LOCAL | Denominación de Origen

Consultores gastronómicos brasileños se interesan por la aplicación del aceite de oliva en el país carioca

Conocen de primera mano las excelencias de los caldos prieguenses

Redacción
Domingo 29 de noviembre de 2015 - 10:56



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha recibido la visita de dos consultores gastronómicos de Río de Janeiro, pertenecientes al Senac, el centro por excelencia de gastronomía de Brasil, con objeto de conocer más afondo el Aceite de Oliva Virgen Extra para promocionar su uso en la cocina entre los ciudadanos brasileños.

Francine Teixera Xavier y Marcelo Scofano son dos importantes influencers, con un gran prestigio y popularidad entre el sector agroalimentario del país brasileño. Ambos acudieron a la sede de la Denominación de Origen para visitar la exposición “Un paseo por la historia del oro líquido” y para disfrutar de una cata dirigida en la que aprendieron a distinguir las diferentes variedades de AOVE que produce la entidad, así como una extracción de aceites frescos a la que asistieron de la mano de representantes de la D.O.P. Priego de Córdoba.

Teixera y Scofano se manifestaron muy satisfechos con la visita y muy interesados con el mundo del AOVE y todas sus aplicaciones en el mundo culinario. Según afirmaron los visitantes, el consumo en Brasil del Aceite de Oliva Virgen Extra ha aumentado en los últimos años de manera considerable y para el Senac, el centro gastronómico por excelencia del país es muy importante trasladar una buena aplicación del uso de este producto en la cocina brasileña.