LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. Priego de Córdoba celebra su 25 aniversario con un amplio abanico de actividades

El próximo viernes, 18 de junio, tendrá lugar la entrega de premios del distintivo de calidad en un acto a celebrar en Carnicerías Reales

Redacción
Martes 15 de junio de 2021 - 18:09



Bajo el eslogan “25 años creciendo”, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha presentado las actividades previstas para la celebración de su 25 aniversario.

Entre ellas, destaca el lanzamiento de su AOVE destinado a cocina y fritura con certificado de calidad DOP Priego de Córdoba, que nace con la pretensión de dotar a las cocinas de los hogares y restaurantes de un producto con certificado de calidad, saludable y de alto rendimiento. Dicho AOVE se presenta en formato PET, lata y bag in box, para adaptarse a las distintas necesidades de los consumidores.

En palabras del presidente del distintivo de calidad, Francisco Serrano, “ya podemos apostar también por un producto más saludable y con mayor rendimiento para la fritura y cocción, una apuesta que nos permitirá incrementar el consumo de producto certificado y nos ayudará a seguir mejorando la renta de nuestros agricultores puesto que se incrementará la demanda de consumo de producto DOP Priego de Córdoba”

Así mismo, durante la rueda de prensa, Francisco Serrano ha comunicado que el viernes 18 de junio, tendrá lugar la ceremonia de entrega de sus premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Priego de Córdoba, en la que será la XXIV edición de un acto en el que se reconoce la labor de los productores del aceite de oliva virgen extra más premiado del mundo. A pesar de que el evento será cerrado, podrá seguirse a través de las redes sociales de la Denominación de Origen.

El presidente del Consejo regulador, ha revelado que los actos previstos para la celebración de su 25 aniversario se enfocarán también en otras líneas como la formación, con la impartición de cursos gratuitos de cata sensorial para los agricultores de su territorio, establecimientos comerciales y de restauración, la reapertura de su escuela de cata juvenil y de las actividades escolares, a través de su mascota aceituno con el nuevo curso escolar.

Por otra parte, en una apuesta clara por la gastronomía, la DOP Priego de Córdoba ha anunciado que tiene previsto participar en diferentes encuentros gastronómicos para fomentar el uso del aove especialmente en la

fritura, la realización de blogtrips para acercar las singularidades de su DOP y la versatilidad de sus aceites a los blogueros gastronómicos y la creación de un libro de recetas elaboradas con aove con DOP Priego de Córdoba en la que participarán algunos de los y las mejores chefs nacionales.

En el marco cultural, Serrano ha hablado de su apuesta por la unión entre música y AOVE, a través de una colaboración con Sergio de Lope, un artista prieguense reconocido internacionalmente, y con la Asociación Jazz PC.

En el ámbito del deporte, ha destacado la presencia de la DOP Priego de Córdoba en diferentes actividades a fin de promover la salud a través del deporte y de una alimentación adecuada.

Por su parte, la alcaldesa de Priego de Córdoba, María Luisa Ceballos, ha comentado que los éxitos acumulados, “son sin duda fruto del trabajo en equipo y de nuestra apuesta conjunta por la calidad y la excelencia: la del aceite, la de nuestra forma de vida y la de cada una de las actividades realizadas desde el punto de vista turístico, deportivo, cultural, gastronómico, de hostelería y de restauración. La sinergia creada entre el Ayuntamiento de Priego de Córdoba y el resto de los ayuntamientos del territorio de la DOP: Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar conjuntamente con la Denominación de Origen es lo que logrado que éste sea un producto ganador”.

Así mismo Ceballos señalaba que, “somos el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, avalado por los más de 2500 premios conseguidos hasta la fecha y la presencia en todos los países del mundo, gracias a la apuesta por la certificación de su calidad. Debemos dedicar este año a disfrutar de todo lo que hemos conseguido con tanto esfuerzo y a plantear nuevos retos para el futuro, entre los que no puede faltar conseguir ampliar el número de consumidores de aove, ahora también para fritura y cocina, tanto en los hogares como en la restauración”.

Las actividades del 25 aniversario concluirán con una gala que se celebrará a finales de año y que tiene previsto reunir a todos los galardonados con los premios picudos en distintas categorías a lo largo de su historia.