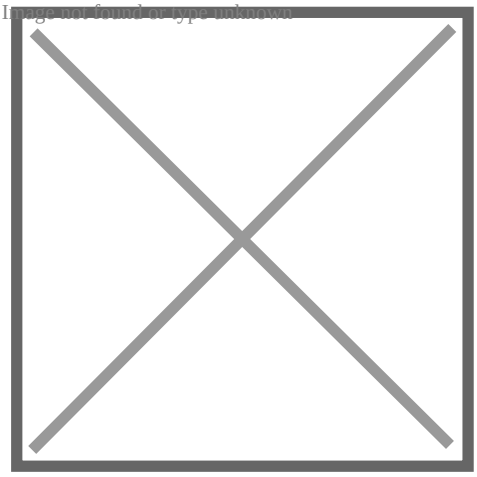
LOCAL | Denominación de Origen

Celebrada la primera edición del proyecto “Fogones con AOVE con D.O.P. Priego de Córdoba”.

Iniciativa impulsada por el distintivo de calidad prieguense que contó con cocineras de todo el territorio nacional, entre ellas María José San Román y Begoña Rodrigo, ambas con dos estrellas Michelín

Redacción
Jueves 24 de septiembre de 2020 - 11:48



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba organizaba el pasado lunes, 21 de septiembre, la primera edición de Fogones con Aceite de Oliva Virgen Extra, dentro del marco de Mujeres en Gastronomía (MEG).

Un proyecto de formación en cata sensorial de AOVE que como indica en una nota de prensa el distintivo de calidad, está dirigido a un reducido grupo de blogueras de gastronomía y de cocineras de todo el territorio nacional, entre ellas dos de las veintiuna cocineras con estrellas Michelín de nuestro país. El acto corrió a cargo de Francisca García González, secretaria general del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba.

Debido a las restricciones provocadas por el COVID-19, el evento se celebró de manera on-line con muestras de distintos aceites, entre ellas de las variedades de la D.O.P. Priego de Córdoba, que fueron enviadas de manera previa a la cata.

Además de en la cata sensorial, las participantes se formaron sobre el proceso de obtención del aove, los distintos tipos de aceite, sus propiedades y las aplicaciones en la cocina de cada variedad.

Paralelamente, las asistentes pudieron conocer, de la mano de Francisca García, las singularidades y peculiaridades de los aoves de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, características que le vienen dadas por su entorno natural, territorio, su sistema de laboreo tradicional y sus olivares centenarios, que hacen de sus AOVES los más premiados y reconocidos del mundo.

Según la nota remitida por la Denominación de Origen, la convocatoria fue todo un éxito y contó con un elenco formado por profesionales de talla de Mª José San Román del restaurante Monastrell, que abrió el acto con una intervención en la que resaltó el papel protagonista del aove en su cocina; Begoña Rodrigo del restaurante La Salita; Teresa Gutiérrez del restaurante Azafrán; Mª Carmen Vélez del restaurante La Sirena; Celia Jiménez del restaurante Celia Jiménez; Begoña Fraire del restaurante Étimo; Montse Cogolludo del blog culinario Cocina tu Imaginación; Sue Moya del blog culinario Art by Sue; Miriam Cózar del restaurante Biodiverxa; Irene López del Restaurante de Loreto; Nuria Hernández del restaurante Emboka; Carlota Claver del restaurante La Gormanda; María Egea del restaurante Frases; Consuelo Serrano del

restaurante La Cava de Royán; Iolanda Bustos del restaurante La Caléndula; y Gabriela Gallo del espacio Take a Chef.

En respuesta a la gran acogida de la propuesta, la D.O.P. Priego de Córdoba prevé organizar nuevas ediciones de catas sensoriales on line, a fin de seguir difundiendo los valores del rey de nuestra gastronomía, el aceite de oliva virgen extra.