

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

42 edición | **la**

AGROPRIEGO



MAQUINARIA AGRÍCOLA



FERTILIZANTES Y
FITOSANITARIOS



ENERGÍAS RENOVABLES



AGROALIMENTARIA

del 22 al 24 **20**
de septiembre **23**

22 y 23 de septiembre

7ª Jornadas de

Profesionalización para Agricultores

PABELLÓN DEL ACEITE

de 11:00 a 14:30 h. Jornada Agricultores
de 18:00 a 21:00 h. (ver programa aparte)

de 11:00 a 13:00 h. TALLER DE GASTRONOMÍA SALUDABLE
EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE), EL PILAR DE LA DIETA MEDITERRÁNEA.

Taller de cocina para el fomento de hábitos saludables desde la infancia. Dirigido por personal técnico de la D.O.P. Priego de Córdoba en colaboración con alumnos del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía de Priego de Córdoba.

de 13:00 a 14:00 h. DEGUSTACIÓN POPULAR
Recetas en las que el AOVE con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba es el protagonista, realizadas por los alumnos del ciclo formativo de grado superior de dirección en cocina de Priego de Córdoba.

19:30 h. CATA-MARIDAJE
Conoce el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, las distintas variedades y sus usos culinarios. Realizada por personal técnico de la D.O.P. Priego de Córdoba.

SÁBADO 23

10:00 h.

Acto protocolario de inauguración

PABELLÓN DEL ACEITE

de 10:00 a 14:00 h.

Jornada Agricultores
(ver programa aparte)

de 11:30 a 14:00 h.

VI EDICIÓN DE COCINA EN FAMILIA

Cocina en vivo: recetas elaboradas con AOVE con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba por parte de los más jóvenes y sus familiares.

de 19:00 a 21:00 h.

DEMOSTRACIÓN DE COCINA TRADICIONAL CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

Conoce los distintos usos de los aceites certificados con D.O.P. Priego de Córdoba. A cargo de Manuel Molina profesor y autor del libro cocina tradicional de Priego de Córdoba y personal técnico de la D.O.P. Priego de Córdoba.

DOMINGO 24

PABELLÓN DEL ACEITE

de 10:30 a 13:30 h.

TALLER GASTONÓMICO

Recuperación de recetas tradicionales de la comarca de la D.O.P. Priego de Córdoba. Degustación y elaboración en vivo.

STAND M-26 DEL CENTRO COMERCIAL AGRÍCOLA

13:00 h.

ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE CALABAZA

Y ADEMÁS, DURANTE TODA LA FERIA NO TE PUEDES PERDER....

CARPA DE EXPOSICIONES

- **Exposición "DEL TERRENO". Huertas de Priego**

PABELLÓN DEL ACEITE

- **EXPOSICIÓN OLEARUM ILUMINA,
LA CULTURA DEL ACEITE.**

Conoce los distintos usos del aceite para iluminación a lo largo de nuestra historia.

- **DEGUSTACIONES POPULARES**

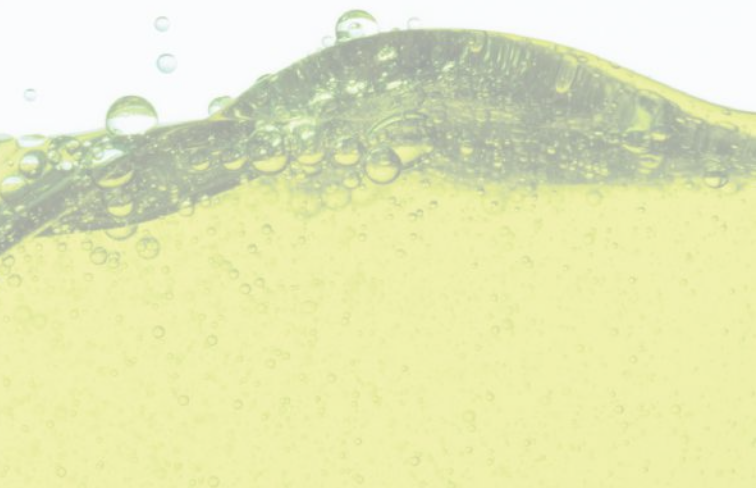
Disfruta de los sabores más tradicionales con el AOVE de la D.O.P. Priego de Córdoba. Ven y degusta el mejor aceite del mundo.

- **OLI-BAR: CONOCE LAS MARCAS DE LA D.O.P.
PRIEGO DE CÓRDOBA**

Podrás catar los extraordinarios aceites, amparados bajo nuestra Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, así como conocer diferentes variedades con Denominación de Origen de España.

- **¡Y NUESTRA SIMPÁTICA MASCOTA!**

Aceituno estará durante toda la feria animando a grandes y pequeños.



www.agropriego.es

NO TE OLVIDES DE NOMBRARNOS EN REDES SOCIALES:

#turismoyaceiteDOPriego2023

@aovedoppriego

@turismodepriego

@almedinillaturismo

@turismodecarcabuey

@turismodefuentetojar

RECINTO FERIAL

Parque D. Niceto Alcalá-Zamora y Torres



ORGANIZA:



SUBVENCIONA:



COLABORA:

