

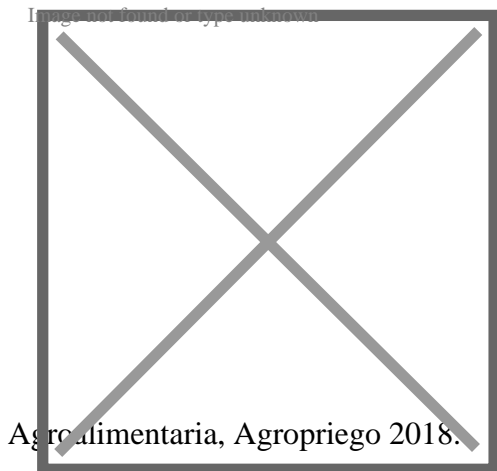
LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. fomenta el uso del AOVE con la tercera edición de Cocina en Familia

Su celebración está prevista para el 15 de septiembre, coincidiendo con la celebración de Agropriego

Redacción

Miércoles 25 de julio de 2018 - 20:57



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba junto con la Delegación de Turismo del ayuntamiento de Priego han presentado la tercera edición de Cocina en Familia, una actividad cuyo objetivo es el fomento de la gastronomía saludable, y que pretende dar a conocer los usos culinarios de los aceites amparados por el sello de calidad prieguense en el seno de la familia.

Esta tercera edición se llevará a cabo el día 15 de septiembre, y por tercer año consecutivo coincidirá con la celebración de la Feria de Maquinaria Agrícola, Fertilizantes, Fitosanitarios y

Agroalimentaria, Agropriego 2018.

“Una actividad cuyo objetivo es fomentar la buena cocina entre todos los miembros de la familia, nuestro afán es siempre crear cultura oleícola en la Comarca, dar a conocer los tipos de aceite, sus variedades y usos en la cocina”, indicó la Secretaria General del Consejo Regulador, Francisca García, durante la presentación de la iniciativa, en la que también se contó con la presencia del alcalde prieguense, José Manuel Mármol, que aprovechó para felicitar a la DOP Priego de Córdoba, por promover este tipo de actividades que permiten ofrecer una formación en hábitos saludables a toda la familia. Como indicaba Mármol, “Cocina en Familia engloba tanto a grandes como a pequeños y une la defensa de la dieta mediterránea con ese traspaso del conocimiento de la cultura oleícola existente en nuestra Comarca, apuntó”.

El alcalde de Priego ánimo también a todos los jóvenes a participar de esta actividad y recordó la intensa colaboración que desde el Ayuntamiento de Priego se viene haciendo con la DOP Priego y la Ruta Turística Turismo y Aceite.

La actividad está destinada a jóvenes hasta los 16 años y no es necesario que pertenezca a la comarca amparada por el sello prieguense, integrada por los municipios de Almedinilla, Carcarbuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba. La gran novedad es que, en esta ocasión, el jurado seleccionará las mejores recetas aportadas por los participantes en el momento de la inscripción.

Los niños/as participantes deberán estar acompañados de un adulto: padre, madre, abuelo/a, hermano/a y el requisito principal es que se elabore una receta con Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. Además, solo por participar, todos los integrantes se llevarán un recuerdo de la actividad: un lote de aceite de oliva virgen extra con D.O.P Priego de Córdoba, material escolar y una chaquetilla de cocinero. Los interesados se pueden inscribir hasta el día 31 de agosto, personalmente en la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Priego de Córdoba o en la sede del Consejo Regulador. O bien descargando el formulario de inscripción que está disponible en las páginas web del distintivo de calidad y de la delegación de Turismo de Priego, enviándolo al correo electrónico que se indica en la inscripción.