LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba celebra su gran día poniendo en valor el esfuerzo del campo

El chef Periko Ortega recibe el Premio Picudo en una edición que premia los aceites más destacados del marco oleícola prieguense

Redacción/Antonio J. Sobrados
Sábado 25 de abril de 2026 - 13:19

Image not found or type unknown

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha celebrado este viernes el acto de entrega de sus Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, una cita ya consolidada que reconoce la excelencia de los AOVEs producidos en la comarca y el esfuerzo del sector olivarero y que este año alcanza su vigésimo novena edición.

La jornada ha convertido nuevamente a Priego de Córdoba en epicentro de la cultura del aceite, combinando tradición, divulgación y reconocimiento institucional. Las actividades arrancaron en la Plaza de la Constitución con un multitudinario desayuno molinero, donde vecinos y visitantes pudieron degustar repostería tradicional elaborada con AOVE certificado.

El programa continuó con la iniciativa “Tu pueblo, tu AOVE, tu comercio”, implicando a alumnado de distintos niveles educativos y ciclos formativos en una actividad destinada a reforzar el vínculo entre producto, territorio y comercio local.

Un sector entre la resiliencia y los retos de futuro

Durante el acto institucional, el presidente de la DOP, Rafael Muela, subrayó que la campaña “ha sido una muestra de que podría haber sido mejor”, destacando que “las lluvias han dado un respiro muy necesario, aunque también han provocado daños importantes en fincas y cosechas, con un impacto grave en la economía de la comarca”.

Muela agradeció la respuesta de la Junta de Andalucía, señalando que “las ayudas serán fundamentales”, aunque advirtió de que “son coyunturales y no preparan para la incertidumbre del futuro”. En este sentido, reclamó reformas estructurales como la concentración de explotaciones, la modernización del olivar y una mejor gestión del agua y la tecnología.

Asimismo, defendió la importancia de la “soberanía alimentaria”, afirmando que “proteger el sector primario no es una opción, sino una necesidad estratégica”. También avanzó datos de campaña, con una producción estimada de 60 millones de kilos y cerca de 9,5 millones de kilos de aceite, además de destacar los premios logrados este año, que consolidan a la DOP como la más galardonada del mundo.

Reconocimiento institucional y respaldo al sector

El alcalde de Priego de Córdoba, Juan Ramón Valdivia, destacó que “estos premios reconocen el trabajo que hay detrás de cada botella”, poniendo el foco en los agricultores como “verdaderos protagonistas”.

Valdivia recordó las dificultades de la campaña, marcada por la sequía y las lluvias intensas, y defendió que “es fundamental que las administraciones respalden al sector”, subrayando además la necesidad de trasladar a Europa el valor estratégico de la agricultura del sur.

Por su parte, el presidente del Parlamento andaluz, Jesús Aguirre, puso el acento en los beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra: “Existen miles de estudios que avalan sus efectos saludables”, recordando que su consumo “puede reducir hasta en un 30% la mortalidad por enfermedades cardiovasculares”.

El consejero de Agricultura, Ramón Fernández-Pacheco, destacó que el AOVE es “el mejor producto de Andalucía” y defendió que “el éxito del sector reside en la unión entre materia prima, industria y distribución”. Además, reafirmó el compromiso del Gobierno andaluz con el sector, apostando por la calidad, la trazabilidad y la fijación de población al territorio.

Periko Ortega, Premio Picudo 2025

Uno de los momentos más destacados fue la entrega del Premio Picudo 2025 al chef Periko Ortega, quien aseguró que este reconocimiento “es un regreso al origen, al olivo y a la tierra que nos define”.

El cocinero vinculó su trayectoria a sus raíces, afirmando que “mi cocina nace del recuerdo, y el aceite de oliva está presente en cada casa andaluza”. Ortega destacó el valor emocional del producto, asegurando que “no es solo excelencia técnica, es cultura, paisaje, historia y emoción”.

Asimismo, subrayó que trabajar con AOVE “no es un lujo, sino una responsabilidad”, y quiso compartir el premio con agricultores y almazaras: “Sin vosotros no habría cocina, ni recuerdos, ni verdad”.

Los mejores aceites de la campaña

La gala concluyó con la entrega de los premios a los mejores AOVEs de la campaña 2025/2026, bajo supervisión notarial para garantizar la transparencia.

El premio al mejor lote de la variedad picuda fue para la SCA Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla (Olibrácana), con 93,50 puntos.

En los galardones principales, la medalla de oro recayó en D3Olivo Biotechnology (Cladivm), seguida de SCA Olivarera La Purísima (El Empiedro), plata, y Almazara de Muela (Venta del Barón), bronce.

Además, se otorgaron menciones especiales a Almazaras de la Subbética (Parqueoliva Serie Oro), Marín Serrano “El Lagar” (Oleosubbética) y Manuel Molina Muñoz e Hijos (Fuente Ribera).

El jurado destacó la elevada complejidad aromática y el equilibrio de los aceites premiados, con perfiles marcados por intensos frutados verdes, notas herbáceas y matices de almendra y tomatera.

Con esta nueva edición, la DOP Priego de Córdoba refuerza su posicionamiento como referente internacional en calidad y continúa impulsando el prestigio de sus aceites en los mercados más exigentes.