

LOCAL | Denominación de Origen

Las excelencias de la comarca prieguense se promocionan en los mercados más selectos con su presencia en “Madrid Fusión”

La D.O.P. prieguense asiste a esta feria gastronómica junto a las denominaciones cordobesas Montilla-Moriles y Jamón de Los Pedroches

Antonio J. Sobrados Pareja

Miércoles 26 de enero de 2011 - 14:27



El Consejo Regulador de la D.O.P. “Priego de Córdoba” ha vuelto a estar presente en la feria gastronómica Madrid Fusión, compartiendo stand con las denominaciones de origen Montilla-Moriles y Jamón de los Pedroches, bajo el proyecto común “Córdoba, esencias de Andalucía”.

Tres productos cordobeses de gran calidad que una vez más acuden a este evento gastronómico con la intención de promocionar sus altas cualidades y

En esta importante cita del sector gastronómico, tanto nacional como internacional, vuelven a estar presentes reconocidos restauradores, así como primeras marcas de alimentación y denominaciones de origen españolas, contando en esta ocasión como país invitado con Méjico, del que también se muestra su rica, variada y exótica gastronomía.

En cuanto a la denominación prieguense, ésta es la tercera ocasión que acude a Madrid Fusión, siendo un excelente escaparate promocional para los aceites de oliva virgen extra que se producen en la comarca prieguense, que a lo largo de los últimos años vienen acaparando multitud de premios y galardones a nivel nacional e internacional.

Junto al consejo regulador, también están presentes varias marcas amparadas por el distintivo de calidad prieguense, que tienen en Madrid Fusión, una excelente oportunidad de introducir sus aceites en un mercado muy selecto, que busca productos de la más alta calidad.

Turismo y Aceite

Como viene siendo habitual en este tipo de eventos, la denominación de origen y la delegación de Turismo del Ayuntamiento de Priego, se dan la mano a través del proyecto “Turismo y Aceite”, que engloba a los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar, Castil de Campos y Priego, y promociona conjuntamente los atractivos turísticos de la comarca prieguense, siendo una excelente ventana al mundo.

A lo largo de estos días se ha cotactado con numerosos medios especializados, así como con televisiones autonómicas y locales, que se han mostrado muy interesados en la oferta de “Turismo y Aceite”, grabando varios reportajes.

De igual manera, el alumnado de ciclos formativos de distintos centros educativos madrileños ha podido conocer el proceso de elaboración de los caldos de aceituna de la comarca prieguense, a través del dvd con el que cuenta Turismo y Aceite y el distinto material promocional que se ha distribuido en el stand.

Promoción conjunta

Como indicaba a Priego Digital la secretaria del Consejo Regulador, Paqui García, la iniciativa se inició hace tres años uniendo el aceite con el jamón de Los Pedroches, incorporándose posteriormente el vino de la D.O. Montilla-Moriles.

De esta forma, como indicó García, se ha conseguido una sinergia entre los tres productos, que se complementan a la perfección, además de abaratar costes en este tipo de actos promocionales.

Este proyecto, como señalaba la secretaria del consejo regulador, se encuentra totalmente consolidado, después de asistir a otras ferias gastronómicas en diferentes puntos del país, teniendo previsto seguir esta promoción en eventos como Gourmets y Andalucía Sabor.

Es, como subrayaba García, en referencia a Madrid Fusión, un encuentro muy mediático, que atrae a grandes restauradores, establecimientos gourmets y un mercado muy exigente, siendo los aceites del distintivo de calidad prieguense, unos de los más reconocidos a nivel mundial, de ahí la importancia de estar presente en un evento de estas características.