LOCAL | Denominación de Origen

El Pabellón de las Artes acoge una exposición sobre la historia del aceite de oliva

Acto enmarcado en la conmemoración del vigésimo aniversario de la creación de la D.O.P. Priego de Córdoba

Redacción
Viernes 16 de octubre de 2015 - 17:30



El Pabellón de las Artes acoge desde hoy viernes y hasta el próximo 9 de diciembre la exposición *Un paseo por la historia del oro líquido*.

La muestra, organizada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba dentro de los actos conmemorativos del vigésimo aniversario de su creación, está formada por piezas de molino de diferentes épocas, prensas de varias etapas y una serie de elementos vinculados a la producción, la elaboración o

Piezas que han sido cedidas de manera temporal por el Centro de Interpretación del Campo Andaluz “San Benito” y la Asociación Nacional Olearum Cultura y patrimonio del aceite, a través de su propietario Antonio Galindo, y que cuentan con paneles informativos que explican el funcionamiento y utilidad de cada una de ellas.

La exposición, con la que el distintivo de calidad prieguense quiere acercar a todos los ciudadanos, y en especial a los más pequeños, la historia de la cultura oleícola, abre sus puertas de 11:00 a 13:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas en horario de tarde.

Además de la muestra, la D.O.P Priego de Córdoba ha preparado una serie de actividades complementarias que irá desarrollando hasta el cierre de la exposición.

En primer lugar, esta mañana, tras la inauguración oficial de la muestra, en la que han tomado parte los alcaldes de Almedinilla, Fuente Tójar y Priego, así como miembros de la Corporación municipal prieguense, tenía lugar un desayuno saludable, dirigido principalmente a alumnos que, además de visitar la exposición, han degustado un exquisito desayuno con pan con aceite de oliva virgen extra, turrolate y fruta de temporada, como zumo de granada, uva o melón.

Una mezcla para trasladar los hábitos de la dieta mediterránea a los más pequeños, que en esta primera ocasión han sido alumnos del Colegio Público Ángel Carrillo. Además, este primer turno de desayunos saludables se ha realizado en colaboración con las alumnas del curso de operaciones básicas de cocina, enmarcado dentro del Programa Aurora, cuyo objetivo es promover la participación social y laboral de las mujeres del ámbito rural, y que se está desarrollando en nuestra localidad a través de la Delegación de Igualdad del ayuntamiento de Priego.

Junto a los desayunos, se realizarán catas dirigidas, extracción de aceites frescos de inicio de campaña, y demostraciones gastronómicas, entre otras actividades con las que la D.O.P Priego de Córdoba quiere celebrar su 20 aniversario, trasladando y fomentando la cultura del olivar y el oleoturismo en nuestra comarca.