

LOCAL | Gastronomía

La miel, el vinagre y el aceite de Priego y su comarca suman premios en los Great Taste Awards 2026 del Reino Unido

Varios productos del territorio han sido reconocidos en uno de los certámenes internacionales de referencia para la alimentación gourmet

Redacción/Priego Digital

Sábado 22 de agosto de 2026 - 12:00



Priego de Córdoba y su comarca vuelven a situarse en el mapa internacional de la calidad agroalimentaria. La edición 2026 de los Great Taste Awards, celebrados en el Reino Unido y organizados por la Guild of Fine Food, ha distinguido productos vinculados al territorio en categorías como la miel, el vinagre y el aceite de oliva virgen extra, reforzando la proyección exterior de una comarca especialmente ligada a la excelencia gastronómica.

El certamen británico está considerado uno de los sistemas de acreditación más reconocidos en el ámbito de los alimentos y bebidas de calidad. Sus distinciones, otorgadas mediante catas a ciegas, pueden alcanzar una, dos o tres estrellas y mantienen una validez de tres años en el directorio oficial del concurso, según detalla la propia Guild of Fine Food.

Aceite con sello comarcal

Entre los productos reconocidos figura Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, que ha obtenido una estrella en la edición 2026. Este AOVE ecológico, amparado por la DOP Priego de Córdoba, vuelve así a sumar un respaldo internacional en un mercado especialmente exigente como el británico. Además suma un nuevo reconocimiento para su marca no amparada Almaoliva Arbequino.

De la misma forma, también ha sido reconocido el AOVE Hispasur Gold elaborado por la firma Knolive Oils, empresa prieguense no vinculada al distintivo de calidad prieguense.

El vinagre de membrillo, otra singularidad de la Subbética

Uno de los reconocimientos más llamativos corresponde al Parqueoliva Vinagre de Membrillo, un producto que amplía el protagonismo de la comarca más allá del aceite de oliva.

Según la ficha comercial de Almazaras de la Subbética, este vinagre dulce se elabora a partir de membrillos tradicionales de las Sierras de la Subbética cordobesa, especialmente de la variedad Membrillo Común o Zagrilla, procedentes de pequeñas huertas de la zona. Un vinagre sin envejecimiento, con notas de compota de membrillo, frutos secos y flores blancas, y con un perfil equilibrado entre acidez y dulzor.

El reconocimiento internacional a este producto resulta especialmente relevante porque pone en valor una línea de elaboración diferenciada, ligada a cultivos tradicionales y a la innovación gastronómica desde el territorio.

La miel se suma al mapa de premios

La presencia de productos de miel entre las fichas premiadas amplía la lectura del certamen y permite hablar de un reconocimiento no solo al olivar, sino al conjunto de la despensa de Priego y su comarca.

En este caso el reconocimiento ha sido para José Manuel Porras Sánchez, un pequeño productor de miel local en Priego de Córdoba y Almedinilla, especializado en conseguir un producto de cercanía cuidando mucho la calidad, como así lo atesoran más reconocimientos en certámenes similares en los London International Honey Awards de 2025. Además destaca su conocimiento del medio natural, siendo ganador de distintos concursos de poda del olivar.

Una comarca con proyección gourmet

La presencia de miel, vinagre y aceite en los Great Taste Awards 2026 refuerza la imagen de Priego y la Subbética como territorio productor de alimentos diferenciados.

La nueva cosecha de reconocimientos en Reino Unido consolida la proyección internacional de la comarca y aporta un argumento añadido para vincular origen, paisaje y gastronomía. La excelencia de Priego y su entorno vuelve a viajar fuera de España, esta vez a través de tres productos que resumen buena parte de su identidad: la miel, el membrillo, a través de la elaboración de vinagre, y el AOVE.