

**LOCAL | Denominación de Origen**

**Almedinilla acogerá este año los actos de los premios a los mejores aceites de la D.O.P. Priego de Córdoba**

**La programación prevista se desarrollará en distintos escenarios durante la mañana del próximo 4 de mayo.**

**Redacción**

Viernes 28 de abril de 2023 - 13:35



La D.O.P. Priego de Córdoba ha presentado hoy viernes la vigésima sexta edición de los Premios a los Mejores AOVEs amparados por el distintivo de calidad.

Con esta iniciativa, como así se ha puesto de manifiesto por sus responsables, se pretende reconocer el trabajo realizado año tras año por parte de los agricultores y elaboradores amparados bajo por la D.O.P. y seguir fomentando el desarrollo de su comarca olivarera, integrada por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y

Priego.

Durante la presentación, Rafael Muela, presidente del distintivo de calidad, ha destacado que en esta edición se han incorporado una serie de cambios tanto en el formato de los premios, como en el desarrollo de los mismos con el objetivo de hacerlos más visibles para los ciudadanos de nuestra comarca y para el consumidor final. En primer lugar, Muela, que ha estado acompañado por Jaime Castillo, alcalde de Almedinilla; Lucía Sánchez, primera teniente alcalde de Carcabuey; y Juan Ramón Valdivia, alcalde de Priego, indicaba que se ha cambiado el nombre de evento, “llamándose, a partir de ahora Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Priego de Córdoba en lugar de premios a la calidad”, ya que como apuntaba, “todas nuestras empresas tienen una alta calidad en sus aceites, pero aquí se trata de premiar a los mejores”.

En este sentido, el presidente adelantaba que también se han cambiado las distinciones, que a partir de ahora serán Medalla de oro, Medalla de plata y Medalla de bronce, así como un máximo de tres menciones especiales.

Igualmente y también como novedad, Muela ponía de manifiesto que se entregarán unas etiquetas con las distinciones, “para que los premiados las puedan incorporar a su marca y darle mayor visibilidad y valor para el consumidor”.

Otra importante novedad será la realización de este tipo de eventos en los distintos municipios de la comarca, con la intención de dar mayor visibilidad a la D.O.P.

En concreto, esta edición se celebrará el próximo jueves 4 de mayo en Almedinilla, desarrollándose en dos espacios, ya que las actividades populares tendrán como escenario la plaza del ayuntamiento de Almedinilla, mientras que la Casa de la Cultura de dicha localidad acogerá las actividades profesionales, que darán comienzo a las 12.00 horas con la presentación del libro “Aceites de oliva y salud. Beneficios de los Aceites de Oliva Vírgenes”, que correrá a cargo del doctor Eduard Escrich, experto en nutrición, cáncer de mama y Premio Picudo de la D.O.P. prieguense.

A las 13.00 horas está prevista la entrega de premios, que arrancará con la entrega del Premio Picudo 2022, galardón que se ha otorgado a empresas, asociaciones y/o personas que a lo largo de su trayectoria personal o profesional han ayudado a dar a conocer y difundir la cultura del aceite en general y de la Denominación de Origen de Priego en especial. En esta edición, el premio ha recaído en Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia, asociación comprometida con la defensa de los valores en el entorno rural, promoviendo y cooperando con en el desarrollo social, económico, patrimonial, paisajístico y cultural.

Seguidamente tendrá lugar la entrega de premios, en la que se reconocerá el trabajo de las empresas amparadas por el distintivo de calidad y en los que, al igual que ediciones anteriores, se asegura la total confidencialidad de las muestras aportadas por las distintas empresas, para que no puedan ser conocidas por los catadores, codificándose previamente por la notaria que será la que desvele mediante acta notarial las empresas galardonadas en el mismo evento.

Por su parte, el alcalde de Almedinilla, Jaime Castillo, adelantaba que las actividades populares se llevarán a cabo en la plaza del ayuntamiento de 10.00 a 13.00 de la mañana, estando dirigidas a los más jóvenes para fomentar la cultura oleícola desde edad temprana y a mayores. Así, todos los alumnos del CEIP Rodríguez Vega disfrutarán de un desayuno molinero con aceite de la D.O.P Priego de Córdoba, realizándose a 10.00 horas una cata popular para conocer las singularidades de los aceites de la comarca, mientras que de 10.00 a 12.00 horas, se podrán conocer todas las marcas amparadas por la D.O.P Priego de Córdoba a través de degustación y cata, tanto para escolares como para el público en general, que de 11.30 a 13.00 podrá conocer los distintos usos del aceite tanto en fritura, crudo como otros usos del mismo, celebrándose también un taller, dirigido a los alumnos de 5º y 6º de Primaria, y en el que aprenderán a elaborar salmorejo cordobés.

Por su parte, Lucía Sánchez primera teniente alcalde de Carcabuey, felicitaba durante su intervención a la D.O.P. Priego por la iniciativa de llevar este tipo de eventos a todos los municipios de la comarca, encargándose de cerrar el acto el alcalde prieguense, Juan Ramón Valdivia, que felicitaba igualmente al distintivo de calidad por las modificaciones realizadas, sobre todo en las distinciones que se van a otorgar a partir de ahora Medalla de Oro, Plata y Bronce y las menciones especiales.

Valdivia reiteraba que, el hecho de hacer este evento en los distintos municipios, “es un acierto ya que pondrá en valor, más si cabe, a esta Denominación de Origen en toda la comarca”.