

**LOCAL | Denominación de Origen**

**La comarca promocionará sus atractivos oleoturísticos en el Salón Gourmets**

**La Asociación Turismo y Aceite y la Denominación estarán presente en la XXVII edición de esta importante cita de carácter internacional**

**Rafael Cobo Calmaestra**

Viernes 5 de abril de 2013 - 11:56



Bajo el paraguas del proyecto Córdoba, esencias de Andalucía, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, tomará tarde por octava vez consecutiva en la XXVII edición del Salón Internacional Gourmets, que se celebrará en Madrid el 8 al 11 del presente mes de abril.

Considerado como el mayor evento de Europa relacionado con los productos delicatessen, el distintivo de calidad prieguense participará junto a la D.O.P. del jamón ibérico de los Pedroches, e igualmente con la asociación Turismo y Aceite, integrada por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y

Priego así como por la propia Denominación, que aprovecharán este escaparate, por el que pasaron 75.000 visitas en la pasada edición, para promocionar los atractivos oleoturísticos de la comarca.

Una cita, “en la que hay que estar”, como así indicaba el presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba, Francisco Serrano, que en compañía de la Alcaldesa prieguense, María Luisa Ceballos, han presentado la asistencia del distintivo de calidad y de la asociación Turismo y Aceite a esta edición, que según Serrano, “ampliará su espacio expositivo con respecto al año pasado con 19.463 metros cuadrados de superficie visitable, con un 12,5% más de expositores que la pasada campaña llegando a los 1.200, y unos 1.000 nuevos productos que se presentarán”, por lo que a juicio de Francisco Serrano, “quien quiera estar al día de los productos de calidad y novedosos, está obligado a asistir a esta feria”.

En similares términos se expresaba Ceballos, que incidía en la importancia que para el proyecto Turismo y Aceite tiene la asistencia a eventos de las características del Salón Gourmets, “un gran escaparate mundial para descubrir todo lo que son las últimas tendencias y en este caso el mejor aceite de oliva virgen del mundo como es el nuestro, siendo la mejor forma de vender nuestra comarca, de la mano del aceite de oliva”.