

45^a edición

AGROPRIEGO

del 18
al 20
SEPTIEMBRE
2026

ACTIVIDADES

📍 Parque Niceto Alcalá Zamora y Torres
PABELLÓN DEL ACEITE

🕒 Mañanas: 10:00 a 14:30 h.
Tardes: 17:30 a 21:00 h.
(domingo abierto hasta las 14:30 h.)



ORGANIZA:



Priego
de Córdoba

SUBVENCIÓN:



COLABORA:



www.agropriego.es

PABELLÓN DEL ACEITE

09:45 h. ACTO PROTOCOLARIO DE INAUGURACIÓN.

10:15 h. DESAYUNO MOLINERO.

de 11:00 a 13:00 h. PEQUEÑOS EMBAJADORES DEL AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

Aprende y cocina con el AOVE D.O.P. Priego de Córdoba.

de 18:30 a 20:30 h. DEGUSTACIÓN POPULAR GRATUITA DE ELABORACIONES CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

19:30 h. CATA MARIDAJE CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

Descubre los matices, aromas y sabores de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba a través de una experiencia de cata y maridaje.

Conoce las distintas variedades de AOVE y aprende a combinarlas con diferentes elaboraciones gastronómicas para potenciar sus cualidades y disfrutar de todo su potencial culinario.



PABELLÓN DEL ACEITE

de 10:30 a 13:30 h. X EDICIÓN DE COCINA EN FAMILIA.

Cocina en vivo: recetas elaboradas con aceite de la D.O.P. Priego de Córdoba por parte de los más jóvenes y sus familiares.

de 12:30 a 14:00 h. DEGUSTACIÓN POPULAR GRATUITA DE ELABORACIONES CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

de 18:30 a 20:30 h. DEGUSTACIÓN POPULAR GRATUITA DE ELABORACIONES CON AOVE DOP PRIEGO DE CÓRDOBA.

de 19:30 a 20:30 h. CATA MARIDAJE CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.



DOMINGO 22

PABELLÓN DEL ACEITE

de 11:00 a 12:00 h. TALLER GASTRONÓMICO Y CATA.

Aperitivos con el mejor AOVE del mundo D.O.P. Priego de Córdoba.

de 12:00 a 14:00 h. DEGUSTACIÓN POPULAR GRATUITA DE ELABORACIONES CON AOVE D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

Y ADEMÁS, DURANTE TODA LA FERIA NO TE PUEDES PERDER....

● EL UNIVERSO DE LAS VARIEDADES DE OLIVO.

"Conoce la biodiversidad del olivar".

Muestra divulgativa organizada en colaboración con el Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva (CU DAO), donde los visitantes podrán descubrir las principales variedades de aceituna cultivadas en España y observar las diferencias morfológicas de sus frutos, hojas y huesos.

● CONOCE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ACEITE. CURIOSIDADES, ATRIBUTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DEL ACEITE.

En colaboración con el Ciclo de elaboración de Aceites y Vinos
IES ÁLVAREZ CUBERO.

● OLI-BARRA CONOCE LAS MARCAS DE LA D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA.

Podrás catar los aceites más premiados del mundo amparados bajo nuestra Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

● ¡¡NUESTRA MASCOTA ACEITUNO SERA COMO SIEMPRE EL PROTAGONISTA DE AGROPRIEGO Y EL PABELLÓN DEL ACEITE!!

NO TE OLVIDES DE NOMBRARNOS EN REDES SOCIALES:

#turismoyaceiteDOPriego2026

@aovedoppriego

@turismodepriego

@almedinillaturismo

@turismodecarcabuey

@turismodefuentetojar

