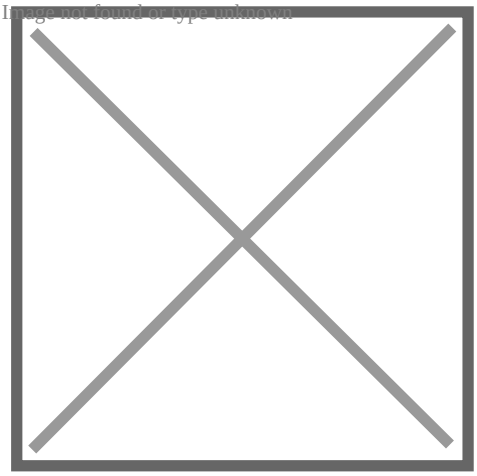
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba consolida su proyección internacional en Madrid Fusión 2026

El AOVE con Denominación de Origen fue aceite oficial del congreso y protagonizó showcookings, degustaciones y acciones de promoción y oleoturismo

Redacción
Jueves 29 de enero de 2026 - 23:28



La DOP Priego de Córdoba ha participado en Madrid Fusión 2026, celebrado del 26 al 28 de enero en la capital, reforzando su presencia en uno de los foros gastronómicos más influyentes del mundo y su papel como referente del aceite de oliva virgen extra de máxima calidad.

Durante el congreso, la Denominación desarrolló actividades de divulgación y promoción, entre ellas su participación en el "Desayuno Andalucía" de la Junta, además de encuentros profesionales centrados en origen, territorio y excelencia, destacando el valor de las denominaciones de origen en la alta cocina.

El AOVE DOP Priego de Córdoba también fue protagonista en experiencias gastronómicas y showcookings: el chef Juanlu Fernández (dos estrellas Michelin) reinterpretó elaboraciones como el gazpachuelo yódico con almejas y tagarninas o la sopa de tomate de la abuela Josefa.

En otra acción, junto a Córdoba Patrimonio Gastronómico y David (Cocina 33), se presentó una mazamorra con queso curado y almendras, tomate cherry escabechado, perlas de vinagre balsámico de Montilla y AOVE Picudo DOP Priego de Córdoba, subrayando su versatilidad en cocina tradicional y contemporánea.

Además, se ofrecieron degustaciones de productos elaborados con este AOVE, como Turrolate Galenda, LEGATUM y patatas San Nicasio, y participaron directamente las firmas amparadas Almazaras de la Subbética, S.L. y Muela-Olives, S.L., que pudieron establecer contactos con profesionales y potenciales clientes.

Uno de los hitos de la presencia prieguense fue que, un año más, los aceites de la DOP Priego de Córdoba actuaron como aceite oficial del congreso, presentes en todas las cocinas de Madrid Fusión.

Junto a la vertiente gastronómica, la Denominación aprovechó el escaparate para difundir el oleoturismo de la comarca junto a la Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Priego, poniendo en valor la conexión entre aceite, paisaje, cultura y patrimonio en los municipios de la DOP (Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba). Con esta participación, la DOP reafirma su compromiso con la promoción, la excelencia y la difusión internacional de sus aceites.