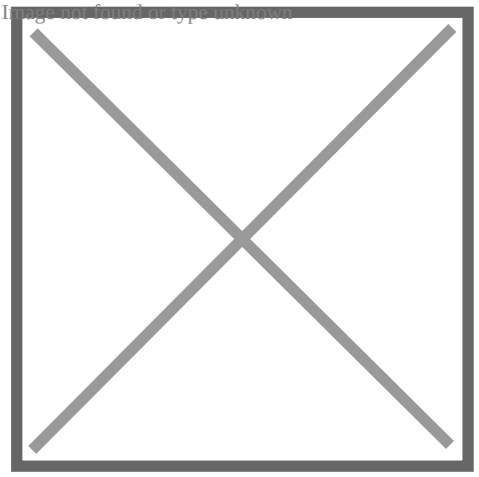
LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro y El Empiedro Bio logran nuevos reconocimientos en los Taste Olymp Awards de Grecia

Los premios distinguen el diseño y la presentación de los envases de dos AOVEs amparados por la D.O.P. Priego de Córdoba

Redacción/Priego Digital
Lunes 20 de julio de 2026 - 20:05



Los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba han sumado nuevos reconocimientos internacionales en los Taste Olymp Awards, certamen celebrado en Grecia que premia tanto la calidad sensorial de los productos como la excelencia en su diseño, presentación y comercialización.

En esta edición, las firmas El Empiedro y El Empiedro Bio, ambas elaboradas por la SCA Olivarera La Purísima, han sido distinguidas en la categoría de packaging, apartado dedicado a valorar el diseño de los envases y la imagen final del producto.

Oro y plata para la presentación de los AOVEs prieguenses

El Empiedro ha conseguido la Medalla de Oro, mientras que El Empiedro Bio ha obtenido la Medalla de Plata, dos galardones que refuerzan la proyección internacional de una marca que sigue acumulando reconocimientos dentro y fuera de España.

Los Taste Olymp Awards reúnen cada año a un panel internacional de expertos que evalúa alimentos y bebidas mediante catas a ciegas, valorando aspectos como el sabor, el aroma, el equilibrio, la textura y la calidad global del producto. Además, el certamen también reconoce la excelencia en diseño y presentación de productos ya preparados para su comercialización.

Calidad e imagen de marca

Estos premios vuelven a situar a los AOVEs de la comarca prieguense en el escaparate internacional, no solo por su calidad organoléptica, sino también por el cuidado de su imagen, un aspecto cada vez más importante para competir en los mercados exteriores.

La D.O.P. Priego de Córdoba continúa así sumando reconocimientos que avalan el trabajo de sus firmas amparadas y la apuesta del sector por unir calidad, identidad territorial y una presentación acorde con la excelencia de sus aceites.