priego digital

LOCAL | Denominación de Origen

Priego se convierte en referencia mundial en el análisis sensorial de aceite de oliva virgen

Nuestra localidad acoge la celebración de un congreso internacional en el que se dan cita 200 catadores

Rafael Cobo Calmaestra
Martes 27 de noviembre de 2012 - 16:25



Alrededor de 200 catadores de los principales países productores de aceite de oliva del mundo, entre ellos entre ellos Portugal, Italia, Uruguay, Chile, Argentina, Túnez o Turquía y por supuesto España, se dan cita en la segunda edición del congreso internacional de análisis sensorial de aceite de oliva virgen extra, que desde primeras horas de hoy martes y hasta mediodía de mañana miércoles se celebra en el Pabellón de las Artes de nuestra localidad.

Un evento, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con el Consistorio prieguense, la Junta de Andalucía, la Universidad de Granada y la Fundación del Olivar, que supone una cita de gran interés debido a la repercusión y el papel que el análisis sensorial juega en estos momentos dentro del sector oleícola, al existir unas grandes diferencias en lo que a la cultura de la cata se refiere entre unos países y otros, de ahí que foros como los que se están celebrando en Priego sirvan para aunar criterios en todo lo relacionado con la cata de aceite, para intentar homogeneizarla al máximo.

Un objetivo en el que coincidieron durante sus intervenciones en la inauguración oficial del congreso Francisco Serrano, presidente del distintivo de calidad prieguense, la directora general de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Junta , Ana María Romero, y la alcaldesa de Priego y presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos.

Tras la protocolaria apertura, daba comienzo una extensa programación que gira en torno a varias conferencias, mesas redondas y de manera especial sobre varias catas internacionales de aceites en las que se distinguirán de manera precisa las características y atributos sensoriales del aceite de oliva virgen, a las que seguirán la discusión de los resultados de las mismas, actividades que se completarán con otra serie de actos paralelos entre ellos desayunos molineros, un almuerzo de trabajo y una visita guiada a Priego.