LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba convierte Agropriego en un escaparate para descubrir, catar y disfrutar del AOVE

El Pabellón del Aceite acogerá del 18 al 20 de septiembre talleres gastronómicos, catas maridaje, degustaciones gratuitas, actividades familiares y una oli-barra con los aceites amparados por la Denominación de Origen

Redacción/Priego Digital
Miércoles 16 de septiembre de 2026 - 06:00



La DOP Priego de Córdoba volverá a tener un papel protagonista en Agropriego 2026, que se celebrará del 18 al 20 de septiembre en el Parque Niceto Alcalá-Zamora, con un amplio programa de actividades destinado a acercar al público la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Durante los tres días de feria, el Pabellón del Aceite se transformará en un espacio para descubrir las cualidades de los AOVEs amparados por la Denominación de Origen, aprender a reconocer sus características, conocer su proceso de elaboración y explorar sus posibilidades gastronómicas.

Agropriego, una de las principales muestras agrícolas de la comarca, contará con una superficie expositiva de 14.000 metros cuadrados y reunirá a firmas nacionales e internacionales, con especial protagonismo de la maquinaria vinculada al olivar.

Los más pequeños abrirán la programación

Las actividades de la DOP comenzarán el viernes 18 de septiembre, de 11:00 a 13:00 horas, con "Pequeños embajadores del AOVE DOP Priego de Córdoba", una propuesta dirigida a los más jóvenes para que aprendan a cocinar con aceite de oliva virgen extra y conozcan su importancia en la alimentación y en la cultura de la comarca.

Por la tarde, entre las 18:30 y las 20:30 horas, se ofrecerá una degustación popular gratuita de elaboraciones preparadas con AOVE de la DOP.

A las 19:30 horas comenzará una cata maridaje en la que los participantes podrán conocer los aromas, sabores y matices de los distintos aceites y aprender a combinarlos con diferentes elaboraciones gastronómicas.

Décima edición de Cocina en Familia

Uno de los platos fuertes llegará el sábado 19 de septiembre, cuando el Pabellón del Aceite acogerá, entre las 10:30 y las 13:30 horas, la décima edición de Cocina en Familia.

La actividad permitirá a niños y jóvenes cocinar en directo junto a sus familiares utilizando aceites de oliva virgen extra de la DOP Priego de Córdoba.

Ese mismo sábado se celebrarán dos nuevas degustaciones populares gratuitas, de 12:30 a 14:00 horas y de

18:30 a 20:30 horas, además de otra cata maridaje entre las 19:30 y las 20:30 horas.

"Aperitivos con el mejor AOVE del mundo"

La programación del domingo 20 de septiembre comenzará a las 11:00 horas con el taller gastronómico y cata "Aperitivos con el mejor AOVE del mundo".

Posteriormente, entre las 12:00 y las 14:00 horas, tendrá lugar la última degustación popular gratuita de elaboraciones preparadas con los aceites amparados por la Denominación de Origen.

Biodiversidad del olivar y elaboración del aceite

Más allá de las actividades gastronómicas, durante los tres días podrá visitarse la muestra "El universo de las variedades de olivo. Conoce la biodiversidad del olivar", desarrollada en colaboración con el Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva (CUDAO).

La propuesta permitirá conocer algunas de las principales variedades de aceituna cultivadas en España y observar las diferencias existentes entre sus frutos, hojas y huesos.

El público también podrá descubrir el proceso de elaboración del aceite, sus principales atributos y diferentes curiosidades a través de una propuesta realizada junto al Ciclo de Elaboración de Aceites y Vinos del IES Álvarez Cubero.

Oli-barra y regreso de Aceituno

El Pabellón del Aceite contará igualmente con una oli-barra, donde los visitantes podrán conocer y catar los aceites de las distintas marcas amparadas por la DOP Priego de Córdoba.

La mascota Aceituno volverá además a estar presente durante Agropriego para acercar la cultura del AOVE al público infantil y familiar de una manera más lúdica.

Con este programa, la DOP Priego de Córdoba pretende reforzar la divulgación de la cultura oleícola, fomentar la formación de nuevos consumidores y poner en valor la calidad, diversidad y riqueza gastronómica de los aceites producidos en la comarca.