

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español se vuelca en la promoción en Brasil

Los futuros chefs brasileños aprenden a cocinar con los Aceites de Oliva de España

- Bajo el título “Texturas con aceite de oliva español: Cocina de vanguardia”, se han impartido cursos en cuatro escuelas universitarias de hostelería en Sao Paulo.
- De la mano del chef Pablo Pavón, los alumnos han aprendido nuevos usos de los Aceites de Oliva de España como la esferificación o su empleo en los postres.
- El “Desayuno Español” se presenta en Sao Paulo.

Madrid 05-12-2012. Los cocineros españoles han impulsado una auténtica revolución gastronómica cuyos efectos se dejan notar en la alta restauración de todo el mundo. Y los Aceites de Oliva de España se encuentran en el epicentro de esa transformación. Los cocineros ya no consideran a los aceites de oliva como un condimento con más o menos peso en sus platos para alcanzar el protagonismo indiscutible en muchas de sus propuestas más emblemáticas.

Esa cocina de vanguardia es la que han conocido unos 150 los alumnos de cuatro de las principales escuelas universitarias de hostelería de Brasil: Anhembi Murumbi, Metodista, SENAC y HOTECH, todas ellas en Sao Paulo.

Los talleres han corrido a cargo del cocinero ecuatoriano Pablo Pavón, formado en algunos de los más importantes restaurantes de nuestro país, como El Bulli o la Terraza del Casino de Madrid. Alumnos y profesores de los centros han aprendido a elaborar, por ejemplo, esferificaciones de aceite de oliva virgen extra, aceite en polvo, usando nitrógeno líquido, o mantequilla de aceite de oliva virgen extra. Pavón destino una parte importante de los talleres al uso de los aceites de oliva en repostería. Los alumnos no se limitaron a seguir la demostración, sino que participaron activamente en la elaboración de los platos.

Desayuno Español

La ciudad de Sao Paulo ha sido también elegida para hacer la presentación del concepto “Desayuno Español” en Brasil. Hasta finales de año, el hotel Meliá Jardim Europa ofrece, dentro de su oferta culinaria, el denominado “Café da manha espanhol”. Una propuesta que se asienta sobre el aceite de oliva virgen extra de España y que reivindica una forma sabrosa, saludable y netamente española de empezar el día, perfectamente adaptada a los gustos de los consumidores de todo el mundo.



En la cocina de Brasil

Al mismo tiempo, la campaña de promoción que lleva a cabo la Interprofesional del Aceite de Oliva Español en Brasil en 2012, con la colaboración del ICEX y los exportadores agrupados en ASOLIVA, está realizando una serie de acciones destinadas específicamente para el consumidor medio brasileño. Cabe destacar, entre las mismas, la presencia de un stand de los Aceites de Oliva de España en varias tiendas de Sao Paulo, así como la edición de varios recetarios tanto en formato digital como en vídeo. En estos vídeos, disponibles en la web www.azeite.com.br, aficionados a la cocina como el periodista Bruno Wais o un estudiante, Itic Tinaman, elaboran recetas como una escalibada o un bocadillo con Aceites de Oliva de España.

Para más información: www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com
www.azeite.com.br



El chef Pablo Pavón en el taller celebrado en la Universidad Anhembi Murumbi





Los alumnos del centro SENAC participaron activamente en el taller



Imagen de la vídeo-receta del estudiante Itac Tinaman, disponible en www.azeite.com.br

