LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba refuerza su proyección internacional en el Salón Gourmets 2026

Showcookings, catas y acciones conjuntas con otras denominaciones consolidan el liderazgo de sus AOVE en uno de los grandes escaparates europeos

Redacción
Jueves 16 de abril de 2026 - 19:47



La DOP Priego de Córdoba ha vuelto a situarse en el foco internacional durante su participación en el Salón Gourmets 2026, celebrado en IFEMA Madrid, uno de los principales encuentros europeos del sector de la alimentación y bebidas de calidad.

La Denominación ha contado con un stand propio en el que ha mostrado la diversidad y excelencia de sus aceites de oliva virgen extra, permitiendo a los asistentes degustar y comparar las distintas marcas amparadas, así como conocer su proceso de elaboración y el valor del origen.

Además, varias empresas vinculadas a la DOP (Muela-Olives, S.L., Sponex Europa Global Trade Company, S.L. y Magna Legatum, S.L.) han tenido presencia destacada con espacios propios, reforzando la visibilidad del tejido empresarial del sector. La participación se ha completado con otro espacio dentro del área de la Conferencia Andaluza de las Denominaciones de Origen, fortaleciendo su posicionamiento junto al resto de sellos de calidad andaluces.

El stand ha servido también como escaparate del potencial oleoturístico de la comarca, promocionando los recursos y experiencias vinculadas al aceite de oliva en municipios como Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

Uno de los momentos más destacados ha sido el showcooking celebrado en el escenario “Gusto del Sur”, donde el chef Periko Ortega, con una estrella Michelin, ha presentado su propuesta “Amanecer de Córdoba”, un plato dulce en el que el AOVE de variedad picudo de la DOP Priego de Córdoba ha sido el elemento central.

En esta acción también han participado reconocidos chefs como Kisko García y Paco López, poniendo en valor la integración de los aceites con denominación de origen en la alta cocina contemporánea.

La Denominación ha protagonizado además una colaboración con la DOP Jabugo, en una propuesta gastronómica conjunta que ha fusionado productos de ambas denominaciones, destacando su calidad y riqueza.

Otro de los ejes de su participación ha sido la presencia en el Túnel del AOVE del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, donde se han desarrollado catas especializadas para profundizar en las características

organolépticas de sus aceites.

Con esta amplia agenda de actividades, la DOP Priego de Córdoba consolida su posicionamiento como referente internacional del AOVE de alta gama, reafirmando su compromiso con la calidad, el territorio, la sostenibilidad y la cultura del olivar.