

PROVINCIA | Cabra

La I Fiesta del Aceite Fresco de Cabra nace para promocionar y difundir el primer aceite de la campaña

Se trata de la única feria dedicada en exclusividad a este tipo de aceite

Redacción

Martes 27 de noviembre de 2012 - 08:33



La I Fiesta del Aceite Fresco de Cabra, evento único en la provincia que se desarrollará del 30 de noviembre al 2 de diciembre en el Molino Viejo (Hecoliva S.A), nace con el objetivo fomentar y difundir la producción oleícola incidiendo en un tipo de aceite concreto, el primer aceite de la campaña agrícola.

El delegado de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación de Córdoba, Julio Criado, ha destacado de esta primera edición que “al aliciente turístico y gastronómico se une un componente que le da un plus de calidad y diferenciación gracias a unas jornadas

técnicas, conferencias y ponencias de altísimo nivel”.

Por su parte, Salvador Fuentes, presidente del Consorcio Provincial de Desarrollo Económico, ha expresado la necesidad de “vender más y mejor”. Según Fuentes, “tenemos que saborear las cosas de Córdoba; la gastronomía, la cultura y el patrimonio, situando en el mapa a los pueblos de Córdoba”.

El alcalde de Cabra, Fernando Priego, ha resaltado el carácter novedoso de esta iniciativa, “que no es una feria al uso, sino un lugar de encuentro para poner en valor los conocimientos que tenemos sobre la cultura del aceite en nuestra provincia y vincularla a esos granes sectores de promoción y desarrollo socioeconómico; la gastronomía, la hostelería y el patrimonio que albergan nuestros pueblos y ciudades”.

Priego, que ha insistido en que “no hay ninguna fiesta dedicada en exclusividad a este aceite”, ha explicado que el Ayuntamiento de Cabra está apostando por el sector primario y por apoyar a las agroindustrias porque “apostar por este sector es apostar por el desarrollo y el crecimiento económico de la ciudad de Cabra”.

Por su parte, Rafael Jiménez, de la Asociación de Empresarios y Comerciantes de Cabra (AECA), ha destacado del programa la celebración de las Jornadas Técnicas, la Ruta de la Tapa del Aceite –en la que participan ocho restaurantes que elaborarán platos con el aceite fresco como base, las catas dirigidas, los show-cookings, los desayunos y meriendas molineras o las actividades para niños.

Las ponencias tratarán sobre “La calidad y las Denominaciones de Origen, argumentos para mejorar la comercialización”, “Producción ecológica como oportunidad de futuro”, “El coste del cultivo del olivar”, “El aceite de oliva virgen extra como elemento vertebrador de la alimentación mediterránea” o “El aceite de oliva: usos actuales y potenciales para la salud, higiene y cosmética”.

También durante la celebración de esta I Fiesta del Aceite Fresco se investirá a Cabra como Capital Mancomunada de la D.O de Baena y se distinguirá a Brígida Jiménez, por su aportación profesional y personal a favor del fomento de la cultura del aceite. Del mismo modo, el programa contempla una exposición con los dibujos y redacciones en torno al aceite de escolares de Cabra y una visita guiada gratuita por Cabra, que tendrá lugar el domingo 2 de diciembre.

Entre los objetivos de esta I Fiesta está el dinamizar la demanda y promover el consumo de este aceite, mostrar a la población los beneficios del consumo del aceite, crear sinergias con otros sectores, sobre todo el turístico; poner en valor el patrimonio cultural que la agricultura tradicional rural aporta a la Subbética y, finalmente, atraer a visitantes a la localidad.

El Consorcio Provincial de Desarrollo Económico de la Diputación de Córdoba colabora en la organización de esta actividad con una aportación económica.