

LOCAL | Denominación de Origen

Miguel Ángel Ortiz, reconocido como mejor maestro de almazara de AEMODA en los EVOOLEUM Awards 2026

El responsable de molturación de Almazaras de la Subbética recibe el galardón tras situar a Parqueoliva Serie Oro como el cuarto mejor AOVE del mundo

Redacción/Priego Digital

Jueves 23 de julio de 2026 - 12:45



Miguel Ángel Ortiz López, maestro de almazara de Almazaras de la Subbética, ha sido reconocido como Mejor Maestro de Almazara de AEMODA en los EVOOLEUM Awards 2026.

El galardón distingue al profesional perteneciente a la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara cuyo aceite obtiene la mayor puntuación en esta competición internacional. En esta edición, Parqueoliva Serie Oro ha alcanzado la cuarta posición del ranking mundial.

La cooperativa está amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, que ha felicitado al premiado y ha destacado su contribución a la elaboración de aceites de oliva virgen extra de máxima calidad.

Dos aceites entre los diez mejores del mundo

El reconocimiento llega en una edición especialmente destacada para Almazaras de la Subbética. Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética han vuelto a situarse entre los mejores AOVEs del mundo, ocupando la cuarta y la novena posición, respectivamente, en el ranking EVOOLEUM 2026.

Estos resultados consolidan la presencia de la cooperativa y de la DOP Priego de Córdoba en una selección internacional que evalúa la calidad de los aceites mediante análisis sensoriales realizados por expertos.

Más de una década en la cooperativa

Miguel Ángel Ortiz lleva más de diez años formando parte de Almazaras de la Subbética y afrontó durante la pasada campaña su primera cosecha como máximo responsable del proceso de molturación.

El premiado considera que la excelencia de un aceite de oliva virgen extra no depende exclusivamente del trabajo desarrollado en la almazara, sino de la implicación de todas las personas que participan en el proceso productivo.

La coordinación entre agricultores, técnicos y personal de elaboración resulta fundamental para recoger la aceituna en su momento óptimo, realizar una extracción en frío que conserve sus aromas y garantizar una adecuada conservación del aceite.

Un trabajo cada vez más especializado

La figura del maestro de almazara ha evolucionado durante los últimos años hacia un perfil que combina conocimientos técnicos, capacidad de gestión y coordinación de equipos.

Además de controlar las distintas fases de elaboración, este profesional debe organizar recursos y adoptar decisiones rápidas durante campañas cada vez más exigentes, en las que el estado del fruto y el tiempo transcurrido desde su recogida pueden determinar la calidad final del producto.

Reconocimiento al conjunto del sector

Desde la DOP Priego de Córdoba han trasladado su enhorabuena a Miguel Ángel Ortiz y han subrayado que el premio pone de manifiesto «el alto nivel de profesionalidad de los maestros de almazara de nuestras empresas amparadas».

La entidad también ha destacado «el compromiso permanente con la excelencia» de los aceites certificados por la Denominación de Origen.

El galardón representa igualmente un reconocimiento al trabajo conjunto de agricultores, técnicos y elaboradores, cuya labor permite que los aceites producidos en la comarca continúen figurando entre los más premiados y prestigiosos del panorama internacional.