

Galardonados en Italia seis AOVEs producidos por empresas de la comarca

Redacción

Jueves 11 de marzo de 2021 - 18:31



La calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca de Priego ha vuelto a ser reconocida fuera de nuestras fronteras, iniciando de esa manera su particular cosecha de premios.

En esta ocasión, seis aceites de oliva virgen extra han sido galardonados en el Concurso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra Monocultivar Olive Oil Expo Bio celebrado en la ciudad italiana de Milán, organizado por Gino Celletti y su panel de cata, y considerado como uno de los certámenes de aceite de oliva virgen extra más prestigioso del mundo.

Así, en la categoría ecológico, la marca *Rincón de la Subbética*, variedad hojiblanco, de Almazaras de la Subbética y amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha sido catalogado como el segundo mejor aceite ecológico del mundo 2021 y empatar a 10 puntos con el primer clasificado.

En esta misma categoría, *Muelaoliva Bio*, variedad picuda, de Muela Olives S.L., ha sido reconocida con la medalla de oro tras alcanzar 9,2 puntos en la cata final.

Por su parte, la marca *El Empiedro*, variedad picual, producida por la S.C.A. Olivarera La Purísima y amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, es uno de los AOVEs top gold 2021 de la presente edición del concurso, tras alcanzar 9,6 puntos en la cata final.

Igualmente, la firma *Parqueoliva Serie Oro*, variedad picual, de Almazaras de la Subbética y amparada por el distintivo de calidad prieguense, se ha hecho con una medalla de oro tras alcanzar 9,1 puntos, idéntica puntuación a la obtenida por *Oleum Hispania*, variedad pajarera, gama nature premium, de Molino Virgen de Fátima, empresa también con sede en la comarca prieguense.

Completa la nómina de zumos de oliva galardonados *Venta del Barón*, variedad hojiblanca, de Muela Olives S.L. y también amparada por la D.O.P. prieguense, que con 8,5 puntos ha sido premiada con una medalla de oro.

Este concurso, celebrado por primera vez en 2010, es el único dedicado exclusivamente a los mejores aceites de oliva vírgenes extra monovarietales del mundo y el primero que somete el zumo de calidad al juicio

directo de consumidores sin conocimientos técnicos. Cada muestra debe ser enviada en tres botellas con contenidos mínimos de 500 ml. y es evaluada por un Panel de Cata compuesto por entre 8 y 12 catadores expertos.