

OliveToLive

María José San Román presenta Oleoteca Villa Campestri con una cena y cata de aceite de oliva en Monastrell

Alicante, España (28 de noviembre de 2011) - El próximo jueves 1 de diciembre, la chef María José San Román será la anfitriona de una exclusiva cena y cata de aceite de oliva en el Restaurante Monastrell para presentar OliveToLive Oleoteca [Villa Campestri](#)

OliveToLive es un innovador sistema para el almacenamiento de aceite de oliva y el sistema de distribución, creado por Paolo Pasquali de [Villa Campestri](#). Los aceites de oliva se degradan con el tiempo, debido a los efectos del oxígeno, la luz y el calor. El sistema OliveToLive fue diseñado para proteger el aceite del aire y la luz y mantenerlo a una temperatura constante, garantizando que cada gota es tan buena como el primer día.

La cata de aceite de oliva estará dirigida por Brígida Jiménez Herrera, Directora del Centro IFAPA de Cabra, experta en aceite de oliva por el Instituto de la Grasa (CSIC) y miembro de numerosos paneles y concursos de aceites de oliva (BIOL, BioCórdoba, EXPOLIVA, Diputación de Córdoba, Diputación de Málaga, Diputación de Sevilla.) La semana pasada, Jiménez fue premiada con el prestigioso Premio Andrés Núñez de Prado a la Investigación en Agricultura y Ganadería Ecológica, dotado con 6.000 euros, por el trabajo "Compuestos fenólicos con efecto beneficioso en la salud en los Aceites de Oliva Virgen Extra de variedad picual. Estudio comparativo de cultivo ecológico frente al cultivo convencional", de los autores Ana M^a Rivas Velásquez, Brígida Jiménez Herrera, M^a Luisa Lorenzo Tovar, Eduardo Ortega Bernardo de Quirós, Margarita Úbeda Muñoz y Manuel Heredia Alcón.

El programa se completa con un menú de degustación a base de monovarietales de aceite de oliva por la chef San Román y su equipo. El precio de la cena es de 80 euros por persona e incluye el IVA. Para reservar, los clientes deben ponerse en contacto a través del e-mail eventos@monastrell.com o bien llamar al +34 675 976 463. Para más información, visite www.monastrell.com

Sé parte de la conversación en Twitter [#olivetolive](https://twitter.com/olivetolive)

###

CONTACTO

Laura Treviño

+34 603 544 212 móvil

laura@monastrell.com
