LOCAL | Denominación de Origen

La denominación prieguense se muestra a la restauración de la provincia

Celebrada en Córdoba una cata maridaje dirigida a profesionales de la restauración y del sector de las gastronomía de la provincia

Redacción
Sábado 15 de junio de 2024 - 11:05



La Denominación de origen Priego de Córdoba ha celebrado en el Palacio de Orive en la capital cordobesa una cata armonizada de la mano de Francisca García, Jefa de Panel de la denominación prieguense, y el chef Juan Luis Santiago, del restaurante Garum 2.1.

El objetivo de este acto ha sido dar a conocer al sector de la hostelería, de la restauración, tiendas gourmets y a todo el sector de la gastronomía de la provincia de Córdoba a través de esta cata, las singularidades y características de los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba dando especial relevancia a los tres aceites premiados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra - Frutado Verde Amargo y Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra - Frutado Verde Dulce.

Asimismo se han dado a degustar las diferentes marcas que ampara la DOP Priego de Córdoba junto a productos típicos de la comarca, dando así a conocer dónde nacen estos aceites y sus atractivos oleoturísticos, ahondando en el hecho de que la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba sea la más premiada del mundo con más de 2.900 premios.

.