

Más de 200 profesionales oleícolas debaten en Priego sobre el futuro del sector



Noticias

El Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba ha organizado el encuentro con el objetivo de poner puntos de vista en común entre profesionales del sector oleícola.

Más 200 profesionales oleícolas se han dado cita en Priego de Córdoba (Córdoba) para participar en el [II Congreso Internacional de Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen \[1\]](#), donde se debatirá el futuro de este producto en el mundo.

La alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, ha inaugurado el congreso en el que ha destacado "la profesionalidad con la que trabajan agricultores y almazaras para obtener "aceites excepcionales", mientras que ha resaltado la obtención del aceite de Priego con "amplio palmarés nacional e internacional".

El Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba ha organizado el encuentro con el objetivo de "poner puntos de vista en común entre profesionales del sector oleícola de diversos países como España, Italia, Portugal, Chile, Uruguay o Túnez".

Durante dos días **se realizarán catas comparativas, conferencias sobre aspectos de relevancia sobre el mundo sensorial, además de comunicaciones sobre temas de interés** en el sector oleícola.

Expertos catadores internacionales como Marco Oreggia, director de Flos Olei; Marino Giorgetti, director del Concurso Sol de Oro de Verona; Ana Carrillo, representante en el Consejo Oleícola Internacional de Portugal, así como jefes de diversos Paneles de Cata nacionales, moderan las diferentes catas comparativas que se realizarán a lo largo del congreso.

Redacción

Enlaces:

[1]

<http://www.besana.es/es/web/201210/2o-congreso-internacional-analisis-sensorial-aceite-oliva-virgen>