



Olibeas ofrece una cata de su aceite en las I Jornadas de la Cocina Marinera y Ruta del Pescaíto Frito de Punta

Carmen Pérez Prieto, de la cooperativa Olibeas, ha ofrecido esta mañana una cata de aceite de oliva virgen extra dentro de las I Jornadas de la Cocina Marinera y la Ruta del Pescaíto Frito que se está celebrando durante estos días en Punta Umbría.

La escuela de hostelería del IES Saltés ha acogido una charla con una degustación posterior en la que los alumnos del centro e interesados han podido disfrutar de los matices del oro líquido onubense.

La extracción de la aceituna, los controles de calidad o la elaboración del aceite han sido los protagonistas de la ponencia de Pérez Prieto. Para la catadora “el aceite de oliva es la base de una buena cocina, por lo que es imprescindible conocer el producto y saber tratarlo”.

Por su parte, la concejal delegada de Desarrollo Local, Valentina Esteban ha señalado “las actividades están teniendo

mucha participación y las jornadas de cocina y la ruta del pescaíto frito está siendo un éxito”. A lo que ha añadido que “el Ayuntamiento está más que satisfecho con el transcurso de esta actividad”.

El presidente de PuntaCentro, Manuel López Cordero, ha señalado “la gran participación que está teniendo estas jornadas” y vaticinó que “este fin de semana se espera mucho público en la Ruta del Pescaito”.