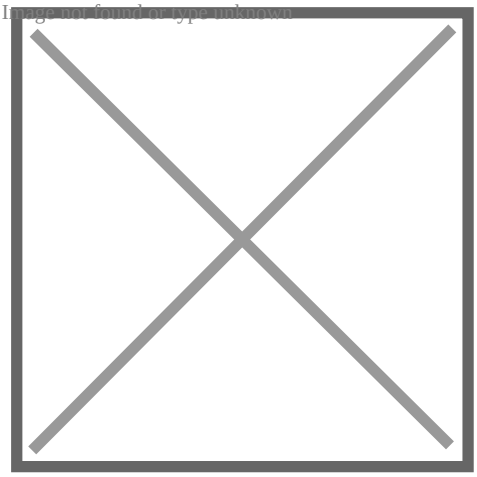
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP “Priego de Córdoba” imparte unas jornadas de Maestros de Molino

Han abordado aspectos como formación, excelencia e innovación en la cuna del AOVE

Redacción
Miércoles 4 de junio de 2025 - 08:47



La DOP ´Priego de Córdoba´ ha acogido del 26 al 29 de mayo las Jornadas de Maestros de Molino 2025, con el objetivo de seguir impulsando la calidad en la elaboración del aceite de oliva virgen extra.

Una iniciativa formativa de alto nivel, posible gracias al apoyo de la Diputación de Córdoba e IPRODECO, que ha reunido a grandes profesionales del sector oleícola.

Durante cuatro días los participantes han aprendido y compartido experiencias de la mano de expertos como Fernando Martínez – Instituto de la Grasa (CSIC), Raquel Bonfill – Directora Comercial de Laboratorio INLAB, Miguel Ángel Serrano – Director Comercial de Quivaltec, Técnicos de Amenduni – Tecnología para almazaras y David García Montesinos y Fernando García Palazón – Filtros y Suministros García Fresneda, S.L.

Durante estos cuatro días se han realizado acciones formativas y prácticas en almazaras amparadas por el distintivo de calidad prieguense, como Almazara de Muela, S.L., Marín Serrano El Lagar, S.L., SCA Olivarera La Purísima y SCA Ntra. Sra. del Carmen de Almedinilla.

En la jornada inaugural, Francisca García, Jefa del Panel de Cata de la DOP ´Priego de Córdoba´, incidió en lo esencial de la formación continua para seguir apostando por la excelencia y garantizar el futuro del sector, reafirmando el compromiso de la DOP con la calidad, tanto de los AOVEs amparados, como de las personas implicadas en todo el proceso de su elaboración.