AOVE Montes de Granada y espárrago de Huétor Tájar combinan su excelencia en el Salón de Gourmets

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada **y la** Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Huétor Tájar**, con el apoyo de** Cooperativas Agro-alimentarias de Granada**, promocionan unidos su excelencia, calidad y versatilidad culinaria en la cita ineludible que representa la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad,** Salón de Gourmets**, celebrada durante esta semana en Madrid.**

En Salón de Gourmets, el Consejo Regulador de la DOP Montes de Granada y el Consejo Regulador de la IGP Espárrago de Huétor Tájar promocionan su aceite de oliva virgen extra y espárrago, respectivamente y por partida doble: por un lado, desde su stand en el espacio de la Junta de Andalucía dedicado a la promoción de los alimentos de calidad andaluces. Por otro, ambos productos forman parte de las actividades gastronómicas organizadas por la Diputación de Granada en su stand “Sabor Granada”, muy visitado por profesionales y con gran presencia de empresas adheridas a esta marca, entre las que se encuentran la cooperativa oleícola San Sebastián (Benalúa de las Villas) y Almazara Campopineda (Píñar), ambas productoras de aceite

de oliva de la denominación, así como la cooperativa de cordero lojeño, Covecol.

Salón de Gourmets es una feria que destaca por su gran nivel en el ámbito de los productos de calidad diferenciada y en cuya jornada inaugural el AOVE de la DOP Montes de Granada y el espárrago de Huétor Tájar brillaron con contundencia por su calidad y presentaciones gastronómicas, contando con gran apoyo institucional.

En su jornada inaugural, Salón de Gourmets contó con una gran afluencia de profesionales interesados en los productos granadinos, cuyas características se difunden desde ambos Consejos. La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Carmen Ortiz, junto al presidente del Consejo Regulador de la DOP Montes de Granada, Gustavo Ródenas y la directora general de Industrias y Calidad Alimentaria, Rosa Ríos, visitó el stand conjunto y *resaltó el esfuerzo de productores, cooperativas y empresas por mejorar la calidad, ofreciendo un AOVE y un espárrago diferenciados, selectos y con valor añadido para el territorio y sus agricultores.*

> El aceite de oliva Montes de Granada y el espárrago con IGP Huétor Tájar inauguraron el espacio gastronómico de Sabor Granada, organizado por la Diputación provincial, protagonizando el show cooking dirigido por el chef granadino, Jesús Bracero

El presidente de la Diputación provincial, José Entrena, junto a la diputada de Empleo y Desarrollo Sostenible, Ana Muñoz y Gustavo Ródenas, asistieron a esta presentación que puso en valor la calidad y diferenciación del AOVE Montes de Granada, así como los atributos de “verdad” y “origen” que aporta el sello de la denominación. Por su parte, *el espárrago de Huétor Tájar simboliza la excelencia en esta hortícola cultivada con tradición y respetando los orígenes de este producto autóctono, de gran terneza, frescura y sabor ligeramente amargo.*

La fusión del espárrago de Huétor Tájar y aceite de oliva Montes de Granada realizada por Bracero culminó en un artístico 'Salmorejo de remolacha, aguacate de la Costa tropical granadina, sardina confitada y ahumada en AOVE Montes de Granada con crujiente de espárrago de Huétor Tájar, helado de AOVE y pan de sésamo'. Muy genuina, fresca y con aromas a mar de la costa granadina, resultó su segunda elaboración 'Tartar de quisquilla de Motril, con piña, aguacate, espárrago confitado y crujiente de tinta de calamar'. Ambas propuestas ensalzaron a la provincia de Granada, su buen hacer agrario y potencial gastronómico. En definitiva, alimentos de calidad y la elección perfecta de un consumidor que prima la alimentación saludable y el sabor contundente de un producto diferenciado.

Fuente: Cooperativas Agro-alimentarias de Granada

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??Arranca el 31º Salón de Gourmets poniendo el acento en la innovación, con más

de 1.300 novedades

??El 31º Salón de Gourmets premiará la excelencia en las distintas áreas de la gastronomía y agroalimentación