LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba acerca la cultura del AOVE al público en la Noche Europea de los Investigadores

La entidad participó junto al CUDAO en la cita celebrada en la Universidad de Córdoba, donde ofreció catas y divulgó las características de los aceites de oliva virgen extra y los atractivos turísticos de la comarca

Redacción/Priego Digital
Martes 29 de septiembre de 2026 - 08:00



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha participado en la Noche Europea de los Investigadores, celebrada el pasado viernes 25 de septiembre en los jardines del Rectorado de la Universidad de Córdoba, donde acercó al público la cultura del aceite de oliva virgen extra mediante catas y actividades divulgativas.

La presencia de la DOP se produjo por invitación del Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva de la provincia de Córdoba (CUDAO), que contó con un espacio dedicado a mostrar de forma práctica el recorrido del aceite desde el cultivo del olivo hasta la valoración sensorial del producto final, con tres áreas divulgativas relacionadas con diferentes aspectos del sector oleícola y la investigación.

Durante la jornada, la DOP Priego de Córdoba realizó catas de AOVE y explicó a los asistentes las diferencias existentes entre tipos de aceite, variedades de aceituna y procesos de elaboración, atendiendo además las numerosas preguntas planteadas por personas de diferentes edades.

La entidad considera que este tipo de actividades contribuyen a mejorar el conocimiento del consumidor sobre un producto habitual en la alimentación y a facilitar que pueda identificar las características y cualidades de los distintos aceites disponibles en el mercado.

Miles de personas en la Feria de los Ingenios

La participación tuvo lugar dentro de la decimoquinta edición de la Noche Europea de los Investigadores en Córdoba, que culminó con la denominada Feria de los Ingenios. Según la Universidad de Córdoba, miles de personas acudieron al Rectorado y pudieron conocer el trabajo de 38 grupos de investigación, con la participación de más de 380 investigadores e investigadoras.

La iniciativa forma parte de un proyecto europeo de divulgación científica vinculado a MSCA and Citizens, dentro del programa Horizonte Europa, y en Andalucía está coordinada por la Fundación Descubre. Su objetivo es acercar la investigación a la ciudadanía y favorecer el contacto directo entre el público y quienes desarrollan la actividad científica.

Promoción de los municipios de la DOP

La jornada sirvió igualmente para promocionar Almedinilla, Carcabuey, Fuente-Tójar y Priego de Córdoba, los cuatro municipios que integran el territorio de la DOP, poniendo en valor sus recursos turísticos y la cultura oleícola como parte de la identidad de la comarca.

La colaboración entre la DOP Priego de Córdoba y el CUDAO se ha intensificado durante los últimos meses. Ambas entidades han desarrollado en 2026 acciones de formación y transferencia de conocimiento, entre ellas cursos especializados de análisis sensorial de aceites y jornadas dirigidas a profesionales del sector. En julio, por ejemplo, organizaron un curso avanzado de análisis sensorial que reunió a 15 participantes en la sede del Consejo Regulador.

El propio CUDAO fue creado con la participación de la Universidad de Córdoba, el Ayuntamiento de Priego, las cuatro denominaciones de origen oleícolas cordobesas y distintos grupos de desarrollo rural, con el objetivo de reforzar la investigación, formación y transferencia de conocimiento relacionadas con el olivar y el aceite de oliva.

Con su presencia en esta cita científica, la DOP Priego de Córdoba combina así la divulgación de la cultura del AOVE con la promoción del territorio, acercando al público tanto las características de los aceites amparados como el patrimonio gastronómico y turístico de los municipios productores.