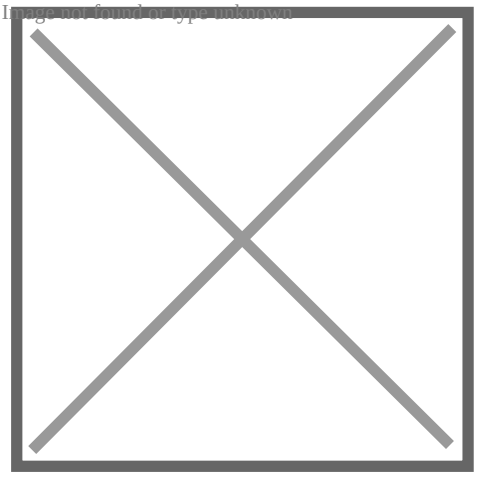
LOCAL | Denominación de Origen

Valoración positiva de la asistencia al Salón Gourmets de la denominación prieguense

Los aceites amparados por el distintivo de calidad prieguense participan en numerosas actividades culinarias durante la feria gastronómica

Redacción
Miércoles 26 de abril de 2023 - 10:04



La D.O.P. Priego de Córdoba, ha cerrado con gran éxito la trigésimo sexta edición del Salón Gourmets, celebrado durante la pasada semana en la capital madrileña, donde ha estado acompañada en su stand por tres de sus empresas, Almazaras de la Subbética, S.L., Aroden Hispania, S.L. y Muela-Olives, S.L.

Asimismo han estado presentes en el certamen las Delegaciones de Turismo de los municipios que forman la Ruta Turismo y Aceite; Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una valoración igualmente positiva de las acciones promocionales llevadas a cabo.

Durante los cuatro días se han desarrollado diversas actividades, como una cata maridaje en el stand institucional de las Denominaciones de Origen andaluzas, en la que se dieron a conocer los posibles usos del aove, con platos como salmorejo de mango con AOVE DOP Priego de Córdoba “Hojiblanco”, Tosta de Aguacate con Tomate y AOVE DOP Priego de Córdoba “Picudo” y Ensalada de canónigos con pasas, nueces, queso feta y AOVE DOP Priego de Córdoba “Picudo-Hojiblanco”.

También se realizó una cata conjunta junto con el resto de las denominaciones de origen cordobesas en el espacio de actividades de la Junta de Andalucía, bajo el lema “Llena de Color tu mesa de la mano de las Denominaciones de Origen Cordobesas” donde también se dieron a conocer las singularidades del distintivo de calidad prieguense y las posibilidades oleoturísticas de la comarca.

Especial protagonismo tuvieron los caldos de aceituna prieguenses en las actividades realizadas por Córdoba Patrimonio Gastronómico, en el día de Córdoba, como un “Desayuno Mediterráneo” elaborado por José Roldán, reconocido como el mejor panadero del mundo, así como en el show cooking con Periko Ortega, prestigioso Chef del Restaurante ReComiendo en Córdoba, en la actividad denominada "Fritura de Excelencia en Virgen Extra-DOP Priego de Córdoba, elemento diferenciador en la alta cocina”.

Otra actividad realizada fue el concurso de cocina con salmorejo, o la presencia en el Túnel del AOVE del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como catas dirigidas en el stand de la interprofesional del aceite de oliva a través de su oleoteca.

Por otra parte, Francisca García, jefa del panel de cata de la DOP Priego de Córdoba participó como miembro del jurado, en la segunda edición del concurso del mejor aceite de gourmets, el “Salón Gourmets World Evoo Competition”, donde obtuvo un segundo premio en Categoría DOP/IGP la marca Cladivm “Hojiblanco” y un accésit categoría DOP/IGP para Fuente del Rey, de Muela Olives SL.

La Denominación de Origen promocionó durante toda la feria las singularidades de sus aoves, a través de su barra de marcas y las actividades oleoturísticas de su territorio, incluido en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas Cordobesas e integrado por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba; y participó en una promoción que realizó Córdoba Patrimonio Gastronómico en el Mercado de la Paz del Barrio de Salamanca de Madrid, donde se realizaron diferentes catas, degustaciones y show cooking dando a conocer los productos con de las denominaciones de origen cordobesas.