

La DOP Montes de Toledo ultima el año con catas por diferentes puntos del país

- **Valladolid y Madrid acogieron las últimas actividades divulgativas del año, dirigidas a estudiantes de hostelería y público general, para promover el conocimiento y la cultura del AOVE con Denominación de Origen**

TOLEDO, 07-11-2025.- Valladolid y Madrid han sido los últimos escenarios de las actividades de divulgación desarrolladas por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montes de Toledo, con el objetivo de acercar la cultura del aceite de oliva virgen extra (AOVE) a distintos públicos y promover el conocimiento de la calidad diferenciada que caracteriza a este producto emblemático de Castilla-La Mancha.

El pasado 4 de noviembre, el **IES Diego de Praves de Valladolid** acogió dos catas dirigidas a alumnos de FP Básica de Cocina (1º y 2º curso) y del Grado Medio en Servicios de Restauración, impartidas por el director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio. Cerca de 200 alumnos y profesores participaron en estas actividades formativas, donde aprendieron a distinguir los distintos tipos de aceite, conocer las fases de la cata y valorar la importancia de los AOVes con Denominación de Origen.

Estas sesiones se enmarcan dentro de las acciones que la DOP desarrolla anualmente en escuelas de hostelería de toda España, con el fin de formar a los futuros profesionales de la cocina y la sala en el conocimiento del producto y su uso en la gastronomía.

Como cierre del calendario anual de actividades divulgativas y de promoción, la DOP Montes de Toledo ha celebrado este jueves, 6 de noviembre, dos nuevas catas comentadas de cuatro tipos diferentes de aceite en la Oficina de Promoción Turística de Castilla-La Mancha en Madrid, situada en la céntrica Calle Gran Vía.

Las sesiones, con aforo completo y cerca de 50 participantes entre los dos grupos, estuvieron dirigidas a turistas y público general de mediana edad, interesados en conocer las características sensoriales y la calidad del AOVE Montes de Toledo.

Esta iniciativa, que la Denominación realiza de forma periódica en la Oficina de Turismo de Castilla-La Mancha en Madrid, se ha consolidado como un punto de encuentro para la difusión del aceite de oliva virgen extra de calidad diferenciada y una oportunidad para que los consumidores aprendan a valorar los matices, aromas y sabores que hacen único al AOVE amparado por la DOP Montes de Toledo.

Sobre la DOP Montes de Toledo



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

La Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo ampara aceites de oliva virgen extra obtenidos exclusivamente a partir de la variedad Cornicabra, producidos en una zona tradicional olivarera que abarca municipios de las provincias de Toledo (106) y Ciudad Real (28), certificando aceites de 32 almazaras de dicho territorio.

Su Consejo Regulador trabaja desde hace más de 25 años en la defensa, promoción y garantía de calidad de un producto que representa la excelencia y autenticidad del aceite de Castilla-La Mancha.

nota informativa



C/ Paloma 15, 1º B 13004 Ciudad Real - Fax 926 23 21 32 - Tel. 926 22 58 23 - Móvil 629 182 185
www.gabinetemultimedia.com - multimedia@gabinetemultimedia.com - redaccion@gabinetemultimedia.com