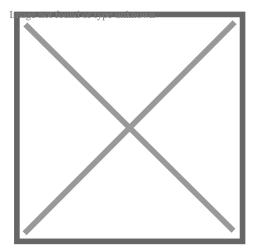
LOCAL | Agricultura

Siete AOVE's producidos por empresas de la comarca galardonados en el certamen internacional Monocultivar 2022

Considerado como uno de los concursos más prestigiosos del mundo.

Redacción

Jueves 10 de marzo de 2022 - 17:57



La calidad de los zumos de aceituna producidos por empresas de la comarca de Priego ha vuelto a ser reconocida fuera de nuestras fronteras, iniciando de esa manera su particular cosecha de premios.

En esta ocasión, siete aceites de oliva virgen extra han sido galardonados en el Concurso Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra Monocultivar Olive Oil Expo Bio celebrado en la ciudad italiana de Milán, organizado por Gino Celletti y su panel de cata, y considerado como uno de los certámenes de aceite de oliva virgen extra más prestigioso del mundo.

Así, las marcas Cladivm, variedad hojiblanca, de Aroden Hispania, amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, y El Empiedro, también de la variedad hojiblanca y producido por la S.C.A. Olivarera la Purísima, ambas con 9,8 puntos, han sido reconocidas como dos de los cuatro AOVE's de la categoría Best Scent of the World.

Por su parte, las marcas Parqueoliva Serie Oro, variedad picuda, de Almazaras de la Subbética, y amparada por el distintivo de calidad prieguense, y Fuente del Rey, variedad picuda, de Muela-Olives S.L., son dos de los AOVEs top gold 2022 de la presente edición del concurso, tras alcanzar 9,6 y 9,5 puntos respectivamente en la cata final.

Igualmente, Oleum Hipania, variedad pajarera, de Hispania Food Company XXI S.L., con 9,0 puntos, y Venta del Barón, variedad hojiblanco, de Muela-Olives S.L., marca en este caso amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, con 8,7 puntos, han sido reconocidas con la medalla de oro.

Por último, en la categoría ecológico, Rincón de la Subbética, variedad hojiblanco, de Almazaras de la Subbética y amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha sido una de las marcas incluidas en el top gold bio 2022 tras obtener 9,5 puntos en la cata final del concurso.