

## **IV Seminario de Aceite de Oliva en Guatemala -Participación Ofecome San Salvador-**

# **IV Seminario de Aceite de Oliva en Guatemala -Participación Ofecome San Salvador-**

Este estudio ha sido realizado por Susana Tori-  
bio Bustelo bajo la supervisión de la Oficina Eco-  
nómica y Comercial de la Embajada de España  
en San Salvador.

**Diciembre 2010**

## **PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA**

---

### **FICHA TÉCNICA**

#### **IV SEMINARIO-CATA DE ACEITE DE OLIVA DE ESPAÑA 2010**

<b>Ámbito:</b>	Internacional
<b>Fecha:</b>	1 de Diciembre de 2010
<b>Edición:</b>	Cuarta edición
<b>Frecuencia:</b>	Anual 4º Edición
<b>Lugar de celebración:</b>	Barceló Hotel, Ciudad de Guatemala
<b>Horario de la feria:</b>	12:00 a 14:30
<b>Precio de la entrada:</b>	Entrada libre con invitación
<b>Director / Organizador:</b>	INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA, EXTENDA, INSTITUTO DE PROMOCIÓN EXTERIOR DE CASTILLA LA MANCHA ICEX, ASOLIVA, OFICINA COMERCIAL DE ESPAÑA EN GUATEMALA
<b>Colaboradores:</b>	Santiago Botas, experto en Aceite de Oliva quien llevó el seminario y la Cata. Los cocineros, Mircini Molivatis y Eduardo González del programa de cocina guatemalteco "Sabor de mi Tierra".
<b>Superficie:</b>	500 metros cuadrados
<b>Carácter:</b>	Profesional
<b>Tipo de visitantes:</b>	Prescriptores de opinión, productoras, importadoras, distribuidoras, minoristas, nutricionistas, médicos, periodistas, figuras institucionales, profesionales del sector HORECA de todo Centroamérica: Guatemala, Nicaragua, El Salvador, Costa Rica y Panamá.
<b>Fecha de la próxima edición:</b>	Diciembre 2011

# **PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA**

---

## **NOTA DE PRENSA**

### **IV Seminario-Cata de Aceite de Oliva de España en Guatemala**

Guatemala Ciudad, Noviembre 2010

El próximo 1 de diciembre tendrá lugar el Hotel Barceló de la Ciudad de Guatemala el IV Seminario-Cata sobre el Aceite de Oliva de España, organizado por la Oficina Económica y Comercial de España en Guatemala, EXTENDA, la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva, el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, ICEX y ASOLIVA.

Contará con la colaboración del experto Santiago Botas, que dará una conferencia sobre las virtudes y beneficios del aceite de oliva español, y se llevará a cabo entre todos los asistentes la cata de cinco variedades distintas de aceite de oliva de España para conocer y percibir las calidades de esta exquisitez gastronómica conocida como “el oro líquido” y varios platos elaborados con cada uno de los aceites. Dos chefs guatemaltecos Mircini Molivatis y Eduardo González, conductores del famoso programa guatemalteco, El Sabor de Mi Tierra, cocinarán ante el público con este producto algunos de los platos que se van a probar en los que se destacarán el sabor y el aroma del aceite de oliva de España.

Asimismo, se dispondrá de un tiempo dedicado a ruegos y preguntas, para que los distintos empresarios, cocineros, chefs, escuelas de cocina, nutricionistas y prensa especializada puedan aclarar todas sus dudas de manera que no quede ninguna cualidad del aceite de oliva español por conocer entre los asistentes.

Esta es la cuarta edición de la actividad que se repite un año más dado el éxito de participación de los años anteriores (se espera una participación este año de 200 invitados de toda Centroamérica).

El aceite de oliva se extrae de una fruta fresca y sin el uso de solventes por lo que es un producto totalmente natural cuyo excepcional aroma y sabor se derivan directamente de la fruta de la que se obtiene.

