

LOCAL | Educación

Los alumnos del IES Carmen Panti3n participan en un original y saludable maridaje de aceite y fresas

Actividad organizada por la Uni3n de Paque3os Agricultores (UPA) de C3rdoba y Huelva, en colaboraci3n con la DOP Priego de C3rdoba.

Rafael Cobo Calmaestra

Mi3rcoles 14 de mayo de 2025 - 16:08



UPA C3rdoba, en colaboraci3n con UPA Huelva, llev3 a cabo ayer martes en el IES Carmen Panti3n un desayuno saludable para promocionar, a trav3s de un maridaje, el aceite de oliva virgen extra y las fresas.

Los 450 alumnos del centro educativo han tenido la ocasi3n de conocer la importancia que el zumo de aceituna procedente del olivar tradicional de la zona y la fresa onubense tienen para la salud y la econom3a de las provincias de C3rdoba y Huelva respectivamente, como as3 indicaba para *Priego Digital* Miguel Cobos, secretario general de UPA C3rdoba.

En este sentido, Cobos a3ad3a que el aceite de oliva, “es un producto estrella en nuestra provincia” que como recordaba es la segunda productora de nuestro pa3s, generando un volumen de negocio superior a los 15.000 millones de euros.

De ah3 que para el secretario general de UPA C3rdoba, “en C3rdoba, el aceite de oliva es fundamental, ya que es un producto tradicional, un producto que mantiene el paisaje, que fija la poblaci3n al territorio, que genera riqueza”, siendo esta por tanto la idea que se intenta trasladar a los j3venes en esta campa3a, “que consumir productos sanos, sostenibles y buenos para la salud es lo m3s importante”.

Por su parte, Manuel Piedra, secretario general de UPA Huelva, destacaba la importancia del acto celebrado en Priego, uno de los cuatro que hasta el momento se han llevado a cabo en esta campa3a de difusi3n y el primero que se realiza en un IES en toda Espa3a, para poner en valor dos productos estrella de la gastronom3a de nuestra regi3n.

En este sentido, cabe recordar que en Huelva se produce el 98% de las fresas de nuestro pa3s y el 29% de las que se comercializan en Europa, siendo el principal productor de la Uni3n Europea.

Una fruta baja en calor3as, con mucha fibra y baja en az3cares, que adem3s es rica en vitamina C, B2, B3, 3cido f3lico y antioxidantes, aportando sus minerales como el magnesio, el potasio y el f3sforo.

Junto a las fresas onubenses, los alumnos del IES Carmen Panti3n tuvieron la ocasi3n de degustar los zumos

de aceituna amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, entidad que también ha colaborado en este original y saludable maridaje.