



Consejo
Regulador
ACEITUNAS
MANZANILLA
y GORDAL
de Sevilla

INDICACIÓN
GEOGRÁFICA
PROTEGIDA



MEDIA KIT – Presentación de la I Ruta del Sabor Redondo [IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla] 22/09/2022

Bio:



La Ruta del Sabor Redondo es una experiencia que va mucho más allá de la buena comida y del buen beber. Se trata de una ruta gastronómica, estrechamente ligada a las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, un producto originario de nuestra tierra que se encuentra muy ligado a la cultura y tradición de nuestra provincia.

Incluye propuestas de gastronomía, ocio, cultura, agroturismo, espectáculo, degustaciones, catas, talleres gastronómicos, concursos, sorteos y otras actividades que te permitirán disfrutar en pareja, en familia o con los amigos.

Un magnífico plan en el que los mejores restaurantes de la región te ofrecen su talento culinario.

En los restaurantes y/o empresas adheridas, se podrán encontrar recetas propias de autor, donde uno de los ingredientes principales son las aceitunas Manzanilla o Gordal de Sevilla, además se pretende realizar actividades en los mismos, tipo catas, showcooking, sorteos, experiencias gastronómicas

vinculadas al olivar de mesa tradicional, talleres de cocina, ... y mucho más. Todo con el objetivo de recuperar la tradición y reputación que siempre han tenido las Aceitunas Manzanillas y Gordales de Sevilla.

Tiene como objetivo que el visitante, asocie su experiencia en Sevilla con el consumo de aceitunas, con el #saborRedondo, con #lacostumbrePERFECTA de degustar las aceitunas sevillanas con Indicación Geográfica Protegida.

Sobre la IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla

Manzanilla de Sevilla y Gordal de Sevilla aplicado a las aceitunas, son **Indicaciones Geográficas Protegidas**. Un concepto que nos habla de unas aceitunas ligadas a un **origen**, a un genuino **modo de producción**, como es la “**elaboración al estilo sevillano**”, y en una zona geográfica que comprende la provincia de Sevilla y 11 municipios de la provincia de Huelva.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la Manzanilla y Gordal de Sevilla es una señal de calidad de ámbito europeo que protege a un producto agrícola o alimentario estrechamente ligado a un área geográfica. Cualquier presentación de estas aceitunas etiquetada como IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla o IGP Aceituna Gordal de Sevilla nos ofrece la garantía de que estas aceitunas son de procedencia de Sevilla y han sido producidas bajo unas condiciones específicas de calidad.



Consejo
Regulador
ACEITUNAS
MANZANILLA
y GORDAL
de Sevilla

INDICACIÓN
GEOGRÁFICA
PROTEGIDA



Un producto especialmente valorado por los consumidores en razón a este origen y a su particular modo de elaboración.



Web oficial de la I Ruta del Sabor Redondo:

www.sabor-redondo.es

Lugar de la presentación:

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Camino de los Descubrimientos, 2, de Sevilla.

Web y perfiles RRSS asociadas:

Consejo Regulador de las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla

- Facebook: @igpmanzanillaygordaldesevilla
- Instagram: @igpmanzanillaygordaldesevilla
- Twitter: @IGPManzyGord
- Web: www.igpmanzanillaygordaldesevilla.org

Restaurantes adheridos en la I Ruta del Sabor Redondo y sus perfiles sociales

- Escuela Superior de Hostelería de Sevilla: @escueladehosteleriadesevilla
- Grupo Don Raimundo: @grupodraimundo
- La Azotea: @azoteasevilla
- Plato Jondo: @platojondo
- Abades Triana: @abadestriana
- Taberna del Alabardero: @grupolezama

Hashtag Oficial: #RutaSaborRedondo

Otros hashtag vinculados

**#RutadelSaborRedondo #LaCostumbrePerfecta #SevillaDeDondeVienenLasAceitunas
#AceitunaManzanillaDeSevilla #AceitunaGordalDeSevilla #CataSevilla #RestaurantesSevilla
#GastronomiadeSevilla #IGPGordal #IGPManzanilla**