LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba presenta los aceites de la nueva cosecha en el Salón Internacional del Caballo de Sevilla

La Denominación de Origen participa en SICAB 2026 con una cata dirigida de aceite de oliva virgen extra y promociona la oferta oleoturística de Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente-Tójar

Redacción/Priego Digital
Jueves 19 de noviembre de 2026 - 18:48



La Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba ha participado en la 36.ª edición del Salón Internacional del Caballo (SICAB 2026), que se celebra en Sevilla, con una actividad destinada a promocionar los aceites de oliva virgen extra de la nueva campaña 2026/2027 y dar a conocer las posibilidades turísticas de los cuatro municipios que integran su territorio.

La acción promocional se desarrolló el miércoles en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES), donde los asistentes pudieron participar en una cata dirigida de los nuevos aceites amparados por la Denominación de Origen.

Durante la actividad se dieron a conocer las características sensoriales de los AOVEs de la nueva cosecha, prestando especial atención a sus aromas, sabores y particularidades, así como a las condiciones del territorio en el que se producen.

La participación de la DOP prieguense se enmarca en la programación del XII Mes del AOVE, que comenzó precisamente este miércoles y se prolongará hasta el 20 de diciembre bajo el lema «Primera Cosecha».

Un escaparate internacional con cerca de 900 caballos

SICAB, organizado por la Real Asociación Nacional de Criadores de Caballos de Pura Raza Española (ANCCE), celebra este año su 36.ª edición, del 17 al 22 de noviembre, con la participación de 893 ejemplares pertenecientes a 335 ganaderías de ocho países.

El certamen reúne a profesionales, ganaderos, jinetes y aficionados al mundo ecuestre, además de acoger el Campeonato del Mundo del Caballo Español y las finales de distintas disciplinas deportivas.

La DOP Priego de Córdoba ha aprovechado este escenario para acercar sus aceites de oliva virgen extra a

nuevos públicos, mostrando un producto cuya trayectoria acumula, según el Consejo Regulador, más de 3.500 premios nacionales e internacionales.

El oleoturismo como complemento de la promoción del aceite

Además de la degustación de los aceites certificados, la presencia de la Denominación de Origen en SICAB ha servido para promocionar la oferta oleoturística de Priego de Córdoba, Almedinilla, Carcabuey y Fuente-Tójar.

Las propuestas presentadas incluyen visitas a almazaras, recorridos por paisajes de olivar, catas de aceite y experiencias gastronómicas, además de la posibilidad de conocer el patrimonio histórico, cultural y natural de estos municipios.

Con esta oferta, el Consejo Regulador pretende mostrar al visitante el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, desde el cultivo y la recolección de la aceituna hasta la obtención del producto final.

La iniciativa también busca relacionar la calidad de los aceites con las características de su territorio de origen, ofreciendo alternativas turísticas vinculadas al olivar y a las tradiciones de la comarca.

Una de las actividades del XII Mes del AOVE

La participación en SICAB forma parte de las actividades previstas en la duodécima edición del Mes del AOVE de la DOP Priego de Córdoba, que durante las próximas semanas llevará propuestas gastronómicas, educativas y culturales a los cuatro municipios de la Denominación de Origen.

El programa incluye catas de los nuevos aceites, desayunos molineros, talleres, rutas entre olivares y actividades de divulgación destinadas a escolares, establecimientos hosteleros y comercios.

Entre las novedades de esta edición figura «La Primera Tostada», que comenzará el 1 de diciembre y contará con la participación de bares y restaurantes que ofrecerán desayunos con aceite de oliva virgen extra certificado.

El 3 de diciembre se celebrará también la segunda edición del Día del Picudo, dedicada a una de las variedades características de la zona.

Junto a estas actividades, el Consejo Regulador continuará desarrollando acciones promocionales fuera de la comarca para dar a conocer los aceites de la nueva campaña y fomentar su identificación mediante la contraetiqueta única y numerada que distingue a los productos certificados.

La presencia en SICAB constituye una de estas iniciativas, al combinar la degustación de los AOVEs recién elaborados con la promoción turística del territorio de la Denominación de Origen.