LOCAL | Denominación de Origen

La DOP “Priego de Córdoba” vuelve a estar presente en San Sebastián Gastronómica

Resultado claramente positivo tanto en la promoción del aceite de oliva virgen extra como en la de su Ruta “Turismo y Aceite”

Redacción
Lunes 14 de octubre de 2019 - 15:56



La D.O.P. Priego de Córdoba reafirma su posición como la Denominación de Origen Protegida más premiada del mundo en la 21ª edición de San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country 2019.

El encuentro, que este año ha tenido lugar del 7 al 9 de octubre, ha sumado más de 13.000 visitantes, 1.578 congresistas, 140 chefs y ponentes, 182 expositores y diferentes profesionales del sector gastronómico, y ha representado a un total de 47 países. Dos de las empresas productoras de la D.O.P. Priego de Córdoba han contado también con espacio propio bajo el paraguas de la D.O.P., Almazaras de la Subbética y Aceites Aroden Hispania.

“El congreso ha dado la oportunidad a todas aquellas empresas amparadas bajo nuestro sello, representadas en nuestra ya habitual barra de aceites de la D.O.P., de realizar diferentes contactos comerciales con el Canal Horeca Distribución y diferentes tiendas de alimentación Gourmet y Delicatessen”, como ha señalado la secretaría general de la D.O.P. Priego de Córdoba, Francisca García, que muestra su satisfacción por el éxito conseguido en esta edición, por la que han pasado además de público nacional, representantes de Rusia, Francia, Sudáfrica, China y Japón.

Durante estos tres días de feria, la D.O.P. Priego de Córdoba, ha recibido también las visitas de José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País y creador y presidente de Madrid Fusión, Julia Pérez Lozano, periodista gastronómica, Cristina de Toro, Directora General de Industrias y Cadena Alimentaria de la Junta de Andalucía, cocineros de la talla de Mª José San Román, Andrés Berasategui y Firo Vázquez y alumnos del Basque Culinary Center, entre otros.

Por otra parte, San Sebastián Gastronómika ha supuesto la oportunidad de conocer nuevos productos gastronómicos que maridaran con los aceites de oliva vírgenes extra de la D.O.P. Priego de Córdoba.

TURISMO Y ACEITE

Cabe destacar que durante la celebración de Gastronomika, la D.O.P. Priego de Córdoba ha recibido también a numerosos bloggers e influencers gastronómicos, como Blog Hedonista, El Blog de Celeste, Divinos Sabores, Foodyingbcn o GastroBarna, con los que se ha previsto organizar un BlogTrip el próximo año 2020, demostrando la importancia de la fusión entre el turismo y la gastronomía, unión que este año se ha visto representada en la mayoría de participantes de otras comunidades.

En definitiva, Gastronomika 2019 se cierra con un balance positivo, siendo uno de los mejores escaparates para la promoción de los aceites y las actividades oleoturísticas de los pueblos que integran el marco oleícola prieguense.