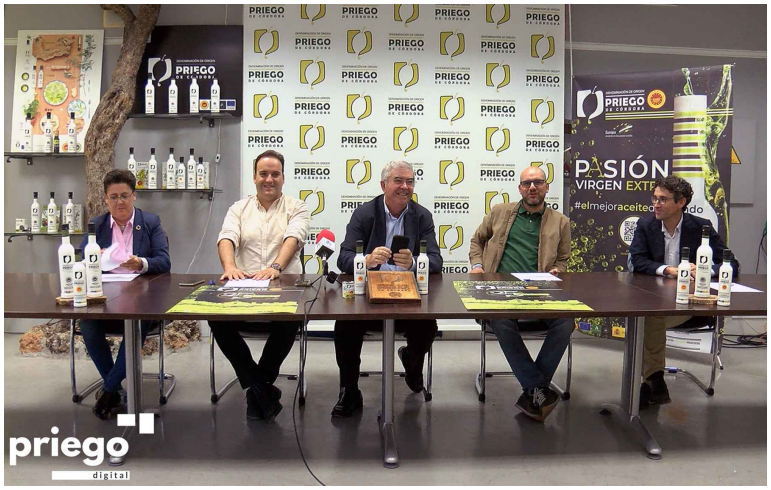
logo PriegoDigital

LOCAL | Denominación de Origen

La Denominación de Origen celebrará con una gala su 25 aniversario

El acto tendrá lugar este jueves, 29 de septiembre, en el Teatro Victoria.

Redacción
Martes 27 de septiembre de 2022 - 10:28



El Teatro Victoria acogerá este jueves, 29 de septiembre, a partir de las 20.30 horas, la gala conmemorativa del 25 aniversario de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en la que se rendirá un homenaje a todos los responsables que, desde distintos frentes, han convertido al distintivo de calidad del sur de la provincia en el más laureado del mundo y en toda una seña de identidad para la comarca que conforman Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego.

Los alcaldes de los cuatro municipios, Jaime Castillo, Juan Miguel Sánchez, Mari Fe Muñoz y Juan Ramón Valdivia, así como el presidente del Consejo Regulador, Francisco Serrano, presentaban ayer lunes los pormenores de un evento en el que se reconocerá, de manera general, el trabajo de todas las personas y entidades que han colaborado con esta Denominación de Origen a lo largo de su andadura, “ya que después de un cuarto de siglo y gracias a la unión y trabajo de todos podemos decir con orgullo que nuestros aceites están en todo el mundo y son reconocidos como los mejores, año tras año”, señalaba Serrano.

Por ello, como continuaba el presidente del distintivo de calidad, “durante esta gala se reconocerá de forma expresa a nuestros agricultores, más de 6.000 familias que realizan un arduo trabajo en nuestros olivares, con respeto, sabiduría y tradición”, adelantando que este reconocimiento se entregará al agricultor más joven y al más veterano de cada uno de los cuatro municipios que integran la D.O.P.

También se reconocerá el trabajo que durante estos 25 años ha realizado el panel de cata del Consejo Regulador, así como a los medios de comunicación, “que se han hecho echo de nuestras noticias en nuestra comarca y en la Subbética cordobesa”.

Igualmente, Serrano añadía que se reconocerá, “el trabajo conjunto que hemos realizado con los Ayuntamientos de nuestra comarca”, afirmando que, “han sido muchos los proyectos en los que hemos trabajado siempre con un objetivo en común promocionar nuestra comarca y mejorar el desarrollo de la misma”, destacando el proyecto Turimo y Aceite, como uno de los más señeros de esta colaboración, “y del que estamos muy orgullosos, ya que ha permitido dar a conocer nuestro aceite unido con los atractivos de esta comarca”.

Por otra parte, Francisco Serrano anunciaba que el transcurso de la Gala se hará entrega del Premio Picudo 2021 a María José San Román, chef del restaurante Monastrell, galardonada con una estrella Michelín, con dos soles Repsol y sol sostenible, siendo embajadora de la dieta mediterránea, presidenta de Mujeres en

Gastronomía, “y sobre todo es una gran embajadora de nuestro virgen extra”, añadía Serrano.

Por su parte Juan Miguel Sánchez, felicitaba a toda la comarca por el trabajo realizado en estos 25 años, “especialmente a los agricultores que son los grandes protagonistas de que esta Denominación de Origen sea reconocida a nivel mundial”, agradecimiento que reiteraba Jaime Castillo, haciéndolo extensivo a todas las personas y entidades que componen la Denominación de Origen.

Por su parte, la alcaldesa de Fuente Tójar felicitaba igualmente al distintivo de calidad por el trabajo realizado, “que ha permitido que sea reconocida a nivel mundial por su calidad”, cerrando el acto Juan Ramón Valdivia, que incidía en la gran labor del presidente de la Denominación de Origen en estos 25 años, felicitando a los promotores que, en su día, tomaron la decisión acertada de apostar por esta Denominación de Origen, resaltando para concluir el trabajo realizado por el proyecto Turismo y Aceite, “que ha puesto en valor la marca Priego”.