

LOCAL | Denominación de Origen

Ocho aceites de la comarca premiados en New York

Cinco marcas están amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba

Redacción

Martes 22 de mayo de 2018 - 20:45



La calidad de los zumos de aceituna de la comarca ha vuelto a ser reconocida fuera de nuestras fronteras, en esta ocasión en el New York International Olive Oil Competition 2018, donde ocho marcas de aceite de oliva virgen extra producidas por empresas y almazaras de la comarca, de ellas cinco amparadas por la D.O.P. Priego de Córdoba, se han alzado con siete medallas de oro y una de plata en este prestigioso certamen.

Así, en la categoría frutado intenso, la firma *Parqueoliva Serie Oro* perteneciente a la empresa Almazaras de la Subbética ha conseguido Medalla de

Oro. En la categoría frutado medio, las firmas *Venta del Barón* de la empresa Muela-Olives, S.L.; *Cladivm* de Aceites Aroden; *Hispasur Gold* y *Knolive Epicure*, ambas de la empresa Knolive Oils S.L.; y *Oleum Hispania* (pajarera), de Molino Virgen de Fátima, se han alzado también con la Medalla de Oro, galardón que igualmente ha conseguido la firma *Rincón de la Subbética* de Almazaras de la Subbética en la categoría de Frutado Medio Ecológico.

La nómina de aceites de la comarca galardonados se completa con *Almaoliva Arbequina* de la empresa Almazaras de la Subbética, que ha conseguido Medalla de Plata en la categoría de frutado medio.

Autoproclamado como la lista de los “mejores aceites del mundo”, la presente edición de la competición neoyorquina ha batido récords, superando las seis ediciones anteriores, con más de 900 muestras presentadas al concurso procedentes de los cinco continentes.