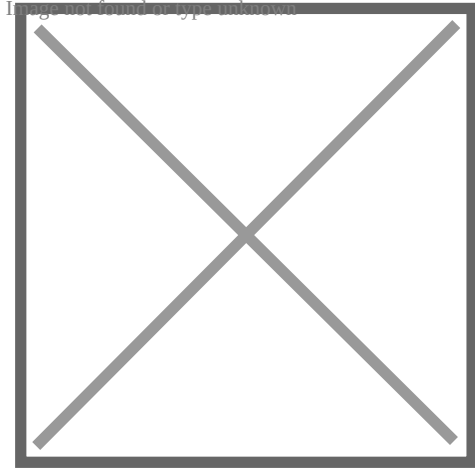


Zurich vuelve a reconocer la calidad de los zumos de aceituna de la comarca de Priego

Ocho firmas producidas por empresas de la zona han sido reconocidas en el prestigioso certamen internacional.

Redacción

Jueves 5 de junio de 2025 - 09:20



Ocho zumos de aceituna producidos por empresas de la zona, seis de ellos amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, han sido distinguidos en la vigésimo cuarta edición de los Olive Oil Award Zurich 2025, el prestigioso concurso internacional en el que han tomado parte 112 muestras procedentes de los principales países productores del mundo, entre ellos España, Italia, Grecia, Portugal, Eslovenia, Croacia, Turquía, Túnez y E.E.U.U.

Un concurso impulsado por el Panel Suizo de Aceite de Oliva, activo desde 2002 y acreditado según la norma ISO 17025, así como reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI), que evaluó todos los aceites de oliva participantes en un procedimiento

de prueba de varias etapas, mediante un análisis sensorial objetivo.

En cuanto a los galardones obtenidos por los aceites producidos en la zona, han sido distinguidos con la medalla de oro las marcas de la DOP *Fuente del Rey*, de Muela-Olives SL; *Parqueoliva Serie Oro*, de Almazaras de la Subbética; y *Rincón de la Subbética*, también de Almazaras de la Subbética, que igualmente ha sido reconocido como “Best Organic” y además con la distinción especial Public Olio.

Igualmente, ha obtenido una medalla de oro en la categoría de verde intenso *Knolive Epicure*, de Knolive Oils SL, alzándose también con un reconocimiento especial como el mejor verde intenso de España.

Con la medalla de plata han sido reconocidas otras tres marcas amparadas por la DOP prieguense, como son *El Empiedro* y el *Empiedro Bio*, ambas de de la S.C.A. Olivarera la Purísima, así como *Venta del Barón*, de Muela-Olives SL.

Finalmente, *Almaoliva Arbequino*, de Almazaras de la Subbética, ha obtenido una medalla de bronce.

Nuevos reconocimientos internacionales que vuelven a poner de relieve la excelsa calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca.