



82 marcas de AOVes tempranos, empresas de cosmética con aceite y de artesanía se han dado cita en esta muestra desarrollada en Úbeda, que ahora se trasladará del 30 de noviembre hasta el 2 de diciembre al municipio barcelonés de Hospitalet de Llobregat.

La quinta edición de la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén ha continuado hoy en el Hospital de Santiago de Úbeda, que ha sido epicentro de múltiples actividades programadas durante

REDACCIÓN

Domingo, 25 de Noviembre de 2018 21:31 - Actualizado Sábado, 01 de Diciembre de 2018 12:29

ayer y hoy en el marco de este evento organizado por la Diputación Provincial de Jaén y la Junta de Andalucía. El vicepresidente segundo y diputado de Promoción y Turismo de la Administración provincial, Manuel Fernández, ha estado presente junto al delegado territorial de Agricultura de la Junta en Jaén, Juan Balbín, en la segunda jornada de esta fiesta, que ha registrado un elevado número de visitantes y ha incluido la realización de distintas actividades vinculadas con el aceite de oliva virgen extra jiennense.

La feria de los aceites –en la que se han podido degustar y adquirir 82 AOVES tempranos, elaborados por cooperativas y almazaras de 35 municipios jiennenses– ha vuelto a ser eje de la celebración de este evento, en el que empresas de cosméticos con aceite de oliva y artesanos de la provincia también han dado a conocer sus productos ante el numeroso público que ha acudido a la segunda jornada de esta feria.

“Productores y maestros artesanos nos han certificado que esta fiesta está siendo un auténtico éxito”, ha destacado Manuel Fernández que, además de subrayar el mérito de los oleicultores “por conseguir unos magníficos aceites como los que nos están mostrando”, ha resaltado la buena acogida por parte del público que han tenido las dos jornadas de este evento. “La gente ha hecho ya suya la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén, que se ha desarrollado además en un escenario único de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad, en la que en estos dos días se ha mezclado de forma perfecta el patrimonio con el mejor aceite de oliva virgen extra temprano de Jaén”, ha apostillado.

Junto a la zona expositiva, la gastronomía también ha sido protagonista este domingo con el desarrollo de demostraciones de cocina en vivo que han corrido a cargo de los chefs Juan Pablo Gámez y Juan Carlos Trujillo, de los restaurantes Los Sentidos y Canela en Rama, ubicados en Linares. A las actividades gastronómicas del Hospital de Santiago se ha sumado también la elaboración de platos especiales y la degustación de aceites tempranos que han ofrecido distintos restaurantes, cafeterías y bares de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad.

Asimismo, hoy han continuado las visitas turísticas a la almazara Cortijo Spiritu Santo, adherida a OletourJaén, una actividad que ha cubierto sus plazas a lo largo de todo el fin de semana y esta noche el colofón de esta fiesta será la cena del remate, elaborada a ocho manos, que Pedro Sánchez, de Bagá, Montserrat de La Torre, de La Cantina de la Estación, Juan Pablo Gámez, de Los Sentidos y Juan Carlos Trujillo de Canela en Rama ofrecerán en el restaurante La Cantina de la Estación, para el que se han completado ya las plazas.

REDACCIÓN

Domingo, 25 de Noviembre de 2018 21:31 - Actualizado Sábado, 01 de Diciembre de 2018 12:29

Tras Úbeda, esta V Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén se trasladará desde el 30 de noviembre hasta el 2 de diciembre al municipio barcelonés de Hospitalet de Llobregat, donde se desarrollarán degustaciones, demostraciones culinarias y una feria de aceites, entre otras muchas actividades.