Dos AOVE´s de la DOP Priego de Córdoba premiados en Montoro

PREMIOS PEDRO LEÓN MELLADO 2022

Se acaban de fallar los premios del Concurso Internacional Pedro León Mellado, que tiene lugar cada dos años y que en este 2022 ha celebrado su XII edición, como ya es habitual, en el marco de la Feria del Olivo de Montoro, y que en esta edición han recaído en dos AOVES de la DOP Priego de Córdoba.

El concurso está abierto a la participación de productores de todo el mundo. Los AOVES se catan bajo clave codificada por la notaría de Montoro,

DOS AOVE'S DE LA DOP PRIEGO DE CÓRDOBA CONSIGUEN PREMIOS

La firma Venta del Barón, de Almazara de Muela, ha conseguido el Primer Premio en la categoría Frutado Verde. Por su parte, la firma Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética, se ha alzado con el Tercer Premio, también en la categoría de Frutado Verde.

Los Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la DOP Priego de Córdoba, siguen sumando reconocimientos, que engrandecen su ya reconocida calidad en todo el mundo.

Sobre la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba"

El Consejo Regulador de la Denominación Protegida Priego de Córdoba se constituye en el año 1.995, con el objetivo de dar a conocer y controlar los aceites producidos en la comarca de la Denominación de Priego de Córdoba que ampara los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

La zona amparada bajo esta Denominación comprende 29.628 hectáreas y está situada al sudeste de Córdoba, en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas.

Un producto protegido, aporta al consumidor la garantía de calidad sobre el mismo. La seguridad y tranquilidad, en concreto en este caso, que las características del medio geográfico con sus factores naturales y humanos dan a la elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuya producción, elaboración y envasado se realiza con total certeza en la zona geográfica delimitada por los municipios amparados.