

El Magrama concede el “Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2014 - 2015”



Noticias

El aceite de producción ecológica presentado por Finca La Reja, de Bobadilla (Málaga), es el que, con mayor puntuación, ha obtenido el Premio Alimentos de España

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el **“Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2014 -2015”**, en sus categorías “Producción Convencional” y “Producción ecológica”.

Unos premios con los que el Ministerio contribuye a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites. También tiene como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

El fallo del jurado ha otorgado la mayor puntuación al aceite de producción ecológica presentado por Finca La Reja, de Bobadilla (Málaga), que ha obtenido, por tanto, el Premio Alimentos de España.

Este aceite ha recibido también el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de producción ecológica.

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

En esta edición, los premios concedidos en la categoría “Producción Convencional”, que a su vez se subdivide en los grupos “Frutados Verdes Amargos”, “Frutados Verdes Dulces” y “Frutados Maduros” son los siguientes:

-Aceites Frutados Verdes Amargos

En esta modalidad el premio ha recaído en La Inmaculada Concepción, S.C.A. de OLEOESTEPA, de La Roda de Andalucía (Sevilla). Este aceite se define como frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba fresca, hoja y tomatera, así como de almendra, manzana y cáscara de plátanos verdes.

En boca es amargo y picante de intensidad media-alta con fuertes notas de alioza. Muy equilibrado. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy complejas y persistentes.

En esta modalidad han resultado finalistas Almazara de Muela, S.L., de Priego de Córdoba (Córdoba) y El Labrador, S.A.T., de Fuente de Piedra (Málaga).

-Aceites Frutados Verdes Dulces

Este premio se ha otorgado a S.C.A. Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba (Córdoba). Se trata de un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierbas aromáticas, y otras frutas como cítricos, tomate, manzana, plátano y almendras verdes.

En boca, de entrada es dulce, con amargo y picante claramente valorables. Muy equilibrado y

extremadamente rico en matices.

Como finalistas de este grupo han quedado Aceites Campoliva, S.L., de Pegalajar (Jaén) y El Trujal de la Loma, de Úbeda (Jaén).

-Aceites Frutados Maduros

En este grupo ha resultado ganador el aceite de Casas de Hualdo, S.L., de El Carpio de Tajo (Toledo). Es un aceite frutado intenso de frutas maduras con notas de almendra, manzana y plátano.

En boca es muy dulce y almendrado con sensaciones que recuerdan a canela y frutos secos. Todo el conjunto resulta muy armonioso, fragante y equilibrado.

Los finalistas de este grupo han sido Moli La Boella, S.L., de La Canonja (Tarragona) y Coselva, S.C.C.L., de La Selva del Camp (Tarragona).

“ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA”

En esta categoría, el premio ha recaído en **Finca La Reja, de Bobadilla-Antequera (Málaga)**. Es un aceite frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba, hoja, tomatera y otras frutas como manzana, cáscara de plátano y almendra verde y sensaciones que recuerdan al café.

En boca es amargo y picante de intensidad alta muy equilibrado, percibiéndose claramente el almendrado de alloza. Por consiguiente, se trata de un aceite intenso, de gran complejidad y elevada persistencia.

Como finalistas han quedado Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco, S.L., de Eljas (Cáceres) y La Purísima de Herrera, S.C.A. de OLEOESTEPA, de Herrera (Sevilla).

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente