

**LOCAL | Agricultura**

**Japón vuelve a reconocer la calidad de los aceites elaborados en la comarca prieguense**

**Knolive Epicure y Cladivm reciben el más alto galardón del concurso con el premio Premier (Best of Show) Award**

**Antonio J. Sobrados Pareja**

Lunes 15 de junio de 2020 - 18:15



PREMIER



La calidad de los caldos de aceituna elaborados en la comarca de Priego de Córdoba se ha visto una vez más reconocida dentro del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra “Olive Japan”, uno de los principales concursos de aceite de oliva en el mundo, que reúne los más altos estándares de integridad y profesionalismo al otorgar medallas a los mejores AOVEs de todo el mundo.

En esta edición, un total de once marcas de empresas productoras ubicadas en la comarca de Priego de Córdoba, han recibido nueve medallas de oro y dos de los más importantes galardones en este concurso

internacional, cuyo fallo se conocía este pasado fin de semana, anunciado en su página web.

Un concurso que ha reunido aceites de países como Turquía, Túnez, Uruguay, Francia, Portugal, Grecia, Italia, Estados Unidos, Argentina, Brasil, Croacia, China, Japón, Eslovenia o España, y que en esta ocasión y debido a la pandemia mundial de la Covid-19 no celebrará su feria internacional, en la que cada año se daban cita los productores galardonados.

Así, y este año en lo que a los aceites de la comarca se refiere, el más alto galardón, el Premier (Best of Show) Award ha recaído en Knolive Oils con la marca Knolive Epicure; y en Aroden con la marca Cladivm.

Por otro lado han recibido la Medalla de Oro la empresa productora Knolive Oils con Hispasur Gold; y las firmas amparadas por el Consejo Regulador de la DOP “Priego de Córdoba”, Aceites Vizcántar con la marca Señorío de Vizcántar; Almazara de Muela con Venta del Barón y Mueloliva Picuda; Almazaras de la Subbética con las marcas Rincón de la Subbética, Parqueoliva Serie Oro, Almaoliva Arbequino y Almaoliva Bio; y la SCA Olivarrera La Purísima con El Empiedro.