

LOCAL | Agricultura

Expoliva reconoce la calidad de los aceites elaborados en la comarca de Priego de Córdoba

Cuatro marcas, de ellas tres amparadas por la DOP Priego de Córdoba, son reconocidas en el Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

Redacción

Viernes 7 de marzo de 2025 - 21:22



La XXIII edición del prestigioso premio internacional Expoliva a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra ha reconocido nuevamente la calidad de los AOVEs elaborados en la comarca de Priego de Córdoba.

Este concurso promovido por la Fundación del Olivar, tiene como fin fundacional fomentar la obtención de aceites de máxima calidad y la promoción del consumo de los aceites de oliva vírgenes extra en el mercado alimentario y la restauración.

El concurso ha contado con la participación de numerosas muestras procedentes de diferentes países tales como España, Portugal, Francia, Argentina, Italia y Estados Unidos.

El jurado compuesto por grandes expertos del sector, ha premiado tres marcas del distintivo de calidad prieguense, como son Oleosubbética, de la empresa Marín Serrano El Lagar, S.L., con una Mención en Frutado Ligero de la categoría de mayor producción, sistemas de producción convencional o integrada.

Rincón de la Subbética, de S.C.A. Almazaras de la Subbética, que ha sido Primer Premio en Frutado Medio en la categoría de mayor producción, sistemas de producción ecológica, además de obtener el primer premio en Frutado Ligero en la categoría de producción limitada, sistemas de producción ecológica, y la Mención de mejor depósito en sistemas de producción ecológica.

Y Venta del Barón, de Almazara de Muela, S.L., que consigue Mención al mejor depósito de sistemas de producción convencional o integrada.

Junto a ellas, la firma Knolive Oils ha obtenido el primer premio en la categoría de Intensos Mayor Producción Convencional o Integrada con la marca Knolive Epicure.