LOCAL | Agricultura

Los AOVE´s elaborados en la comarca de Priego siguen sumando reconocimientos internacionales

Nuevos premios conseguidos en certámenes celebrados en Japón, Grecia, China, Francia y Suiza

Redacción
Viernes 2 de junio de 2023 - 19:23



Los caldos de aceituna elaborados en la comarca de Priego de Córdoba continúan su campaña exitosa de reconocimientos internacionales en distintos certámenes celebrados durante los últimos días en países como en Japón, Grecia, China, Francia y Suiza.

De esta manera y una campaña más, los AOVE´s de la comarca prieguense se posicionan como los más galardonados y reconocidos por los diferentes jurados, demostrando una vez más su calidad.

JOOP PRIZE JAPAN 2023

El certamen más reciente ha sido el Concurso Internacional JOOP, que tienen lugar en Japón y que este año han celebrado su XI edición.

Un certamen que tiene como objetivo la promoción de los Aceites de Oliva Virgen en el país nipón y que representa una oportunidad única, para que los productores aumenten el conocimiento de sus marcas en el mercado internacional, particularmente en el país asiático donde más crece la demanda de los AOVE's de alta calidad.

Este año se han presentado 538 aceites de23 países productores de todo el mundo, y los galardonados se han seleccionado en base a procedimientos de cata a ciegas teniendo en cuenta las diferencias entre los hemisferios norte y sur.

En esta edición han sido premiadas las firmas amparadas bajo la D.O.P. Priego de Córdoba, El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera la Purísima, se ha alzado con la Medalla de Oro en la Categoría DOP y Mueloliva Picudo y Venta del Barón, de Muelas-Olives, S.L. también son reconocidas con la Medalla de Oro la Categoría DOP.

ATHENA IOOC 2023

También se ha celebrado en Sitía (Creta), la VIII edición del Concurso Internacional Athena International Olive Oil Competition, siendo Grecia cuna del origen del aceite de oliva, donde se dice que Athenea plantó el primer olivo.

Este año, las firmas de la DOP Priego de Córdoba, que han recibido reconocimientos han sido Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha recibido Medalla de Oro; Almaoliva Bio de Almazaras de

la Subbética con Medalla de Oro; Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, S.L., ha obtenido Doble Medalla de Oro y ha sido el Mejor de la Variedad Hojiblanca; Mueloliva Picuda de Muela-Olives S.L. logra Medalla de Plata y Venta del Barón de Muela-Olives, S.L., se alza con la Doble Medalla de Oro.

Fuera de la denominación de origen también ha sido premiada la marca Knolive Epicure, de Kanolive Oils, con la Doble Medalla de Oro y Almaoliva Arbequino de Almazaras de la Subbética con Medalla de Oro

INTERNACIONAL OLIVE OIL CHINA COMPETITION

Asimismo se han dado a conocer los premios de la decimoctava edición del Concurso Internacional Olive Oil China Competition, un certamen que nació en el año 2006, con el propósito de dar a conocer a los consumidores, importadores y mayoristas, los mejores AOVE's, así como impulsar el consumo del Aceite de Oliva Virgen Extra en Asia y el mundo, convirtiéndose en el concurso líder de China y uno de los más famosos a nivel mundial.

En esta ocasión han sido premiadas las firmas de la D.O.P. Priego de Córdoba, Almaoliva Bio de Almazaras de la Subbética con Medalla de Oro en la Categoría Ecológica; El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera La Purísima ha sido reconocida con la Medalla de Bronce en la categoría de Frutado Medio; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha recibido Medalla de Oro en categoría Frutado Intenso; Rincón de la Subbética, también de la empresa Almazaras de la Subbética, S.L., obtiene Medalla de Oro en la Categoría Ecológica; Venta del Barón de Muela-Olives, S.L. ha sido galardonada con la Medalla de Oro en la categoría de Frutado Intenso; Mueloliva Picuda de Muela Olives S.L. logra la Medalla de Oro en Frutado Medio.

Fuera de la denominación de origen Amaoliva Arbequino de Almazaras de la Subbética ha conseguido Medalla de Oro en Frutado Medio; y Knolive Epicure de Kanolive Oils S.L. también ha sido distinguida con Medalla de Oro en la categoría de Frutado Intenso

AVPA PARÍS 2023

Por otro lado se ha celebrado en París la vigésimo primera edición del Concurso Internacional "Los Aceites del Mundo", que organiza la Agencia para la Valorización de Productos Agrícolas, AVPA, organización no gubernamental sin ánimo de lucro, compuesta esencialmente por productores, cuyo objetivo es el de contribuir a la valorización de las producciones agrícolas. Cada año productores de todo el mundo participan en sus diferentes concursos.

En esta ocasión han sido galardonadas varias firmas de la D.O.P. Priego de Córdoba, Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L. ha obtenido la Medalla Gourmet en la categoría de Frutado Verde Ligero y Rincón de la Subbética, también de Almazaras de la Subbética, S.L. ha recibido la Medalla Gourmet de Plata, en la categoría Frutado Verde Intenso.

Fuera de la denominación de origen ha sido premiada la marca Knolive Epicure, de Kanolive Oils, con Medalla Gourmet de Plata en Frutado Verde Intenso, y Almaoliva Arbequino de Almazaras de la Subbética con Medalla Gourmet en Frutado Verde Ligero.

OLIVE OIL AWARD ZURICH

Por último se ha publicado el fallo del jurado del Concurso Internacional Olive Oil Award-Zurich, un certamen que se viene celebrando desde el año 2002, y en el que un grupo de expertos, reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional, son los encargados de la cata y evaluación de los AOVE's, que este año han procedido de puntos tan dispares como Italia, España, Túnez, Croacia, Turquía, Grecia, Marruecos, España, Portugal e incluso China.

Amparados por la Denominación de Origen Priego de Córdoba han sido premiados los aceites El Empiedro de la S.C.A. Olivarera la Purísima, ha recibido la Medalla de Bronce, en la categoría de verde medio; Fuente

del Rey de Muela-Olives, S.L., ha recibido la Medalla de Bronce, en la categoría de verde-maduro medio; Naturaplan, comercializada por la empresa Prolive Notter & Cie. S.A.S., ha recibido la Medalla de Bronce en la categoría verde-maduro medio y además ha sido reconocido como el Favorito del Público Olio 2023 en categoría verde-maduro medio; Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., premiado con la Medalla de Plata, en la categoría verde medio y reconocido como el Favorito del Público Olio 2023 en categoría verde medio; Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, S.L., galardonado con la Medalla de Plata en la categoría verde medio y Venta del Barón, de Muela-Olives, S.L., ha obtenido la Medalla de Plata en la categoría de verde medio.

Fuera de la denominación de origen han sido premiadas las marcas Almaoliva Arbequino de Almazaras de la Subbética con un premio Olio del Público, y Knolive Epicure de Kanolive Oils con Medalla de Plata.