

Comunicado de prensa

UPA Jaén y Deoleo defienden la calidad del aceite de oliva virgen extra en una jornada con los futuros cocineros y camareros de la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza.

El secretario general de UPA Jaén, Cristóbal Cano, y la responsable del panel de catadores de la empresa aceitera, Marta Durantez, destacan la importancia de que las cooperativas y almazaras adelanten cada vez más la recolección para obtener los mejores aceites de oliva virgen extra con los que se puede obtener un mayor valor añadido y fijar las marcas como garantes de la excelencia.

Jaén, 5 de noviembre de 2021. UPA Jaén y Deoleo continúan con sus acciones conjuntas para promocionar el aceite de oliva virgen extra. Fruto de esta colaboración, **hemos celebrado una jornada con los futuros cocineros y camareros de la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza**, con el objetivo de defender y apostar por la calidad, además de reforzar el importante trabajo que realizan la Organización y la empresa aceitera por aumentar el conocimiento de los consumidores de cara a una mayor valorización del producto estrella de nuestra provincia. De esta manera, tanto el secretario general de UPA Jaén, Cristóbal Cano, como la responsable del panel de catadores de Deoleo, Marta Durantez, junto al secretario de Organización de UPA Aragón, Enrique Arceiz, han destacado la importancia de que las cooperativas y almazaras adelanten cada vez más la recolección para **obtener los mejores aceites de oliva virgen extra con los que se puede obtener un mayor valor añadido y fijar las marcas como garantes de la excelencia.**

La jornada, en la que también ha participado la técnica de UPA Jaén, Alicia Martínez, ha servido para que los futuros cocineros que se están formando en la Escuela de Hostelería Topi de Zaragoza, **conozcan un poco más en profundidad los diferentes tipos de aceite que existen en el mercado, así como las variedades que se producen en la actualidad.** Igualmente, la jornada tuvo una parte práctica con la celebración de una cata, dirigida tanto por Alicia Martínez como por Marta Durantez, en la que los alumnos y profesores comprobaron las diferencias organolépticas de varios aceites de oliva virgen extra y de otros lampantes y de menor calidad.

Cristóbal Cano ha destacado ante los 50 alumnos y profesores de la escuela de hostelería zaragozana la **importancia de la apuesta por la calidad y la diferenciación que está calando, cada vez más, en los productores de aceite de oliva de Jaén.** “El futuro del sector, sobre todo del olivar tradicional, pasa por producir unos aceites de oliva de la máxima excelencia porque **el mercado ha demostrado que el consumidor paga la diferenciación.** Hemos podido comprobar,

PRENSA UPA JAÉN – Juan Antonio Siles Barranco

Paseo de la Estación, 30, bajo - 23003 Jaén.

Tel. 953 27 07 28 – 660 79 27 76

prensa@upajaen.org



en dos campañas de comercialización consecutivas, que **un buen AOVE tiene precio y que no se resiente el consumo cubriendo los costes de producción en el olivar tradicional**. Por lo tanto, el sector olivarero tiene que darse cuenta, de una vez por todas, que apostar por la calidad y por un producto diferenciado es clave para ganar cuota de mercado y para generar valor añadido”.

Tanto UPA Jaén como Deoleo tienen previsto continuar estas acciones formativas y promocionales del aceite de oliva enfocadas, sobre todo, a los futuros cocineros y responsables de hostelería a nivel nacional. "Creemos que es una magnífica oportunidad para que aquellos profesionales que más van a utilizar el aceite de oliva comprendan lo que significa para una provincia como Jaén, conozcan cómo se diferencian sus características y cómo se reconocen los aceites de oliva virgen extra de la máxima calidad para que sepan apreciarlo, valorarlo, utilizarlo en sus platos y sean embajadores de sus bondades saludables de cara a sus comensales con el objetivo de potenciar la promoción", concluye Cristóbal Cano.

Para más información:

- **Cristóbal Cano**, Secretario General de UPA Jaén: **636 01 78 53**