

El prestigioso Club des Chefs des Chefs formaliza en la Hacienda Guzmán su apoyo a la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial de la UNESCO

La asociación, integrada por 25 chefs de jefes de Estado y de Gobierno de todo el mundo, ha finalizado su primera visita a España conociendo las experiencias de oleoturismo gestionadas por la Fundación Juan Ramón Guillén, un proyecto con un fin social que tiene como objetivo la puesta en valor de la cultura aceitera.

La prestigiosa organización gastronómica Club des Chefs des Chefs, conformada por los cocineros de los 25 principales jefes de Estado y presidentes del Gobierno del mundo, ha formalizado en la Hacienda Guzmán su apoyo a la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz como Patrimonio Mundial de la UNESCO, iniciativa impulsada desde sus inicios por la Fundación Juan Ramón Guillén con el fin de poner en valor a nivel internacional un sector estratégico en el desarrollo socioeconómico y cultural de Andalucía y dar visibilidad a un producto, el aceite de oliva, que es el pilar de nuestra gastronomía.

El club, que por primera vez ha celebrado en España su encuentro anual, ha incluido en la programación de la cumbre la visita a la sede de la Fundación Juan Ramón Guillén, la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) para que los integrantes pudiesen vivir una experiencia de oleoturismo y conocer de primera mano el origen del aceite de oliva en un enclave con más de 500 años de historia aceitera. En este sentido, Álvaro Guillén, patrono de la fundación y CEO de Hacienda Guzmán, se ha mostrado “muy agradecido porque los responsables de las cocinas más importantes del mundo apoyen nuestro proyecto e impulsen la candidatura de los Paisajes del Olivar Andaluz a Patrimonio Mundial”. “Ha sido un honor poder mostrarles nuestro proyecto y que hayan podido vivir una experiencia de oleoturismo en la Hacienda Guzmán, la mejor manera de transmitir el legado aceitero y de que ellos lo lleven a sus cocinas”, ha añadido.

Durante la visita, los asistentes, entre los que se encontraban Christian García, chef del Palacio Real de Mónaco y presidente del Club des Chefs des Chefs; Robert Fabrice

Comprometidas con el Olivar Andaluz

Desvignes, chef del presidente de Francia; José María Roca, cocinero jefe del Palacio de la Moncloa; Yen Chanty, responsable de las cocinas del primer ministro de Canadá; y Willem Pieter Van Dreumel, chef de la Casa Real de Holanda, participaron en una jornada de oleoturismo. Así, los cocineros de los principales mandatarios del mundo pudieron conocer el proceso de elaboración del más selecto aceite de oliva virgen extra en la almazara de HG, y cuál ha sido la evolución registrada por el mismo a lo largo del tiempo tras visitar el molino original del siglo XVII. Además, pudieron pasear entre las más de 150 variedades de olivos de 14 países que componen la olivoteca, una colección única en el mundo que evidencia la riqueza y diversidad del sector del olivar.

La fundación

Siglos de tradición e historia olivarera han marcado la cultura, sociedad y economía andaluzas. Por ello, la Fundación Juan Ramón Guillén nace en 2011 con el firme propósito de acercar el sector rural a la ciudadanía, prestando especial atención al desarrollo del sector olivarero andaluz. La entidad promueve el conocimiento sobre el ámbito del olivar, dando a conocer tanto su aportación a la cultura y a la historia de Andalucía, como su incidencia en la sociedad rural como motor para la creación de empleo y riqueza. En este sentido, la fundación gestiona la actividad de oleoturismo en la Hacienda Guzmán, un proyecto con un marcado valor social, pues la recaudación obtenida por las visitas se revierte íntegra en la ejecución de los programas de la entidad.

Más información:
Ana Sánchez Lago
asanchez@fundacionjrguillen.com
Móvil: 673 466 183



Comprometidas con el Olivar Andaluz