

El AOVE Montes de Toledo viaja hasta orillas del Mediterráneo para dar a conocer su sabor único

Enviado por multimedia en Lun, 08/11/2021 - 10:00

Lunes, 8 Noviembre, 2021

Subtitular: La Denominación de Origen ha ofrecido una cata comentada ante estudiantes del Centro de Formación MasterD de Valencia, que pudieron conocer las cualidades organolépticas del AOVE cornicabra al 100%

Contenido:

Los alumnos del Centro de Formación MasterD de Valencia han recibido la visita de la **Denominación de Origen Aceite Montes de Toledo**, que comprende las provincias de Toledo y Ciudad Real, con una presentación y cata donde se respetaron en todo momento las medidas de prevención sanitarias, tales como el uso de la mascarilla, si no se estaba degustando el aceite, la distancia de seguridad entre el alumnado, la ventilación de la sala y, como es habitual, el uso de recipientes individuales.

La cata estuvo dirigida por el director de la Denominación, **Enrique García Tenorio**, quien dio a conocer ante el grupo de alumnos, que nunca antes habían participado en este tipo de catas, cuál es el procedimiento habitual para catar un aceite, además de otros aspectos básicos como los requisitos que se deben cumplir para pertenecer a una Denominación de Origen y ser certificado por una marca de calidad como la de Montes de Toledo; cómo saber diferenciar las distintas categorías de aceite de oliva o los métodos de conservación del aceite alejado de la luz, del calor y de productos químicos para evitar su enranciamiento.

Así mismo, durante la masterclass se desmontaron mitos en torno al AOVE como que la acidez es un parámetro que no influye en el sabor del aceite, al igual que dudas sobre el proceso y tiempo que pasa desde que se recoge el fruto del olivo hasta que se extrae el zumo de la aceituna en la almazara y, posteriormente, es envasado para su consumo final.

Los participantes, muy curiosos y receptivos en todo momento, pudieron comprobar de primera mano las peculiaridades del AOVE 100% cornicabra que certifica esta DOP, tanto en nariz como en boca, el elegante amargor, el intenso frutado y la justa sensación de picante de este aceite, que cuenta con un elevado contenido en polifenoles y antioxidantes beneficiosos para la salud, que lo hacen esencial dentro de una alimentación saludable y, por tanto, de la Dieta Mediterránea.

Sobre DOP Montes de Toledo

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo es el organismo de control reconocido para los aceites amparados por esta DOP que utilizan la variedad cornicabra **el único del país que incluye en su etiqueta el logotipo de la Fundación Dieta Mediterránea**. A ella se encuentran asociados **más de 10.000 agricultores y 32 empresas** productoras y envasadoras de aceite de oliva. Dentro de la zona de Montes de Toledo, se enmarcan 106 municipios de la provincia de Toledo y 22 de la provincia de Ciudad Real, siendo una zona de gran valor ecológico, dentro de cuyos límites se encuentra el Parque Nacional de Cabañeros.

URL de origen: <https://gabinetemultimedia.com/content/el-aove-montes-de-toledo-viaja-hasta-orillas-del-mediterraneo-para-dar-conocer-su-sabor>