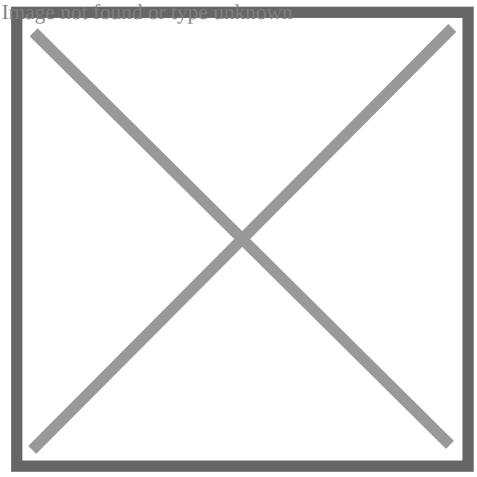
LOCAL | Denominación de Origen

El olivar picudo será el gran protagonista del Mes del Aceite de la DOP Priego de Córdoba

Se trata de una variedad singular que sostiene paisaje, economía rural y cultura agraria en el corazón de los municipios amparados por el distintivo de calidad prieguense

Redacción
Martes 18 de noviembre de 2025 - 17:21



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha dado el pistoletazo de salida a la undécima edición del Mes del Aceite, una cita ya consolidada en el calendario oleícola de la comarca y que este año mira directamente a sus raíces: la protagonista será su joya más antigua, la variedad Picuda, emblema de los olivares milenarios y centenarios de la zona protegida.

Bajo el lema “Entre olivos”, del 19 de noviembre al 19 de diciembre se desarrollará un amplio programa de actividades en los municipios amparados por la DOP —Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba—, además de acciones promocionales en otros puntos del territorio nacional, con un objetivo claro: defender, divulgar y hacer rentable el olivar tradicional y los AOVEs de la nueva cosecha.

La presentación oficial del Mes del Aceite 2025 ha tenido lugar este martes en la Delegación del Gobierno en Córdoba, en un acto presidido por el delegado de Turismo, Eduardo Lucena, acompañado por Francisca García, secretaria general de la DOP Priego de Córdoba, y representantes de los cuatro municipios. En su intervención Lucena subrayó la labor de la Denominación de Origen “para dar a conocer la singularidad de su aceite”, y felicitó a los ayuntamientos por su implicación en una iniciativa que combina agricultura, turismo, cultura y desarrollo rural.

El Día del Picudo: un manifiesto en defensa del olivar singular

El gesto más simbólico de esta edición será la celebración del Día del Picudo, concebido como una jornada de reivindicación y orgullo agrario. Se celebrará el 4 de diciembre y girará en torno a tres ejes, desayunos molineros en todos los municipios de la DOP, actividades educativas con la mascota Aceituno para acercar la cultura del aceite a los escolares, y la lectura del “Manifiesto en defensa del olivar singular Picudo”, con la voluntad de convertir esta fecha en una tradición comarcal.

Con ello, la DOP Priego de Córdoba lanza un mensaje nítido a favor de la variedad Picuda, como patrimonio agrario que necesita apoyo, protección y rentabilidad para garantizar el futuro de los agricultores de la zona.

Educación oleícola, catas y senderismo: la comarca se abre “Entre olivos”

La programación del Mes del Aceite apuesta fuerte por la divulgación agraria y la educación alimentaria desde edades tempranas. Se desarrollarán actividades en colegios, con el objetivo de que los más jóvenes

conozcan de primera mano qué es un AOVE de calidad, cómo se produce y qué papel juega el olivar en el territorio.

A ello se suman actividades como catas y degustaciones gastronómicas, donde se presentarán los AOVEs de la nueva cosecha, especialmente durante el puente de diciembre, y rutas senderistas entre olivares, para vivir sobre el terreno el paisaje que hace posible la variedad Picuda y el resto de variedades amparadas por la DOP. La sede de la Denominación de Origen acogerá jornadas de puertas abiertas y la exposición “El arte publicitario del aceite de oliva español”, que permitirá contextualizar la evolución del sector y la imagen del aceite en la historia reciente.

Comercio y restauración: “Aquí se mima el aceite”

En el plano comercial, la DOP reforzará la iniciativa “Aquí se mima el aceite”, implicando a tiendas y restaurantes adheridos para que promuevan la degustación de los AOVEs de la nueva campaña de todas las marcas amparadas. El objetivo es que el consumidor encuentre, tanto en barra como en mesa, aceite fresco y de calidad certificada, alineando hostelería y comercio con el mensaje de la Denominación de Origen.

El Día Mundial del Olivo también se celebrará en la sede de la DOP, en colaboración con el ciclo formativo de aceites e industrias. El alumnado conocerá de primera mano los aceites de la nueva campaña y visitará la exposición publicitaria, reforzando el vínculo entre formación, sector productivo e identidad territorial.

Además, está previsto un programa especial de Canal Sur Radio emitido en directo, con desayuno molinero, cata dirigida y show cooking, pensado para “mostrar al mundo el lugar donde nace el mejor AOVE”.

Municipios implicados: turismo rural, olivar tradicional y Picuda

Cada municipio desplegará su propia agenda, siempre con el olivar y la variedad Picuda como hilo conductor. Así y en Fuente Tójar, su alcaldesa Marifé Muñoz, ha destacado el proyecto “Turismo y Aceite”, con desayunos y catas para escolares y un encuentro intergeneracional con taller de repostería elaborada con AOVE.

Por Carcabuey, su alcalde Juan Miguel Sánchez ha felicitado a la DOP por el Día del Picudo y ha resaltado la defensa del olivar tradicional y de montaña, anunciando un punto de información sobre los aceites de la nueva cosecha durante la matanza tradicional.

Y por Almedinilla, el concejal de Desarrollo, Francisco Pulido ha reclamado mayor compromiso de la administración para proteger la variedad Picuda y el olivar tradicional, avanzando que se organizarán actividades específicas para escolares.

Priego de Córdoba, epicentro del Mes del Aceite

En la clausura de la presentación, Francisca García González puso el acento en el oleoturismo y en el papel de Priego de Córdoba como epicentro del Mes del Aceite. La Plaza de la Constitución se convertirá en el punto neurálgico de las actividades, instalándose un espacio informativo para conocer los aceites frescos de todas las marcas amparadas por la DOP.

Degustaciones populares y catas abiertas al público.

Además se ha elaborado una programación específica con un menú tematizado elaborado con los AOVEs de la nueva cosecha, en colaboración con los ciclos formativos de cocina y restauración del IES Carmen Pantión.

Destacar que todas las actividades serán gratuitas, algunas con inscripción previa, y la programación detallada estará disponible en la web y redes sociales de la DOP Priego de Córdoba.