LOCAL | Turismo

La promoción del aceite y la gastronomía de la comarca, objetivo del segundo concurso de cocina en vivo

Presentada la segunda edición de un proyecto amparado por el consorcio supramunicipal Turismo y Aceite

Rafael Cobo Calmaestra
Jueves 4 de agosto de 2011 - 20:48



Dirigido a cocineros en activo o estudiantes de restauración de todo el territorio nacional, el próximo 16 de noviembre tendrá lugar la segunda edición del Concurso de Cocina en Vivo, una de las primeras acciones que el Consorcio Turismo y Aceite, integrado por los ayuntamientos de Almedinilla, Carcabuey, Castil de Campos, Fuente Tójar y Priego, así como por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, llevará a cabo en esta nueva legislatura.

La presidenta del consorcio y alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, ha sido la encargada de presentar los pormenores de esta nueva edición de un evento, "muy original", como puntualizó Ceballos, y que ya obtuvo una gran acogida en su primera convocatoria, en la que se superaron las 150 inscripciones.

El objetivo del proyecto no es otro que poner en valor el aceite de oliva virgen extra producido en la comarca de la D.O., promocionando al mismo tiempo la gastronomía de las localidades que la integran.

En síntesis, los participantes, que deberán formalizar su inscripción antes del 1 de octubre, han de presentar la receta de un plato, entrante o principal, en el que se utilice alguno de los aceites amparados por la D.O.P Priego de Córdoba, (picudo, hojiblanco, y mezcla de picudo-hojiblanco).

Un comité de expertos será el encargado de seleccionar, entre todas las recetas remitidas, las 9 que tomarán parte en la fase final, a celebrar el 16 de noviembre en el Pabellón de las Artes de Priego, y en la que cada participantes dispondrá de 150 minutos para elaborar su receta, valorándose entre otros criterios la originalidad, el sabor, la presentación, la adaptación del plato para su inclusión en carta y la presencia del aceite de oliva virgen extra.

En cuanto a los premios, los finalistas optarán a 2.450 euros en metálico, de los que 1.000 euros se destinarán al primer clasificado, 850 al segundo y 600 euros al tercero.

Por otra parte, María Luisa Ceballos aprovechó la comparecencia ante los medios, en la que estuvo acompañada por el alcalde de Fuente Tójar, Víctor Bermúdez, y la secretaria general del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba, Paqui García, para enumerar algunos de los proyectos que, desde Turismo y Aceite, se están llevando como un recetario de platos tradicionales de la comarca, una traducción al inglés y edición del video sobre la recogida y producción de aceite, la asistencia a ferias como Andalucía Sabor y San Sebastián Gastronómica, así como un folleto que aglutine la oferta turística y gastronómica de la comarca.