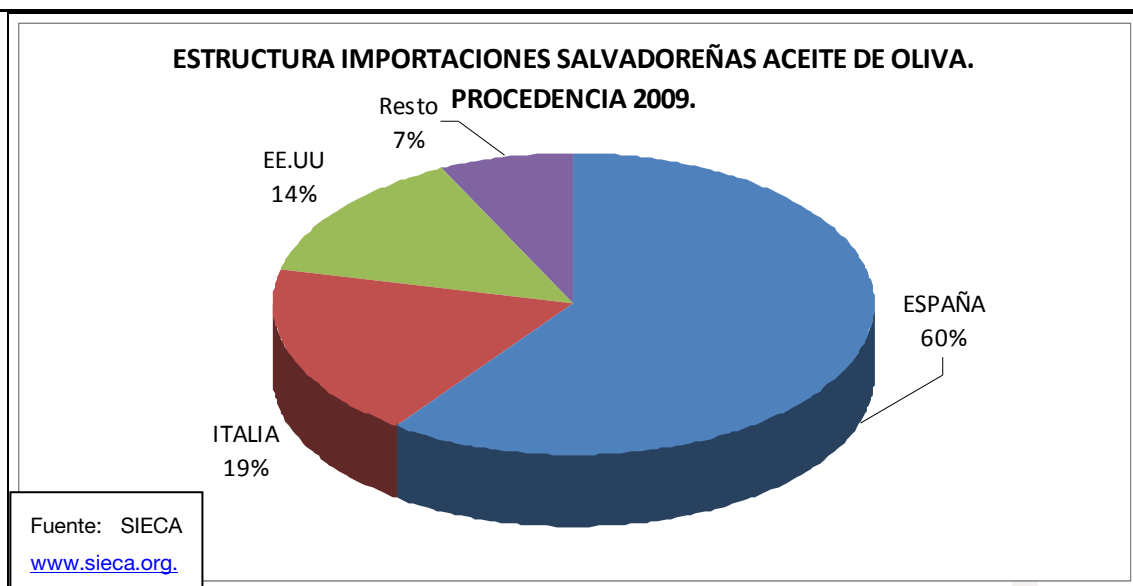
#### **El Aceite de Oliva Español en El Salvador**

El mercado de aceite de oliva en El Salvador ha crecido enormemente en los últimos diez años ya que prácticamente se ha quintuplicado. Influye positivamente el creciente interés por el aceite de oliva como base de la dieta mediterránea y por sus propiedades cardiosaludables avaladas por múltiples estudios.

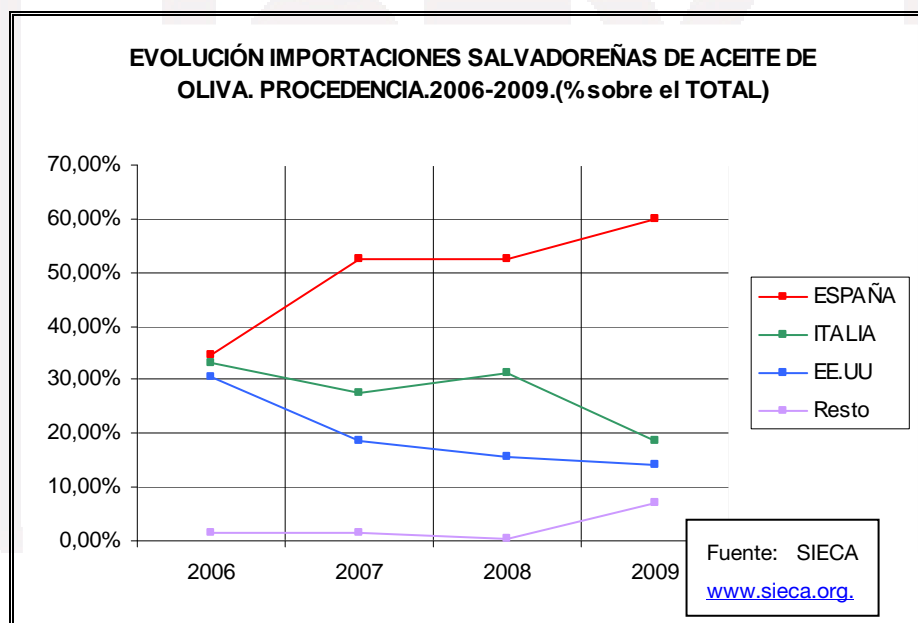
El aceite de oliva de España es el más vendido en El Salvador con gran diferencia y así los últimos años las importaciones de El Salvador procedentes de España representan el 60% de las importaciones totales de aceite de oliva.

Las importaciones de aceite italiano le siguen con una cuota de mercado del 19% y por detrás están las exportaciones a El Salvador de Estados Unidos que representan un 14%. España es el líder de mercado con un amplio margen desde hace muchos años.

## PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA



España durante los últimos años se ha consolidado como líder de mercado de las importaciones salvadoreñas de aceite de oliva. Ha pasado en 2005 de poseer una cuota de mercado en las importaciones de aceite de oliva de un 35% a cerca de un 60% en 2009.



Se observa que en estos últimos años, las exportaciones de aceite de oliva español a El Salvador están aumentando. En 2006, las importaciones salvadoreñas de aceite de oliva procedían casi en la misma cantidad de Italia y España. Cuatro años después, España es el gran líder de las importaciones de aceite de oliva de El Salvador.

