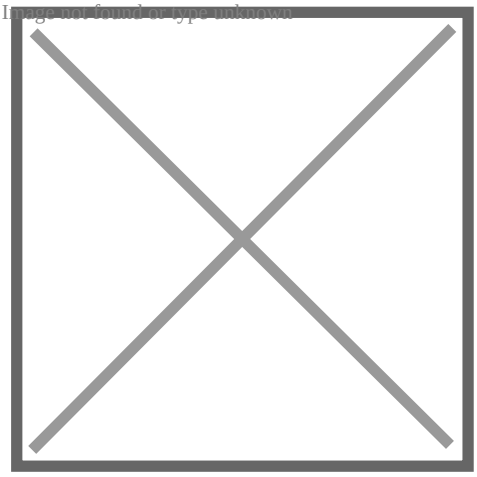
LOCAL | Agricultura

La firma prieguense Knolive Epicure se alza con el primer premio del XVIII Concurso Provincial a la Calidad de la Diputación de Córdoba

Parqueoliva Seria Oro y El Empiedro completan la nómina de galardonados en la categoría de frutado verde.

Redacción
Viernes 31 de enero de 2025 - 12:31



La firma prieguense *Knolive Epicure*, de Knolive Oils SL, se ha alzado con el primer premio, en la categoría de frutado verde, en el XVIII Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra de la Diputación de Córdoba, cuya entrega de premios tenía lugar ayer jueves en el Palacio de la Merced.

Así, el panel de expertos catadores encargado de seleccionar a los aceites ganadores, destaca de *Knolive Epicure* que se trata de un aceite frutado muy intenso con potentes notas vegetales a tomatera, trigo verde y alcachofa. Además, presenta notas frutales a piel de plátano y almendra verde. En boca, irrumpe con un potente picante en progresión al que acompaña un amargo medio. Aceite muy complejo y armónico.

En esta misma categoría, el segundo galardón ha sido para SCA. Almazaras de la Subbética, de Carcabuey, y su marca *Parqueoliva Serie Oro*, mientras que el tercer premio ha sido para la Sociedad Cooperativa Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca *El Empiedro*, ambas marcas amparadas por la DOP Priego de Córdoba.

En cuanto al ganador en la categoría de Frutado Maduro, el primer premio ha sido para OroPalma, de Oleopalma, SAT, aceite que según los expertos, en nariz presenta un frutado medio a fresca aceituna madura, con matices frutales y herbáceos con un final de vainilla, canela y almendra dulce. En boca se percibe muy dulce con elegantes y ligeros picor y amargor.

Esta categoría de Frutado Maduro se completa con un segundo premio otorgado a la SCA. Virgen de la Torre, de la Victoria, que comercializa bajo la marca Virgen de la Torre; y un tercer premio que ha recaído en la Almazara de Luque SCA, de Luque, que comercializa bajo la marca Albenzaide.

En relación con estos premios, el presidente de la Diputación de Córdoba, Salvador Fuentes, ha señalado que “con 18 años de trayectoria, estos galardones nos permiten reconocer el trabajo de nuestros productores, así como visibilizar la labor de nuestras cuatro denominaciones de origen (Priego de Córdoba, Baena, Montoro-Adamuz y Lucena) y del gran engranaje empresarial y humano que hay detrás del sector oleícola”.

Fuentes ha hecho referencia a que “completamos hoy una jornada dedicada al olivar cordobés, conscientes de que nos encontramos ante un sector que genera más de 700 millones de euros vendidos al extranjero y una fuente de riqueza que este año alcanzará una producción cercana a las 270.000 euros”.
“Con la entrega de estos premios y con la celebración de la II edición del Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra reivindicamos la calidad del AOVE de nuestra provincia y el gran trabajo que vienen realizando nuestras DOP”, ha matizado Fuentes.

Para el presidente de la institución provincial, “el compromiso de esta Diputación con el sector es firme y seguiremos apoyando a los productores y a los procesos de comercialización de nuestro aceite, en la búsqueda de un valor añadido que, como el oleoturismo, supongan herramientas paralelas de crecimiento para nuestro territorio”.

Del mismo modo, el delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la institución provincial, Andrés Lorite, ha recordado que “en esta edición han concurrido más de 30 muestras y todas de una calidad excepcional, porque son multivarietales y tienen mucho que ver con las características de un terreno extraordinario para el cultivo del olivar”.

Con respecto a la campaña, ha continuado Lorite, “este año ha mejorado mucho en relación a las anteriores en cuanto a su volumen; además, los últimos días el rendimiento ha subido considerablemente con lo que desde la Diputación estamos muy satisfechos con el resultado de la misma, beneficiosa para un sector clave de la economía cordobesa como es el agrícola y, en concreto, el monocultivo del olivar”.