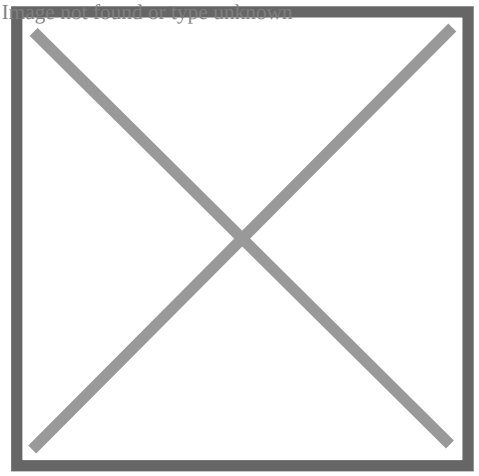
LOCAL | Denominación de Origen

# Los premios de la D.O.P. vuelven a su formato tradicional y regresan a la sede del distintivo de calidad

**El evento se celebrará a partir de las 11:00 horas del próximo 1 de junio en el Pabellón de las Artes.**

**Redacción**
Martes 24 de mayo de 2022 - 13:05




La D.O.P. Priego de Córdoba presentó ayer la 25 edición de los Premios a la Calidad de los AOVEs con sello prieguense, con los que se pretende reconocer el trabajo realizado año tras año por parte de los agricultores y elaboradores amparados bajo su sello y seguir fomentando el desarrollo de la comarca conformada por las localidades de Almedinilla, Carcacubuey, Fuente Tójar y Priego.

La presentación ha corrido a cargo del presidente del distintivo de calidad, Francisco Serrano Osuna, que ha estado acompañado por Jaime Castillo, Marifé Muñoz y María Luisa Ceballos, primeros ediles de Almedinilla, Fuente Tójar y Priego respectivamente, y Lucía Sánchez Julián, primera teniente alcalde del Consistorio carcabulense.

En palabras de Francisco Serrano, “en los premios de este año, la D.O.P. Priego de Córdoba ha querido hacer un guiño a los municipios de su comarca, incorporando en el cartel del evento alguno de los monumentos más representativos de cada uno de ellos, como la iglesia del reloj de Almedinilla, la ermita del castillo de Carcabuey, la iglesia del Rosario de Fuente Tójar y la vista general del Adarve de Priego de Córdoba, cuatro municipios unidos por el mismo proyecto oleícola y oleoturístico a través de su ruta “Turismo y Aceite”.

En esta vigésimo quinta edición, los premios recuperan, tras la pandemia, la sede de su Denominación de Origen Protegida como el epicentro de las actividades incluidas en los mismos.

La jornada se iniciará el día 1 de junio a las 11:00 horas de la mañana con la conferencia “Aceite de oliva virgen mucho más que un alimento”, en la que el investigador y médico internista en el Hospital Universitario Reina Sofía, el doctor Fernando López Segura, presentará los nuevos avances científicos en torno al aove como fuente de salud. Fernando López es también uno de los Premios Picudo de la D.O.P. Priego de Córdoba, un galardón con el que la D.O.P. Priego de Córdoba premia a aquellas figuras que destacan por su divulgación de las cualidades, beneficios y mejores usos del aceite de oliva virgen extra.

Seguidamente a las 12:30 horas de la mañana tendrá lugar la entrega de premios, en la que se reconocerá el trabajo de sus empresas y a las que distinguirá con un total de seis trofeos: medalla de oro (máximo galardón), primer, segundo y tercer premio y dos finalistas.

Al igual que otros años, el concurso asegura la total confidencialidad de las muestras aportadas por las distintas empresas, que, para que no puedan ser conocidas por los catadores, se codifican previamente a las

catas mediante acta notarial y de las que solo se desvela su origen en la entrega de los premios y a través de la misma notaria que realizó su codificación.

Además de los miembros del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba, el concurso ha contado con la participación de un panel de expertos formado por Brígida Jiménez Herrera, doctora en Farmacia, especialista en aceites y experta en análisis sensorial del aceite de oliva virgen; Anunciación Carpio Dueñas, bióloga, elaióloga, especialista en aceites y experta en análisis sensorial del aceite de oliva virgen; José María Penco Valenzuela, ingeniero agrónomo, máster en olivicultura y elaiotécnica y Director de la Asociación española de Municipios del Olivo; Plácido Pascual Morales, doctor en Veterinaria y Jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, y Pilar Colmenero Vargas, Jefa del Panel de Cata del Consejo Regulador de la D.O.P. Sierra Magina (Jaén).

Francisco Serrano aprovechó la ocasión para invitar a toda la comarca, “a asistir a este acto tan importante para nuestra Denominación de Origen Protegida. Una edición que va a ser especialmente emocionante ya que la calidad de este año es muy alta y cualquiera puede ganar. Y es que todas nuestras marcas han ido recogiendo premios en distintos certámenes nacionales e internacionales, en los que siempre los AOVEs con D.O.P. Priego de Córdoba están presentes”.

El acto lo ha cerrado la alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, quien ha querido hacer un “especial homenaje a la D.O.P. Priego de Córdoba por la labor que llevan desempeñando, a lo largo de estos 25 años, tanto su presidente, su secretaria general, sus almazaras y cooperativas, lo que les ha llevado a situar a sus marcas en el palmarés mundial de los aoves y a crear un proyecto en común, tanto institucional, como empresarial”.

La alcaldesa de Priego también ha agradecido a los medios de comunicación su labor en la difusión de todos los triunfos recogidos por la Denominación de Origen Protegida a lo largo de todos estos años. Por otra parte, ha resaltado que este año, “los premios se celebrarán en la sede de la D.O.P. situada en Priego de Córdoba, pero espero que en otras ocasiones puedan festejarse en cualquier otro de los cuatro municipios de su territorio”.

El evento, que volverá a reunir a autoridades, instituciones y representantes del sector oleícola, está abierto también al público general. Se podrá solicitar la asistencia al mismo a través del apartado “premios a la calidad” de la web de la Denominación de Origen al que se puede acceder, también, escaneando el código QR presente en el cartel de los premios.