LOCAL | Denominación de Origen

Los aceites del marco oleícola prieguense dejan huella en Río de Janeiro

Los caldos de aceituna de la DOP Priego de Córdoba están presentes en el festival gastronómico “Descubre Andalucía” organizado por el Instituto Cervantes

Redacción
Viernes 26 de julio de 2013 - 22:01



El Instituto Cervantes de Río de Janeiro ha venido celebrando durante el mes de julio distintas actividades con el objetivo de dar a conocer Andalucía, su vasta cultura y variada gastronomía en el país carioca.

En cuanto a la actividad gastronómica, el aceite de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” ha estado presente en una cata de aceite realizada por Brígida Jiménez Herrera, directora del Centro IFAPA de Cabra (Córdoba), a la que han asistido numerosos exportadores de aceite, cocineros y alumnos de formación p[illegible]dad.

Durante la cata los asistentes han podido conocer y diferenciar las características organolépticas de los aceites de variedades propias de la D.O.P. Priego de Córdoba como son la Hojiblanca y la Picuda.

Asimismo, el aceite prieguense ha sido utilizado para la elaboración de los platos en el taller llevado a cabo bajo el título “Andalucía en la Mesa” al que han asistido numerosas personas interesadas en conocer las singularidades de la dieta mediterránea y los productos alimenticios que componen la misma, en la que juega un papel muy importante el aceite de oliva virgen extra.

Este taller ha corrido a cargo de Jan Santos, chef brasileño, enamorado de la cocina española, así como Brígida Jiménez Herrena y Kisco García, chef cordobés del restaurante Choco, Premio Picudo 2012.

Con la colaboración de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” en este tipo de acciones, se pretende promocionar, reforzar el conocimiento y reafirmar el posicionamiento de los caldos de aceituna en mercados emergentes de gran importancia, como es el caso del brasileño.