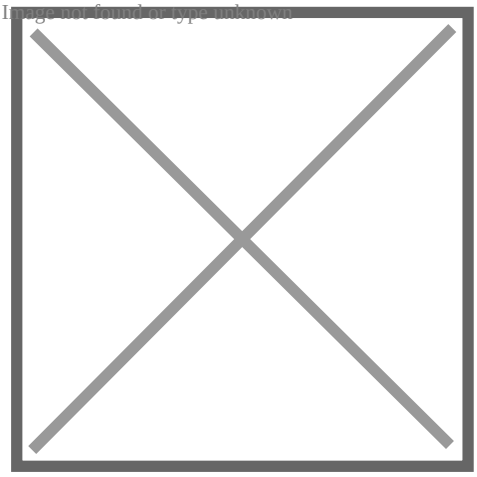
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP presenta un variado programa en su Mes del Aceite

El programa se desarrollará durante diciembre en las cuatro localidades que conforman el distintivo de calidad.

Redacción
Miércoles 29 de noviembre de 2023 - 10:39



Con el propósito de promover la cultura oelícola entre los residentes y visitantes de las localidades que conforman la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, un año más, el distintivo de calidad pone en marcha una nueva edición, la novena, del mes del aceite, a desarrollar del 1 al 30 de diciembre.

En la presentación de esta iniciativa promocional, en la que tomaron parte los alcaldes de Almedinilla, Carcabuey y Fuente Tójar, así como la concejal de turismo del Consistorio prieguense, el presidente de la DOP, Rafael Muela, ponía de manifiesto que proyecto, “es una oportunidad para presentar la nueva cosecha de nuestras marcas a todas las personas que nos visitan principalmente en el puente de diciembre”.

En este sentido, Muela añadía que, “cada año, notamos un creciente interés por parte de los turistas que desean explorar las posibilidades oleoturísticas que ofrece nuestra comarca, por lo que, para el Mes del Aceite 2023, hemos preparado diversas actividades en las que el auténtico protagonista será nuestro aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Priego de Córdoba”.

Entre las actividades previstas, Muela hizo alusión al sorteo de un gran lote de las marcas amparadas por el distintivo de calidad, a través de los perfiles de la D.O.P. en redes sociales, celebrándose también un curso online de análisis sensorial, “para aquellos que deseen profundizar en el arte de la cata, tratándose de una oportunidad única para mejorar las habilidades y disfrutar aún más de esta experiencia singular”.

Igualmente, y junto a la presencia de "Aceituno", la mascota de la D.O.P. En los cuatro municipios que la integran, Muela señalaba que continuará la promoción en tiendas y restaurantes asociados al proyecto "Aquí se mima el AOVE con D.O. Priego de Córdoba", establecimientos a los que Muela animó, “a fomentar la degustación de aceites de la nueva cosecha de todas nuestras marcas amparadas”.

Continuando con las actividades, el alcalde de Almedinilla Jaime Castilo, adelantaba que en el C.E.I.P Rodríguez Vega y Escuela Infantil La alfombra mágica, se celebrará un desayuno molinero, “con el objetivo de seguir fomentando el consumo desde edad temprana”, realizándose también un senderismo en el que se dará a conocer las singularidades de los olivares de la D.O.P., así como una visita a una almazara para conocer el proceso de elaboración de los aceites, y una cata dirigida en las III jornadas de información VIH.

Por su parte el alcalde de Carcabuey, Juan Miguel Sánchez, detallaba actividades que se realizarán en su localidad, entre ellas un taller de elaboración de palillos de leche con AOVE de la D.O.P Priego de

Córdoba, que contará con un punto de información en la matanza popular, donde se darán a conocer las distintas marcas amparadas y las singularidades del distintivo de calidad prieguense. Igualmente, está programado un desayuno molinero, una cata dirigida a mayores y una ruta de senderismo en la que se paseará por los olivares característicos de la zona.

En el caso de Fuente-Tójar, como así enumeró su alcaldesa, Marife Muñoz, se llevarán a cabo las III jornadas de repostería tradicional con AOVE de la D.O.P Priego de Córdoba, que este año se completarán con una cata en el museo histórico. Igualmente se realizará un desayuno molinero para los alumnos del C.E.I.P Ntra. Sra.del Rosario, y una ruta senderista en la que se dará a conocer la ruta de los barrancos, mostrándose los olivares característicos de esta denominación de origen.

Por último, la concejal de Turismo del Consistorio prieguense, Jezabel Ramírez, subrayó la importancia de las actividades relacionadas con el oleoturismo, “tanto para nuestra comarca como para los visitantes que nos eligen”, destacando que Priego, “es el epicentro del Mes del Aceite, ofreciendo degustaciones populares de delicias como las tortas de canuto y papuecas fritas con AOVE”.

La plaza de la Constitución, será el punto neurálgico donde se desplegará un punto de información, brindando a los visitantes la oportunidad de descubrir los aceites frescos de todas las marcas de la Denominación de Origen, incluyéndose degustaciones y actividades diversas, con especial énfasis en catas populares que permitirán a los asistentes apreciar la calidad única de nuestros aceites.

Durante el puente, se abrirán las puertas a la exposición "Olearum ilumina la cultura del aceite”, ubicada en la sede de la denominación de origen en el recinto ferial, específicamente en el pabellón de las artes, que ofrece a los visitantes la oportunidad única de explorar los soportes utilizados a lo largo de la historia para la iluminación, algunos de los cuales datan de más de 2.000 años.

Todas las actividades detalladas estarán disponibles para su consulta a través de los sitios web y perfiles sociales de los municipios y la Denominación de Origen Priego de Córdoba.