LOCAL | Denominación de Origen

Carbuey acoge el próximo viernes la 28ª edición de los premios a los mejores AOVEs de la DOP Priego de Córdoba

Francisco Serrano recibirá en el transcurso del acto el Premio Picudo 2024.

Rafael Cobo Calmaestra
Lunes 31 de marzo de 2025 - 19:47



Carcabuey acogerá el próximo viernes la vigésimo octava edición de los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Por segunda vez en su historia, la entrega de estos prestigiosos galardones se celebra fuera de Priego, donde tiene su sede el distintivo de calidad, debido en parte al reconocimiento que se va a tributar al que fuera durante 27 años fuera su presidente, Francisco Serrano, que recibirá el Premio Picudo.

Así lo indicaba en la presentación de esta edición Rafael Muela, presidente de la DOP, que estuvo acompañado por la alcaldesa de Fuente Tójar, Mari Fe Muñoz, los alcaldes de Almedinilla y Priego, Jaime Castillo y Juan Ramón Valdivia respectivamente, y la primera teniente de Alcalde del ayuntamiento de Carcabuey, Lucía Sánchez.

Durante su intervención, Muela destacó que estos premios, “suponen un merecido reconocimiento al esfuerzo y dedicación de todos nuestros agricultores y almazaras que durante el año cuidan nuestro preciado aceite y que cada año lo encumbran en todos los premios y reconocimientos que obtenemos”.

En relación al Premio Picudo 2024, Muele adelantaba que ha recaído en el que durante tantos años fuera el presidente del distintivo de calidad, Francisco Serrano. Un reconocimiento, como apuntaba Muela, “a su trabajo, compromiso y visión, que han sido esenciales para posicionar a nuestra Denominación de Origen en la posición actual, un referente internacional en calidad y excelencia”.

Por otra parte, Muela aprovecha la ocasión para felicitar a todo el sector, “por su continuo esfuerzo para obtener unos aceites de la más alta calidad”, añadiendo que estos premios, “más allá de los ganadores concretos, son un homenaje al conjunto de las empresas y agricultores que forman parte de nuestra Denominación de Origen”.

Por su parte, Lucía Sánchez, mostraba su orgullo por la celebración en Carcabuey de esta edición de los premios, apuntando que las actividades comenzarán a las 10:00 horas con un desayuno de tortitas de masa con chocolate, en la plaza de España, programándose junto a la ludoteca una serie de actividades enfocadas al público infantil, en las que se pondrá en valor el aceite y el olivo.

Finalmente, Juan Ramón Valdivia, incidía en el acierto de la concesión a Francisco Serrano del Premio Picudo, señalando a este respecto que, “muy pocas veces se ha tenido un premio Picudo más merecido”, afirmando que con esta nueva edición de los premios, “hay muchas miradas dirigidas hacia nosotros, porque somos el lugar en el que se produce el mejor aceite del mundo”.

Reseñar finalmente que el acto central de esta edición se celebrará en el salón de actos de la cooperativa Virgen del Castillo de Carcabuey, siendo imprescindible para el acceso contar con invitación.