

NOTA de PRENSA

Comunicación octubre 2026



ASAR organiza una cata de seis aceites de oliva virgen extra para descubrir sus variedades y características

La sumiller y compañera Pilar Cruces, de Lust for Wine, dirigirá esta sesión formativa el próximo 26 de octubre, a las 19:00 horas, en Tú y Yo, en Aranda de Duero.

La **Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR)** organiza una nueva actividad de formación y divulgación gastronómica, esta vez dedicada al **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**. La propuesta permitirá a los participantes conocer mejor este producto, descubrir las diferencias entre variedades de aceituna y aprender a identificar sus características a través de una cata guiada.

El encuentro tendrá lugar el **lunes 26 de octubre, a las 19:00 horas, en Tú y Yo, en Aranda de Duero**, y estará dirigido por **Pilar Cruces, sumiller, formadora y divulgadora especializada en vino y cultura gastronómica**, que desarrolla su actividad profesional a través de su marca, **Lust for Wine**.



Aunque su trayectoria está principalmente vinculada al mundo del vino, Pilar Cruces trabaja también en la formación y divulgación de otros productos agroalimentarios de calidad, como el aceite de oliva virgen extra, mediante sesiones que combinan conocimientos técnicos y análisis sensorial.

Seis variedades de aceite para aprender a diferenciarlas

La cata tendrá un enfoque principalmente formativo y comenzará con una introducción a la cultura del aceite de oliva. Durante la sesión se abordarán las distintas categorías y clasificaciones de los aceites, la normativa europea que regula su comercialización y los principales aspectos de su proceso de elaboración.

También se analizará el papel de España como país productor de aceite de oliva, su posición en el mercado internacional y algunas de las particularidades que lo diferencian de otros países productores.

La parte práctica estará centrada en la **cata de seis aceites de oliva virgen extra monovarietales**, elaborados a partir de distintas variedades de aceituna. Los asistentes aprenderán a reconocer sus aromas, sabores y características sensoriales, así como a comprender las diferencias entre unos aceites y otros y sus posibles aplicaciones en la cocina.

El objetivo es proporcionar conocimientos que permitan elegir y valorar mejor un aceite de oliva virgen extra, más allá de su uso habitual como ingrediente, descubriendo la diversidad de perfiles que ofrece cada variedad.

NOTA de PRENSA

Comunicación octubre 2026



Una nueva propuesta dentro de las actividades de ASAR

Con esta cata, ASAR amplía su programación habitual, centrada principalmente en el mundo del vino y la sumillería, para acercarse también a otros productos estrechamente relacionados con la gastronomía.

La actividad está planteada tanto para profesionales de la hostelería y la restauración como para aficionados interesados en conocer mejor el aceite de oliva virgen extra y aprender a distinguir sus cualidades.

Detalles de la actividad

- **Fecha:** Lunes, 26 de octubre de 2026.
- **Hora:** 19:00 horas.
- **Lugar:** Tú y Yo, Aranda de Duero.
- **Imparte:** Pilar Cruces, sumiller y formadora de Lust for Wine.
- **Contenido:** Introducción al aceite de oliva virgen extra y cata guiada de seis AOVE monovarietales.
- **Información e inscripciones:** asar@asemar.es / 947 51 40 45.
- **Socios ASAR 5 €, Socios sectoriales FAE ASEMAR 10 €, No socios 15 €**



Sobre ASAR

La Asociación de Sumilleres de Aranda y La Ribera (ASAR) organiza actividades formativas, catas y encuentros dirigidos a profesionales y aficionados, con el objetivo de acercar el conocimiento del vino y otros productos gastronómicos, así como favorecer el intercambio de experiencias entre sus asociados y el público interesado.