calidad y Evaluación Ambiental y Medio Natural, Guillermina Yanguas Montero, el Presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio Marín, y por el Presidente de la Asociación Nacional de Gestores de Residuos de Aceites y Grasas Comestibles, Miguel Ángel García Odriozola, quienes han mostrado su satisfacción por el convenio suscrito para los próximos tres años y confiaron en que sea beneficioso para estos establecimientos, y especialmente, para el medio ambiente.

VALDERRAMA

ES VISITADO POR ESTUDIANTES

La Escuela Internacional de Hostelería y Turismo Vatel dispone de un programa de actividades diseñado para la titulación de Bachelor Degree in Hotel and Tourism Management, que incluye visitas a ámbitos profesionales como bodegas, establecimientos hoteleros, restaurantes o almazaras como la que los alumnos de segundo curso han visitado en la Pueblanueva (Toledo).

Se trata de una de las dos fincas que aceites Valderrama posee para la producción de sus aceites de oliva virgen extra, muy demandados en la alta cocina, como demuestra que chefs de prestigio como Karlos Arguiñano, Alberto Chicote, Paco Roncero, Ferran Adrià o Ramon Freixa, entre otros, lo utilicen en sus creaciones culinarias.

En la visita, los estudiantes han comprobado todas las fases de la cadena de valor del aceite de oliva virgen extra: desde los procesos mecánicos de elaboración hasta la estrategia de comercialización, que hace que prácticamente el 80% de la producción se consuma en alta restauración fuera de nuestras fronteras. De hecho, personajes como el presidente de Estados Unidos, Barack Obama es un habitual consumidor de aceites Valderrama.

SIERRA MÁGINA SE ALÍA CON ALGUNOS DE LOS MEJORES CHEFS

El recinto de Ferias y Congresos de Jaén acogió hace unas semanas la presentación, en rueda de prensa, de la segunda edición del #AoveTrip: "Viaje al primer aceite virgen extra de la denominación de origen Sierra Mágina", en la que participaron representantes de la denominación de origen jiennense y la Diputación de Jaén. A lo largo de este viaje, organizado por el Consejo Regulador en colaboración con la Diputación de Jaén para mostrar el potencial de los vírgenes de recolección temprana elaborados en Sierra Mágina y producidos por las marcas más premiadas, se fusionó la calidad de estos zumos

con la alta gastronomía de la zona y la belleza del Parque Natural de Sierra Mágina. Además se pudieron degustar los productos de la marca de calidad Degusta Jaén, que colaboran en esta iniciativa, y que representan a los productos agroalimentarios de calidad de la provincia de Jaén, de forma que se aprovechan sinergias y se obtienen unos maridajes de alto nivel. La participación de algunos de los mejores chefs de nuestro país fue uno de los grandes atractivos de este evento, entre los que se encuentran Jacob Torreblanca, Koldo Royo, Alberto Tabernero, Alex Múgica, y Pedro Hervás.

