

LOCAL | Denominación de Origen

Olibrácana logra el tercer premio en el Concurso Nacional de Calidad de AOVE de Fercam

La firma amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, elaborada por la S.C.A. Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla, ha sido reconocida en la categoría de frutado verde dulce

Redacción/Priego Digital

Lunes 13 de julio de 2026 - 14:35



3º Premio Frutado Verde Dulce

#ElMejorAceiteDelMundo

La firma Olibrácana, de la S.C.A. Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla, ha obtenido el tercer premio en la categoría de frutado verde dulce en el XI Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Fercam 2026, certamen celebrado en el marco de la 64ª Feria Nacional del Campo de Manzanares, en Ciudad Real. El aceite galardonado está amparado por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

U

Participación

El certamen ha alcanzado este año cifras récord, con 57 muestras procedentes de ocho provincias y cuatro comunidades autónomas, lo que supone un crecimiento del 78% respecto a la edición anterior,

según la organización de Fercam.

El jurado valoró parámetros olfativos, gustativos y retronasales para seleccionar los mejores aceites en las categorías de frutado maduro, frutado verde intenso, frutado verde dulce y el premio especial al mejor AOVE de producción ecológica.

Reconocimiento en frutado verde dulce

En la categoría de frutado verde dulce, el primer premio fue para Vieiru, de la D.O.P. Gata-Hurdes; el segundo para Señorío de Camarasa, de la D.O.P. Sierra Mágina; y el tercero para Olibrácana, monovarietal hojiblanca de la S.C.A. Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla.

Desde la D.O.P. Priego de Córdoba se valora este nuevo reconocimiento como una muestra del compromiso de sus agricultores y almazaras con la calidad, la innovación y la obtención de aceites de oliva virgen extra de excelencia.

La comarca mantiene su proyección oleícola

El premio a Olibrácana refuerza la presencia de los AOVEs de la comarca de Priego de Córdoba en los principales concursos nacionales e internacionales, consolidando el prestigio de un territorio vinculado históricamente a la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

La organización de Fercam destacó además que durante los días de feria el público pudo degustar los aceites premiados, junto a los vinos y quesos reconocidos en los concursos agroalimentarios del certamen.