

5º TÚNEL DEL AOVE / MAPA

-5TH EVOO
TUNNEL / MAPA

PABELLÓN 8 /
HALL 8
8A01

El aceite de oliva virgen extra es el gran abanderado de la gastronomía española. Un pilar fundamental de la dieta mediterránea que no puede faltar en el Salón Gourmets. En España se pueden encontrar más de 200 variedades de aceituna, cada una con un sabor único y específico que permite elaborar aceites de oliva de gran calidad.

Como los que se pueden encontrar en el 5º Túnel del AOVE / MAPA. Enmarcado en el Espacio #Alimentosdespaña / MAPA El País Más Rico del Mundo, es una oportunidad única para los visitantes de recorrer el olivar y descubrir variedades minoritarias, elaboraciones singulares, aceites vírgenes extra ecológicos y las aplicaciones culinarias de cada uno de ellos en un mismo espacio. Todas las firmas presentes cuentan con el aval del MAPA que garantiza que los AOVES exhibidos en este espacio son marcas de calidad diferenciada con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida.



Extra virgin olive oil is the great standard bearer of Spanish gastronomy. A fundamental pillar of the Mediterranean diet that cannot be missed at Salon Gourmets. In Spain there are more than 200 varieties of olives, each with a unique and specific flavor that allows the production of high quality olive oils. Such as those that can be found in the 5th EVOO Tunnel / MAPA. Framed in the Space #Alimentosdespaña / MAPA The Tastiest Country of the World, it is a unique opportunity for visitors to tour the olive grove and discover minority varieties, unique elaborations, organic extra virgin oils and culinary applications of each of them in the same space. All the firms present have the endorsement of the MAPA that guarantees that all the oils exhibited in this space are of differentiated quality holding a Denomination of Origin or a Protected Geographical Indication.



