

LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro, de la SCA Olivarera La Purísima, se alza con la Medalla de Oro en una disputada edición de los premios de la DOP Priego de Córdoba

El Consejo Regulador del distintivo de calidad ha otorgado el Premio Picudo 2024 a Francisco Serrano Osuna por su gran trayectoria tras 27 años como presidente de la DOP.

Redacción

Viernes 4 de abril de 2025 - 16:49



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha celebrado hoy en Carcabuey la 28ª edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra.

Una jornada en la que se ha vuelto a poner en valor el esfuerzo y la excelencia de los agricultores y elaboradores amparados por este sello de calidad. La iniciativa, que reconoce los aceites más sobresalientes de la campaña 2024/2025, busca además fomentar el desarrollo económico y social de la comarca olivarera, que engloba los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego.

El acto ha sido presentado por el presidente del Consejo Regulador, Rafael Muela, acompañado por representantes institucionales de los cuatro municipios. Con esta edición, el evento continúa su apuesta por dar visibilidad a cada localidad del territorio D.O.P., celebrándose este año en Carcabuey, con el respaldo de su Ayuntamiento.

La jornada ha comenzado a las 10:00 horas en el Pabellón de Deportes de Carcabuey, con un desayuno popular, un espacio de degustación de marcas amparadas y talleres infantiles dinamizados por "Aceituno", la mascota de la Denominación de Origen.

A las 12:30 horas ha tenido lugar el acto oficial de entrega de premios, comenzando con el Premio Picudo 2024, que este año ha sido concedido a Francisco Serrano Osuna, quien fuera presidente del Consejo Regulador durante 27 años. El galardón reconoce su trayectoria, compromiso y visión estratégica, esenciales para posicionar a la D.O.P. Priego de Córdoba como un referente internacional de calidad y excelencia.

A continuación, se han entregado las medallas a los aceites mejor valorados por el Panel de Cata Oficial y un jurado externo de expertos de alto prestigio nacional e internacional, en un proceso que garantiza la imparcialidad y confidencialidad mediante claves codificadas bajo secreto notarial, reveladas hoy durante el acto.

Así, la Medalla de Oro ha recaído en la SCA Olivarera La Purísima, que comercializa este aceite bajo la marca *El Empiedro*. Este aceite, codificado por la notaría con la clave “PRA”, ha obtenido una puntuación de 94,03 puntos. Ha sido definido por el jurado como un aceite de frutado muy intenso de aceituna fresca y verde, con aromas de plantas aromáticas silvestres, hierba recién cortada y tomate verde. En boca, su entrada es elegante y envolvente, con un sutil dulzor, amargor ligero-medio y un picante en progresión. Presenta una armonía perfecta y una gran complejidad, destacando por sus matices frescos y especiados.

La Medalla de Plata ha sido para la almazara de Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L., con su marca *Fuente Ribera*. Este aceite, codificado con la clave “BAT”, ha alcanzado una puntuación de 93,38 puntos. El jurado lo ha descrito como un aceite de frutado intenso de aceituna verde fresca, con evocadores recuerdos a tomatera y almendra verde, acompañados de notas herbáceas, especiadas y de plantas silvestres. En boca, su entrada es dulce, seguida de un amargor medio y un picante en progresión. Un aceite de gran complejidad, equilibrado y aromáticamente muy expresivo.

La Medalla de Bronce ha recaído en la SCA. Almazaras de la Subbética, con su aceite comercializado bajo la marca *Parqueoliva Serie Oro*. Codificado por la notaría con la clave “JRS”, ha obtenido una puntuación de 93,06 puntos. Este aceite presenta un frutado intenso de aceituna verde, con matices de hierba, almendra verde, plantas aromáticas y flores silvestres. En boca, su entrada es dulce, con un amargor ligero y un picante progresivo. Sorprende por sus notas especiadas y su gran elegancia.

Por último, han obtenido una Mención Especial la empresa Almazara de Muela, S.L., con su marca *Venta del Barón*, que ha obtenido una puntuación de 93,03 puntos, y Marín Serrano El Lagar, S.L., con su aceite comercializado bajo la marca *Oleosubbética*, tras obtener una puntuación de 91,10 puntos.

Este año los aceites galardonados contarán con un distintivo específico en el etiquetado, que permitirá a los consumidores identificar fácilmente los AOVEs premiados. Esta medida busca reforzar el posicionamiento de la D.O.P. Priego de Córdoba y dar visibilidad al esfuerzo colectivo que sostiene este reconocimiento.

Durante su intervención, Juan Miguel Sánchez Cabezuela, alcalde del ayuntamiento de Carcabuey, ha destacado la importancia de acoger este evento y ha agradecido al Consejo Regulador su labor en la promoción internacional del aceite de oliva virgen extra. Asimismo, ha felicitado a la organización y ha puesto en valor el trabajo diario de agricultores, almazaras y profesionales del sector.

El presidente Rafael Muela ha destacado que es importante premiar al olivar tradicional, centenario, de montaña, la conservación del olivar Picudo y a los agricultores que participen en sistemas de calidad diferenciada, como nuestra DO.

Además, haciendo referencia al Premio Picudo, le ha dedicado unas palabras a Francisco Serrano: “el reconocimiento que hoy recibes es bien merecido, hoy también es tu día y qué mejor forma de disfrutarlo y compartirlo con tu familia, con tus amigos y en tu pueblo. Gracias por tus años de dedicación altruista”.

Por último, ha concluido invitando a toda la comarca a celebrar este hito y ha reiterado su agradecimiento a todas las instituciones y personas que, desde hace 28 años, contribuyen a mantener viva y reconocida esta denominación de origen.