

LOCAL | Denominación de Origen

Ocho marcas amparadas por el marco oleícola prieguense, galardonadas en Los Ángeles

Nuevos galardones para los caldos de aceituna elaborados en la zona de la D.O.P. “Priego de Córdoba”

Redacción

Lunes 16 de abril de 2012 - 09:08



Un total de ocho marcas de aceite de oliva virgen extra, de las empresas amparadas por la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba”, han sido galardonadas en el Certamen L.A. County Fair 2.012, que se ha celebrado recientemente en Los Ángeles (EEUU).

En esta ocasión ha obtenido la Medalla de Oro la marca “Almaoliva” de Almazaras de la Subbética, en la categoría de Frutado

L

Asimismo han obtenido la Medalla de Plata las marcas “El Empiedro” de S.C.A. Olivarera La Purísima, en la categoría de Frutado Ligero; “Molino de Leoncio Gómez” de Gomeoliva, S.A., en la categoría de Frutado Medio; “Mueloliva” de la empresa Muela-Olives, S.L., en la categoría de Frutado Medio; “Pórtico de la Villa” de Manuel Montes Marín, en la categoría de Frutado Medio; “Rincón de la Subbética”, de Almazaras de la Subbética, en la categoría de Frutado Intenso; “Señorío de Vizcántar” de Aceites Vizcántar, S.L, en la categoría de Frutado Ligero; y “Venta del Barón” de la empresa Muela-Olives, S.L., en la categoría de Frutado Intenso, reciendo además esta marca el premio “Gold Traditional”.

Cabe destacar que 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, como Croacia, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Italia, Japón, Líbano, Marruecos, Portugal, Turquía y Estados Unidos.

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.