

LOCAL | Denominación de Origen

El mes del aceite llenará de actividades los cuatro municipios que integran la D.O.P.

En esta octava edición se incidirá en la creación de la cultura oleícola entre los escolares.

Redacción

Miércoles 23 de noviembre de 2022 - 17:58



Con el objetivo de dar a conocer las singularidades de sus aceites protegidos, la Denominación de origen Protegida Priego de Córdoba celebra la octava edición del mes del aceite, cuyas actividades se desarrollarán desde ayer martes, 22 de noviembre, hasta el próximo 22 de diciembre.

Una cita en la que, aprovechando los nuevos aceites de la campaña certificados con DOP Priego de Córdoba, se promocionará y fomentará la cultura oleícola y los atractivos turísticos y gastronómicos de la comarca integrada por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego, como

así indicaba en la presentación de la actividad Rafael Muela, vicepresidente del Consejo Regulador.

Como adelantaba Muela, la programación incluye actividades en colegios dirigidas a seguir creando cultura oleícola desde edad temprana, catas, degustaciones gastronómicas y rutas senderistas, continuando la promoción en establecimientos comerciales y restaurantes asociados al proyecto “Aquí se mima el AOVE con D.O.P. Priego de Córdoba”, desde los que invitará a degustar los aceites de la nueva cosecha de todas las marcas amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba.

Igualmente, se ha convocado el segundo concurso de fotografía “Entre Olivares”, abierto a todo aquel aficionado o profesional que desee participar sea o no residente en la zona, celebrándose un gran sorteo de un lote de todas las marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, coincidiendo con el sorteo de Navidad del próximo 22 de diciembre.

Como en ediciones anteriores Aceituno, la mascota de la D.O.P., recorrerá los municipios de la comarca visitando a nuestros pequeños, organizándose también una cata online gratuita y abierta a toda España de la nueva cosecha, requiriéndose su previa inscripción a través de nuestras redes sociales.

Por su parte el alcalde de Priego, Juan Ramón Valdivia, que estuvo acompañado en el acto por los primeros ediles de Almedinilla, Carcabuey y Fuente Tojar, Jaime Castillo, Juan Miguel Sánchez y Marife Muñoz respectivamente, trasladaba el agradecimiento a la Denominación de Origen Protegida, así como a los concejales y técnicos de turismo de los cuatro municipios que han trabajado en el programa de esta octava edición, destacando en este sentido las actividades destinadas a los escolares.

En cuanto al programa, en Almedinilla se realizará una actividad didáctica centrada en el alumnado del C.P. Rodríguez Vega; una ruta senderista “Entre Olivares” visitando el poblado Íbero del Cerro de la Cruz; un taller de repostería tradicional, y una cata dirigida.

Seis actividades se han programado en Carcabuey, donde se contará con un punto de información de la Denominación de Origen Protegida desde donde se darán a conocer las marcas y sus singularidades en la “Matanza Tradicional”. Se completará con una ruta senderista “Entre Olivares”, diferentes catas dirigidas, desayunos molineros así como un taller de repostería tradicional.

En Fuente Tójar se realizarán las II Jornadas de repostería tradicional con AOVE, una cata dirigida a familias con hijos/as. No faltará tampoco la saludable ruta senderista “Entre Olivares”.

Por último, en Priego se celebrarán las I Jornadas del aceite de oliva en el IES Álvarez Cubero; contándose con un punto de información del 02 al 11 de diciembre donde degustar platos tradicionales, saborear los aceites frescos de la campaña y conocer las marcas amparadas. También se celebrará una cata maridaje, actividades didácticas en centros educativos y la ruta senderista “Entre Olivares”.

Un mes, en definitiva, en el que se reconoce el trabajo y buen hacer que realizan los agricultores, almazaras y envasadores con Denominación de Origen Protegida y que, en su octava edición, se ha consolidado como un atractivo más para venir a visitar la comarca y disfrutar de todo lo ésta ofrece.