

LOCAL | Denominación de Origen

Rincón de la Subbética y Parqueoliva Serie Oro reciben en Madrid dos Premios Alimentos de España

Los dos AOVEs de Almazaras de la Subbética, amparados por la DOP Priego de Córdoba, fueron distinguidos como mejor aceite ecológico y mejor frutado verde dulce de España en la campaña 2025-2026

Redacción/Priego Digital

Miércoles 14 de octubre de 2026 - 08:35



Almazaras de la Subbética recogió este martes en Madrid dos de los principales reconocimientos nacionales concedidos al aceite de oliva virgen extra dentro de la XXXVIII edición de los Premios Alimentos de España, organizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los galardones recayeron en Rincón de la Subbética, reconocido como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Ecológica, y Parqueoliva Serie Oro, premiado como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional en la modalidad Frutado Verde

Dulce.

Ambos AOVEs están amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, circunstancia que vuelve a situar a los aceites producidos en la comarca entre los referentes nacionales del sector.

Dos aceites ligados al territorio

La publicación oficial elaborada por el Ministerio identifica además expresamente las marcas premiadas y detalla sus principales características.

Parqueoliva Serie Oro está elaborado a partir de las variedades Picuda y Hojiblanca, con frutos seleccionados al comienzo de la campaña procedentes de olivar tradicional de alta montaña del Parque Natural de las Sierras Subbéticas.

El Ministerio lo describe como un aceite de frutado intenso de aceitunas verdes, con notas de alloza, hoja de olivo y alcachofa, junto a recuerdos de plátano verde, manzana y tomatera. En boca presenta entrada almendrada y dulce, con amargo y picante de intensidad media y equilibrada.

Por su parte, Rincón de la Subbética es un AOVE ecológico elaborado exclusivamente con la variedad Hojiblanca, procedente también de olivares tradicionales de montaña situados en el entorno del Parque Natural.

Según la ficha oficial de los premios, presenta un frutado intenso de aceituna verde con matices de hierbabuena, alloza y hoja de olivo, además de aromas de manzana, plátano, cítricos, hierbas aromáticas y flores silvestres.

Más de 7.800 socios y presencia internacional

El Ministerio dedica también un apartado a la trayectoria de Almazaras de la Subbética, cooperativa nacida en 2007 de la unión de Virgen del Castillo y Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno y que posteriormente ha seguido creciendo mediante nuevas integraciones.

Actualmente cuenta con 7.800 socios, tres centros de producción y almacenado en Carcabuey, Priego de Córdoba y Rute, una producción anual de unos 20 millones de kilos de aceite y presencia comercial en más de 50 países.

La cooperativa ha querido compartir estos nuevos reconocimientos con agricultores, socios, trabajadores y consumidores.

«Hoy los premios se entregan en Madrid, pero el orgullo lo compartimos desde la Subbética con todas las personas que hacéis posible nuestra historia», señalaba la entidad tras conocer los galardones.

Entrega en el Teatro Real

La ceremonia de entrega de los Premios Alimentos de España 2026 se celebró este martes en el Teatro Real de Madrid y estuvo presidida por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Durante la gala se entregaron 28 galardones correspondientes a diferentes categorías del sector agroalimentario. Planas señaló que estos premios reconocen a quienes «producen con calidad, transforman con conocimiento y compiten con personalidad propia».

El doble reconocimiento conseguido por Almazaras de la Subbética supone, además, que una misma entidad haya obtenido dos de los cuatro premios ordinarios concedidos en esta edición a los mejores AOVes: Frutado Verde Amargo, Frutado Verde Dulce, Frutado Maduro y Producción Ecológica.

Un resultado que vuelve a reforzar la presencia de la DOP Priego de Córdoba en la élite nacional del aceite de oliva virgen extra y añade dos nuevos galardones al amplio palmarés acumulado por Rincón de la Subbética y Parqueoliva Serie Oro.