

La primera oleoteca de Alicante llega al Monastrell

REDACCIÓN

■ La chef María José San Román, trae a Alicante la primera oleoteca después del éxito obtenido durante un año de pruebas en el Culinary Institute of America. La apertura de este negocio significará que Alicante tendrá la primera oleoteca Villa Campestri del mundo.

Durante la presentación de ayer en el Monastrell, a la que asistieron los principales productores de aceites de España e Italia, se sirvieron 14 platos elaborados con diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra. La cata de aceite de oliva de ayer estuvo dirigida por Brígida Jiménez Herrera, Di-

rectora del Centro IFAPA de Cabra, experta en aceite de oliva por el Instituto de la Grasa (CSIC) y miembro de numerosos paneles y concursos de aceites de oliva (BIOL, BioCórdoba, EXPOLIVA, Diputación de Córdoba, Diputación de Málaga o Diputación de Sevilla).

OliveToLive es un innovador sistema para el almacenamiento de aceite de oliva y el sistema de distribución, creado por Paolo Pasquali de Villa Campestri. Los aceites de oliva se degradan con el tiempo, debido a los efectos del oxígeno, la luz y el calor. El sistema OliveToLive fue diseñado para proteger el aceite del aire y la luz.



RAFA ARJONES

Un instante de la cata de aceite de ayer en el restaurante alicantino.