

# EXTREMADURA | GASTRONOMÍA :: OLEOSETIN Y RESTAURANTE JAVIER MARTÍN :: 21 JUNIO 2017

autor Administrator  
martes, 20 de junio de 2017  
Modificado el martes, 20 de junio de 2017

:: GASTRONOMÍA :: OLEOSETIN, el aceite de oliva virgen extra,y el prestigioso restaurante cacereño del Chef JAVIER MARTÍN,se unen para ofrecer lo mejor de la gastronomía extremeña...  
[ CÁ CERES - 20 JUNIO 2017 - NOTA DE PRENSA :: SER O NO SER COMUNICACIÓN - MARÍA LEONOR S.R. ]

La manzanilla cacereña en la gastronomía extremeña

Javier Martín y OleoSetin se unen para dar a conocer las posibilidades del aceite de oliva virgen extra en la cocina de vanguardia

El chef Javier Martín y la empresa familiar OleoSetin llevarán a cabo este miércoles 21 de junio, un evento gastronómico que dará a conocer las posibilidades culinarias del aceite de oliva virgen extra en la cocina.

Durante el mismo, será posible conocer las propiedades organolépticas y de sabor del aove manzanilla cacereña tanto en crudo como a través de diferentes propuestas vanguardistas en las que primarán los productos y platos extremeños como el ajo blanco, la cereza, el cabrito, el solomillo o los quesos de Ibores, hasta degustar un postre novedoso como será el helado de aceite de oliva virgen extra.

Para Jesús Lucas de OleoSetin, este evento es una gran oportunidad para acercar los productos de nuestra tierra a los propios extremeños y así seamos conscientes de la riqueza gastronómica y de la gran calidad que tienen nuestros productos autóctonos. En su opinión, este tipo de actos son necesarios para que seamos nosotros los mejores embajadores y prescriptores de Extremadura. Nuestra región tiene un gran potencial en las 270.000 hectáreas de olivar de diferentes variedades, especialmente con aquellas variedades autóctonas procedentes de olivos centenarios como es la manzanilla cacereña en el norte de la región.

Por su parte, según el chef Javier Martín, “los cocineros extremeños tenemos la responsabilidad de dar a conocer este oro líquido que aporta unos matices únicos y muy atractivos al sabor de nuestros platos”. Y no sólo responsabilidad, explica, “sino la gran suerte de poder presumir de los mejores aceites del mundo reconocidos como es este caso por el Consejo Oleícola Internacional con el Premio Mario Solinas”.