LOCAL | Gastronomía

Editado un recetario con platos típicos de la gastronomía tradicional de la comarca

Las Carnicerías Reales acogen además la muestra permanente “Entre olivares”, con el objetivo de fomentar la cultura del aceite y el oleoturismo

Antonio J. Sobrados Pareja
Viernes 9 de marzo de 2012 - 09:59



Con el objetivo de dar a conocer la rica gastronomía tradicional de la comarca y a la vez poner en valor en aceite de oliva virgen extra, fomentando igualmente la cultura del olivar, la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba ha editado un recetario en el que se recogen más de una treintena de recetas, en la que la base son los caldos de aceituna del distintivo de calidad prieguense.

En total, el libro recoge 33 recetas de la gastronomía tradicional de la zona, divididas en cuatro apartados, desayunos y meriendas, entrantes y ensaladas, pescados y carnes, con una cuidada presentación, aportando la información necesaria para que cualquier persona pueda elaborar estos platos, incorporando igualmente los ingredientes necesarios, el proceso, su coste y dificultad y una serie de consejos para facilitar su elaboración.
Dicho recetario tradicional ha sido promovido por la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, bajo el paraguas del oleoturismo, que integran los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar, Priego de Córdoba, la ELA de Castil de Campos y el propio Consejo Regulador del marco oleícola prieguense.
La presentación del recetario tenía lugar este jueves en las Carnicerías Reales, en un acto que contó con la presencia de la Alcaldesa prieguense, Mª Luisa Ceballos, así como de alcaldes y ediles de los municipios de la comarca y del Consejo Regulador, completándose esta iniciativa con una exposición de las recetas en paneles informativos.

ENTRE OLIVARES

De la misma forma se inauguró la exposición “Entre olivares”, que de forma permanente y hasta que no se acometa la remodelación de las Carnicerías Reales, se podrá visitar en la zona inferior del edificio.
El objeto de esta muestra es dar a conocer la cultura del olivar tradicional, tanto a escolares como a turistas, desde su recolección a la elaboración, pasando igualmente por su aplicación en la gastronomía, variedades o los premios conseguidos por los aceites de la comarca, contando en la exposición con un premio que data del año 1914.
Asimismo se muestran una serie de enseres y piezas procedentes de la colección etnológica de Marcos Campos, que completan la información que se ofrece en distintos paneles.

Dicha muestra quedará instalada de forma permanente en las Carnicerías Reales, y podrá ser visitada en horario de apertura del monumento.
Por otro lado, el recetario se pondrá desde hoy a la venta en la Oficina de Turismo, al precio de ocho euros.