

## LOCAL | Denominación de Origen

### Agropriego acogerá la entrega de los XVII premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra de la D.O.

El distintivo de calidad ha programado diversos actos durante toda la mañana del sábado 20 de septiembre con motivo de la entrega de estos galardones

#### Redacción

Jueves 11 de septiembre de 2014 - 11:55



Dentro de los actos de la trigésimo cuarta edición de Agropriego, el Pabellón de las Artes acogerá el próximo sábado, 20 de septiembre, diferentes actividades con motivo de los XVII Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, galardones con los que la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba reconoce anualmente el trabajo que realizan las almazaras amparadas por el distintivo de calidad, para obtener los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la campaña.

Cabe recordar que, a diferencia de ediciones precedentes, los premios se hicieron públicos en el transcurso de una rueda de prensa celebrada el pasado 10 de julio, dándose a conocer la nómina de galardonados, encabezada por el aceite *Venta del Barón*, de la empresa Almazara de Muela, S.L., que se ha alzado con la Medalla en Oro de la presente edición al obtener 8,8 puntos en la cata final del panel integrado por Brígida Jiménez Herrera, María José Moyano Pérez, Fernando Martínez Román, Marga Reig Ortiz y Fabienne Roux. A tan sólo dos décimas de la Medalla de Oro se situó el aceite que ha conseguido el primer premio de esta edición, *Cladivum* de Aroden S.A.T., mientras que el segundo premio, con 7,8 puntos, ha sido para la marca *Parqueoliva Serie Oro* de la S.C.A. Almazaras de la Subbética, correspondiendo el tercer premio a la marca *El Empiedro* de la S.C.A. Olivarera La Purísima, tras alcanzar 7,3 puntos en la cata final.

Completan la nómina de aceites premiados en esta edición el producido por la empresa Marín Serrano El Lagar, que como primer finalista, y la marca *Molino de Leoncio Gómez*, de la empresa Aceites Fuente Grande S.A., como segundo finalista.

En cuanto al Premio Picudo 2013, otorgado por la D.O. a aquellas entidades o personas que apuestan y defienden decididamente el aceite de oliva virgen extra, el olivar andaluz o los productos con Denominación de Origen y la singularidades de sus territorios, en esta ocasión ha recaído en Ramón Estruch Riba, consultor sénior del Hospital Clínico de Barcelona y profesor asociado en la Facultad de Medicina de la Universidad de Barcelona. Uno de los investigadores del trascendental estudio PREDIMED (prevención con Dieta Mediterránea), que constata que la dieta mediterránea enriquecida con fruta seca y aceite de oliva virgen extra reduce en un 30% el riesgo de infarto de miocardio, de accidente vascular cerebral o de muerte por causa cardiovascular.

El acto de entrega de premios se complementará con un desayuno molinero a partir de las 10:00 horas del sábado 20 de septiembre, al que seguirá una conferencia sobre las claves de la nueva Política Agraria Común

(PAC), impartida por el jefe del Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Córdoba de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Manuel Pretel Garófano, completándose los actos previstos con una presentación de los aceites premiados por parte de Brígida Jiménez Herrera, miembro del jurado de esta décimo séptima edición de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.