

EL OLIVAR SEVILLANO

“Promoviendo la Tradición Agraria y Gastronómica de las Aceitunas Sevillanas en las Escuelas de Hostelería Sevillanas”

¿A QUE SABE SEVILLA?

Programa de formación y promoción dirigido a las escuelas de hostelería de la provincia de Sevilla, con el objetivo de empoderar a los jóvenes con habilidades que les permitan destacar la riqueza gastronómica y cultural del territorio, y fortalecer así su conexión con el sector agrario.



EL OLIVAR SEVILLANO

El conocimiento del olivar sevillano tradicional de aceituna de mesa no solo resalta la calidad de productos emblemáticos como las aceitunas Manzanilla y Gordal, sino que también revela el profundo arraigo del sector agrario en la vida rural sevillana y andaluza.



SALUD Y GASTRONOMIA

Como parte esencial de la dieta mediterránea, las aceitunas destacan por sus beneficios para la salud, ofreciendo un alto valor nutricional y promoviendo un estilo de vida saludable.



CATA ACEITUNA DE MESA

Poner a prueba tus sentidos y dar a conocer las herramientas necesarias para convertirse en un “experto” catador de aceitunas, es una de nuestras misiones.

