

LOCAL | Denominación de Origen

Dos AOVEs de la DOP Priego de Córdoba, entre los mejores del país en los Premios Alimentos de España 2025-2026

Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, destacan en las categorías de frutado verde dulce y producción ecológica

Redacción

Miércoles 8 de abril de 2026 - 14:30



Dos aceites de oliva virgen extra amparados por la DOP Priego de Córdoba han sido reconocidos en los Premios Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2025-2026, convocados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los aceites galardonados, presentados por Almazaras de la Subbética S.C.A., han sido Parqueoliva Serie Oro, distinguido en la categoría de Producción Convencional en la modalidad de Frutado Verde Dulce, y Rincón de la Subbética, premiado en Producción Ecológica. Este reconocimiento refuerza el posicionamiento de la denominación prieguense como referente tanto en calidad como en sostenibilidad.

El reconocimiento llega, además, tras haber sido ambos aceites finalistas en la edición anterior, lo que consolida su presencia entre los AOVEs mejor valorados del panorama nacional y evidencia una trayectoria marcada por la excelencia continuada.

Estos premios, considerados uno de los principales escaparates del sector oleícola español, distinguen cada año a los mejores aceites en función de su perfil sensorial y sistema de producción. Más allá del reconocimiento, suponen un importante impulso en términos de visibilidad y posicionamiento en mercados cada vez más competitivos.

La DOP Priego de Córdoba reafirma así su papel como una de las denominaciones de origen más reconocidas del sector, con una trayectoria avalada por su presencia constante en estos galardones desde 1999, tanto como premiada como finalista.

Este nuevo éxito pone en valor el trabajo conjunto de agricultores y almazaras, así como las condiciones únicas de los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba, que permiten obtener aceites de oliva virgen extra de máxima calidad.