

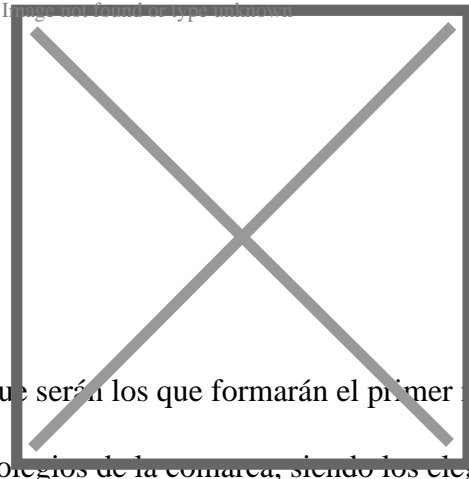
LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. “Priego de Córdoba” selecciona a los integrantes de la Escuela de Cata para niños

Un total de trece alumnas y alumnos toman parte en la segunda edición de esta iniciativa

Redacción

Sábado 24 de diciembre de 2011 - 09:45



La D.O.P. “Priego de Córdoba” ha realizado la selección de los alumnos y alumnas que formarán el primer nivel de la “Escuela de Cata de Aceite para niños”.

Dicha selección se realizó mediante una serie de preguntas teóricas sobre la Denominación de Origen, así como unas pruebas prácticas de diferenciación de atributos y ordenación de los mismos por intensidades. Todos los pequeños que se presentaron obtuvieron muy buenos resultados pero al final se seleccionaron 13 alumnos, que serán los que formarán el primer nivel de esta original escuela.

Los alumnos seleccionados proceden de prácticamente todos los colegios de la comarca, siendo los elegidos,

Jesús Álvarez Serrano (Rural Tiñosa), Alba Aguilera Ceballos (Ángel Carrillo), Juan Marín Pérez (Ángel Carrillo), Nestor Rivas Macias (Ángel Carrillo), Carlos Jiménez Molina (Niceto Alcalá-Zamora), Lucía Matas Blanco (Cristóbal Luque Onieva), Paula Rodríguez Espinar (Cristóbal Luque Onieva), Raúl Cañadas Ruiz (Camacho Melendo), Marina Cobo Ordóñez (Camacho Melendo), Beatriz Jiménez López (Camacho Melendo), Vanesa Molina Cáliz (Camacho Melendo), Manuela García Pérez (Ángel Carrillo), y José María Rodríguez Pedrajas (San José Hermanos Maristas).

Junto con estos nuevos alumnos, se continuará la escuela con los niños y niñas que iniciaron la misma la campaña pasada, accediendo a un segundo nivel.

Las clases iniciarán el próximo 12 de enero, desarrollándose durante todos los jueves en horario de 17:00 h a 18:00 horas, para los niños del primer nivel y de 18:00 a 19:00 horas para los alumnos de segundo nivel, finalizando el próximo mes de junio.

Este año como novedad, la mascota de la Escuela “Aseituno” dará a conocer a los niños a través de diferentes presentaciones y soportes la cultura del olivar, sus características, los tipos de aceite, y aprenderán realizar la clasificación de los aceites en función de sus matices y calidades.