LOCAL | Denominación de Origen

La Denominación de Origen y el Consistorio prieguense se suman al proyecto “75 pueblos, 75 semanas”

Iniciativa promovida por la taberna cordobesa La Montillana

Redacción
Viernes 31 de agosto de 2018 - 17:02



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y el ayuntamiento de Priego se unen al proyecto 75, pueblos 75 semanas puesto en marcha por la taberna cordobesa La Montillana. El objetivo de la misma es recopilar todas las recetas de los diferentes pueblos cordobeses a los que dedicará una semana de promoción en su restaurante para disfrutar y conocer su gastronomía y costumbres culinarias.

Así, Priego ocupará la semana del 16 al 22 de septiembre, coincidiendo con la celebración de A[illegible]

Un proyecto va mucho más allá, ya que esta semana ha tenido lugar una formación específica para los jefes de cocina y sala del establecimiento cordobés, en la que los técnicos del distintivo de calidad prieguense han dado a conocer los diferentes tipos de aceite de oliva existentes, así como las variedades que se producen bajo el sello prieguense con el objetivo de “formar en materia oleícola y gastronómica del AOVE”, destacó la secretaría general de la DOP Priego de Córdoba, Francisca García.

Para dar a conocer esta colaboración, este miércoles tenía lugar una rueda de prensa en la que se contó con la participación del alcalde de Priego, José Manuel Mármol, el gerente de la taberna La Montillana, Rafael Gavilán, y la secretaría general de la entidad prieguense, Francisca García.

Mármol destacó la importancia que supone para Priego este proyecto, “en el que durante una semana se realizará una presentación del destino Priego de Córdoba, teniendo como protagonista fundamental el aove con D.O.P. Priego de Córdoba, producto clave para la comarca”. El edil prieguense informó que el próximo 20 de septiembre se realizará también en la taberna La Montillana una presentación del destino Priego de Córdoba para todos los asistentes.

Por su parte, Rafael Gavilán indicó que este proyecto les estaba ayudando a conocer la gran riqueza gastronómica que tiene la provincia, reuniendo numerosas recetas de nuestra gastronomía. Además destacó la importancia que supone para el equipo de trabajo de La Montillana, “realizar una formación específica para enriquecer sus conocimientos y ofrecer un mejor servicio en materia de aceite oliva, conociendo de primera mano las singularidades de la denominación prieguense”, indicó.

“Se trata de una apuesta por todo lo que transmite nuestra Comarca a través de la gastronomía y el uso del AOVE, queremos que la gente nos conozca, descubra el origen y el esfuerzo que realizamos a diario y cómo este sabor se traslada a nuestros platos, cargados de tradición y sabor”, explicó García.

Un nuevo proyecto de promoción gastronómica que une al ayuntamiento de Priego y a la D.O.P. prieguense en su objetivo de trasladar el sabor del aceite de oliva de la comarca amparado por el distintivo, cuyas garantías de calidad diferenciada y excelencia están más que demostradas a nivel nacional e internacional, a

toda la provincia cordobesa y todos los turistas que la visitan.