LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. Priego de Córdoba da a conocer sus singularidades en el espacio gastronómico Kitchen 2021

Promoción conjunta de las denominaciones cordobesas y Hostecor en el marco de Fitur 2021

Redacción
Sábado 22 de mayo de 2021 - 10:41



La gastronomía cordobesa ha estado presente en el espacio gastronómico Kitchen Club, que se organiza dentro del marco de la Feria Internacional de Turismo, FITUR de la mano del Consorcio de la Gastronomía Cordobesa.

El evento "Córdoba Patrimonio Gastronómico" se llevó a cabo este jueves, donde la provincia presentó su gastronomía a través de reconocidos chefs cordobeses, entre los que se encontraban Celia Jiménez, Adrián Caballero Lomeña, Kisko García y Periko Ortega, así como el reconocido maestro panadero José Manuel Roldán.

Cada uno de los profesionales elaboró un plato en el que los protagonistas fueron los productos con Denominación de Origen de la provincia de Córdoba.

En este sentido, la D.O.P. Priego de Córdoba realizo varios talleres en los que a través del mundo de la cata dio a conocer las singularidades de la misma, igualmente de la mano de Adrián Caballero Lomeña, Chef del restaurante Regadera, en Córdoba preparó un gazpacho cremoso de zanahoria escabechada, con caballa semicurada, para el que utilizó el oro líquido de la denominación prieguense, en los diferentes procesos de la elaboración de su plato.

En primer lugar, usó, como base, un coupage Picudo, Hojiblanco y Picual que aporta cremosidad y al final de la elaboración, y para potenciar los sabores de este plato Adrián escogió un coupage de Picudo y Hojiblanco.

El colofón a esta estupenda preparación lo puso el postre del prestigioso chef, panadero y pastelero José Manuel Roldán, donde de nuevo en esta preparación el A.O.V.E de la D.O.P Priego de Córdoba fue protagonista.