

Abril 2007

La Asociación de Productores de Aceite de Oliva rinde homenaje a Pedro Subijana

SEVILLA

Con un almuerzo protagonizado por el aceite de oliva virgen extra en La terraza del Casino de Madrid, la Asociación Grandes Pagos de Olivar, creada con la finalidad de potenciar la cultura oleícola en España, rindió homenaje al cocinero vasco Pedro Subijana que ha recibido la tercera estrella Michelin es la última edición de la popular guía. El almuerzo que estuvo elaborado por Paco Roncero.

Además, se aprovechó la ocasión para incorporar el aceite de oliva La Boella como nuevo miembro de la asociación, tras cumplir las condiciones que im-



pone la normativa del grupo Grandes Pagos de Olivar, formada por las marcas Abbae de Queiles, Dauro, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeuza. ● RN

Abril 2007

D U L C E

Pedro Subijana

El genial cocinero vasco ha sido homenajeado en La Terraza del Casino de Madrid. La Asociación de Grandes Pagos del Olivar, un selecto club que reúne a cinco aceites (La Boella, Abba de Queiles, Duro, Marqués de Grinón y Marqués de Valdeza) quiso celebrar los treinta años que Pedro Subijana lleva haciendo disfrutar a los comensales y la obtención de la tercera estrella Michelin. El menú elaborado por Paco Roncero a base de aceites, soberbio.