

Alumnos del Programa de Formación en Gastronomía del ICEX se empapan de la cultura de los Aceites de Oliva de España

Una docena de alumnos provenientes de 10 países asisten en Valladolid a un seminario sobre los Aceites de Oliva de España

Los futuros cocineros asistieron a una cata y un taller sobre técnicas de uso en la cocina de los vírgenes extra de las variedades arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual

(Junio 2015) Un cocinero no puede aspirar a adentrarse en los secretos de la gastronomía española sin conocer los Aceites de Oliva y sus técnicas de uso en la cocina. Bajo esta premisa, Aceites de Oliva de España colabora con el Programa de Formación en Gastronomía Española que desde hace 8 años organiza el ICEX. Una iniciativa que permite que alumnos extranjeros conozcan desde dentro la gastronomía que hoy en día marca tendencia en todo el mundo.

Aceites de Oliva de España, de la mano del experto catador, Alfonso Fernández, ha celebrado un seminario para los 12 alumnos que participan este año en el Programa (alumnos que procedentes de Canadá, China, Corea del Sur, Dinamarca, Estados Unidos, Irlanda, México, Reino Unido, Singapur y Taiwán).

El seminario, celebrado en la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de Valladolid, se dividió en dos partes. En la primera, Alfonso Fernandez realizó una introducción sobre qué son los aceites de oliva y sus propiedades culinarias y saludables. Una explicación que fue seguida de una cata de aceites de oliva virgen extra de las variedades arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual, como ejemplo de la inmensa variedad de aromas y sabores que atesora nuestro olivar.

La segunda parte correspondió al taller de cocina, en donde los alumnos pudieron experimentar con las técnicas básicas del uso de los aceites de oliva, dedicando especial atención a las frituras. Así pudieron cocinar patatas chips fritas en aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina o patatas a lo pobre con picual. Elaboraron mayonesas y alioli jugando con los distintos vírgenes extra. También pudieron comprobar hasta qué punto los vírgenes extra son insustituibles en los postres, con diversas ensaladas de fruta, helados o una tostada aliñada con virgen extra y cacao. Incluso hubo tiempo para técnicas más complejas, como la de conseguir una textura similar a la de una mantequilla con aceite de oliva virgen extra.

Los alumnos se mostraron especialmente participativos y alabaron la versatilidad de un producto que ahora conocen mucho mejor, al que en el futuro podrán sacar todo su partido.

Para más información: www.facebook.com/AceitesdeolivadeEspana
<https://twitter.com/AceitesOlivaES>
<https://instagram.com/aceitesolivaes/>
www.youtube.com/aceitesdeolivadeespanaAOE
www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com



nota de prensa



Alfonso Fernández fue el encargado de guiar la cata y el taller de cocina



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

C. Prim, 12. 4ª planta
28004 Madrid (España)

T. +34 91 523 43 84
F. +34 91 523 84 10

info@interprofesionaldelaceitedeoliva.com
interprofesionaldelaceitedeoliva.com

nota de prensa



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

C. Prim,12. 4ª planta
28004 Madrid (España)

T. +34 91 523 43 84
F. +34 91 523 84 10

info@interprofesionaldelaceitedeoliva.com
interprofesionaldelaceitedeoliva.com