LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. “Priego de córdoba” se estrena en el Fórum Coruña

Los aceites amparados por el sello de calidad prieguense se dan a conocer ante numerosos profesionales de la gastronomía y la restauración española

Redacción
Domingo 2 de marzo de 2014 - 11:11



La Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” ha asistido por primera vez al Fórum Gastronómico Coruña, celebrado en el recinto ExpoCoruña de esta ciudad gallega del 23 a 25 de febrero.

Para el distintivo de calidad prieguense la asistencia a este encuentro gastronómico ha sido muy beneficiosa, debido a los contactos realizados con profesionales de la hostelería, la restauración y la gastronomía nacional e internacional, y al contacto directo mantenido con el público objetivo asistente a la feria, al que se le ha dado a conocer y a degustar sus aceites de o

En este sentido cabe destacar el éxito cosechado por la demostración gastronómica llevada a cabo el pasado 24 de febrero, en la que el chef coruñés Iñaki Bretal deleitó al casi centenar de profesionales del sector de la hostelería, la gastronomía, la alta cocina y los productos gourmet con el plato: “sopa de mar con aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Priego de Córdoba, berberechos, codium y jamón ibérico puro de bellota de la D.O.P. Los Pedroches”.
Asimismo se ha promocionado la ruta Turismo y Aceite y las diferentes actividades oleoturísticas que en nuestra comarca se pueden realizar.
Por otro lado, subrayar que también ha estado presente en este encuentro gastronómico la empresa prieguense y amparada bajo la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, Aceites Vizcántar, S.L., que ha tenido una destacada participación, convirtiéndose su stand en uno de los más visitados por los profesionales del sector y visitantes de la feria.