

**LOCAL | Denominación de Origen**

**Restauradores holandeses conocen las potencialidades de los caldos de aceituna del marco oleícola prieguense**

**La D.O.P. “Priego de Córdoba” continúa trabajando en pro de los aceites de oliva virgen**

**Redacción**

Sábado 30 de noviembre de 2013 - 18:42



La Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” no cesa en su empeño de dar a conocer, promocionar y acercar la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen al consumidor final, y en esta ocasión, lo ha hecho a través de un taller práctico de análisis sensorial de aceite de oliva virgen, dirigido a una quincena de cocineros holandeses.

Un grupo de restauradores, que han visitado la comarca con la intención de conocer de primera mano el proceso de extracción y elaboración del aceite de oliva virgen extra certificado con el sello de calidad prieguense y los

posibles usos culinarios de éstos.

Durante la jornada, este grupo de cocineros se mostró muy interesado por conocer las características y diferencias organolépticas de los distintos aceites, así como por aprender más acerca del uso, que en una zona productora de aceite de oliva virgen como es la comarca de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, se les da en la cocina.