

Los valores saludables del AOVE y su aplicación en la gastronomía internacional, centran el Gourmet Area de la WOOE



El carácter saludable del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y su versatilidad en las cocinas internacionales serán los protagonistas del Gourmet Area en la World Olive Oil Exhibition, el mayor encuentro monográfico dedicado al aceite de oliva, que celebrará su séptima edición los días 21 y 22 de marzo en IFEMA-Madrid. El chef Kike Piñeiro ha ideado un menú para recorrer diferentes gastronomías del mundo y demostrar la versatilidad de este producto emblemático de la cocina española. A través del desayuno, el aperitivo, la comida y la cena, mostrarán lo saludable que es contar con este ingrediente en cualquier momento del día.

Gourmet Area es un espacio donde los asistentes a la WOOE pueden degustar la infinidad de aplicaciones que tiene el aceite de oliva en la gastronomía. En la séptima edición de este evento, dedicará sus propuestas gastronómicas a la versatilidad del aceite de oliva virgen extra para ser incorporado a las cocinas de otras culturas, así como su carácter saludable, que lo hace

recomendable para cualquier momento del día.

Kike Piñeiro (cocinero y copropietario de A Horta d'Obradoiro, en Santiago de Compostela), que este año cuenta con la colaboración de Kevin Mariño, ha elaborado el menú EVOO day trip around the world (Un día con AOVE alrededor del mundo). A través de 7 preparaciones, se recorrerán todas las comidas del día, haciendo guiños a platos, elaboraciones o ingredientes típicos de países que no son tradicionalmente consumidores o productores de aceite de oliva. Sin olvidar, pequeños homenajes a los productos de tierras gallegas:

- Desayuno (USA): Tortitas de aceite
- Aperitivo (Galicia, España): Aceituna gordal con xouba
- Comida, 1er plato (India): Langostino con coco, curry y AOVE
- Comida, 2º plato (Alemania): Salchicha especiada con pimiento y AOVE
- Cena (China): Atún agridulce con AOVE y fideo crujiente
- Postre (AOVE): Helado de aceite oliva
- Cóctel (Reino Unido): Copa de aceite de oliva

De esta forma, se pretende mostrar a los visitantes de la World Olive Oil Exhibition 2018 la facilidad con la que el aceite de oliva puede ser utilizado e integrado en las elaboraciones más famosas de otras culturas gastronómicas, donde no se suele emplear este tipo de grasa vegetal.

Gourmet Area busca potenciar el uso del aceite de oliva virgen extra a lo largo de todas las comidas, para demostrar, un año más, que es más que un mero aliño

Todo ello, bajo la premisa de los efectos beneficiosos que tiene para la salud, por lo que puede consumirse en cualquier momento del día y formato. *Una versatilidad potenciada por los diferentes matices que aportan a cada receta las diferentes variedades de aceite de oliva.*

Delicatessen with Olive Oil

Dentro de la World Olive Oil también habrá otros espacios donde se potenciará el uso del aceite de oliva dentro de la gastronomía, entre otros sectores, como ***Delicatessen with Olive Oil***. Empresas como La Chinata, La Montaña Aliño, Finca las Manillas, Lactalis, Un Olivo, Balcón del Guadalquivir, Productos Paqui, Sensolive, Nina Priorat, Olea Cosméticos, La Mas Rojana, Señorío de Relleu, Mykes Gourmet, Almazara Subbetica, Oleo Campo, Casa Santoña, Quesos Apolonio, Patatas San Nicasio, Deretil, Borges, Corium, Olicatessen o Plantas Aromáticas mostrarán la diversidad de productos elaborados con aceite de oliva, entre los que se encuentran conservas, aliños, dulces o cosméticos.

En esta edición, también estarán presentes los productos ganadores del concurso realizado por la WOOE para encontrar los Mejores Alimentos Industriales Elaborados con

Aceite de Oliva

Sobre la WOOE

El número de empresas representadas que participarán en la mayor feria del mundo dedicada al aceite de oliva, la World Olive Oil Exhibition (WOOE) asciende este año a 732 gracias, en parte, a las 400 compañías pertenecientes a la Asociación de Exportadores de Aceite de Oliva y Aceitunas de Mesa del Egeo de Turquía. Pero también por la presencia de importantísimos colectivos como la DOP Baena, Bajo Aragón, Montes de Toledo, Montes de Granada, Campo de Calatrava, Sierra de Moncayo, Campo de Montiel, Sierra de la Alcarria, Campo de Calatrava o Aceites de Agricultura Ecológica de Aragón o Valle de Alcudia; además de la presencia de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA).

Productores de otros países como Sudáfrica o Túnez y regiones como Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana o Almería contarán también con presencia en esta edición de la feria. Además de visitar almazaras, los asistentes a la WOOE podrán también hacer negocios con comercializadoras y envasadoras, empresas de suministros como cata aceites, menaje o paquetería, medios de comunicación con tanta proyección como Mercacei y empresas de maquinaria e industria auxiliar.

En cuanto a visitantes, la World Olive Oil Exhibition espera reunir en IFEMA a más de 3000 profesionales, compradores, hosteleros, distribuidores y empresarios de más de 30 nacionalidades diferentes, entre ellas Emiratos Árabes Unidos, Japón, China, Reino Unido, Italia o EEUU.

Este evento representa una oportunidad única para productores y profesionales del aceite de oliva. Una cita estrictamente profesional donde abrir nuevos mercados y cerrar algunas de las operaciones más importantes del año. Este encuentro se complementa con un nutrido programa de catas y conferencias, por lo que se convierte durante su celebración en el principal foro de debate y análisis para el sector.

Alrededor de 200 empresas oleícolas se reunieron en la pasada edición de la WOOE con compradores, distribuidores, y empresarios del sector de más de 30 nacionalidades (entre ellas Emiratos Árabes Unidos, Japón, China, Reino Unido, Italia o USA). Cifras que se esperan superar en esta próxima edición de la World Olive Oil Exhibition, el único encuentro monográfico del aceite de oliva.

El sector internacional del aceite de oliva encontrará dentro de la WOOE el mejor punto de encuentro para dinamizar sus negocios y ampliar su red de contactos comerciales, pero también para ponerse al día de las tendencias y claves que rigen el presente y que se prevén en el futuro inmediato de este dinámico mercado. Este objetivo es posible gracias a uno de los programas de catas y conferencias más ambicioso del mundo del aceite de oliva, que este 2018 reunirá a

ponentes del máximo prestigio a nivel internacional.

[DESCARGAR PROGRAMA](#)

Fuente: WOOE

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

[??La WOOE entrega en su VII edición un reconocimiento a la DOP BAENA por su prestigio y proyección nacional e internacional](#)

