

Paco Roncero colabora con Aceites de Oliva de España en la búsqueda de nuevas aplicaciones de nuestros vírgenes extra en la alta gastronomía

El cocinero ha presentado en el IV Congreso Gastronómico Andalucía Sabor tres creaciones exclusivas con los vírgenes extra como protagonistas

Esta es la primera de una serie de acciones de promoción de Aceites de Oliva de España que recorrerá 13 países de todo el mundo a lo largo de los próximos meses

(Septiembre 2013) La pujanza de la alta gastronomía española no se podría entender sin el concurso de nuestros aceites de oliva virgen extra. No obstante, aún estamos lejos de saber aprovechar al máximo todas sus posibilidades. Bajo esta premisa, el cocinero Paco Roncero, ha impartido hoy en el IV Congreso Gastronómico Andalucía Sabor una master class titulada: “El aceite de oliva virgen extra y sus monovarietales en la alta gastronomía”. Roncero es uno de los cocineros que más lejos han llevado la experimentación con nuestros los vírgenes extra. Un trabajo en el que ha sido fundamental la amplísima gama de monovarietales que se producen en nuestro país. “Cada una de esas aceitunas tiene unas características diferentes y nos van a aportar cosas distintas en nuestros platos”. Partiendo de esa materia prima ha desarrollado nuevas técnicas culinarias, que han abierto un nuevo campo al uso y disfrute de este alimento.

Pero Roncero ha ido un paso más allá. Ya no sólo se trata de aprovechar los sabores y aromas característicos de las cientos de monovarietales que se producen en nuestro país. Ahora trabaja incluso con los matices organolépticos que el distinto grado de maduración otorga a una aceituna, y por ende a su aceite. “No tiene nada que ver, como hemos comprobado hoy, un aceites cogido en octubre, en noviembre o diciembre. Son sabores y aromas totalmente diferentes. Y yo creo que esto es muy importante a la hora de cocinar con el aceite de oliva virgen extra como ingrediente principal de tu plato”. Partiendo de la gran variedad andaluza, la picual, Roncero ha elaborado tres platos con otros tantos aceites que se diferenciaban por su fecha de elaboración: octubre, noviembre y diciembre. Como era de esperar, en todos ellos se manifiestan atributos típicos de la variedad. Pero más allá de eso, cada uno tiene una personalidad única que Roncero ha sabido aprovechar para cada uno de los tres platos que ha elaborado.

Del aceite elaborado en octubre, Roncero destaca el gusto como gran aportación a sus platos. Con él elaboró unas Conservas con Contrastes de los Gustos del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Del virgen extra elaborado en el mes de noviembre, el cocinero destaca el aroma como principal atributo, como puso de manifiesto en su Consomé con Encapsulaciones de Aceite de Oliva Virgen Extra. Del picual más maduro, elaborado en diciembre, Roncero destaca su particular textura para elaborar un Tartar con Ravioli Líquido de Aceite de Oliva Virgen Extra.



Esta es una iniciativa de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, que cuenta con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Junta de Andalucía.

Campañas de promoción

De hecho, este acto, marca el pistoletazo de salida al más ambicioso proyecto de promoción del producto en el que se ha embarcado la Interprofesional en toda su historia. A lo largo del otoño se pondrán en marcha campañas de promoción en 13 países de cuatro continentes: Alemania, Japón, Rusia, Estados Unidos, México, Brasil, Australia, Reino Unido, Francia, China, India, Indonesia y España.

En tres de esos mercados vamos a ir de la mano de la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que cofinancian las acciones que vamos a emprender en España, India e Indonesia.

Destacar también que, por primera vez en su historia, la Interprofesional llevará las campañas hasta Alemania y Japón. De hecho, en Alemania se realizará la primera acción de la campaña internacional coincidiendo con la celebración de la feria de Alimentación ANUGA a principios del mes de octubre. Aceites de Oliva de España patrocinará el Concurso Internacional Cocinero del Año. Un evento para el que contaremos con la colaboración del cocinero Jordi Cruz.

Asimismo, Thomas Bühner (poseedor de tres estrellas Michelin) y uno de los cocineros alemanes de mayor prestigio realizará varios talleres culinarios en la misma feria para dar a conocer las posibilidades de nuestros aceites en la alta gastronomía. Este cocinero será nuestra imagen en este país a lo largo de la campaña de promoción.

De esta forma, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español apuesta decididamente por los grandes cocineros como prescriptores de nuestro producto en todo el mundo, algo que el presidente de la organización, Pedro Barato, considera natural: “Tenemos el mejor producto y es lógico que colaboremos con los mejores cocineros del mundo. Es lo que hemos hecho hoy con Paco Roncero en Sevilla y lo que en breve haremos con Thomas Bühner en ANUGA”.



nota de prensa



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

C. Prim, 12. 4ª planta
28004 Madrid (España)

T. +34 91 523 43 84
F. +34 91 523 84 10

info@interprofesionaldelaceitedeoliva.com
interprofesionaldelaceitedeoliva.com

nota de prensa



Foto: Manolo Manosalbas



El cocinero Paco Roncero durante su presentación en el IV Congreso Gastronómico Andalucía Sabor



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

C. Prim, 12. 4ª planta
28004 Madrid (España)

T. +34 91 523 43 84
F. +34 91 523 84 10

info@interprofesionaldelaceitedeoliva.com
interprofesionaldelaceitedeoliva.com



De izquierda a derecha, Luis Miguel Martínez, tesorero de la Interprofesional del Aceite de Oliva Española, Paco Roncero, Pedro Barato, presidente de la organización y Primitivo Fernández, vocal de la Junta Directiva de la Interprofesional.