## **PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA**

---

### **El Aceite de Oliva Español en el Mundo**

Según datos de Asoliva<sup>1</sup>, España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva. Los aceites de oliva españoles son consumidos en más de 100 países en los cinco continentes.

En la geografía española existen unos 300 millones de olivos diseminados en una superficie de cultivo de 2 millones de hectáreas, lo que representa el 25% de la superficie olivarera mundial.

En el país se cuentan más de 260 variedades de olivo, que permite n una gran riqueza de sabores y de propiedades (picual, arbequina, hojiblanca, etc).

El aceite de oliva español está sujeto a unos estrictos controles de calidad; los productores de aceite disponen de sus propios laboratorios, y las autoridades sanitarias españolas analizan cada lote para asegurarse de que cumplen con cada requerimiento de la Unión Europea.

Más información en la Oficina Económica y Comercial de España en Guatemala

@: [guatemala@comercio.mityc.es](mailto:guatemala@comercio.mityc.es)

Asoliva [www.asoliva.es](http://www.asoliva.es)

Interprofesional del aceite de oliva [www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com](http://www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com)

ICEX

---

<sup>1</sup> [http://www.asoliva.com/menu/frame\\_espa\\_c.htm](http://www.asoliva.com/menu/frame_espa_c.htm)

## PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA

### DESARROLLO DEL SEMINARIO

La inauguración del Seminario-Cata se llevó a cabo por el Consejero Económico y Comercial de la Oficina Comercial de la Embajada de España, Don Enrique Fontana Llopis.

El evento ha constado principalmente de tres fases:

- **Seminario: Cocinando con aceite de oliva. Sabores, usos y armonías. (Aceite Español, Cocineros Chapines):**

La primera parte del evento ha sido guiada por el experto internacional Don Santiago Botas. Durante el seminario se han tratado gran multitud de temas sobre la historia, el cultivo, la recolección, la producción, variedad de aceite de oliva, cata de aceite de oliva y la dieta mediterránea. También se han destacado las propiedades saludables del aceite de oliva, sus parámetros de calidad y tipos. Posteriormente se puso de manifiesto el importante papel de España en el panorama oleícola internacional, y para concluir se presentó un mapa de la producción en la geografía española, resaltando las principales variedades de oliva existentes en la misma.



- **Cata: La cata del aceite de oliva y sus aplicaciones culinarias.**

Durante la misma, todos los asistentes han tenido la oportunidad de realizar por sí mismos una cata guiada por D. Santiago Botas de los aceites seleccionados. Se han probado cinco variedades diferentes, concretamente un aceite "Arbequina" de la campaña 2009-2010 de la provincia de Cáceres, un aceite "monovarietal de Arbequina" de Jaén de la campaña 2010-2011, un aceite "Vidueño" de Málaga de la campaña 2009-2010, un aceite "Hojiblanca y picudo" de Córdoba de la campaña 2009-2010 y un aceite "Picual" de Jaén de la campaña 2009-2010.



## PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA

- Maridaje: Aceite de oliva español con diferentes platillos.** Los cocineros del programa de televisión de Guatemala “Sabor de mi Tierra” colaboraron junto con Santiago Botas en la realización del maridaje con el aceite de oliva. Popusieron una serie de platos realizados con las cinco muestras de aceite de oliva para ser degustados por todos los asistentes al evento. Durante el evento realizaron dos platos en directo, sopa fría de aguacate y ceviche de camarón con hierbabuena y cilantro. Los otros tres platillos consistían en una crema fría de calabaza y manzana al curry con frutos secos, un carpaccio de atún con pepitoria y chile de Cobán y por último un Brownie con sopa de piña. Durante dicha degustación tanto los cocineros como el experto D. Santiago Botas explicaron como se realizaban los platillos y el porqué de la elección de dicho aceite de oliva para cada plato. Finalmente se abrió un tiempo de preguntas para aclarar diferentes aspectos del aceite de oliva.

IV Seminario-Cata  
de  
Aceite de Oliva de España

- MENÚ -



Hotel Barceló  
Ciudad de Guatemala  
3 de Diciembre de 2009

### SOPA FRÍA DE AGUACATE

**Variedad del aceite:** Vidueño  
**Campaña:** 2009-2010  
**Procedencia:** Provincia de Málaga (Andalucía)  
**Descripción:** Frutado donde se comprueba el gusto de aceituna madura, y otras frutas, destacando la manzana, el plátano y la almendra madura. En boca tiene una entrada muy suave, dulce, fluido y con regusto a almendra madura. Amargor y picante muy ligeros.



