

**LOCAL | Denominación de Origen**

**Presentada la quinta edición de 'Cocina en familia', cuya celebración está prevista el 18 de septiembre en el marco de Agropriego**

**Iniciativa que persigue fomentar la cocina saludable en familia y promover la dieta mediterránea**

**R. Cobo / Redacción**

Martes 27 de julio de 2021 - 19:43



Dentro de los actos conmemorativos de su vigésimo quinto aniversario, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con la delegación de Turismo del ayuntamiento de Priego, celebrará la quinta edición de *Cocina en familia*.

La iniciativa, que se llevará a cabo el 18 de septiembre en el marco de Agropriego, si las condiciones de la pandemia así lo permiten, tiene como objetivo fomentar la cocina saludable en familia y promover la dieta mediterránea, dando a conocer al mismo tiempo

las singularidades y los usos de los AOVEs amparados por el distintivo de calidad prieguense.

Durante su presentación de esta quinta edición, la alcaldesa prieguense, María Luisa Ceballos, ha destacado que dese el Consistorio se está trabajando, “con la intención de que Agropriego pueda celebrarse, a fin de dar apoyo a las empresas del sector agrícola y, de esa manera, ser también el marco para la celebración de *Cocina en familia*, una actividad que ayuda a conocer los diferentes usos del aove en la cocina y fomentar una dieta saludable”. De igual manera, Ceballos ha resaltado que, en el caso de que Agropriego no pudiera celebrarse finalmente, “la realización de la jornada *Cocina en familia* está asegurada, ya que se trata de un formato fácil en el que se pueden garantizar todas las medidas de seguridad”.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador de la D.O.P., Francisco Serrano, ha destacado la importancia de la formación gastronómica desde la edad temprana, a fin de asentar los hábitos saludables que deben acompañarnos durante toda nuestra vida, en los que el AOVE es uno de los protagonistas principales.

La actividad está destinada a jóvenes de hasta 16 años de todo el territorio nacional, que deberán cocinar acompañados de un adulto de su familia y elaborar una receta con AOVE de la D.O.P. Prieguense. Para participar, los concursantes podrán inscribirse hasta el 7 de septiembre de 2021 a través de la web [dopriegodecordoba.es](http://dopriegodecordoba.es), o acudiendo personalmente a la Oficina de Turismo del ayuntamiento de Priego, aportando la descripción de la receta a elaborar, así como una fotografía del plato. Las recetas más valoradas serán las que podrán cocinar su plato en directo.

Los participantes seleccionados se llevarán una chaquetilla de cocinero profesional, un lote de material escolar y un pack del mejor aceite del mundo, por supuesto con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.