



Denominación de origen protegida

PONIENTE
de Granada



JORNADA: “USO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA GASTRONOMÍA”

9:00 -9:15 Bienvenida y recepción a los asistentes

9:15-9:30 PRESENTACIÓN DE LA JORNADA.

Francisco Marino Cano Pérez. *Presidente del C.R.D.O.P. Poniente de Granada*

9:30 – 11:30 MUESTRA DE COCINA EN VIVO.

“AOVE y polifenoles en Cocina”

Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P Poniente de Granada.

Imparte: Daniel García Peinado. Chef del AOVE.

Capitán de la Selección Española de Cocina Profesional.

11:30 – 12:00 DESAYUNO MEDITERRANEO SALUDABLE

12:00-14:00 CONFERENCIA

“Aceite de oliva virgen extra, alimento vertebrador de la Dieta Mediterránea”

Imparte: Dr. Francisco Lorenzo Tapia. Médico Experto en Nutrición Comunitaria y Oleocultura.

1. Alimentación y Dieta Mediterránea. El binomio Aceite&Salud.

“Aceite de oliva todo mal quita”

- ✓ Dieta Mediterránea.
- ✓ Aceite de Oliva Virgen.
- ✓ Composición Química del Aceite de Oliva Virgen.
- ✓ Propiedades Saludables.

2. AOVE y gastronomía.

“La mejor cocinera, la aceitera”

- ✓ Oro líquido en los fogones de la historia.
- ✓ AOVE en la gastronomía. Frituras con AOVE.
- ✓ Armonizar con AOVE.
- ✓ Cómo diseñar una carta de AOVes en restauración.

Al término de la jornada se ofrecerá a los asistentes una degustación de aceites de oliva vírgenes extra de la DOP Poniente de Granada.