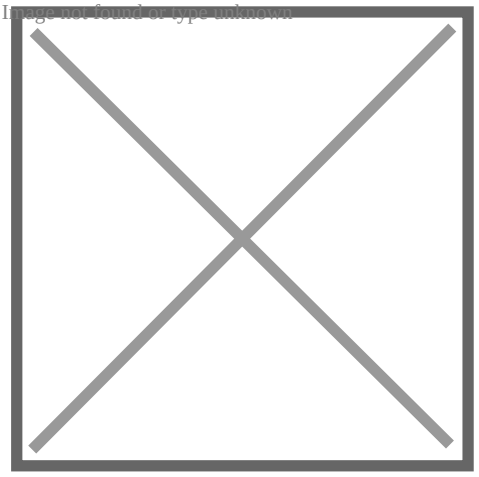
LOCAL | Denominación de Origen

La Diputación de Córdoba premia la excelencia de los AOVE de la D.O.P. Priego de Córdoba

Parqueoliva Serie Oro logra el primer premio en la categoría Frutado Verde y Venta del Barón obtiene el tercer premio en la XIX edición del Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra

Redacción
Lunes 9 de marzo de 2026 - 17:27



El Salón de Actos de la Diputación Provincial de Córdoba ha acogido la entrega de premios de la XIX edición del Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra 2026, una iniciativa organizada por la institución provincial para reconocer los mejores aceites de la campaña 2025/2026 en las categorías de Frutado Verde y Frutado Maduro.

El jurado del certamen, integrado por un panel de expertos catadores, ha destacado el alto nivel de calidad de las muestras presentadas por almazaras de las distintas comarcas olivareras de la provincia, poniendo de manifiesto la excelencia del aceite de oliva virgen extra cordobés.

Entre los galardonados han destacado dos marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. La firma Parqueoliva Serie Oro, elaborada por la empresa Almazaras de la Subbética, ha obtenido el Primer Premio en la categoría Frutado Verde, uno de los reconocimientos más prestigiosos del certamen.

Por su parte, el aceite Venta del Barón, producido por Almazara de Muela, S.L., ha logrado el Tercer Premio en la misma categoría de Frutado Verde, consolidando así su presencia entre los aceites de mayor calidad de la provincia.

Estos galardones vuelven a situar a la D.O.P. Priego de Córdoba como una de las referencias del sector oleícola a nivel nacional e internacional, reafirmando la calidad y prestigio de los aceites elaborados en la comarca.

El reconocimiento obtenido en este concurso provincial se suma a los numerosos premios nacionales e internacionales que cada año reciben los aceites amparados por la denominación prieguense, consolidando su posición entre los AOVE más valorados del mercado.