

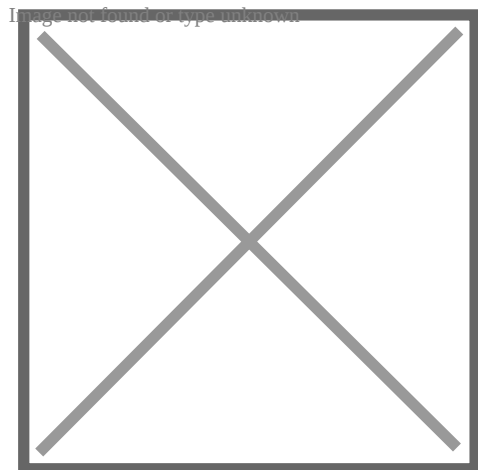
LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro y El Empiedro Bio logran doble Platino en el Milán International Olive Oil Award

Los AOVEs de la D.O.P. Priego de Córdoba vuelven a destacar en Italia con nuevos reconocimientos internacionales

Redacción

Lunes 16 de febrero de 2026 - 18:04



El Milán International Olive Oil Award (MIOOA) 2025, uno de los certámenes internacionales dedicados a la calidad del aceite de oliva virgen extra, ha hecho público su fallo en una edición que ha reunido a productores de todo el mundo y ha vuelto a poner el foco en la excelencia del sector.

En esta sexta edición, organizada por la revista Olio Officina, un jurado internacional formado por expertos oleícolas y catadores ha evaluado cientos de muestras mediante catas a ciegas, seleccionando los aceites con mejores cualidades organolépticas, químicas y sensoriales.

Entre los premiados figuran dos marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. El Empiedro, elaborado por la S.C.A. Olivarera La Purísima, ha obtenido Medalla de Platino. Además, su versión ecológica, El Empiedro Bio, ha logrado también Medalla de Platino, junto a los reconocimientos a “Mejor AOVE DOP” y “Mejor AOVE” según el Panel de Cata Profesional.

Estos nuevos galardones refuerzan la proyección internacional de los aceites prieguenses y se suman al palmarés acumulado por la D.O.P. Priego de Córdoba en los principales concursos del sector.