

Los aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba, Patrimonio de la Humanidad por un día

Noticias

El aceite de nuestra Denominación de Origen ha sido utilizado para la elaboración de la receta “Bombón líquido de aceite Priego de Córdoba acompañado de Torta del Casar” y degustado por los numerosos comunicadores culinarios.

En este año 2012 se cumple el 40 Aniversario de la **Convención del Patrimonio Mundial de la UNESCO, bajo el lema “Patrimonio Mundial y desarrollo sostenible: el rol de las comunidades locales”**. Con motivo de este aniversario, el Grupo de Ciudades Patrimonio de la Humanidad de España: Alcalá de Henares, Ávila, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Ibiza, Mérida, Salamanca, San Cristóbal de La Laguna, Santiago de Compostela, Segovia, Tarragona y Toledo han querido dar a conocer su gran atractivo, no sólo histórico-artístico, si no también, gastronómico. Es por ello, por lo que se ha llevado a cabo dos presentaciones gastronómicas, la primera en un enclave tan especial como las antiguas caballerizas del palacio barroco del s. XVIII **Palau Moxó en Barcelona** y la segunda en la Casa de Galicia de Madrid, en las que han participado los mejores y más representativos productos agroalimentarios de las ciudades Patrimonio y sus provincias.

Córdoba ha querido estar representada en estas jornadas por el aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. El aceite de nuestra Denominación de Origen ha sido utilizado para la elaboración de la receta “Bombón líquido de aceite Priego de Córdoba acompañado de Torta del Casar” y degustado por los numerosos comunicadores culinarios asistentes al evento, tanto en Barcelona como en Madrid.

Quesos, aceites y vinos fueron los protagonistas del evento y el afamado chef Francisco Piñeiro (ganador del X Certamen Nacional de Gastronomía “Salvador Gallego”) el encargado de dirigir una cata dinámica de todos los productos degustados, que complementó además con una explicación de las propiedades y características de todos y cada uno de ellos.

Redacción