logo PriegoDigital

LOCAL | Agricultura

Siete AOVEs de la comarca de Priego suman ocho reconocimientos en el Masters of Olive Oil 2026

El palmarés de Montecarlo incluye tres aceites amparados por la DOP Priego de Córdoba y otros cuatro elaborados por empresas de la zona

Redacción/Priego Digital
Jueves 30 de julio de 2026 - 13:50



Siete aceites de oliva virgen extra elaborados en la comarca de Priego de Córdoba han obtenido ocho reconocimientos en el Masters of Olive Oil 2026, celebrado en Montecarlo. El balance incluye seis medallas de oro, una de plata y un tercer puesto en la categoría internacional dedicada a aceites con denominación de origen o indicación geográfica protegida.

Tres aceites con DOP Priego de Córdoba

La nota de prensa remitida por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba recoge los galardones concedidos a tres de sus marcas amparadas. El Empiedro obtuvo una medalla de plata, mientras que Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética fueron distinguidos con sendas medallas de oro.

Parqueoliva Serie Oro consiguió además el tercer puesto en la categoría reservada a los mejores aceites con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, por lo que suma dos reconocimientos en esta edición del certamen.

Otros cuatro oros para empresas de la comarca

La consulta del palmarés oficial del concurso permite ampliar el resultado comarcal con otros cuatro AOVEs elaborados por empresas de la zona que también consiguieron medalla de oro: Almazaras de la Subbética Bio, Almaoliva Arbequino, Hispasur Gold y Knolive Epicure.

De este modo, el balance global de la comarca asciende a siete aceites premiados y ocho reconocimientos, reforzando la presencia internacional de los productores de Priego de Córdoba y la Subbética en los principales concursos especializados.

Un jurado internacional y catas a ciegas

El Masters of Olive Oil reúne en Montecarlo a un jurado internacional encargado de valorar los aceites mediante catas a ciegas. Los resultados vuelven a situar a los AOVEs de la comarca entre los productos destacados del panorama oleícola internacional.