LOCAL | Agricultura

La calidad de los AOVEs producidos por empresas de la comarca es reconocida en París

Cinco firmas son galardonadas en el Concurso Internacional "Aceites del Mundo" organizado por AVPA

Redacción
Lunes 10 de mayo de 2021 - 16:00

La calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca ha vuelto a ser reconocida fuera de nuestras fronteras continuando de esta manera su particular cosecha de premios.

En esta ocasión, cinco marcas, tres de ellas amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba, han sido galardonadas en la décimo novena edición del Concurso Internacional "Aceites del Mundo" AVPA-París 2021, toda una referencia en el sector.

El concurso, organizado la Agencia para la Valorización de Productos Agrícolas, AVPA, organización no gubernamental sin ánimo de lucro, compuesta esencialmente por productores, está reservado a los productores de aceites vegetales (agricultores y molinos) o a sus grupos (cooperativas, Denominaciones de Origen) inscritos en la asociación AVPA.
En esta ocasión, han entrado en competencia más de 400 aceites representando cerca de veinte países.

En relación a los aceites de la comarca que han sido premiados, en la categoría verde intenso, *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética, amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, se ha alzado con un Gourmet Oro, categoría en la que *El Empiedro*, de la S.C.A. Olivarera La Purísima, también amparada por el distintivo de calidad prieguense ha conseguido un Gourmet de Bronce, mientras que *Knolive Epicure*, de Knolive Oils ha sido merecedor de un Diploma Gourmet.

En la categoría verde medio, *Parqueoliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética e igualmente amparada por la D.O.P prieguene, se ha alzado con un Gourmet Oro, mientras que *Almaoliva Arbequino*, también de Almazaras de la Subbética ha sido merecedor de un Gourmet de Bronce.