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.