

**LOCAL | Agricultura**

## **Los AOVES de la comarca prieguense obtienen nuevos premios en Italia, Turquía y Grecia**

**Los galardones internacionales vuelven a coronar a los AOVES de la comarca entre los mejores del mundo una campaña más**

**Redacción**

Sábado 14 de junio de 2025 - 20:24



Los reconocimientos a la calidad de los virgen extra elaborados en la comarca de Priego de Córdoba continúan recibiendo premios internacionales, sumando a su ya extenso palmarés los logrados en países como Italia, Turquía y Grecia.

En el país transalpino y dentro del certamen AIPO D´Argento, Knolive Epicure de Knolive Oils, logró la Gota de Oro, mientras que la S.C.A. Olivarera la Purísima, amparada por la DOP ´Priego de Córdoba´ ha obtenido con su AOVE Convencional El Empiedro, Gota de Bronce en la Categoría D.O.P./I.G.P. Frutado Intenso; y con su AOVE Ecológico se hizo con la Gota de Oro en la Categoría Ecológica Frutado Intenso.

Por otro lado, en Turquía se ha celebrado el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra ANATOLIAN IOOC, donde varias firmas de la D.O.P. ´Priego de Córdoba´ han sido premiadas, como El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera La Purísima, que ha recibido la Medalla de Oro y reconocido como Best in Class Award en la categoría monovarietal, y con su AOVE Ecológico ha obtenido también la Medalla de Oro y reconocido como Best in Class Award en la categoría monovarietal; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, se alza con la Medalla de Oro y Best in Class Award en la categoría blend; y

por último, Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, consigue la Medalla de Oro y Best in Class Award en categoría monovarietal, además recibe el Special Mesopotamia en categoría monovarietal y ha sido el Mejor AOVE de España.

Fuera del distintivo de calidad prieguense también han sido galardonadas Almaoliva Arbequino, de Almazaras de la Subbética, y Knolive Epicure, de Kanolive Oils, ambas con Medalla de Oro.

En Grecia se han dado a conocer los galardones del X Concurso Internacional Athena International Olive Oil Competition 2025.

En este certamen los AOVEs de la DOP Priego de Córdoba han recibido nuevos reconocimientos. La firma El Empiedro, de la Sca. Olivarera La Purísima, ha recibido Medalla de Oro con su AOVE convencional, y Doble Medalla de Oro con su AOVE Ecológico. Las marcas Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética, ambas de Almazaras de la Subbética, han recibido Medalla de Oro y Doble Medalla de Oro respectivamente. Por último, Venta del Barón de Muela-Olives, S.L., se alza con la Doble Medalla de Oro.

No amparadas por el distintivo de calidad prieguense también han sido premiadas Almaoliva Bio, de Almazaras de la Subbética, Knolive Epicure de Knolive Oils y Mueloliva Picuda de Muela Olives con Doble Medalla de Oro. También con Medalla de Oro Almaoliva Arbequino de Almazaras de la Subbética-

Finalmente se ha celebrado la XXXI edición del concurso Montiferru, que se viene desarrollando desde el año 1994 en Italia, para la promoción del cultivo del olivo y que nació en un principio como concurso provincial, luego regional, convirtiéndose en concurso nacional por voluntad de la Cámara de Comercio de Oristano.

La firma de la DOP Priego De Córdoba galardonada ha sido Venta del Barón, de la empresa Muela-Olives, S.L., alzándose con el Primer Premio de la Sección Internacional.