LOCAL | Denominación de Origen

La DOP celebra su 25 aniversario con una gala plagada de reconocimientos

Francisco Serrano, presidente del distintivo de calidad, destaca en su intervención la necesidad de seguir apostando por la calidad del producto.

R. Cobo / Redacción
Viernes 30 de septiembre de 2022 - 17:05



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba celebró ayer una gala conmemorativa del 25 aniversario de su fundación, que supuso un auténtico reconocimiento para el sector oleícola de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego.

Un acto en el que se rindió un homenaje a todos los responsables que, desde distintos frentes, han convertido al distintivo de calidad del sur de la provincia en el más laureado del mundo y en toda una seña de identidad para la comarca, como así lo pusieron de manifiesto en sus respectivas intervenciones los galardonados, entre ellos los agricultores de mayor y menor edad de cada uno de los municipios que conforman el distintivo de calidad, más de media docena de medios de comunicación de la zona, los integrantes del panel de cata en estos 25 años y el personal técnico de la DOP, así como a los ayuntamientos que integran el proyecto Turismo y Aceite.

Igualmente, se procedió a la entrega del Premio Picudo 2021, distinción honorífica que en esta edición ha recaído en María José San Román, chef del restaurante Monastrell, una embajadora de la dieta mediterránea, presidenta de Mujeres en Gastronomía y, particularmente, una gran embajadora del aceite de oliva virgen extra de la comarca. Debido a su apretada agenda, fue su amiga y también chef María Jiménez la encargada de recoger la distinción.

En el transcurso del acto, en el que se contó con una nutrida presencia de autoridades, el presidente del consejo regulador de la DOP, Francisco Serrano, realizó un recorrido por los hitos más significativos del distintivo de calidad desde su aprobación en 1995, recordando las dificultades de los primeros años, así como los más de 2.500 premios a nivel nacional e internacional que se han conseguido, lo que según Serrano, "corrobora que aquel esfuerzo inicial mereció la pena".

Serrano destacó también el valor de todos los proyectos de investigación, formación o promoción desarrollados durante su historia, como la apuesta de la ruta de Turismo y Aceite, cuando aún nadie hablaba de oleoturismo.

Para finalizar, Serrano ha incidido en todos los retos que quedan por emprender, como la mejora de la sostenibilidad de los campos y de la renta de los agricultores, la continuidad en la labor de promoción de la cultura oleícola y la conservación de su variedad autóctona, la picuda.

Por su parte, el alcalde de Priego, Juan Ramón Valdivia, hacía una reflexión sobre el distinto presente que viviría la localidad si hace veintisiete años se hubiera apostado por la producción en lugar de por la calidad bajo una Denominación de Origen Protegida, señalando que, si no se hubiera mantenido el cultivo tradicional de sus olivar de montaña, o no se hubieran preservado sus árboles centenarios de variedad picuda, cultivados generación tras generación, y se hubiera seguido vendiendo a granel en lugar de apostar por marcas certificadas, “el mundo se habría perdido su mejor aceite de oliva virgen extra”.

Valdivia concluía su discurso apuntando a que, la defensa del aceite certificado, “ no solo ha ido en beneficio de agricultores y del entorno, sino de un sector transversal de enorme valor que ha añadido al oro líquido, como otro de los grandes principales atractivos de su turismo”.