

Reconocimiento a los mejores AOVE de la provincia en la XII edición de los Premios ‘Sabor Granada’

Los galardones han contado con la participación de 28 empresas, que han presentado un total de 36 aceites y 12 envases diferentes

jueves 07 de mayo 2026



Foto de familia tras finalizar la gala

La Diputación de Granada ha celebrado en el Auditorio de Caja Rural de Granada la entrega de la XII edición de los Premios a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra ‘Sabor Granada’, un certamen que reconoce la excelencia del AOVE producido en la provincia y que pone en valor el trabajo de almazaras, cooperativas y empresas del sector oleícola granadino.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha presidido el acto y ha subrayado “el compromiso de la Diputación con el sector” al asegurar que “el aceite de Granada es una seña de identidad, el resultado de siglos de cultura olivarera y de un saber hacer que se transmite de generación en generación. Y también es, hoy más que nunca, innovación, tecnología, sostenibilidad y proyección global”.

Además, Díaz ha destacado que “detrás de cada botella de AOVE granadino hay un sector con dimensión, con territorio y con arraigo. Personas que eligieron quedarse, cultivar y seguir creyendo en lo que hace la tierra de Granada cuando se la cuida con respeto y con pasión”.

Premios

La XII edición de los Premios a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra “Sabor Granada” ha contado con la participación de 28 empresas, que han presentado un total de 36 aceites y 12 envases diferentes. En la categoría de Frutados Verdes Intensos, el premio ha recaído en Aceites Navarro García S.L., de Nigüelas, por su aceite Navarro García, un monovarietal elaborado al 100% con aceituna picual.

En Frutados Verdes Medios, el galardón ha sido para Venchipa S.L., de Ventas de Huelma, gracias a su aceite Omed Picual, también un monovarietal 100% picual. Por su parte, el reconocimiento en la categoría de Frutados Maduros ha distinguido a la Cooperativa Conde de Benalúa, de Benalúa de las Villas, por su aceite Conde de Benalúa, un coupage de variedades picual, arbequina y arbosana.

El premio en la categoría de Producción Integrada ha sido para Almazara Quaryat Dillar, de Dílar, por su aceite Quaryat Picual, elaborado íntegramente con aceituna de la variedad picual. Asimismo, en Producción Ecológica, el jurado ha reconocido a la Cooperativa San Sebastián de Alfacar por su aceite Albojaira Eco, producido con la variedad hojiblanca.

Por último, en la categoría de Producciones Singulares, el galardón ha recaído en Lucio Millenium S.L., de Íllora, por un aceite elaborado con la variedad lucio.

Distinciones especiales

La Distinción Especial al Envasado ha recaído en Aceites Navarro García S.L., de Nigüelas, por una botella blanca opaca de diseño contemporáneo que representa el aceite como “oro líquido” y resalta el carácter temprano del producto.

La Distinción Especial a las Mujeres del Sector ha sido para Amalia Torres Morente, gerente de Torres Morente y directora de Recursos Humanos de Maeva S.L., en reconocimiento a su trayectoria y a su contribución a la visibilización del papel de la mujer en el sector oleícola granadino.

El Premio Honorífico Oleícola se ha concedido a título póstumo a Juan Rafael Granados, expresidente de la Cooperativa San Francisco de Asís de Montefrío, por su dedicación, compromiso y trabajo en favor del sector.

Una campaña que confirma la fortaleza del olivar granadino

La campaña 2025/2026 llega con datos que refuerzan la confianza en el sector. Granada prevé una producción de 117.200 toneladas de aceite de oliva, una cifra que, aunque ligeramente

inferior a la campaña anterior, se sitúa un 17% por encima de la media de los últimos años. La provincia cuenta además con más de 556.000 toneladas de aceituna de almazara previstas, lo que la sitúa entre los grandes referentes del olivar andaluz.

En materia de producción ecológica, Granada aporta una estimación de 2.570 toneladas en una campaña en la que Andalucía prevé superar las 34.000 toneladas de aceite ecológico, reflejo de una apuesta creciente por la sostenibilidad y el valor añadido.

La provincia cuenta con 209.000 hectáreas dedicadas al olivar, el 13% de toda la comunidad andaluza, y destaca por una notable diversidad varietal: picual, hojiblanca, lucio, picudo, nevadillo de Alhama, loaime... Variedades que confieren a los AOVEs granadinos una personalidad singular y una clara vinculación al territorio.

Sabor Granada y las entidades colaboradoras

Los premios están organizados por la Diputación de Granada a través de su marca Sabor Granada, una estrategia integral de desarrollo económico que acompaña al sector agroalimentario provincial desde el campo hasta el mercado. La marca está presente en las principales ferias internacionales, en restaurantes de referencia y en los canales de distribución de decenas de países.

La gala ha contado con la colaboración de Caja Rural de Granada, entidad patrocinadora y anfitriona del acto, el Patronato Provincial de Turismo, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía (AGAPA), las Denominaciones de Origen Protegida Montes de Granada y Poniente de Granada, la Asociación de Cooperativas Agroalimentarias de Granada e INFAOLIVA.