LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. “Priego de Córdoba” participa en el I Congreso Andaluz de Hostelería y Cultura

Nueva acción promocional del marco oleícola prieguense en la capital cordobesa

Redacción
Viernes 18 de marzo de 2011 - 17:32



Con el proyecto “Córdoba, esencias de Andalucía” las denominaciones de origen Montilla–Moriles, Los Pedroches y Priego de Córdoba han estado presentes en el I Congreso Andaluz de Hostelería y Cultura, celebrado en el Palacio de Congresos de la capital cordobesa.

Durante la jornada, la denominación prieguense contó con un espacio expositivo en el que los asistentes pudieron degustar el aceite de oliva amparado por el distintivo de calidad de la comarca de Priego, y a la vez btener información sobre los atractivos turísticos de la zona, a través de la Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Priego de Córdoba.

Paralelamente al congreso, se celebró el I Concurso Andaluz de Cocineros en el que tomaron parte un total de nueve restauradores andaluces, que elaboraron recetas utilizando como ingredientes estrella el vino Pedro Ximénez de Montilla-Moriles y el aceite de oliva virgen extra de Priego de Córdoba.

El jurado encargado de decidir los premiados contó entre sus miembros con Paco Morales, Celia Jiménez o Manuel Benítez “El Cordobés”. Al finalizar la jornada el jurado dio a conocer los ganadores, obteniendo el primer premio el cocinero cordobés José María González del Restaurante Garum, que será el que represente a Andalucía en el Concurso Nacional que se celebrará en Madrid dentro de la Feria Gourmets.

Desde el consejo regulador de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, se valora positivamente este tipo de eventos, ya que permite dar a conocer sus diferentes aceites y sus aplicaciones en la gastronomía.