

LOCAL | Denominación de Origen

La D.O. celebrará el próximo viernes, 6 de mayo, los actos de la XIV edición de sus Premios a la Calidad

El periodista y naturalista Ezequiel Martínez recibirá el Premio Picudo

Rafael Cobo Calmaestra

Jueves 28 de abril de 2011 - 13:08



El Pabellón de las Artes acogerá el próximo viernes, 6 de mayo, los actos de la decimocuarta edición de los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, evento que un año más se convertirá en punto de encuentro para el sector oleícola y por ende, de uno de los pilares de la economía de la comarca.

Una edición que ha sido presentada esta mañana y cuyo lema es “La Denominación comprometida con la educación”, ya que como apuntaba el presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano,

“nunca podemos olvidarnos de la educación, de la formación, ya que de alguna manera, el futuro debe de ir porque desde pequeño, todo el mundo conozca la calidad de nuestros aceites y la difundan”.

Como apuntó Serrano, la presente edición, a semejanza de las anteriores, se iniciará con el ya tradicional desayuno molinero, al que seguirán dos conferencias, impartidas la primera de ellas por Francisco José Sánchez Muñoz, catedrático de nutrición y bromatología de la Universidad Complutense de Madrid, que abordará durante su intervención el papel del aceite de oliva en la dieta mediterránea y su importancia en la prevención de la obesidad infantil y las enfermedades degenerativas. Posteriormente, Isabel Bombal Díaz, directora general de Industrias y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, centrará su intervención en los retos y estrategias del aceite de oliva virgen extra, dando paso a la entrega de diplomas a los niños que han participado en la cata final de los premios de esta edición.

En este sentido, Encarnación Ortiz, Alcaldesa prieguense y presidenta de la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la D.O.P. ‘Priego de Córdoba’, entidad coorganizadora un año más de esta edición de los premios, destacó lo positivo de esta experiencia realizada con los niños, “ya que sirven muchísimo para la concienciación”, indicando que si queremos que nuestro aceite esté en el sitio que se merece, “desde luego hay que empezar por abajo”.

La segunda parte de este día de fiesta para el sector oleícola de la comarca se iniciará con la entrega del Premio Picudo, que en esta ocasión recogerá Ezequiel Martínez Jiménez, periodista, naturalista, presentador y director del programa “Tierra y Mar” de Canal Sur TV, profesional que como apuntó Francisco Serrano, “está muy sensibilizado con el sector, y de manera especial con el olivar de sierra y de montaña, muy presente en todos sus programas”.

Los actos finalizarán con la entrega de los premios propiamente dichos, en la que se espera una reñida disputa entre los aceites finalistas, estando prevista la presencia de la Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta, Clara Aguilera.