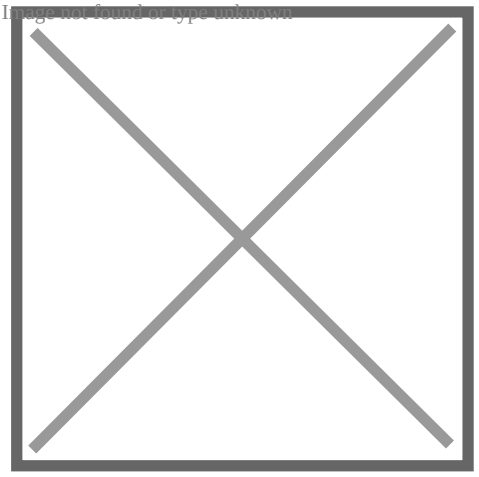
LOCAL | Denominación de Origen

Almazaras de la Subbética vuelve a conquistar, por tercera vez consecutiva, la medalla de oro de los premios de la D.O.P.

Almedinilla ha acogido hoy jueves la 26ª edición de los galardones a los mejores AOVEs del distintivo de calidad prieguense.

Rafael Cobo Calmaestra
Jueves 4 de mayo de 2023 - 18:07



Por tercera edición consecutiva, la S.C.A. Almazaras de la Subbética, con sede en Carcabuey, ha sido galardonada con la máxima distinción en los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

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, por vez primera en sus veintiséis ediciones, cambiaba su lugar de celebración, trasladándose de Priego, donde tiene su sede el distintivo de calidad, hasta Almedinilla, localidad en la que se han celebrado desde primeras horas de la mañana de hoy jueves distintos actos, entre ellos una cata dirigida a escolares, o la realización de un taller en el que se elaboró salmorejo cordobés.

En cuanto a los premios, las diferencias entre los zumos de aceituna galardonados volvieron a ser mínimas, alzándose con la medalla de oro, por tercera vez consecutiva, la S.C.A. Almazaras de la Subbética (Carcabuey), tras obtener 94 puntos en la cata final, en la que fue definido como, «frutado de aceituna verde, muy intenso; predominan las notas de plantas aromáticas silvestres e hierba recién cortada; notas frutales como la manzana y el plátano. Su entrada en boca es muy elegante y envolvente, con aromas a plantas aromáticas típicas de esta Denominación de Origen; ligeramente dulce con amargo ligero-medio y picante en progresión, pero con una armonía sublime. De nuevo se potencian matices frescos y especiados. Es un aceite muy complejo y armónico».

La medalla de plata en esta ocasión recaía en el zumo de aceituna elaborado por Almazara de Muela S.L. (Priego), que obtenía 93 puntos en la cata final, mientras que la medalla de bronce ha sido para el AOVE presentado por la almazara Marín Serrano El Lagar S.L. (Carcabuey), gracias a los 88 puntos obtenidos en la cata final.

Completaban la nómina de galardonados de esta edición la S.C.A. Olivarera La Purísima, que con 82 puntos se hacía con una mención de especial, así como la S.C.A. Nuestra Señora del Carmen, de Brácana (Almedinilla), que recibía igualmente una mención especial, gracias a los 76 puntos que su aceite obtenía en la cata final.

Previamente a la entrega de premios, acto que se ha desarrolado ante un nutrido auditorio en el teatro de la Casa de Cultura de Almedinilla, tenía lugar la presentación del libro *Aceites de oliva y salud. Beneficios de los Aceites de Oliva Vírgenes*, a cargo del doctor Eduard Escrich, experto en nutrición, cáncer de mama y

Premio Picudo de la D.O.P. prieguense.

Igualmente, Francisco Casero, presidente de la Fundación Savia, asociación comprometida con la defensa de los valores en el entorno rural, promoviendo y cooperando con en el desarrollo social, económico, patrimonial, paisajístico y cultural, recibía el Premio Picudo 2022, galardón con el que el distintivo de calidad prieguense reconoce la trayectoria personal o profesional de empresas, asociaciones y/o personas que han ayudado a dar a conocer y difundir la cultura del aceite en general y de la Denominación de Origen de Priego en particular.