

LOCAL | Denominación de Origen

Agropriego acogerá demostraciones de cocina en familia con el virgen extra como protagonista

Actividad impulsada por la D.O.P. Priego de Córdoba y el Consistorio prieguense dentro de la programación de la feria agrícola

Rafael Cobo Calmaestra

Martes 16 de agosto de 2016 - 18:50



Coincidiendo con la celebración de Agropriego, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y el Consistorio prieguense llevarán a cabo durante los días 17 y 18 de septiembre una demostración de cocina en vivo, cuya particularidad es que los participantes serán menores, acompañados de uno de sus familiares directos.

Una iniciativa encuadrada en el programa para el fomento de la gastronomía saludable y que sigue la línea de trabajo que desde hace años mantiene el distintivo de calidad, como así se ha puesto de manifiesto esta mañana durante su presentación por

parte de la Alcaldesa prieguense, María Luisa Ceballos, y de la secretaria general del Consejo Regulador de la D.O.P, Paqui García.

De ahí que según la Alcaldesa, siguiendo con las demostraciones de cocina en vivo celebradas en ediciones precedentes, “se ha dado respuesta a una inquietud en la sociedad actual como es la de cocinar”, con la particularidad de que en este caso se hará en familia, estando los equipos integrados por un menor de 16 años y un familiar directo de éstos, que podrán ser padres, madres, abuelos o hermanos.

Para tomar parte en estas demostraciones, es necesario inscribirse antes del 9 de septiembre, como así recordaba Ceballos, aprovechando la ocasión para animar a los futuros participantes, “al que esperamos sea uno de los eventos más significativos de Agropriego”.

Por su parte, Paqui García hacía referencia a que esta actividad se encuadra en el fomento de la cultura oleícola entre los menores, “buscando que no sólo los padres o los grandes chefs sean los que cocinen y usen nuestro producto, sino que desde edad temprana, en la familia comencemos a enseñar a nuestros hijos que no sólo hay un tipo de aceite, que tenemos que tener varios en nuestra cocina y usemos de bandera los aceites de nuestra Denominación”.

Según García, la actividad no está dirigida únicamente a la comarca, sino que está abierta a participantes de cualquier latitud, deseando contar con participantes de toda la geografía española, ya que, en síntesis, se pretende que los futuros consumidores, que son los niños, aprendan desde el primer momento a usar los aceites en la cocina, a diferenciarlos.

En cuando a la dinámica, los participantes dispondrán de 30 minutos para realizar la demostración, en la que obligatoriamente se deberá utilizar aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Priego de Córdoba.

La inscripción en esta demostración de cocina en familia puede realizarse tanto en la sede del distintivo de calidad como en la Oficina de Turismo del Consistorio prieguense, e igualmente en las páginas web de

ambas entidades.