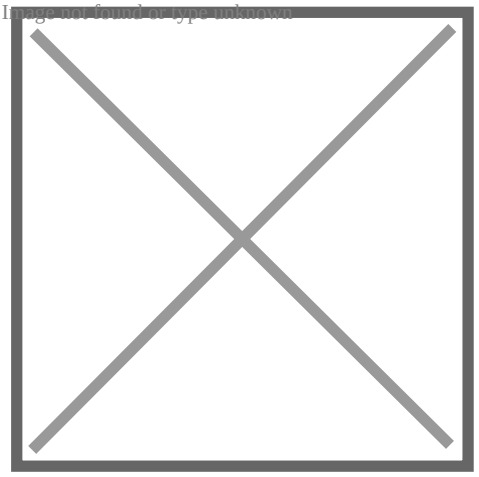
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba celebra el Día del Picudo y llama a defender esta variedad como patrimonio vivo de la comarca

El Consejo Regulador reivindica esta variedad como seña de identidad territorial y apuesta estratégica frente a los modelos intensivos y la homogeneización del aceite

Redacción
Jueves 4 de diciembre de 2025 - 18:44



El Día del Picudo, celebrado este jueves, se ha consolidado este año como algo más que una efeméride técnica en el calendario del sector del olivar prieguense. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha aprovechado esta jornada para lanzar un mensaje de fondo, en un contexto de cambio climático, presión de los modelos intensivos y homogeneización del mercado del aceite, la variedad Picuda es una ventaja competitiva y un elemento irrenunciable del paisaje, la economía y la cultura local.

En la sede del Consejo Regulador se han dado cita representantes institucionales, productores, cooperativas, investigadores y profesionales del sector de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba, los cuatro municipios amparados por la DOP. Durante el acto se ha presentado el Manifiesto en Defensa del Olivar Picudo, que define esta variedad como “un paisaje vivo, un monumento natural y una pieza fundamental de la identidad” del territorio.

El texto, leído por Brígida Jiménez Herrera, directora del centro IFAPA de Cabra, sitúa al Picudo en el centro de un modelo de olivar que combina biodiversidad, fijación de población rural y generación de valor añadido a través de aceites de oliva vírgenes extra singulares. Frente a la tendencia a simplificar el olivar y al abandono de explotaciones menos rentables, el manifiesto plantea la conservación del Picudo como una estrategia de futuro, no como una mera defensa del pasado.

El presidente del Consejo Regulador, Rafael Muela, ha recordado que la DOP hizo de esta variedad su bandera mucho antes de que el mercado comenzara a demandar aceites de alto valor añadido. “La Picuda no solo nos diferencia, también nos posiciona en los certámenes internacionales y en los mercados que buscan origen y autenticidad”, ha señalado, reivindicando años de trabajo en ferias, concursos y acciones divulgativas que han permitido asociar el nombre de la comarca a aceites de máxima calidad.

Muela ha incidido además en el potencial agronómico de la variedad y en las investigaciones que se ponen en marcha desde la DOP para adaptar su cultivo a nuevos escenarios climáticos y mejorar su manejo. “No hablamos solo de tradición; hablamos de innovación aplicada a un material vegetal que nos hace únicos”, ha añadido.

En la misma línea, el alcalde de Priego de Córdoba, Juan Ramón Valdivia, ha vinculado el éxito

internacional del aceite de la zona a una decisión colectiva tomada hace más de dos décadas: “optar por la calidad y no perder nunca la esencia y la pureza”. Para el regidor, proteger el Picudo es proteger una historia de éxito que ha permitido transformar un olivar disperso y tradicional en un referente mundial del AOVE.

La dimensión técnica de esta apuesta ha sido desarrollada por Isabel Trujillo, directora del Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva (CUDAO), en la ponencia “Picudo. La variedad que mejora nuestros olivares y enriquece nuestros AOVEs con tradición, calidad y singularidad”. Trujillo ha explicado cómo las características agronómicas y sensoriales de la Picuda aportan complejidad aromática y estabilidad a los aceites, factores cada vez más valorados en los mercados especializados.

El cierre de la jornada, con un desayuno molinero y la cata de los primeros aceites de campaña elaborados con Picuda, ha servido para trasladar al paladar el mensaje del manifiesto: defender esta variedad autóctona es, al mismo tiempo, defender un modo de vida agrario, una marca territorial reconocida y una propuesta de futuro para los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba.