

LOCAL | Agricultura

Nuevos reconocimientos para los aceites de la comarca prieguense en los ESAO Awards

Los AOVEs amparados por la Denominación de Origen vuelven a destacar en un certamen que ha reunido 199 muestras en Valencia

Redacción

Miércoles 6 de mayo de 2026 - 17:42



Los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba han sumado nuevos reconocimientos en los ESAO Awards, premios organizados por la Escuela Superior del Aceite de Oliva y celebrados en Valencia.

El certamen, que en esta edición ha contado con 199 muestras de AOVE, valora tanto la calidad sensorial como los parámetros físico-químicos de los aceites mediante un proceso de evaluación riguroso y completamente anónimo.

Estos galardones no solo reconocen la calidad de los mejores aceites de oliva vírgenes extra, sino que también contribuyen a reforzar la innovación, el talento productor y la proyección internacional de las marcas premiadas. Su visibilidad permite además mejorar el posicionamiento de los AOVEs en mercados nacionales e internacionales, abriendo nuevas oportunidades comerciales para el sector.

Entre las firmas reconocidas de la DOP Priego de Córdoba se encuentra El Empiedro, de la S.C.A. Olivarera La Purísima, que ha sido finalista en la categoría de Mejor AOVE de Andalucía elaborado por cooperativa.

También ha sido distinguido Oleosubbética, de la empresa Marín Serrano El Lagar, S.L., como finalista a Mejor AOVE de Andalucía elaborado por productor.

Por su parte, Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética, S.L., ha obtenido el segundo premio al Mejor AOVE de Andalucía elaborado por cooperativa. Además, ha sido finalista en las categorías Best International EVOO y Mejor AOVE de España.

La firma Rincón de la Subbética, también perteneciente a Almazaras de la Subbética, S.L., ha sido igualmente finalista como AOVE de Andalucía elaborado por cooperativa.

Junto a los aceites amparados por la DOP Priego de Córdoba, otras marcas de la comarca también han sido reconocidas en el certamen, entre ellas Knolive, finalista a Mejor AOVE de Andalucía elaborado por productor en los ESAO Awards 2025/2026, con sus variedades hojiblanca y picuda, así como Eoloe Pajarero, incluido en la guía del concurso.

Estos nuevos reconocimientos refuerzan el posicionamiento de Priego de Córdoba y la comarca de la Subbética como uno de los territorios de referencia en la producción de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad.