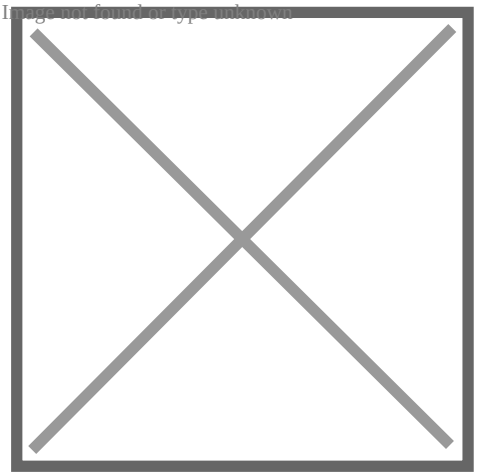
LOCAL | Denominación de Origen

Concluye el curso en la Escuela de Cata de la D.O.P. “Priego de Córdoba”

Se ha desarrollado de enero a junio con la participación de 18 pequeños

Laura Serrano Sánchez
Miércoles 4 de julio de 2012 - 22:51



Un total de 18 alumnos han tomado parte desde al pasado mes de enero, en la II Edición de la Escuela de cata para niños que organiza la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”.

Una escuela que este lunes llegaba a su fin con la entrega de diplomas a los participantes en la sede de la empresa Almazara de Muela S.L., donde además, los asistentes pudieron asistir a una visita guiada por las instalaciones para conocer de primera mano el proceso que sigue la aceituna desde que llega al molino hasta que finalmente el aceite es envasado y empaquetado para su venta.

Como explicó uno de los responsables de Almazara de Muela S.L., Rafael Muela, con este tipo de visitas complementan la formación de los pequeños, ayudándoles a distinguir las distintas calidades para que el consumidor del futuro sepa elegir libremente que tipo de aceite desea consumir.

De esta manera, la empresa Almazara de Muela S.L., colabora con la Denominación de Origen en este proyecto, en un año excelente para sus aceites que han conseguido un total de 24 premios en 8 países diferentes.

Como explicó la secretaria de la denominación prieguense, Paqui García, la Escuela de cata ha supuesto todo un acierto para que padres e hijos aprendan la cultura del olivar y sobretodo a valorar la calidad de nuestro aceite, destacando que uno de los proyectos para el próximo año, será la creación de un micropanel de cata con los más pequeños como protagonistas.

Como prueba del buen resultado de esta segunda edición de la escuela de cata, desde la Denominación ya se está pensando en la Escuela del próximo año, estando prevista para el mes de septiembre los primeros contactos con los alumnos y las pruebas de selección.

La segunda edición de la Escuela de cata para niños, finalizaba como no podía ser de otra manera con una merienda molinera, poniendo así el punto y final a unos meses en los que los alumnos han tenido la oportunidad de conocer el mundo del olivar y las características y propiedades del aceite.