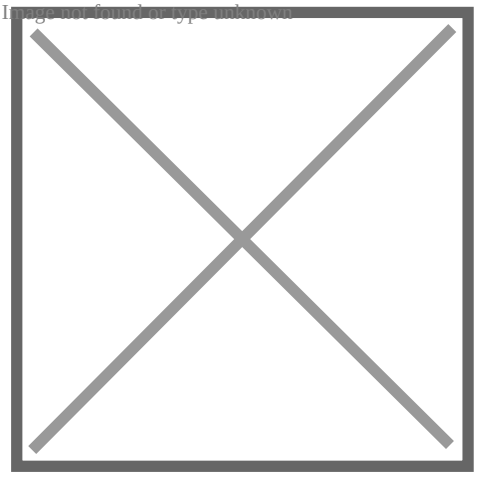
LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. Priego de Córdoba refuerza su presencia en sector hostelero en HIP 2026

La Denominación de Origen presenta la nueva campaña 2025/2026 en la mayor feria profesional de hostelería de Europa y consolida su estrategia de expansión en el sector

Redacción
Sábado 28 de febrero de 2026 - 12:06



La D.O.P. Priego de Córdoba ha participado en HIP –Horeca Professional Expo 2026–, celebrada del 16 al 18 de febrero en IFEMA Madrid, con el objetivo de fortalecer su posicionamiento en el canal profesional y presentar los aceites de oliva virgen extra de la cosecha 2025/2026 ante distribuidores, restauradores y prescriptores internacionales.

Considerada la mayor feria europea de soluciones para la hostelería, HIP ha reunido en esta edición a más de 61.900 empresarios y directivos del sector, junto a un millar de firmas expositoras, generando un impacto económico superior a los 102 millones de euros. Un escenario estratégico en el que la DOP ha reforzado su visibilidad y proyección.

Durante las tres jornadas, el presidente de la DOP, Rafael Muela, y el vicepresidente, Alfonso Serrano, han mantenido encuentros profesionales con clientes y operadores del canal Horeca, en un contexto marcado por la innovación, la sostenibilidad y la excelencia gastronómica. La presencia institucional ha permitido consolidar relaciones comerciales y explorar nuevas oportunidades de colaboración en el ámbito nacional y europeo.

En esta edición, dos empresas amparadas por la Denominación —Almazaras de la Subbética y Muela Olives— han contado con espacio propio en la feria, desde el que han promocionado sus marcas ante los miles de visitantes profesionales. Paralelamente, la DOP ha ofrecido una visión conjunta de la excelencia del territorio a través de su barra de AOVEs, donde se han presentado todas las marcas amparadas correspondientes a la nueva campaña.

Más allá del producto, la Denominación ha aprovechado su participación para poner en valor el oleoturismo como elemento diferencial. En este sentido, se ha destacado la riqueza paisajística, cultural y gastronómica de los municipios que integran la DOP —Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba—, presentando el aceite no solo como un alimento de alta calidad, sino como eje vertebrador de experiencias ligadas al olivar y a la cultura del aceite.

La presencia en HIP 2026 se enmarca en la estrategia de promoción y expansión internacional de la Denominación, en un momento clave para el desarrollo del canal Horeca y para la consolidación de los aceites de oliva virgen extra de calidad diferenciada en los mercados profesionales.

Con esta participación, la D.O.P. Priego de Córdoba reafirma su compromiso con la calidad, la promoción del origen y la creación de valor en torno a sus aceites, consolidando su posición como referente dentro del sector oleícola andaluz y europeo.