



LA ASOCIACIÓN OLIVAR Y ACEITE CONTINÚA CRECIENDO

Dos nuevas empresas que apuestan decididamente por la cultura del AOVE. La Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén que gestiona el Centro, da la bienvenida a dos nuevos socios. Productores de dos AOVES de extraordinaria calidad **Oro Bailén** y **Sabor D'Oro**. Se trata de dos excelentes AOVES con diversos atributos positivos, olfativos y gustativos. Desde ya podéis encontrar sus productos en nuestra tienda.

CURSOS DE CATA DE NIVEL INICIACIÓN Y AVANZADO

Dos nuevas ediciones de **Cursos de Cata de AOVE** se han ido desarrollando en las últimas fechas para alumnos de **Bilbao, Nueva York, Palma de Mallorca o Madrid** en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite. En cada curso **catamos más de 30 muestras** de diferentes variedades o de países como España, Grecia o Italia. Además contamos con ponencias sobre experiencias de la mano productores. En ambos cursos finalizamos con una **sesión especial/showcooking de Maridaje con AOVE**. Muy pronto tendremos nuevos cursos de formación para seguir desarrollando habilidades sensoriales en la cata de aceite.



CONTINÚAN LAS ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DEL AOVE CON TALLERES DE CATA PARA CENTROS EDUCATIVOS.

Seguimos desarrollando actividades de promoción del AOVE para Centros Educativos. Más de **1000 escolares** de diferentes niveles educativos, desde Educación Infantil a Secundaria, pasarán por Olivar y Aceite. Con estas actividades se pretende **potenciar la cultura y el conocimiento del AOVE** entre los más jóvenes y hacer más cercano este sector tan importante para la provincia a las generaciones futuras.

Pásate por nuestro blog y echa un vistazo a uno de los últimos posts:

JORNADA DE INICIACIÓN A LA CATA DEL ACEITE Y EL VINO 9-10 DE JUNIO

un
i
A
Universidad Internacional de Andalucía

Campus Antonio Machado Baeza

(Código 3548)

Jornadas
Análisis sensorial e iniciación a la cata y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y el vino

Días 9 y 10 de junio de 2015

LA ASOCIACIÓN OLIVAR Y ACEITE PRESENTE EN EL MERCADO DE SAN NICASIO, CELEBRADO EN ÚBEDA DEL 23-26 ABRIL

El Mercado De San Nicasio, que tuvo lugar en la Plaza de Toros de Úbeda fue epicentro gastronómico de la provincia. **La Asociación y varios asociados** (Cortijo Spiritu Santo, Ñ Organic, Pagos de Toral, Puerta de las Villas, Claramunt, Notaliv, Nobleza del Sur y Oleícola Jaén) **participaron con un stand en la feria**. Además se celebraron **2 Talleres de Cata y Maridaje**, de la mano de Restaurante Zeitum y Manuel Monsalve .



CONFERENCIAS EN EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN

En las últimas fechas nuestra sala de conferencias ha sido sede de diferentes actos, tales como la **Presentación de AOVes de socios como Aceites Claramunt y Oleícola Jaén** a diferentes periodistas especializados, blogueros y medios de comunicación o ponencias como **Conferencia AOVE picual, a cargo del Dr. Américo** en la que se desgranó la importancia y las propiedades saludables del Oleocanthal, componente importante del AOVE de variedad picual.

NUESTRO COMPROMISO CON LA CALIDAD TURÍSTICA

En las últimas semanas recibimos el distintivo, **Compromiso de Calidad Turística**, que acredita nuestra firme creencia en que la calidad en el servicio del Centro de Interpretación es la herramienta fundamental para satisfacer a nuestros clientes gracias al SICTED. **Durante todo el año 2014 realizamos un esfuerzo para lograr un trabajo exitoso de implantación y certificación del SICTED, Sistema Integral de Calidad Turística en destino** y que gracias a él, hoy, continuamos ofreciendo un servicio de máxima calidad a nuestros clientes.



MÁS TALLERES DE COCINA PARA ADULTOS Y NIÑOS

Seguimos con los Talleres de Cocina para niños y adultos, en el Aula de Cocina. En un ambiente agradable, disfruta y aprende técnicas culinarias de repostería o cocinas del mundo y a usar diferentes aceites de oliva virgen extra en la cocina. **Próximos Talleres para Niños de "Cocina Fresquita", 30 de Mayo y 20 de Junio con Catalina Cocinillas** y el próximo 3 de Junio, Taller de Cocina Japonesa con **Marcos Castillo**.

