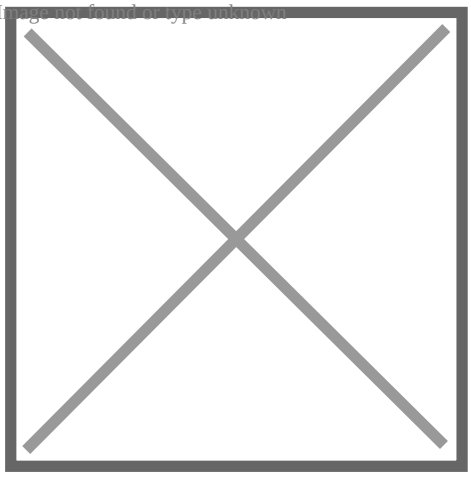
LOCAL | Denominación de Origen

Priego acoge la undécima edición del congreso Olearum

La sede de la D.O.P. Priego de Córdoba será escenario del grueso de la programación de carácter técnico

Rafael Cobo Calmaestra
Martes 3 de abril de 2018 - 18:36



Del 6 al 8 del presente mes de abril, Priego acogerá la undécima edición del congreso Olearum, organizado por la asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, integrada por productores, almazareros, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite de oliva que han aunado sus esfuerzos para defender y divulgar la cultura del olivo y el patrimonio a él ligado.

La sede de la D.O.P. Priego de Córdoba acogerá el grueso de las actividades programadas, que arrancarán el viernes, 6 de abril, con la inauguración institucional del congreso por parte de las autoridades, como preámbulo a las sesiones técnicas. En ellas, Luis Fermín Capitán, catedrático de Química y Analítica de la Universidad de Granada, y José Antonio Torres, socio de Olearum y coordinador del proyecto, presentarán el "Método Lidl para mejora de la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra (D.O.O.S life)". Posteriormente, el chef Daniel García, uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional, impartirá la conferencia "Recorrido gastronómico del aceite de oliva virgen extra. El más saludable" , dirigiendo a continuación una demostración gastronómica con la colaboración F.P.B de cocina y Sala del IES Carmen Pantión de Priego de Córdoba.

En el transcurso de la jornada del viernes y antes del almuerzo, se procederá a la entrega de los reconocimientos públicos por parte de al asociación Olearum a la Fundación Olivar de Castillejo (Madrid) y a la familia Cobo Ávila responsables del Museo del Aceite "Molino Viejo" de Cabra (Córdoba). Asimismo se hará entrega del IX Premio "Agustí Serés in memoriam" a la promoción y difusión de la cultura del aceite de oliva con originalidad y recursos limitados, que este año ha recaído en "La Moltura, comunidad de oleoaficionados".

La programación del congreso continuará en horario vespertino con la celebración de la XI asamblea general de Olearum, en la que se procederá a la presentación de nuevos socios, proyectándose a continuación la historia gráfica del aceite de oliva en la comarca de la D.O.P. Priego de Córdoba, concluyendo la primera jornada con una visita a la Villa Romana de El Ruedo y una cena teatralizada en Almedinilla, amenizada por música greco-romana

El sábado, 7 de abril, los actos arrancarán con la visita a las instalaciones de Almazaras de la Subbética, Mejor Almazaras del Mundo en 2016, procediéndose posteriormente en las Carnicerías Reales a la plantación del X Jardín Olearum de variedades.

Tras un almuerzo armonizado con aceites del distintivo de calidad prieguense, los participantes en el congreso realizarán una visita a los olivos milenarios de Aceites Vizcántar, guiados por Fermín Rodríguez, socio igualmente de Olearum. Tras una cata maridaje con diferentes variedades de la D.O.P. Priego de Córdoba, tendrá lugar la cena de clausura del congreso, cuya programación concluirá el domingo, 8 de abril, con un paseo entre olivares de la comarca.