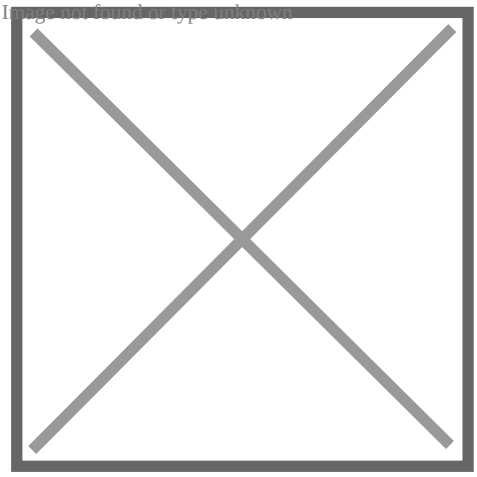
LOCAL | Denominación de Origen

# La DOP ´Priego de Córdoba´ presenta un nuevo recetario con recetas exclusivas

## La obra recoge las propuestas culinarias de 25 chefs a través de su relación con el AOVE del marco oleícola prieguense

**Redacción**
Miércoles 16 de octubre de 2024 - 17:37



La capital de España albergó este martes la presentación de un nuevo recetario denominado “25 Chefs cocinando con el mejor aceite del mundo”, una obra culinaria colaborativa que exalta las bondades del AOVE con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba a través de creaciones únicas de otros tantos chefs de prestigio de distintas regiones de nuestro país.

Como se ha puesto de manifiesto desde el consejo regulador, el objetivo de esta obra es dar a conocer la singularidad y excelencia de los aceites amparados bajo la D.O.P. Priego de Córdoba, a través de la creatividad de algunos de los cocineros más influyentes del panorama gastronómico español. En el recetario, los chefs comparten su visión y el papel imprescindible que juega el AOVE en sus cocinas, plasmándolo a través de una frase sobre su relación con el mismo, que acompaña a sus recetas.

De esta manera, en el recetario participan Ada Parellada, Begoña Fraire, Celia Jiménez, Daniel del Toro, Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, Íñigo Urrechu, Iolanda Bustos, Jesús Segura, José Antonio Campoviejo, Kisko García, Loleta Bernabé, María Gómez, M.ª José San Román, Míriam Cózar, Najat Kaanache, Óscar Viñuales, Pablo González, Periko Ortega, Raúl Resino, Ricardo Sanz, Sergio Fernández, Sue Moya, Teresa Gutiérrez, Virginia Naranjo y Yayo Daporta.

En la presentación del recetario, Rafael Muela, Presidente del consejo regulador, destacó que esta obra no solo exhibe la diversidad de la gastronomía española, sino que resalta la importancia del AOVE del marco oleícola prieguense “como un ingrediente indispensable en la alta cocina internacional”, añadiendo que el trabajo conjunto con estos chefs “consolida nuestro aceite como referente mundial”.
Además, Muela aprovechó la ocasión para señalar la coincidencia del evento con el Día Internacional de la Mujer Rural, subrayando el papel fundamental que desempeñan las mujeres en el desarrollo de la comarca, calificándolas como “el motor y alma de nuestra tierra, y su esfuerzo se refleja en cada gota de nuestro aceite”.

Por su parte, Juan Ramón Valdivia, Presidente de la Asociación ´Turismo y Aceite´, destacó la importancia del aceite no solo como un ingrediente culinario, sino también como un motor de desarrollo para la comarca, destacando el espíritu y el carácter de los pueblos de nuestra tierra, trabajando de manera conjunta con los ayuntamientos y técnicos de la D.O.P. para impulsar el turismo oleícola, ofreciendo a los visitantes una experiencia auténtica y rica en cultura y sabor. Asimismo enfatizó en la presencia de los AOVEs de la comarca en las mejores cocinas del país, por su calidad y el valor único que aporta a cada receta.

En la presentación también estuvieron presentes el Alcalde de Carcabuey, Juan Miguel Sánchez; y la Concejal de turismo y patrimonio de Almedinilla Natalia Zardain; así como medios de prensa especializados, bloggers e influencers gastronómicos.

El turismo y los atractivos de los municipios que integran la denominación de origen, también están presentes en el libro a través de fotografías de gran calidad, así como un gráfico con 25 aromas que recuerdan cada una de las variedades de aceituna que se cosechan en la comarca.

Destacar finalmente que las personas interesadas en hacerse con un ejemplar del recetario, pueden solicitarlo en formato digital a través del correo electrónico de la DOP ´Priego de Córdoba´, en la dirección: do@priegodecordoba.org