

**LOCAL | Denominación de Origen**

**La Diputación acoge la presentación la 16 edición de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Para María Luisa Ceballos supone “una marca de comarca no sólo desde el punto del vista del aceite si no también de la economía y del turismo de la zona”**

**Redacción**

Martes 28 de mayo de 2013 - 16:24



Reconocer la calidad de los aceites producidos por empresas inscritas dentro de la Denominación de Origen, es el objetivo de los Premios Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, que serán entregados el próximo 7 de junio, en la sede del Consejo Regulador de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, en el Parque Niceto Alcalá Zamora, en el Pabellón de las Artes.

La presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos, ha explicado que “esta 16ª edición de la entrega de premios es un evento muy consolidado y significativo, no sólo para Priego de Córdoba si no para

la provincia, ya que esta Denominación de Origen se caracteriza por la calidad de sus aceites y por el trabajo desarrollado desde hace muchos años de forma seria y concienzuda de todos los agricultores correspondientes a esta denominación de origen”.

Del mismo modo, ha subrayado su importancia ya que “toda la producción supone un motor económico importante para la Subbética cordobesa y especialmente para la Denominación de Origen Priego de Córdoba”.

Para Ceballos “supone una marca de comarca, no sólo desde el punto de vista del aceite si no también de la economía y el turismo de toda la zona; hay que tener en cuenta el importante trabajo que se está haciendo en pro de la Dieta Mediterránea”.

La presidenta de la Diputación de Córdoba, ha destacado que “esta edición otorgará el premio Picudo a Kisko García, chef del Restaurante Choco de Córdoba y Estrella Michelin, porque hoy en día él es la imagen de la cocina, de Córdoba y de los nuevos sabores culinarios de Córdoba y provincia; este premio otorga una gran importancia a la restauración”.

En el acto, en el que también han estado presentes el delegado provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, y presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, Francisco Serrano, se han presentado los actos que se van a desarrollar con motivo de la entrega de premios entre los que se encuentra la conferencia “Nuevos tiempos; nuevos mercados”, de la mano del director general de la Federación Española de Industrias y Bebidas, FIAB, Horacio González.

En este sentido, Zurera ha apostillado que “los olivares están invirtiendo constantemente por mejorar las cooperativas y las explotaciones; un hecho que ha repercutido en la modernización sin precedentes en los últimos veinte años y en una mejora apreciable de la calidad ensalzando al aceite virgen extra como punta de lanza de nuestro olivar, por lo que en este ámbito hay que destacar la labor de las Denominaciones de Origen

que a través de la diferenciación y la calidad han logrado llevar el nombre de nuestra provincia por el mundo”.

Del mismo modo, se desarrollará otra ponencia bajo el título “Efectos de la Dieta Mediterránea en la prevención primaria de la enfermedad cardiovascular. Conclusiones tras diez años de estudio” de la mano de María Isabel Covas Planeéis, coordinadora del Grupo de Riesgo Cardiovascular y Nutrición del Institut Hospital del Mar d’investigació Mèdiques.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba ha explicado que “con esta edición, bautizada bajo el nombre Sembrando Excelencia, queremos incrementar nuestra cultura del aceite y de una de las grandes ventanas y posibilidades que se le va a presentar al aceite a partir de ahora que es el tema de la salud”.