PANORAMA | Agricultura

El Ifapa-Cabra imparte un curso internacional de formador de catadores de aceite de oliva

Participan una treintena de productores y especialistas procedentes de Alemania, Portugal, Brasil y de distintos puntos de la geografía española

José Moreno
Lunes 4 de junio de 2012 - 22:28



Una treintena de productores, investigadores y especialistas de sectores relacionados con la olivicultura y distintos sectores relacionados con ésta, procedentes de Alemania, Portugal, Brasil y de distintos puntos de la geografía española han participado en el centro Ifapa-Cabra (Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera), en un curso de formador de catadores de aceite de oliva que anualmente dirige su directora, Brígida Jiménez.

El objetivo del mismo como indicaba Jiménez, pasa por ofrecer tanto a los productores como a los profesionales que están relacionados con el sector del consumo, los conocimientos necesarios para mejorar y obtener mayor calidad en los aceites.

La estructura del curso ha pasado por diversos aspectos que han ido desde cómo mejorar esa calidad desde el momento inicial de la producción a cómo ofrecer esos conocimientos al consumidor una vez obtenido el producto final, pasando por visitas a almazaras y cooperativas de la comarca junto al intercambio de las experiencias de cada uno de los participantes en sus respectivas empresas.

La directora del Ifapa-Cabra señalaba además que el trabajo realizado en estos últimos años en la calidad del aceite de oliva en los centros Ifapa y las Universidades de Córdoba y de Jaén, es una de las claves que ha provocado que se despierte tanto interés por participar en cursos de este calibre no sólo a nivel nacional sino por especialistas de más allá de nuestras fronteras, como demuestra el hecho de la ampliación de plazas de este curso al pasar de 25 a 32.

Un curso de este tipo que como explicaba Juan Barral de “Hacienda Queiles” de Monteagudo (Navarra), despierta interés porque siempre se aprende algo y más cuando “en un mundo como el del aceite de oliva, el intercambio de información, es fundamental”.

De igual forma lo expresaba Alberto del Moral López de la almazara “Sucesores de Hermanos López” de la localidad de Luque, que aparte de exponer los aceites que elabora, sirve para el intercambio de opiniones y profundizar en distintas cuestiones relacionadas con el proceso de elaboración.

Por su parte Marcelo Scofano, profesor de una Escuela de Gastronomía de Río de Janeiro (Brasil), el interés que despiertan este tipo de cursos viene dado por la búsqueda de una referencia de calidad y más cuando a Brasil están llegando ahora los aceites de oliva y se está viviendo un momento de mucho cambio a nivel económico junto al gran interés que despierta el aceite español, que no son conocidos por su calidad y por lo

que ahora es el momento añadía, de cambiar ese panorama.

PULSA EL REPRODUCTOR PARA ESCUCHAR EL ARCHIVO DE AUDIO