LOCAL | Denominación de Origen

Rincón de la Subbética, elegido mejor aceite del mundo por la revista gastronómica alemana Der Feinschmecker

Otras cinco marcas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba se encuentran entre los 250 mejores zumos de aceituna del mundo

Redacción
Jueves 14 de mayo de 2020 - 17:23

La revista gastronómica alemana Der Feinschmecker ha incluido a seis aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba en la lista de los mejores zumos de aceituna de mundo correspondiente a 2020, que a su vez está encabezada por un Aove amparado por el distintivo de calidad prieguense.

Este año, expertos en aceite de oliva de Italia, España, Grecia y Croacia, entre los que se encontraba la secretaria general de la DOP prieguense, Francisca García, se reunieron en Hamburgo a principios de febrero durante cuatro días, para catar alrededor de 500 aceites de once países diferentes, con el objetivo de elegir los 250 mejores que se incluirán en la citada publicación germana.

Así, los AOVEs amparados por el distintivo de calidad prieguense en este prestigioso listado son *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética, que aparece en el número 1 recibiendo a su vez el primer premio, en la variedad frutado intenso, lo que le reconoce como el mejor del mundo en su categoría.
Parqueoliva Seria Oro, también de Almazaras de la Subbética ocupa el puesto 38; *Fuente Ribera*, de Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L., aparece en el número 70; *Oleosubbética*, de Marín Serrano El Lagar, S.L. ocupa el puesto 106; *Cladivm*, de Aceites Aroden, el puesto número 107; y *Venta del Barón*, de Muela-Olives, S.L., se ha situado en el puesto número 116.

Nuevos reconocimientos para los aceites de oliva virgen extra de la DOP Priego de Córdoba, quesiguen posicionando a los zumos amparados por el distintivo de calidad en los primeros puestos internacionales.