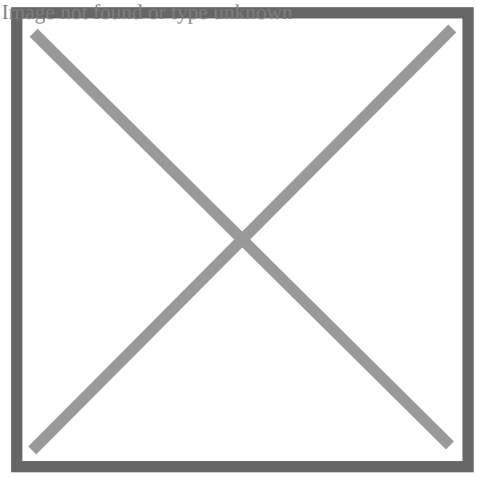
PROVINCIA | Turismo

Los sabores de la Subbética, presentes en Fitur

La comarca organiza el jueves en Fitur una cata maridaje de tres extraordinarios Aceites Virgen Extra de los Consejos Reguladores Baena-Lucena-Priego de Córdoba

Redacción
Miércoles 22 de enero de 2014 - 16:44



La Comarca de la Subbética Cordobesa estará mostrando estos días sus diferentes atractivos turísticos en la Feria Internacional de Turismo de Madrid, Fitur 2014, acercando a los visitantes sus múltiples encantos que esconden toda la riqueza de Andalucía. En este sentido, la jornada del jueves servirá para celebrar una cata maridaje de tres extraordinarios Aceites Virgen Extra de los Consejos Reguladores Baena-Lucena-Priego de Córdoba, que tendrá lugar a partir de las 17.00 horas en la zona Bar de Andalucía (final de pabellón 5).

De este modo, quienes lo deseen podrán descubrir uno de los grandes secretos gastronómicos de la comarca, el aceite virgen extra que cuenta con las denominaciones de origen de Baena, de Lucena y de Priego de Córdoba.

La denominación de origen de Baena se produce en los pueblos de Doña Mencía, Luque y Zuheros, con sus variedades picuda y hojiblanca, principalmente, que dan un aceite virgen fresco, sabroso y afrutado. Por su parte, la denominación de origen de Priego ampara la producción de aceite de oliva virgen extra con unas características específicas que el clima y la orografía de la zona y el proceso productivo tradicional le confieren a este oro líquido. Obtenido en su mayor parte de la variedad picuda, éste se recolecta en los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba. Por otra parte, la más reciente la de Lucena comprende las localidades de Benamejí, Lucena, Rute, Iznájar y Palenciana cuya variedad es la hojiblanca.

Esta cata maridaje de extraordinarios Aceites Virgen Extra se configura como una forma inmejorable de acercarse a la gastronomía de la Subbética, que cuenta también con la riqueza de sus vinos, los derivados del cerdo, o los dulces y mantecados. Un abanico de posibilidades que en los que se podrá profundizar, también, este viernes en la propia Feria Internacional de Madrid gracias a la degustación de tapas “Con Sabor a la Subbética” que tendrá lugar el viernes 24 a cargo del Centro de Servicios Turísticos 4 U y en la que intervendrá como invitada especial Eva Millán, finalista del programa televisivo Master Chef. 2013.