Los AOVEs con DOP Priego de Córdoba demuestran en Alimentaria 2018 por qué son los mejores del mundo

La DOP Priego de Córdoba acudirá un año más a la cita anual de Alimentaria 2018, el Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service que se ha consolidado como la plataforma de internacionalización y negocio para la industria en España. Del 16 al 19 de abril estarán en el stand D 451 del Pabellón 2 de Gran Vía de Barcelona para mostrar a los visitantes el porqué es la DOP más premiada del mundo.

La entidad junto a la Delegación de Turismo de Priego de Córdoba y la Ruta Turismo y Aceite presentarán: *"Tenemos una historia que contarte", la nueva campaña de promoción de la DOP Priego de Córdoba en la que están representados todos los personajes que forman parte de elaboración y promoción del AOVE.*

Cerca de un centenar de personas disfrutarán de una degustación de productos en los que el Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen será el protagonista principal. Un evento gastronómico que se celebrará la noche del lunes, día 16 de abril en el barrio del Born, y

en un local inigualable, como es Born to Cook.

> La Comarca promocionará la gran oferta turística que engloba los municipios de la Ruta Turismo y Aceite

No faltarán otros productos característicos de la comarca que da cobijo a los olivos centenarios de esta DOP, como es la Subbética Cordobesa, como el turrolate, el zumo de membrillo, mermelada de aceite de Picudo o las patatas fritas con AOVE DOP Priego de Córdoba San Nicasio.

A la degustación acudirán; restauradores, propietarios de tiendas gourmet, blogueros y periodistas que tendrán la oportunidad de conocer de cerca el proceso de recolección, producción y envasado a través de los personajes que la protagonizan en una propuesta didáctica y participativa.

Degustación

La chef barcelonesa, Nuria Ortínez se inspirará para diseñar sus propuestas culinarias, cuyo hilo conductor será el AOVE con DOP Priego de Córdoba con productos con Denominación de Origen Protegida (DOP), como el jamón de bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches; queso DOP Cabrales; caballa y melva IGP “Caballa de Andalucía” y “Melva de Andalucía”, las únicas de este tipo en España registradas en la Unión Europea; tomate IGP Tomate La Cañada; espárragos IGP Huétor–Tajar, Queixo Tetilla DOP; pan de la IGP Pan de Alfacar; sobrasada de la IGP Sobrasada de Mallorca, Queso DOP Manchego; naranjas de la IGP Cítricos Valencianos, plátanos de la IGP Plátano de Canarias.

Unas delicias gastronómicas que mostrarán la versatilidad de unos productos tradicionales preparados para seducir a los amantes de la cocina original y creativa que, en esta ocasión, contarán con el maridaje inigualable de los vinos.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

?? La DOP Priego de Córdoba obtiene los primeros premios de la campaña 2017/18