

La Fundación del Olivar da a conocer a los finalistas de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva

Noticias

La Fundación del Olivar ha dado a conocer a los finalistas de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Feria Internacional del Aceite de Oliva Expoliva 2015, que tendrá lugar en Jaén del 6 al 9 de mayo

En este sentido, el jurado ha decidido que en la categoría de aceites frutados verdes intensos los elegidos sean las entidades Aroden Hispania, S. L. (Carcabuey, Córdoba), con la marca Cladium; Venchipa, S.L. (Acuña, Granada), con Omed Picual; Casa de Hualdo, S.L. (Madrid), con Casas de Hualdo-Picual; Almazara de Muela, S.L. (Priego de Córdoba, Córdoba), con Venta del Barón; y La Inmaculada Concepción, SCA (La Roda de Andalucía, Sevilla), con Oleoestepa. Por su parte, en frutados verdes medios, los finalistas son la SAT El Labrador (Fuente de Piedra, Málaga), con la marca La Laguna de Fuente Piedra; Ouvegetal (Alferrarede, Portugal), con Cabeço das Nogueiras; El Trujal de La Loma, S.L. (Úbeda, Jaén), con Cortijo Espíritu Santo; la SCA La Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía, Sevilla), con Estepa Virgen, y Pago Baldío San Carlos, S.L. (Majadas, Cáceres), con San Carlos Gourmet. Mientras tanto, en frutados maduros los seleccionados son Explotaciones Jame, S.L. (Villargordo, Jaén), con la marca Bravoleum, Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo; Aceites Olivar del Valle, S.L. (Bolaños, Ciudad Real), con Magnolio; Pago Baldío San Carlos, S.L. (Majadas, Cáceres), con Pago Baldío San Carlos; Galgón 99 (Villanueva de la Reina, Jaén), con Casa del Agua-Oro Bailén Coupage, y Sociedade Agrícola Do Vale Umbria (Beja, Portugal), con Innoliva. Por último, en la categoría de producción ecológica las entidades finalistas son Agropecuaria Carrasco, S.L. (Elsas, Cáceres), con Vieru Ecológico DOP Gata-Hurdes; Finca La Reja, S.L. (Bobadilla-Antequera, Málaga), con Finca La Torre; Alcalanova, S.L. (Alcaudete, Jaén), con Soler Romero; SCA Almazaras de la Subbética (Carcabuey, Córdoba), con Rincón de la Subbética; y Rafael Alonso Aguilera, S.L. (Tabernas, Almería), con Oro del Desierto.

Los seleccionados para el Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Jaén "Gran Picual" son Aceites San Antonio, S.L.U. (Jaén), con la marca Cortijo La Torre; El Trujal de la Loma, S.L. (Úbeda, Jaén), con Cortijo Espíritu Santo; Aceites Campoliva, S.L. (Pegalajar), con Melgarejo Picual Premium, y Galgón 99, S.L. (Villanueva de la Reina), con Oro Bailén Reserva Familiar Picual.

El presidente ejecutivo de la Fundación del Olivar y delegado territorial de Agricultura y Medio Ambiente, Julio Millán, ha valorado la excelencia de los vírgenes extra presentados al certamen, "lo que muestra el prestigio del galardón al aceite con más tradición en el mundo". Además, ha explicado que en esta última edición y, a pesar de la escasa cosecha, se han recibido más muestras que en convocatorias pasadas, "demostrando la apuesta decidida por los aceites de calidad por parte del sector productor". En la actual edición, se han presentado un total de 93 muestras.

Los aceites presentados a concurso pertenecen a 8 Comunidades Autónomas productoras de aceite (Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla-León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Madrid, Extremadura y Navarra) y a 15 provincias españolas (Jaén, Córdoba, Sevilla, Málaga, Granada, Almería, Albacete, Cáceres, Barcelona, Valladolid, Tarragona, Navarra, Madrid, Ciudad Real y Alicante). A su vez, cabe destacar que tres de las muestras recibidas proceden de Portugal.

Entre las diferentes variedades que se han presentado a los premios y que muestran la diversidad de este alimento en la Península Ibérica se pueden distinguir: Picual, arbequina, cornicabra, koroneiki, hojiblanca, royal, picuda, manzanilla, alameña, hendera, carrasqueña, chorro, alfafrenca o vidueña.

El jurado ha estado compuesto por un panel de expertos en análisis sensorial pertenecientes a los siguientes organismos: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Laboratorio de Sanidad Vegetal de Jaén, Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, Laboratorio Agroalimentario de Atarfe perteneciente a Agapa, Dirección General de Calidad, Industrias

Agroalimentarias y Producción Ecológica, Instituto de la Grasa del CSIC de Sevilla, Citoliva y actuando como secretario, la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

Redacción