

INFORME

## La mina del mejor ‘oro’

En los olivos del parque natural de las Sierras Subbéticas nace el virgen extra más reconocido, un zumo de la aceituna que campaña tras campaña sorprende por su inmensidad de sabores y olores



Procesamiento de la aceituna en el patio de Almazaras de la Subbética. - A.J. GONZÁLEZ

[Francisco Expósito](#). 21/07/2019

Algún experto catador habla de que en la zona de producción de la denominación de origen de Priego existe una «tormenta perfecta», una confluencia de factores que contribuyen a que los aceites de la comarca de las Sierras Subbéticas se hayan convertido desde hace más de una década en los más reconocidos en los distintos certámenes que se convocan en España y a nivel internacional. En esta comarca protegida se encuentra la mina del mejor oro, del mejor aceite de oliva virgen extra.

No hay dudas si se atiende a los múltiples reconocimientos que reciben.

Seguramente, la próxima semana volverán a recibir la confirmación de que han

[https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/mina-mejor-oro-claves-exito-aceite-priego\\_1313776.html](https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/mina-mejor-oro-claves-exito-aceite-priego_1313776.html)

# CÓRDOBA

recibido no uno, sino varios más. Solo durante la actual campaña 2018/2019, almazaras incluidas en esta denominación (una de las cuatro que hay en Córdoba) han conseguido 250 reconocimientos o premios, que seguirán creciendo porque hay concursos a los que se han presentado y no se sabe aún el resultado. Precisamente, ésta es una de las claves: las almazaras de la denominación, que saben que tienen un producto único, concurren a una inmensa mayoría de los certámenes que se convocan en todo el mundo. Eso ha hecho que desde el año 1998, el marco de Priego sume 2.096 reconocimientos.

La publicación especializada Mercacei titulaba esta semana: «Almazaras de la Subbética arrasa en la edición 2018/19 de The World's Best Olive Oils. Venía a destacar que la cooperativa cordobesa se convertía en este ránking, que tiene en cuenta los premios que reciben las empresas en los distintos certámenes nacionales e internacionales, en el mejor virgen extra del mundo al imponerse en las cuatro categorías definidas por esta clasificación al ser el mejor virgen extra, mejor aceite ecológico (orgánico), mejor almazara de aceite en producción convencional y mejor almazara ecológica. Con su marca Rincón de la Subbética, un hojiblanco monovarietal de producción ecológica, no dejó dudas a nadie de la inmensidad de aromas y sabor que ha alcanzado en esta campaña. En segundo lugar se clasificó otro aceite de la denominación: Venta del Barón, de Muela Olives SL. En la cuarta posición, Knolive Oils SL, con Epicure, un aceite que no está incluido en la denominación de origen de Priego de Córdoba. Además, en los diez primeros puestos del ránking mundial aparecían otros dos vírgenes extra del distintivo: Parqueoliva, de Almazaras de la Subbética, y El Empiedro, de la cooperativa La Purísima.

¿Por qué está sucediendo esto? ¿Qué hay detrás del corazón de la calidad de la comarca de la Subbética?

Dos expertos catadores, Brígida Jiménez y **José María Penco**, lo tienen claro. Junto a los rasgos propios de la zona (territorio de caliza, olivar de sierra y variedades de mucha calidad) se encuentra la enorme cultura de producción que se ha implantado

[https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/mina-mejor-oro-claves-exito-aceite-priego\\_1313776.html](https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/mina-mejor-oro-claves-exito-aceite-priego_1313776.html)

en la comarca desde hace años. Brígida Jiménez es doctora en Farmacia, directora del Ifapa de Cabra y socia de Almazaras de la Subbética. No tiene dudas sobre los ingredientes de la calidad: «Junto a los rasgos de la zona, es fundamental la organización de la recolección y del proceso de molturación. Aquí no hay nada al azar. Se prepara a los agricultores desde el punto de vista técnico, ya sean aceites ecológicos o integrados. En el mes de octubre, Almazaras de la Subbética marca pautas, la hora a la que hay recoger la aceituna atendiendo al tamaño y al análisis que se hace en laboratorio». ¿Por qué el mejor aceite no va a seguir los estrictos procedimientos del mejor vino? Nada se deja al azar.

**José María Penco es catador y director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).** Él habla de «tormenta perfecta»: «Se dan unas circunstancias magníficas. El suelo calizo hace que se produzca menos cantidad, pero hay más calidad. El clima de sierra, diferente al de campiña, hace que la aceituna adquiera más esencia, que los aceites sean más intensos y aromáticos». Y las variedades: «La aceituna picuda y hojiblanca son muy completas. Hay variedades que dan algunos matices especiales, como sucede con la arbequina, pero la calidad de estas dos variedades de la zona es muy importante». Eso hace que los aceites tengan un aroma vegetal, frutal y silvestre. Como Brígida Jiménez, no olvida la cultura que existe en el proceso de molturación. «Todo está muy controlado, no se deja nada a la improvisación», asegura. Por eso, como dicen, en el parque de las Sierras Subbéticas nace el aceite más reconocido del mundo.

