

GASTRO SOCIEDAD



>> De pie, Andreu Gelabert, Afrián Salazar, Nuria Fonte, Angel Saiz y Rafel Calle, sentados, Agustín Santolaya, Sylvie Jeanv y Mario Hoyos no quisieron perderse tan magno evento aceitunero.



>> Daniel Arias, Ramón Andreu, Mario Rotllant, Tiffany Blackman, Agustín Santolaya y Rafel Calle posan después de degustar el sabroso y muy apropiado almuerzo debajo de los algarrobos de la fica Aubocassa.

Fiesta de la recolección en Aubocassa

La prestigiosa firma mallorquina, aprovechó la ocasión para presentar la nueva cosecha 2017/2018 de sus aceites Aubocassa y L'Amo.

El pasado 17 de noviembre en Aubocassa, la bellísima finca sita en Manacor, tuvo lugar la fiesta de la recolección de la aceituna, que reunió a chefs, sumilleres, gastrónomos mallorquines y prensa especializada, en torno a la presentación de la nueva cosecha de sus extraordinarios aceites. Mario Rotllant, propietario de Agrícola Aubocasser y copropietario de Bodegas Roda, abrió el evento dirigiendo unas palabras a los numerosos y distinguidos invitados, donde hizo repaso de la historia

tanto de la finca y sus trabajadores, cuanto del camino que han recorrido hasta llegar el exitoso producto que elaboran. Acto seguido, Agustín Santolaya, director general de la empresa y profesional muy reputado en el sector, mostró el proceso de recolección de tan galardonado aceite, explicó entre los olivos los factores de calidad que hacen que Aubocassa sea tan especial y, además, los asistentes pudieron vivir el proceso de recolección de las aceitunas, así como catar la nueva cosecha 2017/2018, definiendo los

matices y las características del regio zumo de la aceituna. A continuación, los invitados disfrutaron de una degustación de productos típicos mallorquines debajo de un algarrobo armonizado con los vinos de Bodegas LA HORRA (DO Ribera del Duero): CORIMBO 2012 y CORIMBO 1 2011.

Más info: Finca Aubocassa Camí de Son Fangos s/n, Manacor. T: 971 100 388 Visit@aubocassa.com Contact@aubocassa.com