DOP Montes de Granada muestra a escolares el arte de varear

Unos 50 chicos y chicas de 6º de Primaria del Colegios Sagrado Corazón de Maracena han participado en una actividad formativa organizada por la DOP Montes de Granada en el Parque de las Ciencias de Granada con el objetivo de difundir los procesos de producción del aceite de oliva como alimento clave en una dieta basada en productos locales y sostenibles.

La actividad, que se desarrolló en el espacio “TasteLab”, donde está la exposición “Foodprints. La huella de los alimentos” y en la zona de etnobotánica, ha sido organizada por la DOP Montes de Granada junto al propio Parque de las Ciencias de Granada y la Fundación Caja Rural de Granada, en colaboración con la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Ministerio de Ciencia e Innovación del Gobierno de España).

En primer lugar, los alumnos y alumnas han participado en el vareo y otras técnicas empleadas para la recogida de la aceituna y los procesos mecánicos que se empleaban en las antiguas almazaras para extraer el aceite.

Y después, han asistido a una cata sensorial del aceite de oliva, dirigida por *María Luisa Lorenzo, jefa de panel de cata de la* DOP Montes de Granada y profesora del Departamento Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada.

Otras actividades de promoción

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Montes de Granada y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Espárrago de Huétor Tájar se han promocionado en el Paseo del Violón de Granada, en el marco de una jornada organizada por la Delegación de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Las personas que se acercaron pudieron el aceite de oliva virgen extra con la DOP Montes de Granada y los espárragos con IGP Espárrago de Huétor Tájar, que han compartido stand promocional en un espacio en el que también se encontraban la IGP Cordero Segureño, la DOP Poniente de Granada, la IGP Jamón de Trevelez, la DOP Vinos de Granada, la DOP Chirimoya de la Costa Tropical y la DOP Miel de Granada.