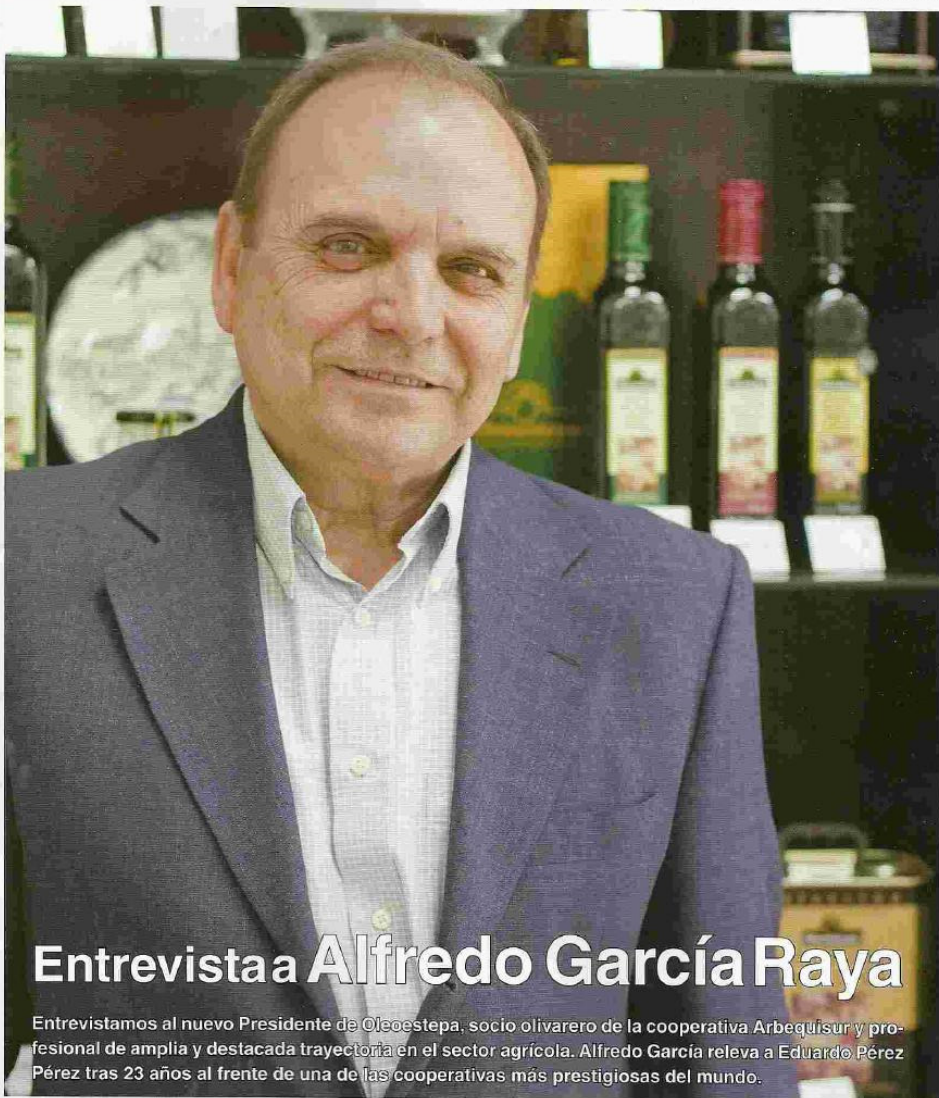




Nº20 FRUTADO INTENSO

ABRIL 2012 - REVISTA TRIMESTRAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA



Entrevista a Alfredo García Raya

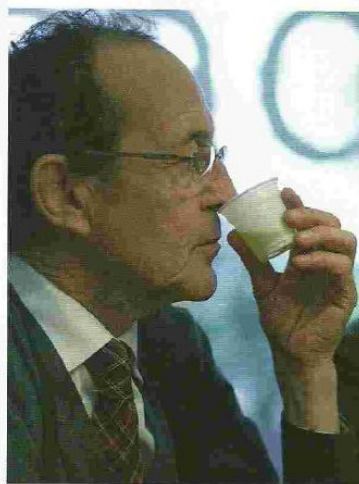
Entrevistamos al nuevo Presidente de Oleoestepa, socio olivarero de la cooperativa Arbeguisur y profesional de amplia y destacada trayectoria en el sector agrícola. Alfredo García releva a Eduardo Pérez Pérez tras 23 años al frente de una de las cooperativas más prestigiosas del mundo.



Moisés Caballero en el Instituto Aguilar y Cano



Moisés Caballero durante su cata en la Escuela de Hostelería Isla Antilla



Uno de los asistentes a nuestras catas

La Escuela del Aceite continúa llevando la cultura del aceite por todo el territorio nacional

La Denominación de Origen Estepa sigue apostando por enseñar a los consumidores en qué consiste la calidad de un virgen extra

El proyecto de Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa sigue consolidándose cada año y cada campaña son más las Escuelas de Hostelería y Asociaciones de diferente índole las que acuden a la entidad para que sus representantes les fomen en materia de aceite de oliva virgen extra.

Todos los expertos del sector, los que apuestan realmente por la calidad, aconsejan llevar a los consumidores la cultura del aceite para que éstos opten cada vez más por aceites de calidad. Por ello, la Denominación de Origen Estepa es de las más activas de nuestro país gracias a su proyecto "Escuela del Aceite". Desde el último número de la revista nuestra entidad ha ofrecido catas en las Escuelas de Hostelería de Sevilla, Benahavis, Ciomijas o Isla Antilla, entre otras, además de atender a públicos de diferente procedencia nacional e internacional.



Un alumno consulta sus dudas durante la charla de la D.O.P. Estepa en la Escuela de Hostelería de Sevilla



Juan Martínez, Perito de San José de Lora de Estepa, atendió junto a la D.O.P. Estepa productores chinos admiradores de nuestros aceites

NOTICIAS