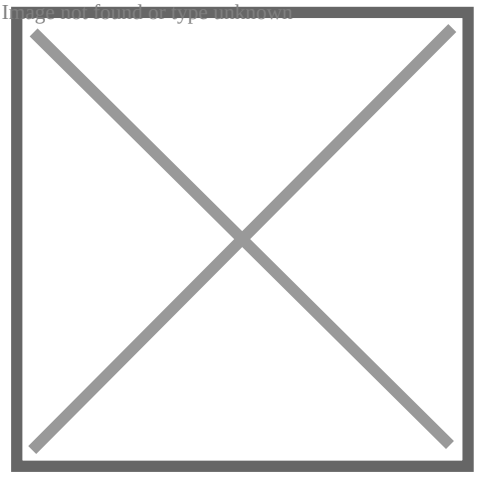
LOCAL | Denominación de Origen

Quince años consecutivos de presencia en Madrid Fusión de la DOP Priego de Córdoba

El marco oleícola prieguense y los municipios que lo forman destacan por su riqueza turística y potencial oleoturístico

Redacción
Jueves 30 de enero de 2025 - 21:52



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha estado presente por décimo quinto año consecutivo en Madrid Fusión uno de los eventos gastronómicos más relevantes del mundo, cumbre internacional donde cada año se citan lo mejor de la gastronomía nacional e internacional, convirtiéndose así en un lugar de visita obligado para todos los profesionales de la restauración.

El distintivo de calidad prieguense ha contado con un espacio expositivo para dar a conocer la singularidad de los aceites amparados, la importancia de sus olivares, así como las posibilidades oleoturísticas que ofrece esta comarca olivarera.

Durante tres días los visitantes procedentes de medio mundo y España principalmente, han podido conocer todas las marcas amparadas a través de la barra de cata habilitada con el fin de dar a conocer los distintos tipos de aceites y sus variedades. A su vez se han ofrecido degustaciones de productos elaborados con aove DOP Priego de Córdoba como el turrolate o las patatas San Nicasio.

En esta ocasión también han participado de forma directa las empresas Almazaras de la Subbetica y Muela Olives que han dado a conocer sus marcas amparadas permitiendo así tener un contacto con clientes potenciales.

Además, en el espacio de la Junta de Andalucía, se ha participado en un programa paralelo de actividades de la mano de diferentes chefs con Sol Repsol entre los que destacan Juanjo Mesa del restaurante Radis en Jaén,y en una experiencia gastronómica junto con las DOP cordobesas bajo el paraguas de Córdoba patrimonio gastronómico, en la que tomaron parte representantes de instituciones como la Junta de Andalucía, Ayuntamiento de Córdoba, la Diputación de Córdoba a través del Consorcio de Desarrollo Económico (IPRODECO) y Patronato de Turismo.

Por otro lado grandes chefs han colaborado con la Denominación de Origen Priego de Córdoba, llevando a cabo actividades únicas en las que sus AOVEs han sido los protagonistas. Periko Ortega, chef del restaurante ReComiendo de Córdoba, ofreció la ponencia "Denominaciones de AOVE de Andalucía: Oro líquido para la alta cocina", sorprendiendo a los asistentes con innovadoras elaboraciones que destacaron la versatilidad y calidad de los aceites de oliva virgen extra con DOP Priego de Córdoba, junto con otras denominaciones.

Asimismo cabe destacar que los aceites del marco oleícola prieguense han sido los protagonistas en todas las cocinas de Madrid Fusión, ya que, un año más, han sido el aceite oficial del evento.

De esta manera Madrid Fusión 2025 ha cerrado su edición más completa en sus 22 años de historia, estableciendo un nuevo récord de asistencia, consolidándose como la cumbre gastronómica más grande e internacional hasta la fecha. Con un programa que ha incluido 184 ponencias y mesas redondas en seis escenarios simultáneos, Madrid Fusión ha dado un importante salto hacia el futuro de los grandes congresos

de cocina, reafirmando su liderazgo en la formación y la innovación dentro de la gastronomía mundial.

En esta edición, la Denominación de Origen ha logrado posicionarse como un referente de calidad y tradición, destacándose entre los productos más representativos y captando la atención de los visitantes, chefs y expertos internacionales.