

LOCAL | Denominación de Origen

La DOP “Priego de Córdoba” cierra con éxito su paso por Madrid Fusión

Los caldos amparados por el sello de calidad prieguense han estado presentes en varios talleres celebrados durante este evento gastronómico

Redacción

Jueves 31 de marzo de 2022 - 20:46



El congreso internacional Madrid Fusión Alimentos de España puso ayer el broche a su vigésima edición reflexionando sobre el origen y la gastronomía sostenible más allá del producto y llevando a la mesa los mejores productos entre ellos, los Aoves con Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba, que han vuelto a ser uno de los protagonistas del evento bajo el lema “Pasión Virgen Extra”

A lo largo del congreso, la Denominación prieguense, además de dar a conocer sus firmas amparadas bajo su sello de calidad, ha

participado, como aceite oficial de Madrid Fusión, en dos talleres.

El primero de ellos, una cata maridaje, que fue impartido por la jefa de panel de cata y secretaria general de la D.O.P. Priego de Córdoba, Francisca García en el espacio Junta de Andalucía Gusto del Sur. En él se ofrecieron a los asistentes tres propuestas dulces, una magdalena de aove, maridada con aceite de oliva virgen extra especial para fritura y cocción; una compota de manzana maridada con un coupage de picudo y hojiblanco; y un mousse de chocolate maridado con un monovarietal picudo.

El segundo de los talleres, “Maestros de la Fritura Andaluza” contó con la colaboración de los chefs Kisko García del Restaurante Choco (Córdoba), Rocío Parra del restaurante la Parra (Salamanca), José Carlos García, chef en José Carlos García (Málaga) y Xanty Elías, del restaurante Aljaraque (Huelva). El objetivo fue realzar las cualidades del aceite de oliva virgen extra en la elaboración de frituras y otras técnicas gastronómicas. La acción se realizó conjuntamente a otras DOP’s andaluzas, como fueron la D.O.P Sierra Mágina, D.O.P Baena, D.O.P Estepa, D.O.P. Poniente de Granada, D.O.P Sierra de Cádiz, D.O.P Sierra de Segura y D.O.P Sierra de Cazorla. Una acción promocional, con repercusión nacional e internacional, que contó con la financiación y el patrocinio de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Así mismo, la D.O.P Priego ha estado presente en los menús de “Gusto del Sur”, organizados por la Junta de Andalucía para medios de prensa y personalidades.

Oleoturismo

Por otra parte la Denominación de Origen Priego de Córdoba presentó a lo largo de las distintas actividades del congreso la oferta oleoturística de su Comarca, a través de la Ruta Turismo y Aceite que engloba los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

“Nuestro origen nos hace únicos, ya que nuestro territorio está ubicado dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Es importante resaltarlo y darlo a conocer, ya que incide directamente tanto en la calidad de nuestros aoves como en las experiencias oleoturísticas que podemos ofrecer a los viajeros”, como ha puesto de manifiesto la secretaria general de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, Francisca García.

De nuevo la Delegación de Turismo de Priego de Córdoba ha vuelto a acompañar a la Denominación de Origen en esta edición de Madrid Fusión. Priego de Córdoba, conocida como “La Ciudad del Aceite”, es uno de los destinos oleoturísticos que cuenta con un rico patrimonio, una amplia oferta gastronómica y un sinnúmero de actividades que giran en torno a la producción del Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Contactos con el Canal Horeca

Durante los días de Madrid Fusión han sido muchos los profesionales del sector de la gastronomía con los que han tenido la oportunidad de contactar así con miembros del Canal Horeca, medios de comunicación gastronómicos y profesionales técnicos que pertenecen al sector de la gastronomía. Así mismo, diversas personalidades entre las que se encuentran el Delegado de la Junta de Andalucía en Madrid, han visitado su stand.

“Nuestros AOVEs son un producto ideal para la alta gastronomía, ya que son potenciadores del sabor y aportan grandes características organolépticas a los platos en los que participan, tanto en crudo como en frituras, tal como hemos podido demostrar en uno de los talleres realizados. Pocas cocinas que se precien no tienen ya claro que el aove es un elemento indispensable en sus platos. Nuestro trabajo en ferias como esta, es hacer hincapié en que somos un producto diferenciado, con una contraetiqueta que garantiza nuestra calidad y que el consumidor debe buscar para asegurar que compra nuestras firmas amparadas” resaltó García.

Por todo ello, los aoves de la DOP Priego de Córdoba, cierran con gran éxito su presencia en Madrid Fusión 2022.