LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. “Priego de Córdoba” imparte una cata al alumnado de los cursos de la ELAP

El objetivo de esta cata es acercar la cultura del olivar al consumidor final

Redacción
Sábado 27 de julio de 2013 - 18:31

La Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” ha impartido en su sede una cata de aceite de oliva virgen dirigida al medio centenar de alumnos y alumnas de la XXIV Escuela Libre de Artes Plásticas, que se está celebrando durante el periodo estival en la localidad.

Las personas asistentes a esta cata tuvieron la oportunidad de conocer más a fondo el trabajo que se realiza desde el Consejo Regulador en pro de la promoción y calidad de los aceites de oliva de la comarca y las características, usos o propiedades de los mismos. También pudieron catar varias muestras de aceite de diferentes características, que les sirvió como toma de contacto, y aprender ciertas nociones básicas de importancia sobre el análisis sensorial del aceite y los atributos positivos y negativos de éste.

De esta manera, la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” continúa con su labor de promoción de los aceites de oliva virgen extra de la comarca y de los beneficios que éstos tienen para nuestra salud, difundiendo así la cultura del olivar en su sentido más amplio.