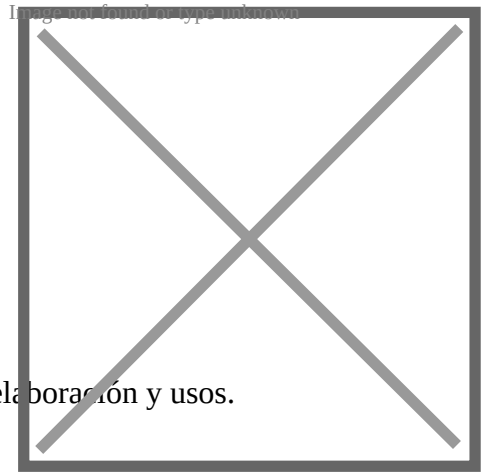
logo PriegoDigital

LOCAL | Denominación de Origen

Concluye la III edición de la Escuela de Cata

Organizada por la D.O.P. “Priego de Córdoba”, ha contado con cerca de una treintena de alumnos

Redacción
Viernes 21 de junio de 2013 - 17:51



Cerca de una treintena de alumnos y alumnas han tomado parte en la tercera edición de la Escuela de Cata organizada por la D.O.P. “Priego de Córdoba”, clausurada esta semana.

Un año más, el objetivo principal ha sido que los pequeños pertenecientes a los municipios que componen la comarca del marco oleícola prieguense adquieran de manera práctica y didáctica mayores conocimientos sobre el aceite de oliva, aprendiendo a diferenciar unos aceites de otros, conociendo además su proceso de elaboración y usos.

La clausura se inició con una visita a las instalaciones de la almazara que este año ha obtenido la Medalla de Oro en los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, en la que los asistentes pudieron ver y conocer de primera mano cuál es el procedimiento para obtener el aceite de oliva virgen extra.
Posteriormente tuvo lugar en la sede de la DOP una merienda molinera, y el acto de entrega de diplomas a todos los participantes.
Cabe destacar igualmente que con el objetivo de que se conozcan los distintos usos del aceite y se valoren por las nuevas generaciones las costumbres tradicionales de esta comarca, la Asociación ALBASUR colaboró activamente en esta clausura, impartiendo un taller de elaboración de jabón con aceite de oliva, que fue muy instructivo tanto para los alumnos como para sus familiares.