

LOCAL | Agricultura

Ocho AOVEs de la comarca se alzan con la medalla de oro en el concurso internacional de Nueva York

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

Redacción

Viernes 22 de mayo de 2020 - 20:29



Ocho aceites de oliva virgen extra producidos por empresas de la comarca han obtenido otras tantas medallas de oro en el concurso internacional New York International Olive Oil Competition (NYIOOC), considerado como el mayor certamen anual de AOVE del mundo y uno de los más prestigiosos según la crítica especializada.

En esta edición, la octava desde que Curtis Cord, editor de la revista especializada Olive Oil Times, lo fundara en 2013, ha contado con 881 muestras presentadas, que debido a la crisis sanitaria mundial provocada por el coronavirus,

han sido valoradas a distancia por los distintos miembros del jurado, que recibieron en su casa una muestra de cada uno de los AOVEs presentados a concurso y que han seleccionado los que, a su juicio, son los mejores aceites de oliva virgen extra a nivel internacional este año 2020, entre ellos 25 españoles.

En lo que respecta a los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca, tres de las ocho medallas de oro han recaído en firmas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en concreto *Rincón de la Subbética*, en la categoría frutado intenso, y *Parqueoliva Serie Oro*, en frutado medio, ambas de Almazaras de la Subbética, así como *XY*, de X 37 Grados Norte, S.L., en la categoría frutado medio.

El resto de preseas de oro han sido para *Almaoliva Arbequina*, de Almazaras de la Subbética, en frutado medio; *Knolive Epicure* e *Hispasur Gold*, ambas de Knolive Oils S.L., también en la categoría de frutado medio; *Venta Valero*, de Aceites Vicente Méndez, en categoría frutado intenso; y finalmente *Olisone* de Muela-Olives SL, en categoría frutado medio, firma en este caso comercializada por la cadena de supermercados Lidl.

Nuevos reconocimientos internacionales que vuelven a poner de manifiesto la calidad de los aceites de oliva virgen extra producidos en la comarca.