



Convocatoria de Prensa Málaga

Taller de los Aceites de Oliva en la Escuela de Hostelería La Cónsula

Las jóvenes promesas de nuestra cocina descubren los Aceites de Oliva

- Un taller práctico sobre el mundo de los Aceites de Oliva para los estudiantes de hostelería
- Estará centrado en técnicas culinarias utilizando los cuatro principales vírgenes extra monovarietales: arbequina, cornicabra, hojiblanca y picual, así como en los *coupages*
- Una oportunidad única de asomarse al potencial que el olivar pone al servicio de la alta gastronomía

(Abr. 2014) La campaña de promoción impulsada por la Interprofesional del Aceite de Oliva de Español, a través de su marca **Aceites de Oliva de España**, con la colaboración del **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** y de la **Comisión Europea**, incluye la celebración de talleres formativos para estudiantes de Escuelas de Hostelería de todo el país.

El Embajador de los Aceites de Oliva, Juan Pozuelo, ha formado al encargado de impartir esta clase magistral que permitirá a los alumnos de Hostelería de **Málaga** descubrir los beneficios que para su trabajo representa el uso de los vírgenes extra.

Masterclass Aceites de Oliva, Toda una Experiencia

- Día 8 de abril a las 09:30 horas

Escuela de Hostelería La Cónsula

Finca la Cónsula, s/n. Ctra. de Cogín, km.89 – Churriana – 29140 – Málaga

Se ruega confirmación de asistencia: prensa@experienciasaceitesdeoliva.com

www.experienciasaceitesdeoliva.com

En Facebook *Experiencias Aceites de Oliva* y en Twitter *@experienciasAO*