

Tarde española

LA MADRE PATRIA PROMUEVE LOS BENEFICIOS DE LA ACEITUNA A TODO MÉXICO



FOTOS: ADRIÁN HERNÁNDEZ / EL UNIVERSAL

Eva Cobos, Estrella Espiña, Carmelo Angulo, Matilde Climent, Alfredo Oropeza, Carmen de Benito y María Gutiérrez

Redacción

estilos@eluniversal.com.mx

El Centro Culinario Ambrosía fue la sede del lanzamiento de una campaña de promoción de la aceituna española en nuestro país.

En el lugar se reunieron representantes del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA) y la Asociación de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (ASEMESA) junto con el embajador de España en México, Carmelo Ángulo y el chef Alfredo Oropeza, quienes participaron en una demostración culinaria del uso de los olivos.

Primero, José Manuel Escrip, de ASE-MESA, habló sobre las propiedades de las aceitunas, como antioxidante, fuente de grasas buenas para la salud y preventivo de ciertos tipos de cáncer, Alzheimer y problemas gastrointestinales.

Posteriormente, el embajador tomó la palabra para presentar al chef Oropeza quien fue el encargado de preparar algunos platillos.

Entre bromas y risas, el cocinero, el diplomático y un invitado, elaboraron con sumo cuidado las viandas: piquillo relleno y entrada de cangrejo.

Después, los presentes continuaron con una degustación de recetas hechas con diferentes tipos de aceitunas.



Sara Guzmán Caso de los Cobos y José

EL DATO

250 mil toneladas de aceituna exporta España, 30% de la producción del mundo; México, tiene el lugar 13 en la generación de este alimento



La aceituna es un nobilísimo producto ancestral que llegó a España varios siglos antes de Cristo y cuyos bellos olivares son reconocidos en todo el mundo por su espectacular belleza"

Carmelo Angulo
Embajador de