### CARPACCIO DE ATÚN CON PEPITORIA TOSTADA, CHILE DE COBÁN Y QUESO MANCHEGO

**Variedad del aceite:** Picual  
**Campaña:** 2009-2010  
**Procedencia:** Provincia de Jaén (Andalucía)  
**Descripción:** Intenso frutado verde de aceituna, complejo, fragante y delicado, con notas verdes de tomate, manzana, almendra y hierbabuena, acompañadas por ligeros toques herbáceos. En boca dulce a la entrada, algo amargo y más picante, mucho cuerpo, y un complejo regusto de notas verdes.



### CREMA DE CALABAZA Y MANZANA AL CURRY CON FRUTOS SECOS

**Variedad del aceite:** Arbequina  
**Campaña:** 2010-2011  
**Procedencia:** Provincia de Jaén (Andalucía)  
**Descripción:** Frutado medio, con notas de almendra y alcachofa, muy dulce, nada amargo y con un ligerísimo picante.



### BROWNIE CON SOPA DE PIÑA

**Variedad del aceite:** Arbequina  
**Campaña:** 2009-2010  
**Procedencia:** Provincia de Cáceres (Extremadura)  
**Descripción:** Frutado de aceituna verde, muy característico de su variedad, fresco y fragante de intensidad media alta. Presenta notas que recuerdan a la manzana verde, la hierba, y el plátano. En boca es muy dulce, nada amargo y ligeramente picante, con un prolongado regusto almendrado.



### CEVICHE DE CAMARÓN CON HIERBABUENA Y CILANTRO

**Variedad del aceite:** Hojiblanca y picudo  
**Campaña:** 2009-2010  
**Procedencia:** Provincia de Córdoba (Andalucía)  
**Descripción:** Frutado intenso de aceituna verde con algunas notas de otras frutas, equilibrado y complejo. Presenta aromas herbáceos, de manzana, alhoza, tomatara y hierbabuena. En boca, de entrada es ligeramente dulce, almendrado, muy amargo y picante.





## PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA

### INVITADOS DE EL SALVADOR



El restaurante Café Café abrió en 1997 siendo pionero de la cocina peruana en El Salvador. Gracias a las recomendaciones de sus clientes se ha posicionado como uno de los mejores restaurantes del país.

Su cocina y su servicio personalizado a cargo de sus propietarios, el chef Roberto Cuadra y su esposa Rebeca Siwady, se han ca-

racterizado por una calidad abierta a las sugerencias de su clientela exigente y selecta. Su especialidad es la cocina peruana, pero también encontrará platos que surgen de la creatividad de su chef.



SCARTS  
School of  
Culinary Arts

Uno de los institutos culinarios más prestigiosos y exclusivos de Centro América, de ámbito internacional cuenta con alumnos de toda la región, de California a Colombia.

School of Culinary Arts C.A. es una escuela de Chef reconocida internacionalmente. Sus chefs se reparten por el mundo tomando el control de los fogones más prestigiosos.

Cursos impartidos por el Master Chef Francés Hervé Laurent, graduado en la Universidad de Hostelería y Turismo, Burdeos, Francia, con 4 Diplomas especializados, 30 años de experiencia alrededor del mundo, 20 años con Chefs Famosos y 10 años de Enseñanza en las mejores Institutos Culinarios.



Olga Miranda, presentadora de televisión y empresaria, comparte sus recetas de cocina con la tele audiencia salvadoreña y guatemalteca un programa diario y con una revista de TV. que incluía una serie de cocina. Tuvo su producción y conducción por 7 años.

Dueña del restaurante "Olga's" durante 11 años, contando con 5 sucursales de comida rápida. Sus recetas de cocina se publicaron durante el programa de televisión "Hoy en su casa".

Autora de Libro "Cocinando con Olga Miranda". Escribe artículos a la Revista Art- Living, mensualmente. Es productora y conductora de los programas "Olga!" y Olga Plus! Y ha lanzado la línea de productos Olga Gourmet al mercado local e internacional.

## PARTICIPACIÓN OFECOME SAN SALVADOR IV SEMINARIO DE ACEITE DE OLIVA EN GUATEMALA

---



Revista mensual publicada por El Diario de Hoy, tiene una excelente acogida en los hogares salvadoreños, llevando recetas, consejos, historias, anécdotas y contenidos.

Buen Provecho va más allá de hablar sobre gastronomía y presentar recetas. Recoge consejos de destacados chefs del país, ayuda a los lectores a mejorar sus dietas, despierta en los niños interés por la cocina, abre horizontes al gusto y descubre con sus artículos la gastronomía internacional.



Uno de los hoteles más prestigiosos de la capital salvadoreña, cuenta en sus instalaciones con tres exclusivos restaurantes: La Terraza Restaurante, Bistro San Benito y Marquis Bar. En ellos se puede degustar todo tipo de cocina internacional gracias a la variedad de platos preparados por sus prestigiosos chef.

ICEX