

PROVINCIA | Gastronomía

Paco Roncero se une a Almazaras de la Subbética para celebrar el origen y la excelencia del AOVE

Durante la campaña, Roncero participará en showcookings, grabaciones y contenidos gastronómicos

Redacción

Martes 2 de diciembre de 2025 - 16:37



El chef Paco Roncero, con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, se incorpora a la nueva campaña oleícola de Almazaras de la Subbética en una colaboración que reivindica el valor del origen, la sostenibilidad y la cultura del aceite de oliva virgen extra.

La elección de Roncero no es casual, ya que se trata de un reconocido defensor del AOVE y su uso consciente en la alta cocina, comparte la misma filosofía que guía a la cooperativa. “Sus aceites transmiten la dedicación de quienes creen en lo que hacen. Para un cocinero, eso es lo que más inspira”, afirma el chef.

Tal y como subraya el cocinero, esta alianza pone en valor el compromiso de unir divulgación, territorio y excelencia para acercar el AOVE a nuevos públicos sin perder su identidad.

Durante la campaña, Roncero participará en showcookings, grabaciones y contenidos gastronómicos que mostrarán cómo el AOVE transforma la cocina y conecta con la memoria y el paisaje.

La llegada de la nueva cosecha marca el inicio del trabajo de más de 7.000 agricultores, cuya labor convierte el fruto del olivar en aceites reconocidos internacionalmente por su autenticidad. Entre ellos, Rincón de la Subbética, el AOVE ecológico más premiado del mundo.

Ubicada en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Almazaras de la Subbética, elegida Mejor Cooperativa Ecológica del Mundo 2024-25, exporta sus aceites a más de 60 países, manteniendo un modelo basado en la innovación, la sostenibilidad y el respeto por la tradición.

Con esta colaboración, la cooperativa refuerza su misión de seguir llevando el AOVE a cocineros, consumidores y amantes de la gastronomía, celebrando el origen como esencia de cada botella.