



En la muestra, que cerró sus puertas el pasado miércoles, ha sido el escaparate gastronómico elegido para presentar receta de lo que es la primera foccacia enriquecida con su aceite de oliva extra temprano.

La Denominación de Origen “Sierra Mágina” de Jaén ha viajado hasta A Coruña para dar a conocer la redondez y armonía de sus aceites de recolección temprana en uno de los salones profesionales más importantes del circuito gastronómico nacional como es el Fórum Gastronómico A Coruña 2017, que cerró sus puertas el pasado martes con más de 23.000 visitantes.

El Consejo Regulador, ubicado en el corazón del Parque Natural de Sierra Mágina, ha acudido por segunda vez a este escaparate gastronómico con un stand propio en el que han presentes algunos de los aceites certificados con su sello de calidad como es el caso de ‘Oro de Cánava’, elaborado por S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios (Jimena, Jaén), elegido uno de los mejores aceites de la Denominación de Origen en esta campaña. Ha realizado además catas dirigidas en las que los visitantes han descubierto el equilibrio y amargor suaves de sus aceites serranos y han saboreado sus espectaculares y elegantes registros en nariz y boca que armonizan con la intensidad de frutados. Estos, han sido los auténticos protagonistas de una novedosa sesión

REDACCION

Miércoles, 15 de Marzo de 2017 12:37 - Actualizado Jueves, 16 de Marzo de 2017 12:50

monográfica dedicada al pescado a cargo del gran chef Sacha Hormaechea; y han podido degustarse en exclusiva durante la cena celebrada en el restaurante BocaNegra, que ha puesto el broche de oro a este Fórum.

Como ya hiciera en la pasada edición, ha presentado una receta innovadora en la que ha jugado con las notas y texturas características de su Aceite 'Premium', y que ha sido capaz de sorprender al público visitante. Se trata de la primera foccacia enriquecida con aceite de oliva 100% virgen extra temprano "Sierra Mágina" y alcachofas, que ha sido elaborada en directo por Anna Maier, blogger especializada en gastronomía y promotora de proyecto gastronómico 'Panepanna'.

Según ha afirmado Jesús Sutil, gerente del Consejo Regulador de Sierra Mágina, con la participación en este tipo de salones gastronómicos "pretendemos incrementar la red de contactos comerciales para que nuestras marcas puedan tener una mayor presencia fuera de Andalucía; además constituyen el canal adecuado para promocionar nuestros aceites de calidad diferenciada fuera de los circuitos de la gran distribución, ya que conseguimos llegar directamente al consumidor final", ha aseverado Sutil.