

LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba llevará sus AOVEs y el oleoturismo de la comarca a Auténtica Premium Food 2026

La entidad participará en FIBES Sevilla en actividades con el chef Periko Ortega, una cata de productos andaluces y la semifinal del Concurso Nacional del Salmorejo Cordobés

Redacción/Priego Digital

Viernes 11 de septiembre de 2026 - 18:13



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba participará los días 14 y 15 de septiembre en Auténtica Premium Food 2026, la feria dedicada al producto gourmet, sostenible y de origen que se celebrará en FIBES Sevilla.

La entidad acudirá por cuarto año consecutivo a este encuentro profesional, bajo el lema «Comprometidos con el origen», con un espacio en el stand 1C301 de la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen (CADO).

Desde allí, la DOP dará a conocer las singularidades de sus aceites de oliva virgen extra y promocionará los recursos oleoturísticos de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba.

Un diálogo con Periko Ortega

La primera actividad tendrá lugar el lunes 14 de septiembre, de 10.30 a 11.00 horas, en el Auditorium Gusto del Sur. La secretaria general de la DOP Priego de Córdoba, Francisca García, participará junto al chef de ReComiendo Periko Ortega en la sesión «Todo lo que creías saber sobre el AOVE es solo media verdad».

El encuentro abordará los diferentes perfiles y matices de los aceites de oliva virgen extra, así como su versatilidad en la cocina, tanto en elaboraciones durante la cocción como en el aderezo final.

Ese mismo día, de 16.15 a 16.45 horas, el Aula Degusta 1 acogerá la actividad «CADO | De la aceituna al AOVE, un recorrido por Andalucía y sus sabores con Denominación de Origen».

La propuesta incluirá una cata y degustación maridada de aceitunas y AOVEs con la participación de Francisca García, Manuel Jesús Sutil, gerente de la DOP Sierra Mágina, y María José Guerrero, técnica del Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga.

AOVE de Priego para el Concurso Nacional del Salmorejo

La DOP Priego de Córdoba colaborará también en la primera semifinal del I Concurso Nacional del Salmorejo Cordobés, organizada por Córdoba Patrimonio Gastronómico y prevista para el martes 15 de septiembre dentro de la feria.

Cuatro profesionales de la hostelería y la restauración elaborarán sus propuestas en directo. El primer clasificado accederá a la final, que se celebrará en Madrid durante FITUR.

La entidad prieguense aportará el aceite de oliva virgen extra que se empleará en la preparación de este plato emblemático de la gastronomía cordobesa.

Auténtica Premium Food celebra en 2026 su cuarta edición en FIBES Sevilla como feria de referencia del producto gourmet, sostenible y de origen en Andalucía, con la participación de numerosas denominaciones de origen y marcas de calidad diferenciada. La DOP Priego de Córdoba ampara los aceites de oliva vírgenes extra producidos en los términos municipales de Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y parte de Algarinejo, Rute y Luque.