

## La DOP Aceite Montes de Toledo reanuda la actividad presencial tras el parón por la pandemia

Enviado por multimedia en Mié, 23/06/2021 - 13:10

Miércoles, 23 Junio, 2021

**Subtitular:** La Denominación de Origen realizó ayer una cata comentada ante estudiantes de cocina del Colegio Menesiano de Madrid, que pudieron conocer las cualidades organolépticas de este zumo recién exprimido de aceitunas de variedad cornicabra al 100%

### **Contenido:**

La **Denominación de Origen Montes de Toledo** reanuda sus actividades presenciales con las catas comentadas por centros de formación y escuelas de hostelería del país, que quedaron paralizadas a consecuencia de la pandemia por COVID-19.

Los alumnos de Cocina del Colegio Menesiano de Madrid han sido los primeros en volver a disfrutar del AOVE certificado por la DOP Montes de Toledo, en un cata donde se respetaron en todo momento las medidas de prevención marcadas por las autoridades sanitarias, tales como el uso de la mascarilla si no se estaba degustando el aceite, la distancia de seguridad entre el alumnado, la desinfección y ventilación de la sala, y el uso de recipientes individuales.

La cata estuvo dirigida por el director de la Denominación, **Enrique García Tenorio**, quien dio a conocer los futuros cocineros, que nunca antes habían participado en una cata de aceite, no solo las peculiaridades de este AOVE, sino aspectos básicos como los procesos de extracción y los métodos de conservación para evitar el enranciamiento de este zumo de aceituna; cómo saber diferenciar las distintas categorías de aceite de oliva; o qué requisitos se deben cumplir para pertenecer a una Denominación de Origen.

Los participantes, muy curiosos y receptivos en todo momento, pudieron comprobar de primera mano 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, que lo hacen esencial dentro de una alimentación saludable. Características propias de la variedad cornicabra, la segunda más extensa en España y mayoritaria en Castilla-La Mancha, por su gran resistencia a las temperaturas extremas propias de este territorio.

A pocos días de culminar el curso, estos alumnos se encuentran realizando el módulo “Cocina creativa y de autor” del Certificado de Profesionalidad de Cocina dentro de la llamada Formación para el Empleo, dirigida a desempleados/as del sector que quieren reciclarse profesionalmente o para demandantes de empleo que quieran acreditar sus conocimientos. De este modo, están recibiendo clases sobre nuevas técnicas de cocina, y realizando un recorrido por la gastronomía nacional y sus productos más representativos a través de las distintas DOP e IGP que existen en nuestro país.

Pese a que, la escuela acoge frecuentemente catas y charlas, esta es la primera vez que recibe la visita de un Consejo Regulador de Aceite de Oliva Virgen Extra y la segunda Denominación de Origen procedente de Castilla-La Mancha, tras la DOP Azafrán de la Mancha, que les visitó hace apenas un mes.

El Departamento de **Formación para el Empleo** del Colegio Menesiano de Madrid cuenta con una amplia experiencia en la impartición de cursos y certificados de profesionalidad en el ámbito de la hostelería y, desde 2010, ha formado ya a más de 200 personas.

### **Reconocimientos internacionales**

En las últimas semanas, han sido varios AOVES certificados bajo la DOP Montes de Toledo, los que han obtenido galardones en concursos de todo el mundo. Es el caso del **“5 Elementos Gran Selección Cornicabra”** de Finca La Pontezuela, premiado con el Oro en el London International Olive Oil Competition, el Olive Japan, el EVO International Olive Oil Contest (Italia) y el New York

International Olive Oil Competition. Además, en este último ha obtenido medalla de Plata el **“Olittera Cornicabra”** de Aceites Toledo, S.A, que también ha recibido Plata en el China International Olive Oil Competition, junto al **“Pecuaría concertada El Molinillo”**, de Dehesa El Molinillo, que ha conseguido el Oro en esta competición.

### **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 cornicabray **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/la-dop-aceite-montes-de-toledo-reanuda-la-actividad-presencial-tras-el-paron-por-la-pandemia>