



**LOCAL | Denominación de Origen**

## **Participación de la D.O.P. Priego de Córdoba en AOVESOL 2015**

**La feria celebrada en Benalmádena, ha reunido a un total de 44 expositores del sector profesional del aceite**

### **Redacción**

Miércoles 11 de marzo de 2015 - 10:58



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha participado en la segunda edición de la Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Costa del Sol AOVESOL 2015, celebrada en la ciudad de Benalmádena, Málaga. Con una duración de cuatro días y un total de 44 expositores, -la mayoría productores de las distintas denominaciones de origen de aceite de Andalucía-. La feria ha sido un gran éxito, con un recuento final de más de 15.000 visitantes.

Con el objetivo de difundir los beneficios del aceite de oliva virgen extra, tanto en materia culinaria como para la salud, esta segunda edición de AOVESOL 2015 ha contado con un amplio programa de actividades en torno a la cultura del aceite y del olivo. Entre ellas, destacan los 15 talleres de catas, con cuatro que se han hecho en otros idiomas, -inglés y alemán-para los residentes extranjeros de la Costa del Sol.

Durante los cuatro días de duración de la feria, la D.O.P. Priego de Córdoba ha tenido la oportunidad de dar a conocer y promocionar sus aceites de oliva vírgenes extra, realizando numerosos contactos con medios de comunicación y profesionales del sector, interesados en saber más acerca de nuestra Denominación de Origen Protegida y nuestros productos.

Cabe destacar que entre los profesionales encargados de impartir algunas de las catas dirigidas se encontraba, Francisca García, jefa de panel del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba. Y además, entre las actividades infantiles llevadas a cabo, tuvo gran acogida la representación en directo de cómo elaborar Aceite de Oliva organizada por la empresa Aceites Vizcántar, empresa amparada bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Para la D.O.P. Priego de Córdoba la asistencia a este tipo de encuentros resulta muy interesante, ya que permite darse a conocer de forma directa ante los profesionales del sector agroalimentario, de la hostelería y la restauración y ante los medios de comunicación especializados.