

## **La DOP Montes de Toledo aspira a hacerse un hueco en el paladar de los cántabros, que se encuentran entre los mayores consumidores de AOVE del país**

Enviado por multimedia en Jue, 19/12/2019 - 13:15

Jueves, 19 Diciembre, 2019

**Subtitular:** La DOP ha dado a conocer hoy el aceite de oliva virgen extra de su nueva cosecha 2019 a estudiantes y profesores del centro de formación superior de hostelería del IES Peñacastillo de Santander, así como a blogueros gastronómicos y medios de comunicación cántabros

**Contenido:**

El AOVE certificado por la Denominación de Origen Montes de Toledo aspira a hacerse un hueco en el paladar de los consumidores de Cantabria, una de las regiones del país en cuyos hogares más aceite de oliva virgen extra se utiliza, según el Informe de Consumo Alimentario en España 2018.

Por esta razón, han presentado esta mañana su aceite de la nueva cosecha 2019 a estudiantes y profesores de los ciclos de Cocina-Gastronomía y Servicios en Restaurante de grado medio y Dirección de Cocina de grado superior del IES 'Peñacastillo' de Santander, así como a restauradores, blogueros gastronómicos y medios de comunicación cántabros, que han descubierto hoy este zumo elaborado con aceituna de variedad cornicabra al 100%, una cualidad que lo hace único como AOVE certificado por esta DOP, tras ser recolectado en una zona de gran valor ecológico dentro de cuyos límites se encuentra el Parque Nacional de Cabañeros, entre las provincias de Toledo y Ciudad Real.

El director de la DOP Montes de Toledo, **Enrique García Tenorio**, que ha dirigido la cata comentada, considera una prioridad lograr que futuros cocineros y empleados de sala se conviertan en auténticos "expertos" en el aceite de oliva virgen extra y, por tanto, en prescriptores cualificados de su consumo, especialmente en una comunidad que, junto a Andalucía, Comunidad de Madrid, Extremadura, Galicia, así como el País Vasco o La Rioja fueron las que más consumieron AOVE en 2018, según el citado informe del Ministerio de Agricultura.

**García Tenorio** ha destacado las principales cualidades organolépticas de "un aceite de color verde esmeralda que presenta en nariz un intenso frutado verde hierba y hoja de olivo propio de la variedad, que atrae inicialmente por su gran frescura y ausencia total de defectos, para mostrar posteriormente notas vegetales a tomate y tomatera, alcachofa y rúcula, junto a otras frutales entre las que destaca la manzana y la alloza, todo ello en una intensidad única".

Con el objetivo de llegar al consumidor cántabro, el director de la DOP cree que "es fundamental que quienes estudian hostelería, en sus diferentes ramas, y, por tanto, serán quienes tomen en el futuro las decisiones en las cocinas sobre qué productos utilizan en cada uno de sus platos, conozcan nuestro aceite y las posibilidades que les ofrece tanto si hablamos de sabor como de cualidades en la cocina y de propiedades cardiosaludables y antioxidantes, que son muchas en este producto que es uno de los pilares de la Dieta Mediterránea".

En la misma línea de trabajo, esta denominación de origen ha invitado también a medios, blogueros y restauradores de la región a descubrir este nuevo AOVE, cuya entrada en boca "es amable, pasando suavemente hasta la parte posterior de la boca, donde empieza a aparecer un elegante amargor de media intensidad que da paso a la justa sensación de picante en la garganta que nos anuncia el elevado contenido en polifenoles y antioxidantes característico de la variedad cornicabra". García-Tenorio subraya el ajuste entre ese picor y el valor del frutado, que da paso a una notable sensación de equilibrio.

Para García-Tenorio, "éste es, en definitiva, un aceite elegante, con un intenso frutado verde, muy equilibrado y persistente, digno representante de los grandes aceites producidos a partir de la variedad cornicabra en la zona amparada por la Denominación de Origen Montes de Toledo y **el único del país que incluye en su etiqueta el logotipo de la Fundación Dieta Mediterránea.**

Por su parte, el jefe de estudios del centro, **Juan Carlos Freire**, ha resaltado el valor que tienen

este tipo de actividades para los alumnos que estudian distintas ramas de la hostelería ya que, como reconoce, “aunque realizan catas de todo tipo de productos, el aceite de oliva virgen extra no es frecuente y, de manera especial, el elaborado con aceituna cornicabra es muy novedoso para ellos”.

En cuanto a su opinión sobre que la región de **Cantabria** sea una de las que más aceite de oliva virgen extra consume en el territorio nacional, cree que puede deberse tanto al mayor poder adquisitivo de este territorio como a las abundantes noticias relacionadas con las bondades del consumo de este tipo de aceite, durante los últimos tiempos.

En cuanto a la respuesta en cocina del aceite de oliva, respecto al aceite de semillas, Freire destaca la posibilidad que ofrece de hacer tres o cuatro frituras excelentes con el mismo, algo que otros aceites no permiten. Asimismo, recomienda disfrutar del AOVE en crudo, “donde ofrece toda la potencia de unos matices únicos”.

### **Fundación 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. A ella se encuentran asociados **más de diez mil agricultores y 34 empresas productoras y envasadoras de aceite de oliva de las provincias de Toledo y Ciudad Real** que han obtenido la certificación de sus productos de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, estando incluidos dentro de la zona de la DOP 106 municipios de la provincia de Toledo y 22 de la provincia de Ciudad Real.

Esta certificación está avalada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la certificación del producto amparado, pudiendo garantizar gracias a ello la competencia técnica, independencia e imparcialidad requeridas por la norma.

**URL de origen:** <https://gabinetemultimedia.com/content/la-dop-montes-de-toledo-aspira-hacerse-un-hueco-en-el-paladar-de-los-cantabros-que-se>