

La periodista Pilar Salas recibe el Premio Picudo 2014 de la Denominación Priego de Córdoba

Noticias

La entrega de los XVIII Premios a la Calidad del Aceite Virgen Extra es uno de los "grandes" momentos de la denominación

La periodista responsable de la información gastronómica de la Agencia EFE, Pilar Salas Durán, ha recibido el Premio Picudo 2014 que concede la Denominación de Origen de los aceites de Priego de Córdoba (Córdoba).

La periodista se ha mostrado "agradecida" a la Denominación de Origen por una distinción que le llena de "orgullo" y ha hecho extensible su agradecimiento a "todas las personas" que la han apoyado para hacer información gastronómica. Salas ha subrayado que para hacer este tipo de información hay que "conocer toda la materia prima" para poder "hablar de ella" y así poder "participar también como ponente en un congreso, ya sea en España o fuera". Ha recordado que la Agencia Efe ha sido uno de los medios de comunicación "pioneros" en incorporar la gastronomía a la información, gracias a periodistas como Cristino Álvarez.

Salas ha subrayado que actualmente se habla de la "moda de la gastronomía", si bien se ha mostrado contraria a esa "etiqueta" ya que la imagen que tiene la cocina española "en el exterior va a seguir acompañando durante mucho tiempo como cualquier otra información como la deportiva, la política o la judicial". La periodista, que empezó elaborando información gastronómica en México y que en los últimos cuatro años lo hace desde Madrid, ha apuntado que dicha información ha que tomarla "como cualquier otra", con "todo el rigor y la profesionalidad del mundo". Salas ha puntualizado que las fuentes "pueden ser los cocineros, los consejos reguladores o las denominaciones de origen de aceites, jamón o vinos", pero al final la información es "tan seria o rigurosa como cualquier otra que aborda la Agencia Efe".

Por su lado, la alcaldesa de Priego de Córdoba, María Luisa Ceballos, ha subrayado que la entrega de los XVIII Premios a la Calidad del Aceite Virgen Extra es uno de los "grandes" momentos de la denominación. Ceballos ha puesto de manifiesto que el sector del olivar está "muy integrado en la comarca y la sociedad de Priego", mientras que los premios galardonan "los mejores aceites", que en el caso de esta comarca de Córdoba acumulan "cientos y son los más premiados del mundo".

En la misma línea, el presidente de la DO, Francisco Serrano, ha incidido en que los aceites de Priego de Córdoba son "excelentes" y conllevan un "trabajo minucioso" para su elaboración, un proceso "basado en una cultura acumulada de muchos años". Ha añadido que el resultado final es el trabajo conjunto de "los agricultores, las almazaras y los comercializadores" que hacen un "enorme trabajo" para llevar "el mejor aceite del mundo al consumidor". Serrano ha destacado que el aceite es la "bandera de Priego de Córdoba" y está considerado el "mejor Virgen Extra del mundo" al acumular "cientos de premios internacionales".

El presidente del Consejo Regulador ha recordado que el aceite "también es salud", como han puesto de manifiesto "diferentes trabajos de investigación" que han revelado que el contiene "componentes antioxidantes muy buenos para la salud". Este aspecto se presenta como una "oportunidad" para acceder a nuevos mercados internacionales, ya que países como Estados Unidos "se ha dado cuenta que la cantidad de obesos que hay afecta a la economía". Ha resaltado la importancia de la información gastronómica y la figura de Pilar Salas a la hora de "luchar por el sector y la cultura del aceite" haciendo "análisis rigurosos", de ahí que la periodista de la Agencia Efe haya sido "merecedora" del Premio Picudo 2014.

Redacción