

## Montes de Toledo exhibe en “La Comunal” en Madrid la excelente calidad del AOVE de la nueva cosecha

Enviado por multimedia en Vie, 17/12/2021 - 12:22

Viernes, 17 Diciembre, 2021

**Subtitular:** Los asistentes han disfrutado de este Aceite de Oliva Virgen Extra a través de una cata comentada por la experta japonesa y jurado de concursos de AOVE internacionales, Tomiko Tanaka. El acto ha estado presidido por el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla- La Mancha, Francisco Martínez Arroyo; por la directora general de Alimentación de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha, Elena Escobar; por el presidente de la DOP Montes de Toledo, Gregorio Gómez López; y por el director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Iñaki Benito Otazu.

### **Contenido:**

La **Denominación de Origen Aceite Montes de Toledo** ha presentado hoy en “La Comunal”, la tienda de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero en el centro de la capital madrileña, su AOVE de la **nueva cosecha**, que destaca por su intenso frutado verde y amargor, propios de la variedad cornicabra, y por su calidad excepcional.

Durante este acto, representantes de medios especializados y miembros de la Fundación del Patronato DOP Montes de Toledo han sido los primeros en degustar un zumo de color verde esmeralda que muestra, desde la primera impresión, su procedencia de aceitunas cornicabra en envero de finales de octubre.

El acto ha estado presidido por el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla- La Mancha, **Francisco Martínez Arroyo**; por la directora general de Alimentación de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha, **Elena Escobar**; por el presidente de la DOP Montes de Toledo, **Gregorio Gómez López**; y por el director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, **Iñaki Benito Otazu**.

Francisco Martínez Arroyo ha resaltado que la Denominación de Origen Aceite Montes de Toledo no solo es la más representativa de Castilla-La Mancha, donde tenemos 450.000 hectáreas de olivar, sino que sus almazaras están haciendo un gran esfuerzo por llevar la variedad estrella de nuestra tierra, la cornicabra, por todo el mundo. “El hecho de ser monovarietal hace que la cornicabra sea cada vez más conocida y apreciada, y este producto central de la Dieta Mediterránea pueda llegar de manera distinta al consumidor”, subrayaba el consejero, quien agradecía además el compromiso de la DOP Montes de Toledo con “Campo y Alma”, incluyendo su logotipo en sus envases, y haciendo que Castilla-La Mancha llegue a más lugares con sus productos de calidad.

Gregorio Gómez ha resaltado la “calidad excepcional” de los aceites de este año, cuya recolección se ha hecho más pronto que otros años, adelantándose a finales de octubre y, por tanto, con una campaña más corta tanto para la Denominación de Origen Montes de Toledo como para el resto de Castilla- La Mancha. “Este año ha sido primordial la recogida temprana de la aceituna porque, pese a que a principios de año la borrasca Filomena azotó con fuerza los olivos de nuestro territorio, el fruto ya estaba recuperado y listo para recogerse a mediados de otoño. Por ello, es importantísimo hacerlo pronto para que tenga todo el afrutado que debe”, explicaba el presidente de la Denominación de Origen.

“La Comunal”, inaugurada en la década de los 60, es la tienda más antigua de España dedicada en exclusiva a la venta de aceites de oliva virgen extra, según ha comentado Iñaki Benito. Un proyecto que parte de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero para divulgar y poner en valor de las cualidades de esta “joya de la gastronomía”, a la que vez que se difunde la cultura del aceite entre el público general.

La cata comentada del AOVE ha estado dirigida por **Tomiko Tanaka**, natural de Japón, experta en aceites de oliva y consultora de proyectos con el olivicultura, la elaboración y la calidad de AOVE para Japón. Además es jurado en concursos internacionales de AOVE y organizadora de cursos

relacionados con el sector oleícola.

Durante la cata, Tomiko Tanaka ha destacado que el nuevo AOVE “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 tomatara, alcachofa y rúcula”, perfecto para disfrutar en crudo en ensaladas y platos fríos.

Además de poder degustar el AOVE in situ, a los asistentes se les ha obsequiado con una botella de este AOVE de nueva cosecha para que puedan disfrutarlo en sus hogares y catarlo según las indicaciones que ofreció Tomiko Tanaka durante la cata comentada.

### **Cierre del año**

Esta presentación es el último evento del 2021 de esta Denominación de Origen, que supone la culminación a un año de actividades de difusión y promoción de los AOVES de la DOP Montes de Toledo, como catas en las escuelas de hostelería de Madrid y Valencia; la cata sensorial con usuarios de la ONCE que se celebró en noviembre en Ciudad Real; participación en las ferias Salón Gourmets de Madrid; y otras acciones de promoción internacional en países como Japón, México y Alemania, a lo largo del año.

Además de la celebración de los **Premios Cornicabra**, entregados en septiembre en Finca La Pontezuela (Los Navalmorales), y el **III Foro de Calidad del AOVE**, en la sede del Colegio de Farmacéuticos de Toledo, poniendo este año el foco en la salud y la Dieta Mediterránea, donde se expusieron las propiedades beneficiosas que presenta el Aceite de Oliva Virgen Extra para prevenir enfermedades y llevar un estilo de vida saludable.

### **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 y **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.

**URL de origen:** <https://gabinetemultimedia.com/content/montes-de-toledo-exhibe-en-la-comunal-en-madrid-la-excelente-calidad-del-aove-de-la-nueva>