LOCAL | Denominación de Origen

# El pabellón del Aceite acogerá talleres, degustaciones y cocina en vivo durante la celebración de Agropriego

## Actividades organizadas por la D.O.P. Priego de Córdoba durante los días 15, 16 y 17 de septiembre

**Redacción**
Lunes 11 de septiembre de 2017 - 18:21



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba presenta un año más un intenso programa de actividades para la que será la XXXVII edición de la Feria de Maquinaria Agrícola, Fertilizantes, Fitosanitarios y Agroalimentaria (Agropriego 2017) que se celebrará el próximo fin de semana.

Por segundo año consecutivo, el Pabellón del Aceite acogerá diferentes talleres artesanales para aprender la elaboración de capachos y extracción de aceite, así como degustaciones, catas maridajes, y demostraciones d

“Desde la DOP Priego de Córdoba, seguimos con nuestro objetivo de hacer de AgroPriego una feria para toda la familia, por ello, no dejamos de innovar, de promover actividades en las que pueda participar pequeños y mayores, en las que como siempre lo principal es dar a conocer la cultura del olivar”, afirmó el presidente de la entidad, Francisco Serrano.

En concreto, durante el desarrollo de Agropriego, en el Pabellón del Aceite se podrá disfrutar de una programación muy variada. Así, el viernes y el domingo se realizarán catas maridaje para degustar y conocer las variedades de nuestro aceite de oliva virgen extra y sus usos culinarios. El sábado, las actividades comenzarán con un tradicional desayuno molinero a las 10:00 horas; seguidamente dará comienzo la segunda edición de Cocina en Familia, en el que participarán un total de 14 familias, que cocinarán en vivo preparando recetas elaboradas con Aceite de Oliva con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. A lo largo de los tres días se ofrecerán degustaciones populares, de salmorejos y zumos con aceite de oliva virgen extra, “muy recomendados por los profesionales médicos que aconsejamos probar a todos los visitantes, así como de diferentes tipos de salmorejo”, destacó Serrano. Como novedad, este año se ofrecerán talleres artesanales; de alfarería, con la elaboración de vasijas y otros recipientes de barro; de capachos, uno de los elementos claves en la producción del AOVE; de jardinería, para aprender el funcionamiento de un vivero de plantas de olivo; y talleres participativos para conocer cómo se extrae el aceite de oliva a través de la tecnología abencor.

Para incentivar la participación en las actividades, la mascota del distintivo de calidad, “Aceituno”, estará presente durante toda la Feria, dinamizando y animando en cada iniciativa. La D.O.P. Priego de Córdoba pone en marcha además un sorteo de un lote de AOVE, que consiste en realizarse una fotografía divertida en el Pabellón del Aceite; fotografía que podrá votarse tanto in situ, como a través del Facebook de la entidad.

Serrano señaló Serrano, “es muy importante la celebración un año más de la Feria Agrícola de la Comarca, hecho que aprovechamos no solo para respaldar al agricultor sino también para seguir fomentando entre los visitantes el consumo de nuestros aceites, la buena gastronomía”.

Además, cabe destacar que durante el desarrollo de la Feria Agrícola se continuarán las Jornadas de Profesionalización de Agricultores, que este año cumple su segunda edición, y que darán comienzo hoy lunes 11 de septiembre.

AgroPriego 2017 es, sin duda, la feria por excelencia de la Comarca amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba que además de traer todo tipo de maquinaria agrícola, maquinaria ligera, herramientas, fertilizantes y fitosanitarios, cuenta con una sección propia entorno al AOVE con D.O.P Priego de Córdoba. Agropriego alcanzó en ediciones anteriores las 40.000 visitas.