## Encuentro de AEMO en Jaén



Encuentro de AEMO en Jaén - CÓRDOBA

26/07/2019

La presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, Ana María Romero, ha mantenido un encuentro en Jaén con el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, para poner en marcha nuevos proyectos conjuntos. r.c.a.

## Jaén entrará a formar parte de la Asociación Española de Municipios del Olivo

28 julio, 2019



JAÉN.- El alcalde de Jaén, Julio Millán, elevará a pleno el próximo mes de septiembre la inclusión de la ciudad de Jaén en la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), una entidad de la que forman parte más de 120 ayuntamientos, diputaciones y mancomunidades ligadas a la cultura del olivar y sus posibilidades.

Millán ha mantenido una reunión con Ana María Romero, alcaldesa de Montoro (Córdoba) y presidenta de Aemo, y José María Penco, director técnico, para analizar la entrada del Ayuntamiento. "Si queremos ser capital mundial del aceite de oliva hay que ir más allá de una declaración de intenciones, tenemos que estar en aquellos foros en los que se dirimen las oportunidades para el olivar desde el punto de vista económico, el industrial el de la investigación, el turístico y el cultural. Tener esa marca es un prestigio que debe ir acompañado de acciones que pongan en valor esa capitalidad", ha dicho el alcalde.

Aemo tiene además un papel protagonista con la presidencia de la Red de Ciudades Mediterráneas del Olivo. "Estar en Aemo nos permite establecer sinergias con ayuntamientos, entidades de ámbito internacional con las que atraer eventos que realcen esta capitalidad de Jaén y dejen valor añadido, líneas de apoyo a la investigación, promover iniciativas desde el ámbito educativo, el universitario y el mundo empresarial. Creemos que suma mucho y no resta nada, es un mundo de oportunidades porque nos sitúa en un foro en el que se deciden estrategias de progreso", remarca. Gran parte de los 424 kilómetros cuadrados del término municipal de Jaén están dedicados al cultivo del olivar. La capital es tras Úbeda la segunda ciudad con mayor número de hectáreas olivareras.

## Gobierno local elevará a pleno la inclusión de Jaén en la Asociación Española de Municipios del Olivo

Publicado 28/07/2019 13:40:28 CET



Gobierno local elevará a pleno la inclusión de la capital en la Asociación Española de Municipios del Olivo AYUNTAMIENTO DE JAÉN

JAÉN, 28 Jul. (EUROPA PRESS) -

El alcalde de Jaén, Julio Millán, elevará a pleno en el próximo mes de septiembre la inclusión de la ciudad de Jaén en la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), una entidad de la que forman parte más de 120 ayuntamientos, diputaciones y mancomunidades ligadas a la cultura del olivar y sus posibilidades.

Millán ha mantenido una reunión con la alcaldesa de Montoro (Córdoba) y presidenta de Aemo, Ana María Romero, y el director técnico, José María Penco, para analizar la inclusión en esta asociación.

"Si queremos ser capital mundial del aceite de oliva hay que ir más allá de una declaración de intenciones, tenemos que estar en aquellos foros en los que se dirimen las oportunidades para el olivar desde el punto de vista económico, el industrial, el de la investigación, el turístico y el cultural", ha explicado el alcalde en un comunicado, asegurando que "tener esa marca es un prestigio que debe ir acompañado de acciones que pongan en valor esa capitalidad".

Aemo tiene además un papel protagonista con la presidencia de la Red de Ciudades Mediterráneas del Olivo. "Estar en Aemo nos permite establecer sinergias con ayuntamientos, entidades de ámbito internacional con las que atraer eventos que realcen esta capitalidad de Jaén y dejen valor añadido, líneas de apoyo a la investigación, promover iniciativas desde el ámbito educativo, el universitario y el mundo empresarial", ha valorado Millán.

"Creemos que suma mucho y no resta nada, es un mundo de oportunidades porque nos sitúa en un foro en el que se deciden estrategias de progreso", ha remarcado. Gran parte de los 424 kilómetros cuadrados del término municipal de Jaén están dedicados al cultivo del olivar y la capital es tras Úbeda la segunda ciudad con mayor número de hectáreas olivareras.

Aemo está dedicada desde 1996 al fortalecimiento de la cultura del olivar. Además de reunir en una misma mesa a municipios e instituciones de ámbito supramunicipal alrededor de las posibilidades no solo en términos económicos del cultivo sino también de impulso turístico y cultural, la asociación organiza y colabora en jornadas, congresos y premios a la difusión de la cultura del olivar y la industria oleícola.



## ¿Vino blanco o rosado? Maridar cada momento

El verano es esa época maravillosa en la que experimentamos nuevas sensaciones, viajamos más y disfrutamos del aire libre. Pero todo eso siempre es mejor en buena compañía. Cada momento puede ser único y especial,...

Ofrecido por **Viña Esmeralda**