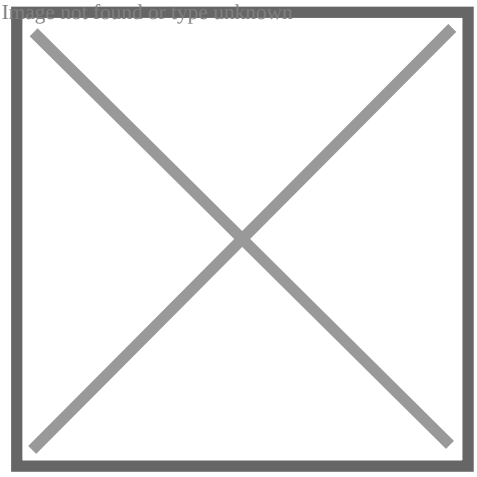
LOCAL | Denominación de Origen

La D.O. celebra el próximo viernes, 19 de junio, la entrega de sus premios a la calidad del AOVE

La periodista gastronómica de Agencia EFE, Pilar Salas, recibirá el Premio Picudo 2014

Redacción
Viernes 12 de junio de 2015 - 19:34



El próximo viernes 19 de junio el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba llevará a cabo su tradicional entrega anual de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, con los que el distintivo de calidad reconoce anualmente el trabajo que realizan las almazaras amparadas, para obtener los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la campaña. Este año con un carácter más especial si cabe, toda vez que se celebra el 20 aniversario de la constitución, en 1995, del Consejo Regulador.

La presentación del acto, que ha tenido lugar esta mañana en la sede del distintivo de calidad, ha corrido a cargo de la alcaldesa en funciones de Priego, María Luisa Ceballos, así como por el y el presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Francisco Serrano.

Un programa muy atractivo y cargado de sorpresas, que arrancará a las 11:00 horas con la ponencia, “Una nueva estrategia para el control biológico de la mosca”, a cargo del catedrático de Entomología Agrícola de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, Enrique Quesada. Según destacó Serrano, “la plaga de la mosca del olivo es uno de los problemas más importantes que estamos teniendo en los últimos años en los olivares de la comarca”, añadiendo que durante la pasada campaña, “ha habido mucha picada de mosca ocasionando graves pérdidas económicas a nuestros agricultores, por lo que hemos querido traer un experto que nos explique nuevas formulas para poder paliar la plaga”.

Tras esta conferencia y como novedad en esta edición los asistentes al evento tendrá la posibilidad de acudir a una Máster Class, “Sobre cómo conseguir diez texturas diferentes con nuestras variedades”, cuya elaboración estará dirigida por Juan Orellana, director de su propia escuela de cocina, siendo moderada y presentada por Marga Reig, directora y presentadora del programa de Radio Andalucía Información “Entre Olivos”. En relación a esta actividad, Serrano apuntó que al estar el aceite de oliva virgen extra de moda en la cocina, “hemos querido realizar todas las texturas que se pueden hacer con nuestras principales variedades de AOVE y que están inspirando a la alta cocina de todo el mundo”.

En cuanto al Premio Picudo 2014, reconocimiento especial que la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba otorga a aquellas entidades o personas que apuestan y defienden decididamente el aceite de oliva virgen extra, el olivar andaluz o los productos con Denominación de Origen, en esta ocasión ha recaído en la periodista Pilar Salas Duran, con una gran trayectoria profesional, siendo en la actualidad responsable de la información gastronómica de la Agencia EFE.

Siguiendo con el programa, una vez entregado el premio Picudo y al igual que en otras ediciones será la notario Paulina Fernández Valverde quién desvelará la procedencia de la claves finalistas.

Por su parte, María Luisa Ceballos destacó durante su intervención la importante labor realizada por la Denominación de Origen, “ya que sigue posicionando los aceites de Priego y su comarca en los más alto”,

añadiendo que gracias a este trabajo, este año se han conseguido 104 premios. En este sentido, Ceballos apuntaba que ayer mismo se conocía que tres marcas amparadas por el distintivo de calidad prieguense han sido galardonas en el II Concurso Ibérico a la Calidad de Córdoba, como colofón a todos los concursos nacionales e internacionales.

Por otra parte, la alcaldesa en funciones hizo referencia a la nueva andadura política que se inicia en la comarca, “en la que esperamos seguir contando con el compromiso y trabajo de todos los municipios adheridos que forman parte de la entidad para seguir trabajando juntos por nuestro magnífico producto”.

Reseñar finalmente que el acto de entrega de premios se complementará con una degustación de platos aderezados con Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen “Priego de Córdoba”.