

LOCAL | Denominación de Origen

La Denominación de Origen y los alumnos de Cocina y Restauración del IES Carmen Pantión realizan un original menú degustación con el AOVE como gran protagonista

Actividad enmarcada en los actos del mes del aceite.

Rafael Cobo Calmaestra

Viernes 12 de diciembre de 2025 - 16:08



Enmarcada en las actividades del Mes del AOVE, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con los ayuntamientos de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego, las dependencias del IES Carmen Pantión acogían ayer jueves la degustación de un menú tematizado con AOVE de la nueva cosecha amparado por el distintivo de calidad prieguense.

Los alumnos de los ciclos formativos de Cocina y Restauración del centro educativo fueron los encargados de elaborar los seis platos que conformaban el menú, en el que también se realizó una pequeña cata, dirigida por la secretaria general de la DOP, Paqui García, con las tres variedades de AOVE utilizadas en las elaboraciones culinarias.

Antes de iniciar la degustación propiamente dicha, tomaban la palabra el alcalde de Priego, Juan Ramón Valdivia, el presidente del distintivo de calidad, Rafael Muela, y el director del IES Carmen Pantión, Antonio Mérida, que daban la bienvenida a los comensales, entre los que se encontraban distintos empresarios del sector y los alcaldes de Almedinilla, Jaime Castillo, Carcabuey, Juan Miguel Sánchez, y Fuente-Tójar, Mari Fe Muñoz.

La importancia de actividades de este tipo, fue uno de los aspectos en los que incidía en su intervención Juan Ramón Valdivia, que recordaba que el objetivo tanto del mes del aceite como de la degustación que se iba a celebrar, “es seguir difundiendo esa joya que tenemos entre las manos que es nuestro aceite de oliva virgen extra, la base de nuestra economía y el orgullo de todo nuestro territorio”. Como añadía el alcalde, en los platos que se iban a degustar, “va el trabajo, no solo de los alumnos y profesores del IES Carmen Pantión, sino también el legado que hemos recibido de generaciones que nos han precedido y que nos han enseñado ha hacerlo tan bien como hoy se está haciendo”.

Valdivia agradecía a la dirección del centro que, una vez más abriera las puertas de sus cocinas para este tipo de actividades, agradecimiento que también hacía extensivo a los docentes y alumnos, por el cariño que han puesto en el servicio, destacando que este año se ha dado un paso más en convertir el mes del aceite en un

gran evento, “en ese gran momento del año de los primeros aceites, que como todas las actividades programadas, van a dinamizar y generar economía”.

Por su parte, Rafael Muela ponía de relieve que el aceite de oliva virgen extra, “no se entiende sin la gastronomía, ya que es alimento, condimento y parte de la energía que necesitamos diariamente”, reconociendo públicamente las infinitas posibilidades que presenta la escuela de hostelería, cuyas instalaciones, calidad humana del personal y el nivel de profesionalización del centro, sorprendieron a Muela.

Igualmente, el presidente del distintivo de calidad añadía que nos encontramos antes el mejor mes del aceite que se ha organizado en mucho tiempo, dando la enhorabuena por ellos a todos los que lo han hecho posible, animando de paso a que los comensales disfrutaran del menú elaborado para la ocasión y en el que las variedades picuda, hojiblanca y picual fueron las protagonistas.

Cerraba el turno de intervenciones Antonio Mérida, que reconocía que la escuela de hostelería no se entendería sin el aceite, añadiendo que todas las sinergias que se puedan generar al respecto, será algo bueno para todos.

En cuanto a los platos que se degustaron, el menú se abría con un cucurucho de pescaíto frito, elaborado con un coupage de las variedades picual-picudo-hojiblanco, al que seguía una mazamorra con tierra de aceituna negra y helado de AOVE, en este caso elaborado con la variedad picuda. Tras los entrantes, el primer plato lo conformaba una ensalada de otoño, en la que nuevamente se utilizó el coupage de las variedades picual-picudo-hojiblanco, con las que también se elaboraron el atún en su escabeche y la presa a baja temperatura curada en AOVE con patatas a lo pobre. Finalmente, en el poste, en este caso una original deconstrucción del tradicional pan con chocolate y aceite de oliva, se emplearon las variedades picuda, hojiblanca y el coupage de picual-picudo y hojiblanca.

Un originalísimo y exquisito menú, como así coincidieron en señalar las comensales que trasladaron su aprobación con una prolongada ovación a los docentes y alumnos responsables de su elaboración.