# Ifeja acoge en sus instalaciones el concurso para elegir los mejores aceites de esta cosecha, los « Jaén Selección 2013 »

Noticias

Los aceites de oliva virgen extra que sean seleccionados participarán de manos de la Diputación Provincial en ferias y eventos gastronómicos nacionales e internacionales.

Con  la convocatoria de la cata-concurso el pasado mes de diciembre, se iniciaba el proceso para elegir los aceites que integrarán la iniciativa de la Diputación Provincial **«Jaén Selección 2013»**, distintivo de calidad bajo el que se englobarán los mejores aceites de oliva virgen extra jiennenses de esta cosecha, que se promocionarán de manos de la Administración provincial en ferias y eventos gastronómicos a lo largo del próximo año. «El objetivo de esta iniciativa es fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de nuestros aceites de oliva virgen extra, pero también reconocer el esfuerzo de empresas y cooperativas para elaborar un aceite de calidad superior», señaló la diputada de Empleo, Promoción y Turismo, Ángeles Férriz.

La cata-concurso se dividirá este año en dos fases. En la primera de ellas un jurado integrado por cinco expertos de reconocido prestigio elegirá entre los aceites presentados a los que estarán presentes en una cata final.  De esta última fase que se desarrollará hoy 16 de enero, saldrán los «Jaén Selección 2013», una decisión de la que se encargará un jurado que presidirá el director del Congreso «Lo Mejor de la Gastronomía», Rafael García Santos, quien estará asesorado por cocineros y sumilleres de la provincia.

Los «Jaén Selección 2013» estarán presentes en las distintas actividades promocionales en las que la Diputación participe a nivel internacional y nacional a lo largo de 2013, entre las que figuran Alimensur, Madrid Fusión, el Salón del Gourmet o Gastronómika, además de que serán utilizados por los cocineros finalistas del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra «Jaén, paraíso interior». En definitiva «serán los aceites que se convertirán en embajadores de nuestro oro líquido, sin duda, nuestra mejor seña de identidad», resaltó Férriz.

Redacción