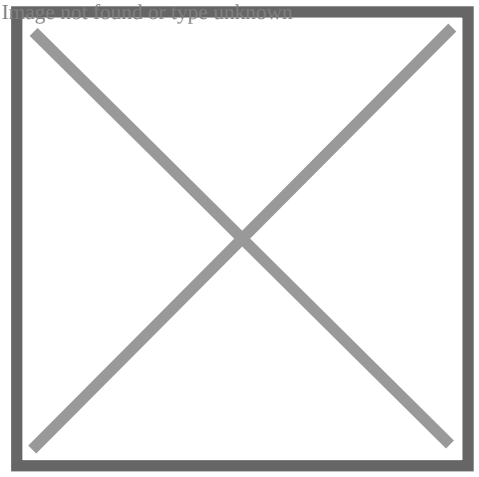
LOCAL | Gastronomía

El Aceite de Oliva Virgen Extra y el jamón ibérico de bellota centran “Nos Comemos las Denominaciones de Origen”

Reunirá a más de una decena de periodistas de información gastronómica venidos de todo el territorio nacional

Redacción
Miércoles 8 de octubre de 2014 - 08:34



El cuarto encuentro gastronómico “Nos Comemos las Denominaciones de Origen”, organizado por Al-Salmorejo, conjuntamente con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Priego de Córdoba y Los Pedroches, reunirá a más de una decena de periodistas de información gastronómica venidos de todo el territorio nacional para conocer a fondo el aceite de oliva virgen extra y el jamón ibérico de bellota que se produce en la provincia de Córdoba.

La cuarta edición de estos encuentros gastronómicos se desarrollará en la provincia de Córdoba desde el miércoles 8 hasta el sábado 11 de octubre y como viene siendo habitual está dirigido a un grupo de periodistas especializados en la información gastronómica procedentes de todas las partes del territorio nacional.

En esta edición hay varios cambios respecto a ediciones anteriores y el primero de ellos tiene que ver con la duración, que es de cuatro días. Desde la organización se ha considerado que ambas comarcas tienen tanto que mostrar, enseñar, que hacía falta ampliar el tiempo en cada una de ellas.

La primera parada será en Priego de Córdoba, donde los invitados comenzarán por asistir a una ponencia sobre los aceites de oliva virgen extra que se producen en esta comarca, una cata dirigida por miembros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen o una ruta por los olivos milenarios presentes en la zona.

El cocinero José María González, del restaurante Blanco Enea-Casa de Galicia, será el encargado de ofrecer una masterclass de la aplicación del aceite de oliva virgen extra en la cocina actual, sus diferentes usos y los elementos que aporta en su cocina.

Posteriormente los invitados serán trasladados a Villanueva de Córdoba con el objetivo de acudir, y en algunos casos, participar dentro de las actividades programadas dentro de la Feria del Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches que arranca el jueves día 9 de octubre.

Entre estas actividades estarán formar parte del jurado que determinará el mejor jamón ibérico de bellota o la asistencia al IV Encuentro Nacional de Cortadores Profesionales de Jamón. A lo largo de estos días, los periodistas visitarán las dehesas o recibirán una cata dirigida sobre el jamón ibérico de bellota ofrecida por el personal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Los Pedroches.

Celia Jiménez será la cocinera responsable de hablar sobre el jamón ibérico de bellota en la cocina, sus usos y aplicaciones, como broche de oro al final del encuentro nacional de cortadores de jamón.

Algunos de los medios que acuden son el diario El Mundo, Gastronostrum, Canal Sur Radio, Canal Sur Televisión, Antena 3 Televisión, Zouk Magazine, Con Mucha Gula o Libertad Digital.

Este encuentro podrá ser seguido en redes sociales a través de #mecomopriego o #mecomolospedroches.