

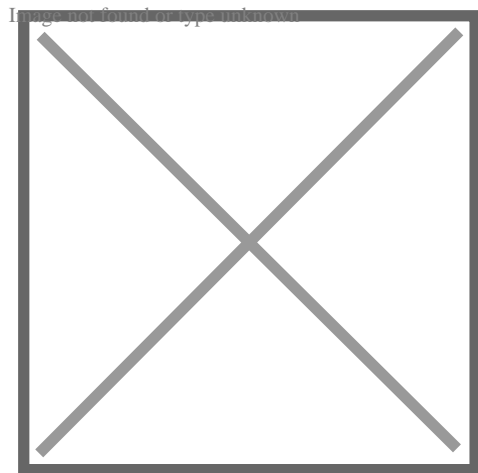
LOCAL | Denominación de Origen

Convocada una nueva edición de “Cocina en Familia”

El objetivo es acercar a los más jóvenes la gastronomía saludable y el consumo de AOVE

Redacción

Miércoles 20 de agosto de 2025 - 16:12



Enmarcada en los actos previstos dentro de la programación de la cuadragésimo cuarta edición de la feria de maquinaria agrícola, fertilizantes, fitosanitarios, energías renovables y agroalimentaria (Agropriego), la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con el ayuntamiento de Priego, organiza la novena edición de “Cocina en Familia”, una actividad que busca acercara los más jóvenes la gastronomía saludable y el consumo de aceite de oliva virgen extra amparado por el distintivo de calidad prieguense

El Pabellón del Aceite volverá a ser el marco de esta cita, que se se desarrollará durante toda la jornada del sábado 20 de septiembre, y que está dirigida a jóvenes de hasta 16 años que deberán participar

acompañados de un adulto, siendo el requisito fundamental que las recetas se elaboren con AOVE con DOP Priego de Córdoba.

Como recogen las bases del concurso, los participantes seleccionados cocinarán en directo durante un tiempo de entre 30 y 45 minutos, demostrando su creatividad y el valor de la cocina en familia, permitiéndose llevar algunos ingredientes preelaborados, siempre previa consulta con la organización.

Las inscripciones estarán abiertas hasta el 12 de septiembre de 2025, debiendo los interesados enviar su propuesta de receta siguiendo las indicaciones de la organización.

Todos los seleccionados recibirán un lote de Aceite de Oliva Virgen Extra de la DOP Priego de Córdoba, reconocido como uno de los mejores del mundo, un lote de material escolar y un delantal de cocinero personalizado.

Como se indica desde la organización, con esta iniciativa el distintivo de calidad prieguense reafirma su compromiso con la educación gastronómica de los más jóvenes y la promoción de hábitos saludables, fomentando el consumo de un producto emblemático y con reconocimiento internacional: el aceite de oliva virgen extra de la comarca.