LOCAL | Denominación de Origen

Los aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba vuelven a estar presentes en Madrid Fusión

Cita gatronómica de carácter internacional en la que se ha vuelto a promocionar la calidad de los zumos de aceituna producidos en la comarca

Rafael Cobo Calmaestra
Jueves 30 de enero de 2014 - 18:06

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba finalizaba ayer miércoles su presencia en la décimo segunda edición de la Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid Fusión, que este año ha regresado al Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de la capital española.

Una cita en la que el distintivo de calidad prieguense ha compartido stand, como por otra parte viene siendo habitual en las últimas ediciones, con la Denominación de Origen Protegida de Los Pedroches, en un perfecto maridaje entre dos productos cordobeses de máxima calidad como son jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra.

Igualmente cabe reseñar que la de Priego ha sido la única Denominación de Origen Protegida oleícola presente en la cumbre gastronómica, siendo uno de los cuatro distintos de calidad que se han dado cita en el evento, junto al de los vinos y vinagres de Jerez, el de la sobrasada de Mallorca y el también cordobés del jamón ibérico de los Pedroches.

De manera paralela a la difusión de las cualidades de los zumos de aceituna producidos en la comarca, dándose igualmente a conocer las diferentes marcas amparadas por la denominación prieguense a través del espacio ofrecido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el denominado OLIBAR, la cita ha servido para promocionar las diferentes actividades que ofrece al visitante la denominada Ruta Turismo y Aceite.

Así, durante tres intensos días, los aceites de nuestra D.O. han sido uno de los protagonistas de este congreso, en el que según fuentes de la organización, se han dado cita más de un centenar de cocineros internacionales que han dado a conocer en distintas demostraciones en vivo tanto la vanguardia gastronómica, con imaginativas y atractivas propuestas, como la cocina tradicional, gracias a la sección Sabores España, inaugurada este año.

Además y junto a las conferencias, el público asistente, en su inmensa mayoría relacionado con el sector de la gastronomía y la restauración, ha podido disfrutar de las catas de productos de primera calidad que ofrecen los expositores, la Mini Feria de productos gourmet y Enofusión, las demostraciones de sabor o los concursos gastronómicos.