

Curso Monográfico “CATA DE ACEITE DOP MONTES DE TOLEDO”

El pasado día 7 de junio, se celebró en el aula de Cata de la Escuela Superior de Hostelería y de Turismo de Madrid, una cata de aceite DOP Montes de Toledo.

Dio comienzo el curso, dando la bienvenida a todos los asistentes, por parte de D. Juan de Dios Hueso Montón, Presidente de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.



A continuación D. Enrique García-Tenorio, Director DOP Montes de Toledo, nos hizo una presentación de esta Denominación de origen, hablando de la variedad de la aceituna de Toledo, la Cornicabra, autóctona de Castilla-La Mancha, que se caracteriza por tener una forma especial, acabando en pico.

Esta variedad de aceituna hace un aceite magnífico, contiene más polifenoles, sustancias antioxidantes buenas para nuestra salud, son los responsables de darle el sabor intenso y picante al aceite.

No debemos guardar nunca el aceite con productos de limpieza, un buen aceite se puede guardar en el frigorífico.



Existe un grupo de personas de la denominación de Origen Montes de Toledo, que se entrena durante mucho tiempo para poder llegar a ser buenos catadores, cosa que no es fácil, son unas veinte personas.

A continuación pasamos a catar cinco aceites distintos, a ciegas, sin saber marca ni procedencia, en esta cata pudimos comprobar los defectos en cuatro de ellos, el quinto se podía apreciar su amargor, picor y el olor a fruta. Siendo este último el aceite de DOP de Toledo.

Para la elaboración del aceite se utiliza el batido, pero se está empezando a utilizar el ultrasonido y de esta manera se baja el tiempo de agitar el aceite y así se oxida menos porque se evita que aumente la temperatura.

Con esto concluyó nuestro curso, haciendo entrega por parte de la Asociación, de una metopa, a D. Enrique, en agradecimiento por su colaboración. Esperamos que lo disfrutais todos los asistentes, y que

os animéis a participar en futuros eventos.



Por último, manifestar nuevamente nuestro agradecimiento a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, por cedernos el espacio en el que realizamos el curso, a DOP Montes de Toledo y a D. Enrique García Tenorio, representante de la marca en este evento.

AAAHOSTUR
