Vídeo de Siete Agromarketing con lo más destacado de "los Mejores AOVEs de la D.O. Sierra de Segura 2016/17"

Ya tienes a tu alcance el vídeo resumen con los momentos más destacados de la Presentación de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) de la D.O. Sierra de Segura, **correspondientes a la campaña 2016/17. Un acto celebrado en Madrid, el 14 de diciembre, y organizado en todos sus detalles por** Siete Agromarketing**, *agencia de comunicación y consultoría a nivel nacional e internacional, con una larga experiencia en el sector agroalimentario, y en la que el Consejo Regulador de esta*** Denominación ***depositó su confianza al adjudicarle la coordinación y puesta en marcha de este evento.***

La segunda edición de esta Presentación, *que contó con el patrocinio, entre otros, de* Caixa Agrobank *y la colaboración de* Elaia Zait*, responsable del diseño de innovadoras y vanguardistas copas de catas para esta ocasión*, tuvo como punto de partida poner de relieve la excelencia de los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Sierra de Segura y premiados como los mejores de su campaña. *Para tal fin, se preparó un showcooking y cata de sus creaciones, dirigida por el mediático chef,* Sergio Fernández*.*

A través de una experiencia sensorial única, los asistentes a este acto han podido disfrutar de las virtudes de los mejores zumos de oliva virgen de la D.O. Sierra de Segura, protagonistas de exclusivas tapas creadas ex profeso para esta presentación. Así, en el caso del aceite galardonado con el Premio Ardilla "Sierra de Génave Selección", producido y comercializado por S.C.A Sierra de Génave, *Sergio Fernández elaboró **'Hummus con regañás y Sierra de Génave'**, deliciosa propuesta a la que este aceite aportaría su frutado verde intenso a hierba recién cortada, tomate, alloza y manzana verde, equilibrado en boca y con ligera persistencia del picante sobre el amargo.*

La degustación preparada por el chef se completaría con los finalistas de estos premios, que fueron:

"Saqura", producido por S.C.A. San Juan de la Cruz (Beas de Segura) y comercializado a través del grupo cooperativo Olivar de Segura, Puente de Génave, Jaén. Descrito por su frutado verde intenso, ligeros toques de aceituna madura y plátano, equilibrado en boca, amargo y picante de intensidad media, con ligera persistencia del amargor, ***y presentado con la tapa 'Escabeche De Codorniz Con Agua De Azahar y Saqura'.***

"Fuenroble", frutado verde intenso donde destaca el tomate y la hierba. Equilibrado y en boca recuerda a la manzana verde y la hoja de olivo. Producido y comercializado por Potosí 10 S.A., Orcera, Jaén, ***y con el que se elaboró la tapa 'Papas rellenas con Crema de Fuenroble'.***

Y, finalmente, "Castillo de Hornos", producido y comercializado por S.C.A Santa María Magdalena, Hornos de Segura, Jaén. Definido como frutado verde intenso, ligeros toques de aceituna madura y planta de tomate. En boca destaca la hoja de olivo. Equilibrado y persiste el picante sobre el amargo. ***Su tapa fue denominada 'Gachas Dulces con Castillo de Hornos'.***

Eventos a medida

Desde Siete Agromarketing nos ponemos a tu disposición para la organización de eventos, presentaciones, diseños gráficos, vídeos promocionales y corporativos, que adaptamos a tus necesidades, movilizando todo nuestro saber hacer y experiencia. Nuestra finalidad es aportar valor y contribuir a que tu empresa y marca vea cumplido sus objetivos.

> Vídeo resumen de la Presentación de los Mejores AOVEs de la D.O Sierra de Segura 2016/17

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??Madrid recibe los 'Mejores Aceites Denominación de Origen Sierra de Segura 2016/17

PRESENTACIÓN
MEJORES ACEITES
D. O. Sierra de Segura
CAMPAÑA 16/17
Europa
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SIERRA DE SEGURA