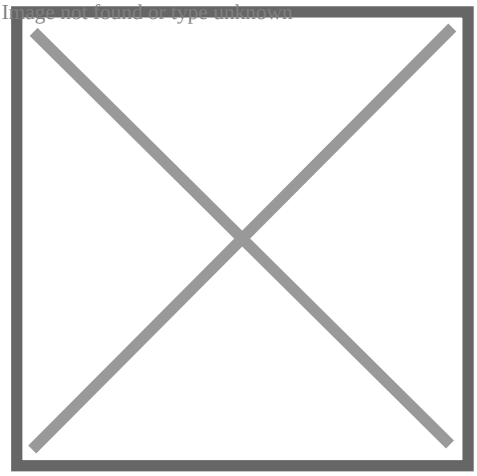
LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. Priego de Córdoba vuelve a estar presente en una nueva edición del Salón Gourmets

Participa en numerosos eventos, dando a conocer los AOVES más premiados en la presente campaña

Redacción
Lunes 29 de abril de 2024 - 17:28



Una edición más, la Denominación de Origen Priego de Córdoba, ha estado presente en el Salón Gourmets, el evento culinario más destacado del año que exhibe lo mejor en alimentos y bebidas de alta gama, un evento reservado exclusivamente para profesionales gastronómicos, siendo un escaparate que abarca desde productos tradicionales hasta las últimas tendencias del sector.

El distintivo de calidad prieguense ha participado en diferentes espacios, dando visibilidad a las marcas amparadas, así como a los recursos oleoturísticos que ofrece su comarca de la mano de los técnicos de turismo de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba; con un espacio propio en el pabellón de Andalucía, donde durante cuatro días se han podido conocer las distintas marcas amparadas y sus singularidades, y ha participado directamente dos empresas Almazaras de la Subbética, y Muela Olives.

Además, ha participado en la barra de aceites del espacio asignado a las denominaciones de origen de Andalucía, y en la oleoteca de la interprofesional del aceite de oliva, que reúne a todas las marcas y denominaciones de origen del territorio nacional.

Como viene siendo habitual ha tenido presencia en el túnel del aove realizado por el Ministerio de Agricultura bajo el lema el "País más rico del mundo", pero en esta ocasión la presencia prieguense ha sido muy destacada, ya que se han exhibido de manera prominente los premiados en los mejores aoves de España, contando en esta edición con tres premios de los cuatro concedidos, en concreto El Empiedro en la modalidad de verdes dulces, Venta del Barón en la modalidad de verdes amargos, y Rincón de la Subbética en la modalidad de ecológicos, este último recibiendo además una mención especial como el mejor entre todos los AOVEs presentados.

Por otro lado se ha participado en un show cooking de la mano del chef con estrella Michelin, Raúl Resino, cata maridaje realizada en el espacio de las denominaciones de origen andaluzas y la presentación de los mejores aoves de la provincia de Córdoba realizada de la mano de la Diputación Provincial.

Otras de las actividades en la que ha tomado parte el distintivo de calidad dde la comarca de Priego ha sido una cata comentada dulce de los mejores aoves españoles realizada en el espacio de actividades del Ministerio de Agricultura y Pesca, la participación en el II Concurso nacional de salmorejo organizado por Córdoba Patrimonio Gastronómico, o la atención a diferentes medios de prensa, bloguers, inluencers, y a numerosos chefs de todo el territorio nacional, en un stand que de nuevo estuvo muy concurrido, y ha permitido promover y difundir la cultura del aceite, así como en el objetivo de dar a conocer las características y atributos que hacen únicos a estos AOVEs de excelente calidad con Denominación de Origen Priego de Córdoba.