

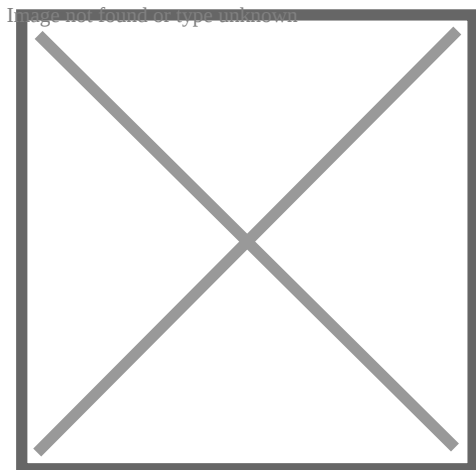
LOCAL | Agricultura

Los AOVEs de la comarca brillan en Italia y Francia con nuevos reconocimientos internacionales

Firmas amparadas por la DOP Priego de Córdoba y otras marcas de la zona destacan en el Leone d'Oro y en el Concurso Internacional AVPA-París

Redacción/Priego Digital

Viernes 19 de junio de 2026 - 11:20



Los aceites de oliva virgen extra de la comarca de Priego de Córdoba vuelven a situarse entre los más reconocidos del panorama internacional tras los resultados obtenidos en dos certámenes de referencia celebrados en Italia y Francia.

Marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y otras firmas no acogidas al distintivo han logrado premios y menciones en el Concurso Internacional Leone d'Oro y en el 24º Concurso Internacional "Les Huiles du Monde" AVPA-París 2026, reforzando la proyección exterior de un territorio cuya calidad oleícola sigue sumando avales fuera de España.

Finalistas en el Leone d'Oro

En Italia, cuatro firmas de la DOP Priego de Córdoba han alcanzado la fase final del Leone d'Oro International, considerado uno de los concursos más exigentes del mundo dedicados al aceite de oliva virgen extra. El certamen destaca cada año a los mejores AOVEs por su calidad sensorial, personalidad y excelencia.

Las marcas finalistas han sido El Empiedro, de la S.C.A. Oliverera La Purísima, en la categoría monovarietal; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, en la categoría blend; Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, en la categoría monovarietal; y Venta del Barón, de Muela-Olives, S.L., en la categoría blend.

Junto a ellas, también han figurado como finalistas otras marcas de la comarca no amparadas por la DOP, como Hispasur Gold, de Knolive Oils, en la categoría monovarietal, y Knolive Epicure, en la categoría blend.

Además, Almazaras de la Subbética BIO fue finalista y obtuvo el reconocimiento como ganador en la categoría monovarietal.

Reconocimientos en París

La calidad de los AOVEs de la comarca también ha tenido protagonismo en Francia, dentro del Concurso Internacional AVPA-París "Les Huiles du Monde" 2026, organizado por la Agencia para la Valorización de los Productos Agrícolas. Este certamen reúne cada año aceites procedentes de numerosos países productores y está considerado un referente internacional en la evaluación gastronómica y organoléptica de los aceites vegetales.

Entre las firmas amparadas por la DOP Priego de Córdoba, Oleosubbética, de Marín Serrano El Lagar, S.L., obtuvo el Gourmet de Bronce en la categoría frutado verde intenso. Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, logró el Gourmet de Oro en frutado verde medio, mientras que Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, fue distinguido con el Diploma Gourmet en frutado verde ligero.

El palmarés también incluyó a otras marcas de la zona no amparadas por la DOP. Almazaras de la Subbética BIO consiguió el Gourmet de Oro; Almaoliva Arbequino, el Diploma Gourmet; Gomeoliva, de Gomeoliva S.A., el Diploma Gourmet; y Knolive Epicure e Hispasur Gold, ambas de Knolive Oils, obtuvieron el Gourmet de Plata.

Proyección internacional del territorio

Estos resultados confirman el excelente momento que atraviesan los aceites de oliva virgen extra de la comarca de Priego de Córdoba, tanto los acogidos a la DOP como otras firmas que compiten en los principales certámenes internacionales.

La presencia en concursos de prestigio en países como Italia y Francia supone un nuevo respaldo a la calidad, la diversidad y la personalidad de los AOVEs elaborados en este territorio, que continúan reforzando su imagen en los mercados exteriores y consolidando a la comarca como uno de los referentes mundiales del aceite de oliva virgen extra.