LOCAL | Denominación de Origen

El Empiedro conquista la Medalla de Platino en el Canada International Olive Oil Competition 2026

El AOVE de la S.C.A. Olivarera La Purísima, amparado por la DOP Priego de Córdoba, vuelve a situarse entre los aceites reconocidos en un certamen internacional de referencia

Redacción/Priego Digital
Jueves 25 de junio de 2026 - 23:35



El aceite de oliva virgen extra El Empiedro, elaborado por la S.C.A. Olivarera La Purísima y amparado por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha sido reconocido con la Medalla de Platino en el Canada International Olive Oil Competition 2026.

El certamen canadiense ha hecho público el fallo de su edición de 2026, en la que se reconocen algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra del panorama internacional. El concurso se consolida como una plataforma de promoción y posicionamiento para el sector oleícola en el mercado canadiense, un destino cada vez más interesante para los productos agroalimentarios de alta calidad.

Un nuevo respaldo internacional para El Empiedro

El reconocimiento obtenido por El Empiedro supone un nuevo aval a la trayectoria de una marca estrechamente vinculada al territorio y a la calidad diferenciada de los aceites protegidos por la DOP Priego de Córdoba.

El Empiedro es un aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de las variedades Picuda y Hojiblanca, mediante procedimientos mecánicos que conservan el sabor, el aroma y las características más genuinas del fruto.

Se trata de un AOVE de frutado intenso, procedente de aceituna verde-madura, con matices herbáceos y notas frutales. En boca presenta una entrada dulce, con ligero amargor y picor, y un retrogusto almendrado. Por sus características, está recomendado especialmente para su uso en crudo, en ensaladas, vinagretas, estofados y como aderezo de carnes y pescados.

Cata a ciegas y valoración internacional

El Canada International Olive Oil Competition incluye categorías de calidad y de presentación comercial, con una evaluación basada en cata ciega por parte de un panel de expertos internacionales.

Este sistema busca garantizar la objetividad en la valoración de los aceites presentados, atendiendo a criterios sensoriales, trazabilidad, calidad del producto y capacidad de diferenciación en el mercado.

La edición de 2026 ha vuelto a poner de relieve la diversidad y el alto nivel de los AOVE procedentes de distintos países productores, así como la creciente competitividad de un sector en el que la excelencia, la identidad territorial y la presentación del producto resultan cada vez más decisivas.

Priego refuerza su prestigio oleícola

La Medalla de Platino lograda por El Empiedro vuelve a situar a Priego de Córdoba en el mapa internacional del aceite de oliva virgen extra de calidad.

El premio reconoce el trabajo de productores, almazaras y equipos técnicos que mantienen una apuesta constante por la excelencia, la innovación y la defensa de un producto que forma parte esencial de la identidad económica, gastronómica y cultural de la comarca.

Con este nuevo galardón, los aceites amparados por la DOP Priego de Córdoba refuerzan su prestigio en los concursos internacionales y consolidan su posición como uno de los referentes de la dieta mediterránea y del olivar andaluz.