

LOCAL | Denominación de Origen

Almazaras de la Subbética revalida la medalla de oro en los premios a la calidad de la D.O.P. Priego de Córdoba

Las diferencias entre los seis zumos de aceituna finalistas han vuelto a ser mínimas.

Rafael Cobo Calmaestra

Miércoles 1 de junio de 2022 - 16:44



Almazaras de la Subbética ha revalidado el máximo galardón, la medalla de oro, en la vigésimo quinta edición de los premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba celebrada esta mañana.

Una jornada que ha vuelto poner de manifiesto el peso que el sector oleícola tiene en la comarca que conforman los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego y que suponía, tras

dos años de restricciones en cuanto a la asistencia por motivo de la pandemia, la vuelta a la normalidad con la celebración de los actos programados en el Pabellón de las Artes, sede del distintivo de calidad prieguense.

En lo que a los premios se refiere, las diferencias han vuelto a ser mínimas entre los seis aceites finalistas, lo que pone de relieve la calidad de los zumos de aceituna que se producen en la zona, entre los que se encuentran algunos de los más laureados a nivel mundial. Así, Almazaras de la Subbética, con 96,06 puntos obtenidos en la cata final, se alzaba con la Medalla de Oro, mientras que Aceites Aroden Hispania S.L., con 94,81 puntos, obtenía el primer premio. La almazara de Marín Serrano El Lagar S.L. con 93,83 puntos se hacía con el segundo premio y Almazara de Muela, en este caso con 93,78 puntos, obtenía el tercer premio. Completaban la nómina de galardonados la SCA Olivarrera La Purísima, que con 93,62 puntos fue designada primer finalista, mientras que la Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L. fue la segunda finalista tras obtener 90,45 puntos en la cata final de esta edición.

Previamente a la entrega de premios, tenía lugar la conferencia que el doctor Fernando López Segura impartía sobre los nuevos avances científicos en los que se vuelven a poner de manifiesto las innumerables ventajas que el aceite de oliva virgen presenta para la salud.

Posteriormente, tomaban la palabra varias de las autoridades que se dieron cita en el acto, entre ellos el Francisco Javier Maté, subdirector general de Control de Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; el consejero de Salud y Familias, Jesús Aguirre; la vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba, Felisa Cañete; la alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos; y el presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba, Francisco Serrano, que recordaba los 2.454 premios, nacionales e internacionales, obtenidos por el distintivo de calidad

desde su creación en 1995, lo que la convierten en la más laureada a nivel mundial, gracias a la excelsa calidad de sus zumos de aceituna.