

¿A QUE SABE SEVILLA?

A través de un programa de formación y promoción dirigido específicamente a las principales escuelas de hostelería de la provincia, buscamos empoderar a los jóvenes con habilidades que les permitan destacar la riqueza gastronómica y cultural de Sevilla, y fortalecer así su conexión con el sector agrario.

Unidades didácticas

- El conocimiento del olivar de mesa sevillano tradicional y las aceitunas Manzanilla y Gordal.
- El uso en la cocina, nutrición y salud.
- Cata de Aceitunas de mesa.



Contacta con nosotros

666202756

admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.org

BLOG:

<http://aceitunasevillana.com/>



manzanillaygordaldesevilla



MÁS QUE ACEITUNAS

EL OLIVAR SEVILLANO

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

Organiza



Colabora





EL OLIVAR SEVILLANO

El conocimiento del olivar sevillano tradicional de aceituna de mesa es fundamental para valorar la riqueza y el legado de la región. Este conocimiento 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

La aceituna tradicional de mesa sevillana, no solo es un componente fundamental en la gastronomía local, sino que también despierta el interés por una alimentación saludable y equilibrada.

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.