LOCAL | Agricultura

Knolive Epicure, mejor AOVE internacional del certamen italiano Leone D'Oro

Cuatro marcas amparadas por la DOP ´Priego de Córdoba´ también copan los primeros puestos en sus respectivas categorías

Redacción
Viernes 30 de mayo de 2025 - 19:10



El AOVE Knolive Epicure, de la empresa prieguense Knolive Oils ha sido reconocido como el mejor caldo de aceituna internacional dentro de la XXXIIV edición del Concurso Internacional Leone D'Oro, celebrada recientemente en Italia, alzándose con el premio del mismo nombre.

Además, cuatro marcas amparadas por el distintivo de calidad prieguense han copado los primeros puestos en sus respectivas categorías, refrendando la calidad que los virgen extra elaborados en la comarca de Priego de Córdoba poseen.

Los galardonados de la DOP ´Priego de Córdoba han sido El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, con su AOVE Ecológico, que ha obtenido el Primer Premio en la categoría ecológica; Fuente del Rey, de Muela-Olives, S.L., Primer Premio en la categoría monovarietal; Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, finalista en la categoría Leone D´Oro International; y Venta del Barón, de Muela-Olives, S.L., finalista en la categoría Leone D´Oro International.

Concurso al Mejor Aove Saludable del Mundo

Por otro lado y dentro del Concurso al Mejor Aove Saludable del Mundo organizado por la Sociedad Andaluza de Oleocanthal, la Finca Regenerativa El Valle del Conde ha sido galardonada con tres premios, reconociendo a los AOVES más saludables del mundo por su contenido en biofenoles.

De esta manera Ancestral aove Picudo logra un décimo puesto mundial en la categoría de Oleocanthal, además otra décima plaza en la categoría de BIofenoles; misma posición que Ancestral aove Multivarietal en Oleocanthal, reconociendo el compromiso de esta empresa con la sostenibilidad mediambiental y regenerativa.

.