logo PriegoDigital

LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba lleva el AOVE a las pasarelas de Madrid y Barcelona

Las jornadas “Viste tu mesa de oro en Navidad” vinculan AOVE, salud, moda y turismo en dos encuentros celebrados en el atelier de Manu García

Redacción
Viernes 19 de diciembre de 2025 - 11:55



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha participado los días 15 y 16 de diciembre en las jornadas “Viste tu mesa de oro en Navidad”, una iniciativa desarrollada junto al atelier de alta costura Manu García en sus sedes de Barcelona y Madrid. Los encuentros han tenido como eje el aceite de oliva virgen extra (AOVE) y su papel en la gastronomía, la salud, la artesanía y la identidad del territorio.

La DOP ha estado representada por Francisca García, secretaria general del Consejo Regulador y jefa del Panel de Cata, quien ha dirigido una cata divulgativa de AOVE. Durante la sesión se han explicado las variedades amparadas por la Denominación, sus principales atributos sensoriales y el peso que el territorio y la tradición oleícola tienen en la calidad de estos aceites, situados de forma recurrente entre los mejor valorados en certámenes internacionales.

Las jornadas han incorporado también una dimensión científica. La doctora Laia Sánchez, ginecóloga integrativa y especialista en psiconeuroinmunología, ha ofrecido una ponencia sobre el impacto del AOVE en la salud, con especial atención a la salud de la mujer, en la que ha expuesto la evidencia disponible sobre el papel de las grasas saludables en la prevención de diversas patologías.

La Delegación de Turismo de Priego de Córdoba ha intervenido asimismo para presentar los principales recursos turísticos de la comarca, desde su patrimonio histórico y paisajístico hasta su oferta gastronómica, subrayando la estrecha relación entre el producto, su origen y las propuestas de turismo ligado al aceite.

El anfitrión de las jornadas, el atelier Manu García —integrado en el grupo Higar Novias—, ha puesto el foco en el valor simbólico del encuentro. Su CEO, Manuel Hidalgo, ha destacado que la iniciativa “representa un punto de unión entre distintos pilares de la cultura española: la gastronomía, con el AOVE como ingrediente estrella; la moda, como expresión de identidad; y la ciencia y la salud”. Hidalgo ha definido el aceite de oliva virgen extra como “algo más que alimento: un símbolo cultural que remite a tradición, territorio, prosperidad, salud, historia y familia”, y ha subrayado la trayectoria de la Denominación de Origen: “La DOP Priego de Córdoba lleva décadas demostrando que cuando se trabaja con amor por la tierra, el mundo escucha”.

Con esta acción, la DOP Priego de Córdoba refuerza su estrategia de posicionamiento del aceite de oliva virgen extra no solo como producto gastronómico de alta calidad, sino como elemento asociado a la salud, la cultura, el turismo y el estilo de vida mediterráneo, acercando el valor de su territorio a nuevos públicos urbanos.