LOCAL | Denominación de Origen

La DOP “Priego de Córdoba” cierra su participación en el XXXV Salón Gourmets de Madrid

El marco oleícola prieguense participa con sus marcas en diferentes actividades y demostraciones de cocina en vivo

Redacción
Jueves 28 de abril de 2022 - 18:48



La D.O.P. “Priego de Córdoba”, ha cerrado con gran éxito su participación en la trigésimo quinta edición del Salón Gourmets, celebrada durante estos días en Madrid, donde ha estado acompañada por cuatro de sus empresas, Almazaras de la Subbética S.L.; Aceite Aroden Hispania, S.L.; Elia Oil Company, S.L; y Muela-Olives, S.L, así como por la Delegación de Turismo del consistorio prieguense.

Durante el evento, el marco oleícola prieguense ha realizado y participado en varias actividades, como la presentación de la campaña de Denominaciones de Origen “Abre los ojos y disfruta” de la mano de Origen España, una cata maridaje en la que se dieron a conocer los usos del aove en la repostería; y en la actividad "Córdoba llena de color tu mesa" junto a las denominaciones de origen de la provincia. Igualmente algunas de sus marcas participaron en un taller con los prestigiosos chefs Alfonso Fernández y Periko Ortega.

Como novedad de este año, la DOP “Priego de Córdoba” contó con un espacio de show cooking en el que dio a conocer la elaboración de diferentes platos en los que el aove jugaba un papel protagonista, como en el taller de salmorejos, celebrado el 24 de abril, justo la fecha en la que se celebra el día internacional de esta especialidad de la cocina cordobesa.

Por otra parte, Francisca García, jefa del panel de cata de la DOP Priego de Córdoba participó como miembro del jurado en la primera edición del “Salón Gourmets World Evoo Competition”, que se ha fallado este jueves, dejando cuatro premios para las marcas amparadas por el distintivo de calidad prieguense. Los galardones han recaído en Rincón de la Subbética como primer premio en Categoría ecológica; Oleosubbética, primer premio en categoría DOP/IGP; y Venta del Barón y Señorío de Vizcántar, con dos accésits en categoría DOP/IGP.

Tras la asistencia a este evento y como ha declarado la Secretaria General de la DOP Priego de Córdoba, Francisca García, “La presencia en este tipo de ferias nos ayuda, no solo a dar conocer las singularidades de nuestros aceites, sino a fomentar nuestra riqueza oleoturística, convirtiéndonos en un referente tanto en la gastronomía saludable como en el reconocimiento de nuestra comarca como un gran destino de turismo de

interior”.