

**LOCAL | Denominación de Origen**

**La DOP Priego de Córdoba vuelve a participar en el Festival Córdoba Virgen Extra**

**La Plaza de las Tendillas de la capital acogerá por segundo año consecutivo este evento del 30 de enero al 2 de febrero próximos.**

**Redacción**

Jueves 2 de enero de 2025 - 20:09



La DOP Priego de Córdoba tomará parte en la segunda edición del Festival Córdoba Virgen Extra, iniciativa que se desarrollará del 30 de enero al 2 de febrero en la Plaza de las Tendillas de la capital cordobesa y que ha sido presentado hoy en el Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba.

En relación con esta propuesta, el delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la institución provincial, Félix Romero, ha señalado que “nos encontramos ante el primer evento de 2025 de la marca ‘Sabor a Córdoba’ y lo hacemos

de la mano de uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, de la mano de nuestros aceites de oliva virgen extra (AOVE)”.

Romero ha remarcado también que “esta iniciativa, que se consolida en nuestro calendario, es un ejemplo de la importancia de la colaboración público-privada. Así en torno a este producto nos reunimos la Diputación de Córdoba, a través de Iprodeco (Instituto Provincial de Desarrollo Económico), el Ayuntamiento de Córdoba, el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las DOP de Baena, Lucena, Priego y Montoro Adamuz; ACORA, AEMO y QV Extra”.

“En su II edición, este Festival nos convierte en la provincia del AOVE de calidad, y lo hace, una vez más, dando la mano al consumidor. La institución provincial se convierte así en el puente que une el producto con el consumidor”, ha afirmado Romero.

El también presidente de Iprodeco ha hecho referencia, además, a que “serán 44 los puntos de venta de este II Festival Córdoba Virgen Extra, en el que también habrá una extracción de aceite en directo, catas dirigidas, una ruta gastronómica y una zona de showcooking”.

Según Romero, “no podemos olvidar de que hablamos de un producto que supone más de 1.000 millones de euros para nuestra economía, por lo que centramos todos nuestros esfuerzos para convertir este encuentro en todo un éxito y superar las 30.000 visitas que se registraron en su primera edición”.

Desde el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, José Manuel Bajo, ha incidido en que “este evento es algo transversal puesto que nuestro AOVE se convierte en el hilo conductor de toda nuestra gastronomía, pero también de nuestra cultura y de nuestra propia idiosincrasia”.

Bajo ha señalado que “la capital cordobesa se vestirá del verde dorado de nuestros AOVes y dará lugar a toda una ruta gastronómica vinculada a este producto tan nuestro, tan vinculado a nuestro territorio”.

Por su parte, José María Penco, gerente de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), ha insistido “en el compromiso del mundo del olivar con un evento que nos permite sacar a la calle nuestros aceites, acercándolos de primera mano al consumidor cordobés, pero también a todo aquel que visita Córdoba durante estos días, puesto que más del 50% de las visitas registradas en 2024 fueron de turistas”.

Finalmente, Marcarena Sánchez, gerente de ACORA (Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba), ha remarcado que “se trata de una propuesta en la que se evidencia el trabajo de las almazaras en todos nuestros municipios como generadoras de riqueza y empleo, de ahí su importancia”.