LOCAL | Agricultura

La DOP Priego de Córdoba presenta los aceites de la nueva cosecha con más de un mes de actividades gastronómicas, culturales y educativas

La duodécima edición del Mes del AOVE se celebra del 18 de noviembre al 20 de diciembre en Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente-Tójar, con catas, desayunos molineros, talleres, rutas entre olivares y actividades de promoción nacional

Redacción/Priego Digital
Miércoles 18 de noviembre de 2026 - 11:04



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba inicia este miércoles, 18 de noviembre, la duodécima edición del Mes del AOVE, una programación que se prolongará hasta el 20 de diciembre y que tendrá como protagonista a los aceites de oliva virgen extra recién elaborados de la campaña 2026/2027.

Bajo el lema «Primera Cosecha · Mes del AOVE», la iniciativa reunirá actividades gastronómicas, culturales, educativas y turísticas en los cuatro municipios que integran la Denominación de Origen: Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente-Tójar. El objetivo es acercar al consumidor las características de los nuevos aceites, divulgar su proceso de elaboración y fomentar el conocimiento de los productos certificados.

La programación llega coincidiendo con el inicio de la nueva campaña oleícola y después de una trayectoria en la que los aceites y marcas amparados por la DOP prieguense han acumulado, según los datos facilitados por el Consejo Regulador, más de 3.500 premios nacionales e internacionales.

Priego de Córdoba concentrará buena parte de las actividades, aunque los otros tres municipios también acogerán propuestas vinculadas al aceite de oliva, la gastronomía tradicional y el paisaje del olivar.

Una de las cuestiones a las que se prestará especial atención será la identificación de los aceites certificados mediante la contraetiqueta única y numerada de la Denominación de Origen, que permite al consumidor reconocer los envases amparados por este distintivo de calidad.

Degustaciones en el Paseíllo y desayunos con los aceites de la nueva cosecha

Entre las actividades previstas destaca la instalación de un punto de información y degustación en el Paseíllo de Priego de Córdoba durante varios fines de semana de noviembre y diciembre.

Este espacio permitirá probar los primeros aceites de la campaña 2026/2027, conocer las marcas amparadas y obtener información sobre las características de los AOVEs certificados.

La hostelería también participará en esta edición mediante «La Primera Tostada», una de las novedades de la programación, que comenzará el próximo 1 de diciembre.

A través de esta iniciativa, bares y restaurantes de los cuatro municipios ofrecerán desayunos elaborados con aceite de oliva virgen extra certificado, acercando los productos de la nueva cosecha a uno de los momentos más habituales de consumo.

La propuesta se completará con desayunos molineros, jornadas divulgativas y degustaciones en diferentes localidades de la comarca.

El 3 de diciembre se celebrará el II Día del Picudo

La variedad Picudo, estrechamente vinculada al olivar tradicional de la comarca, volverá a contar con una jornada propia dentro de la programación.

El próximo 3 de diciembre se celebrará la segunda edición del Día del Picudo, con desayunos molineros en los cuatro municipios de la Denominación de Origen y actividades relacionadas con esta variedad.

Entre ellas figura una jornada temática en la que participarán alumnado y profesorado del IES Fernando III el Santo de Priego de Córdoba.

El programa también contempla el desarrollo de actividades educativas bajo el título «La DOP Priego de Córdoba en las aulas», que se llevarán a cabo del 3 al 20 de diciembre.

En colaboración con el ciclo de Grado Medio de Actividades Comerciales del IES Fernando III el Santo, se organizarán propuestas dirigidas a estudiantes de Primaria, Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional.

Las actividades abordarán cuestiones relacionadas con el cultivo del olivar, la cata de aceite y la identificación del producto certificado. También se han previsto iniciativas específicas para escolares de Almedinilla y Fuente-Tójar.

Por otra parte, el 26 de noviembre, coincidiendo con el Día Mundial del Olivo, se desarrollará la propuesta participativa «Un olivo, una historia en la DOP Priego de Córdoba».

El comercio se suma a la promoción del aceite

Los establecimientos comerciales también tendrán presencia en esta duodécima edición mediante la campaña «El comercio se viste de AOVE DOP Priego de Córdoba».

La actividad, organizada en colaboración con la Asociación de Comercio y Centro Comercial Abierto de Priego de Córdoba (ACCA), se desarrollará del 1 al 20 de diciembre.

Durante ese periodo, los escaparates de los comercios participantes incorporarán elementos relacionados con el olivar y la cultura del aceite, con especial atención a la procedencia y la identificación de los productos amparados por la Denominación de Origen.

Repostería tradicional, senderismo y actividades familiares

La programación se extenderá también a otros municipios de la DOP con propuestas vinculadas a sus tradiciones gastronómicas y al entorno natural.

En Carcabuey, la Matanza Tradicional del próximo 6 de diciembre contará con un punto informativo y una degustación de los aceites de la nueva cosecha. También se celebrarán un taller de repostería tradicional con AOVE y actividades infantiles relacionadas con el olivar.

Fuente-Tójar acogerá el 20 de diciembre la sexta edición de la Jornada de Elaboración de Repostería Tojeña, organizada en colaboración con la Asociación de Mujeres «La Mesa» y la Asociación de Mayores «San

José».

El senderismo tendrá igualmente su espacio, con la ruta interpretada «Entre olivares», que recorrerá el Sendero de los Columpios Gigantes de Carcabuey.

En Almedinilla se desarrollará otra propuesta que combinará un recorrido entre olivos con un desayuno molinero elaborado con aceite certificado.

Las actividades familiares contarán, además, con la presencia de Aceituno, la mascota de la Denominación de Origen, que participará en distintas acciones divulgativas destinadas especialmente a los más pequeños.

Promoción de los nuevos aceites fuera de la comarca

Junto a las actividades locales, la DOP Priego de Córdoba llevará los aceites de la campaña 2026/2027 a distintos encuentros profesionales y turísticos del territorio nacional.

Entre las citas previstas figura el Salón Internacional del Caballo (SICAB 2026), donde se organizará una cata dirigida para presentar las características organolépticas de los nuevos AOVEs y dar a conocer su territorio de procedencia.

La Denominación de Origen también participará en el VI Congreso Internacional de Gestión Turística del Patrimonio en Destinos de Interior, con actividades relacionadas con el olivar, la cultura y el oleoturismo.

La promoción continuará con catas dirigidas en centros educativos de Córdoba y la presencia en la Feria del Aceite de Santa Bàrbara, en Tarragona, donde se darán a conocer las marcas amparadas por el distintivo de calidad prieguense.

Con esta programación, el Consejo Regulador pretende acercar los primeros aceites de la campaña al consumidor y dar a conocer tanto sus características como el trabajo de agricultores y almazaras de la zona.

La celebración del Mes del AOVE alcanza así su duodécima edición. En 2025, bajo el lema «Entre olivos», estuvo dedicada especialmente a la variedad Picudo y al olivar tradicional de los cuatro municipios.