

La DOP Montes de Toledo difunde la cultura del AOVE entre los futuros chefs mexicanos

Enviado por multimedia en Mié, 27/04/2022 - 11:16

Miércoles, 27 Abril, 2022

Subtitular: La Denominación de Origen, cuya zona amparada se extiende por las provincias de Ciudad Real y Toledo, ha realizado una gira por prestigiosas universidades del país centroamericano

Contenido:

La **Denominación de Origen Aceite Montes de Toledo** ha realizado esta pasada semana una gira por México, recorriendo las principales universidades de la Ciudad de México, para dar a conocer su Aceite de Oliva Virgen Extra ante estudiantes de gastronomía.

De este modo, el director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García Tenorio ha visitado la Universidad Panamericana ESDAI, las facultades de Gastronomía y Turismo de los campus Norte y Sur de la Universidad ANAHUAC, la Universidad Claustro de Sor Juana y el Colegio Superior de Gastronomía de México, el primer centro universitario en América Latina en ofertar licenciaturas en gastronomía.

Una iniciativa de promoción exterior, que ha llevado a cabo el Consejo Regulador en colaboración con el ICEX (Instituto de Comercio Exterior) y la Oficina Comercial de España en México.

A través de estos seminarios-catas, más de doscientos alumnos y alumnas de estas universidades han podido conocer la labor que realiza esta Denominación de Origen, intercambiar impresiones y degustar este AOVE comprobando el peculiar sabor de la aceituna Cornicabra, así como la forma en que su uso puede potenciar y complementar el sabor de los platos mediante un adecuado maridaje.

Una forma singular de trasladar este aceite cornicabra 100% al mercado internacional, que se suma a otras acciones de promoción en el extranjero como las del pasado año en Japón, Alemania y del mismo modo, en México, países con gran tradición gastronómica pero donde el uso y la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra no están tan extendidos como en nuestro territorio.

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/la-dop-montes-de-toledo-difunde-la-cultura-del-aove-entre-los-futuros-chefs-mexicanos>