

La DO de Priego premia la labor investigadora de Pérez Jiménez

Provincia

02:58 EL DÍA / L. SERRANO

El jefe de la Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, el doctor Francisco Pérez Jiménez, recibió ayer el VI Premio Picudo en el acto de entrega de los X Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Priego de Córdoba. La DO reconoce así su investigación sobre la influencia del aceite de oliva en el control de la tensión arterial, oxidación y coagulación. Además, el marco aceitero concedió la medalla de oro a la sociedad Virgen del Castillo, mientras que el primer premio se fue a Montes Marín, el segundo a la cooperativa Nuestro Padre Jesús Nazareno y la sociedad Aroden. Los finalistas fueron Aceites El Palomar y Almazaras de Muela. El acto sirvió también como inauguración de las nuevas instalaciones de la Denominación de Origen en el Pabellón de las Artes de Priego de Córdoba.

El consejero de Agricultura, Isaías Pérez Saldaña, destacó la iniciativa del marco de estimular a sus almazaras para la mejora permanente de la calidad, lo cual se demuestra en el hecho de que los aceites de esta Denominación han sido distinguidos en lo que va de año en 11 certámenes internacionales, entre los que destacan el Sial Montreal (Canadá), el Edible Oils Paris (Francia) y el OlivAsia (China). Además de la calidad, Pérez Saldaña subrayó el incremento de la producción ecológica en estos aceites, garantizando así las mejores prácticas de conservación de los recursos naturales.

En este foro, el responsable de Agricultura animó a agricultores y cooperativistas a seguir mejorando este sector, cuyo futuro, según destacó, está garantizado por la consolidación de unas ayudas de 183,5 millones para Córdoba (169,1 millones en ayuda desacoplada y 15,4 millones en acoplada). A estos apoyos públicos se añade "una buena posición de partida" por la integración en el mercado mundial y la internacionalización del sector olivarero andaluz, según Pérez Saldaña.

El consejero reflexionó sobre cómo lograr que esa "calidad excepcional" se asocie en los mercados con Andalucía. En este sentido, indicó que se está estudiando la conveniencia de crear una marca paraguas que, sin renunciar a las especificidades de cada denominación de origen, ayude a dar a conocer los aceites andaluces en el mundo.