

La D.O.P. Priego de Córdoba se promociona y reafirma el posicionamiento de sus aceites en Madrid Fusión 2013



Noticias

Los municipios de la D.O.P. Priego de Córdoba, también presentes en este evento mediante el proyecto Turismo y Aceite.

La **Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba** ha estado presente, una vez más y, por quinto año consecutivo en la Cumbre Internacional de Gastronomía - MADRID FUSIÓN-, que se ha celebrado en el recinto IFEMA de Madrid entre los días 21 y 23 de Enero.

Este año se cumple la **11ª edición de este encuentro gastronómico internacional** que cuenta cada vez con la presencia de un mayor número de congresistas, medios de comunicación especializados y personas acreditadas.

Durante estas tres jornadas, la D.O.P. Priego de Córdoba ha realizado numerosos contactos con medios de comunicación y profesionales del sector, nacionales e internacionales, que se han mostrado muy interesados en conocer, unos, de primera mano las bondades y singularidades de nuestros productos y, otros, en profundizar en el conocimiento que a este respecto ya tenían.

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha asistido y compartido espacio expositivo, al igual que en ediciones pasadas, con las Denominaciones de Origen Protegidas de Montilla-Moriles y de Los Pedroches y bajo el lema: **“Córdoba, esencias de Andalucía”**. Las tres Denominaciones han dado a conocer sus excelentes productos de forma conjunta: el jamón ibérico puro de bellota, el vino y el aceite de oliva virgen extra.

Merece la pena destacar, asimismo, el Encuentro Profesional de Medios de Comunicación que estas tres Denominaciones de Origen organizaron el pasado día 22 de Enero y al que asistieron medios de comunicación especializados en gastronomía y en el sector agroalimentario. El Encuentro tuvo muy buena acogida y gran repercusión como muestra el importante número de participantes en el mismo. Durante este Encuentro los asistentes pudieron tanto entablar relaciones comerciales y laborales como degustar y disfrutar de los aromas y sabores de estos tres singulares productos.

Para la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, la asistencia a este tipo de eventos, supone el poder dar a conocer sus productos directamente a los profesionales del sector: hosteleros, restauradores, estudiantes de hostelería, periodistas de medios de comunicación especializados... y sobre todo, introducir los aceites de esta D.O.P. en la restauración nacional e internacional, a la par, que promocionar y dar a conocer, a través del proyecto Turismo y Aceite, todas las actividades de Oleoturismo que la comarca de Priego de Córdoba ofrece tanto a los visitantes como a los propios habitantes de la zona.

Redacción