logo PriegoDigital

LOCAL | Denominación de Origen

El AOVE del marco oleícola prieguense celebra su día grande con los premios a la calidad

El chef Periko Ortega recibirá el viernes el Premio Picudo en una jornada con actividades gastronómicas y divulgativas en la Plaza de la Constitución

Antonio J. Sobrados Pareja
Lunes 20 de abril de 2026 - 15:43



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha presentado este lunes los XXIX Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, cuya entrega tendrá lugar el próximo viernes 24 de abril, en una jornada que combinará reconocimiento al sector y actividades abiertas al público.

Durante el acto de presentación, el presidente de la entidad, Rafael Muela, destacó que estos galardones suponen “un homenaje al esfuerzo de nuestros agricultores, a los maestros de molino y a las empresas que buscan la excelencia”, subrayando el trabajo realizado durante toda la campaña para obtener aceites de máxima calidad.

La jornada comenzará con un desayuno molinero y continuará con diversas actividades destinadas a fomentar el conocimiento del aceite de oliva virgen extra, entre ellas talleres de repostería tradicional organizados por la Asociación de Mujeres 25 de Mayo, yincanas y acciones de promoción del ciclo formativo relacionado con aceites y vinos. La entrega de premios está prevista a partir de las 12.30 horas en el Pabellón de las Artes.

Premio Picudo

Uno de los momentos destacados será la concesión del Premio Picudo al chef Periko Ortega, reconocido por su apuesta por el aceite de oliva virgen extra en su cocina y su labor de promoción de este producto. “La gastronomía no se entendería sin nuestro aceite de oliva”, señaló Muela, quien valoró además la colaboración del cocinero en showcookings y acciones promocionales de la DOP en los últimos años.

Como novedad, esta edición incorporará por primera vez un premio específico para aceites elaborados con la variedad picuda, con el objetivo de potenciar y proteger esta tipología “minoritaria, pero con gran personalidad y presencia en el mercado”.

En el acto también intervino el alcalde de Priego de Córdoba, Juan Ramón Valdivia, quien puso en valor el papel de estos premios como “el cierre de la campaña 2025-2026 y el inicio de los grandes certámenes de calidad del aceite de oliva en España”.

Valdivia recordó las condiciones de la última campaña, marcada por las borrascas de enero que afectaron a

la producción, y señaló que esta cita debe servir también “para reconocer a todos los agricultores que han vivido un año complicado”. En este sentido, destacó el peso económico del sector en la comarca, con un impacto que supera los mil millones de euros y que actúa como “industria vertebradora” en los municipios del marco oleícola prieguense, como Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba.

El alcalde subrayó además la apuesta municipal por el oleoturismo, con proyectos como el futuro Museo Almazara del Olivar Picudo, y animó a vecinos y visitantes a participar en esta cita. “Invitamos a todo el mundo a disfrutar de esta gran fiesta y a conocer los mejores aceites de oliva del mundo”, concluyó.

Los XXIX Premios de la DOP Priego de Córdoba volverán así a situar a la comarca en el epicentro del sector oleícola, consolidando su prestigio nacional e internacional en la producción de aceites de oliva virgen extra de alta calidad.