LOCAL | Educación

Los alumnos del IES Carmen Pantión participan en un original y saludable maridaje de aceite y fresas

Actividad organizada por la Unión de Paqueños Agricultores (UPA) de Córdoba y Huelva, en colaboración con la DOP Priego de Córdoba.

Rafael Cobo Calmaestra
Miércoles 14 de mayo de 2025 - 16:08

UPA Córdoba, en colaboración con UPA Huelva, llevó a cabo ayer martes en el IES Carmen Pantión un desayuno saludable para promocionar, a través de un maridaje, el aceite de oliva virgen extra y las fresas.

Los 450 alumnos del centro educativo han tenido la ocasión de conocer la importancia que el zumo de aceituna procedente del olivar tradicional de la zona y la fresa onubense tienen para la salud y la economía de las provincias de Córdoba y Hueva respectivamente, como así indicaba para *Priego Digital* Miguel Cobos, secretario general de UPA Córdoba.

En este sentido, Cobos añadía que el aceite de oliva, “es un producto estrella en nuestra provincia” que como recordaba es la segunda productora de nuestro país, generando un volumen de negocio superior a los 15.000 millones de euros.

De ahí que para el secretario general de UPA Córdoba, “en Córdoba, el aceite de oliva es fundamental, ya que es un productos tradicional, un producto que mantiene el paisaje, que fija la población al territorio, que genera riqueza”, siendo esta por tanto la idea que se intenta trasladar a los jóvenes en esta campaña, “que consumir productos sanos, sostenibles y buenos para la salud es lo más importante”.

Por su parte, Manuel Piedra, secretario general de UPA Huelva, destacaba la importancia del acto celebrado en Priego, uno de los cuatro que hasta el momento se han llevado a cabo en esta campaña de difusión y el primero que se realiza en un IES en toda España, para poner en valor dos productos estrella de la gastronomía de nuestra región.

En este sentido, cabe recordar que en Huelva se produce el 98% de las fresas de nuestro país y el 29% de las que se comercializan en Europa, siendo el principal productor de la Unión Europea.

Una fruta baja en calorías, con mucha fibra y baja en azúcares, que además es rica en vitamina C, B2, B3, ácido fólico y antioxidantes, aportando su consumo minerales como el magnesio, el potasio y el fósforo.

Junto a la fresas onubenses, los alumnos del IES Carmen Pantión tuvieron la ocasión de degustar los zumos de aceituna amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, entidad que también ha colaborado en este original y saludable maridaje.