

LOCAL | Agricultura

Nueve AOVEs de empresas de la comarca premiados en Grecia

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

Redacción

Martes 28 de julio de 2020 - 21:11



Los zumos de aceituna producidos por empresas ubicadas en la comarca de Priego siguen su particular cosecha de reconocimientos a su calidad fuera de nuestras fronteras.

En esta ocasión, nueve marcas de aceite de oliva virgen extra de la zona han sido galardonadas en la quinta edición del certamen internacional ATHIOOC celebrado recientemente en la isla griega de Lesbos.

En concreto, han sido galardonadas con una doble medalla de oro las firmas *Parqueoliva Serie Oro* (80% variedad picuda y 20% hojiblanca), marca amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba de la S.C.A. Almazaras de la Subbética, a la que también pertenecen *Almaoliva Bio* (60% variedad picuda, 20% picual, y 20% hojiblanca), y *Almaoliva Arbequino* (variedad arbequina). Igualmente ha obtenido una doble medalla de oro *Oleum Hispania Pajarera* (variedad pajarera) de Oleum Hispania.

Por otra parte, han sido galardonadas con una medalla de oro las firmas *El Gourmet de La Roja Hispania's Selection* (60% variedad pajarera y 40% hojiblanca) de Oleum Hispania; *Knolive Epicure* (70% variedad hojiblanca y 30% picuda) e *Hispasur Gold* (variedad picual) ambas pertenecientes a la empresa Knolive Oils; *Rincón de la Subbética* (variedad hojiblanca), marca amparada por el distintivo de calidad priguense de la S.C.A. Almazaras de la Subbética; y *El Empiedro* (variedad hojiblanca), también amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba y producida en este caso por la S.C.A. Olivarera la Purísima.

Los premios ATHIOOC son la única competición internacional de aceite de oliva virgen extra que actualmente se celebra en el país heleno, siendo una de las que cuenta con mayor crecimiento dentro del sector internacional, tras haber ganado la confianza de cientos de productores de AOVE de todo el mundo y el respeto de los críticos más importantes desde que en 2016 se celebró la primera edición.