

## LOCAL | Denominación de Origen

### Los caldos de aceituna del marco oleícola prieguense reafirman su posicionamiento internacional

El Consejo Regulador asiste un año más a la cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión

**Antonio J. Sobrados Pareja**

Miércoles 23 de enero de 2013 - 09:45



El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” reafirma su posicionamiento a nivel nacional e internacional, siendo un año más referente dentro de la cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión, que hoy concluye en la capital de España.

Como viene siendo habitual, el distintivo de calidad prieguense ha compartido stand en esta cita gastronómica con las denominaciones de Montilla Moriles y Los Pedroches, ofreciendo el maridaje de tres productos de calidad, como son el vino, el jamón y el

aceite de oliva.

Igualmente, Madrid Fusión ha servido para promocionar los encantos turísticos de la comarca de Priego de Córdoba, gracias a la presencia de personal técnico de la Delegación de Turismo del Consistorio prieguense, fomentando así el denominado Oleoturismo.

De esta manera, se reafirma la calidad de los caldos de aceituna del marco oleícola prieguense y su presencia cada vez más extendida en las cocinas de numerosos restaurantes, así como el interés demostrado por restauradores, tanto nacionales como internacionales.

Una cita gastronómica y culinaria en la que a lo largo de tres días se han podido conocer las últimas novedades del sector, tanto a nivel nacional como internacional, que en esta edición ha tenido como protagonistas a la cocina brasileña, promocionando turísticamente estados como Minas Gerais, y a productos como el café.

Asimismo, Madrid Fusión ha servido de punto de encuentro de cocineros y restauradores de primer nivel, con demostraciones en vivo, conferencias o mesas redondas, en las que han estado presentes pesos pesados de la cocina española, como Arzak o Berasategui.

La cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión también ha servido como trampolín para nuevos productos, entre los que destacan un refresco especialmente concebido para mujeres, Pink Cow, o el agua de mar para cocinar o hervir marisco.