LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro, de la DOP Priego de Córdoba, galardonado en los Premios AEMO 2026

La S.C.A. Olivarera La Purísima obtiene el Accésit Especial del XXIII Concurso Nacional a la Mejor Almazara de España por su trayectoria, modernización y apuesta por la excelencia en el AOVE

Domingo 24 de mayo de 2026 - 18:46



La firma El Empiedro, perteneciente a la S.C.A. Olivarera La Purísima y amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha sido reconocida con el Accésit Especial del XXIII Concurso Nacional a la Mejor Almazara de España 2026, convocado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El jurado ha valorado especialmente la trayectoria de esta histórica cooperativa de la Subbética cordobesa, así como su capacidad para combinar tradición, experiencia y mejora continua en los procesos de elaboración. El reconocimiento destaca el trabajo desarrollado por la entidad para optimizar la calidad desde el campo hasta la almazara, con el objetivo de obtener aceites de oliva virgen extra de gran personalidad y elevado nivel sensorial.

Según la valoración del jurado, la S.C.A. Olivarera La Purísima, situada en el término municipal de Priego de Córdoba, mantiene “un modelo tradicional de almazara orientado a la obtención de aceites de oliva virgen extra de altísima calidad, intensidad y complejidad sensorial”.

Entre los aspectos destacados figura la reciente modernización y renovación del patio de recepción, que permite una clasificación más precisa y rigurosa de la aceituna entrante. También se ha puesto en valor la progresiva adaptación de las instalaciones hacia un circuito integral basado en acero inoxidable y sistemas alimentarios regidos por criterios de máxima higiene, sin perder la personalidad histórica de la almazara.

El jurado ha subrayado igualmente el manejo y segmentación de los frutos durante toda la campaña, un aspecto considerado fundamental para elaborar aceites representativos del paisaje olivarero de la provincia de Córdoba y, de forma especial, de la DOP Priego de Córdoba.

Por encima incluso de las instalaciones, AEMO ha resaltado el conocimiento técnico y la experiencia acumulada del equipo humano y de su maestro de molino, cuya sensibilidad y dominio de la cata permiten alcanzar cada campaña aceites de “extraordinaria personalidad y reconocimiento internacional”.

El aceite presentado por El Empiedro, elaborado con la variedad picudo, ha sido descrito por el jurado como un “AOVE de enorme personalidad varietal y gran elegancia sensorial”, con un frutado de aceituna verde de intensidad media-alta y matices propios de esta variedad cordobesa.

En la descripción sensorial, el jurado señala que en nariz sobresalen “los recuerdos a frutas frescas y hierba recién cortada”, mientras que en boca presenta “una entrada muy dulce y armónica”, que evoluciona hacia “un equilibrio extraordinario entre el picante y el amargo” y culmina con “una potente fase retronasal

envuelta en una gran complejidad sensorial”.

Este galardón supone un nuevo respaldo para la imagen de calidad de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y confirma el esfuerzo constante de sus empresas y cooperativas por mantener los más altos estándares de excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra.