LOCAL | Denominación de Origen

Los aceites del marco oleícola prieguense refuerzan su posicionamiento en el mercado americano

Diez marcadas amparadas por la D.O.P. “Priego de Córdoba” son galardonadas en el L.A. County Fair de Los Ángeles

Redacción
Viernes 10 de junio de 2011 - 20:01

Un total de diez marcas de aceite de oliva virgen extra, amparadas por la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, han sido galardonadas en el Certamen L.A. County Fair 2.011, que se ha celebrado recientemente en Los Ángeles (E.E.U.U.).

En esta ocasión han obtenido Medalla de Oro las marcas “Fuente la Madera”, de Manuel Montes Marín, en la categoría de Frutado Intenso; y “Señorío de Vizcántar”, de Aceites Vizcántar S.L., en la categoría de Frutado Ligero.

Por otro lado, han obtenido Medalla de Plata las marcas, “Almaoliva” de Almazaras de la Subbética (Frutado Ligero); “Cladivum”, de Aroden S.A.T. (Frutado Intenso); “El Empiedro”, de la S.C.A. Olivarera La Purísima (Frutado Ligero); “M. Montes”, de Manuel Montes Marín (Frutado Medio); “Parqueoliva Serie Oro” de Almazaras de la Subbética (Frutado Intenso); “Pórtico de la Villa”, de Manuel Montes Marín (Frutado Intenso); “Rincón de la Subbética”, de Almazaras de la Subbética (Frutado Intenso); y “Venta del Barón”, de Muela-Olives S.L. (Frutado Ligero).

Los aceites de oliva virgen extra del distintivo de calidad prieguense han mantenido una dura pugna con los mejores aceites a nivel internacional, volviendo a ser los más galardonados dentro de este certamen, en el que cada año toman parte una selección de los mejores caldos de aceituna de países productores de todo el mundo.

Con estos reconocimientos, los aceites de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, se confirman en las más altas esferas de la calidad internacional y mantienen su posicionamiento en el exigente mercado norteamericano, donde la presencia de estos caldos es cada vez mayor.