miércoles 21 de febrero de 2018

El V Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia se falla hoy

Descargar imagen

Expertos catadores de reconocido prestigio han elegido los aceites premiados en una 'cata a ciegas' entre las 10 muestras procedentes de 8 almazaras provinciales

Las dependencias de la Diputación de Huelva han acogido hoy la cata profesional, realizada por expertos catadores de reconocido prestigio, de los aceites de la cosecha 2017 /2018 que se han presentado a la convocatoria del V Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) obtenido en la Provincia de Huelva que, como en convocatorias anteriores, se enmarca dentro de la campaña "Que sea de Huelva", si bien este año, por primera vez, y dentro de este V premio, se ha convocado una Distinción Especial al Mejor Packaging de AOVE de la provincia de Huelva, que también ha sido fallado hoy.

En esta quinta edición del certamen para elegir el que será el mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva en la campaña 2017/2018, se han presentado un total de 10 muestras procedentes de 8 almazaras provinciales, ya que, acogiéndose a las bases de la convocatoria, cada almazara podía presentar un máximo de dos muestras. La valoración de las 10 muestras se ha realizado a través de una "cata a ciegas" por parte de los expertos. En la convocatoria actual todas las muestras están catalogadas como producción convencional salvo dos que se corresponden con aceite de origen ecológico.

Las almazaras que han participado en esta quinta convocatoria son la Almazara Ecológica de Encinasola, S.L., con dos muestras; la SCA Sta. Mª Salomé, de Bonares, con una muestra; la S.C.A. San Bartolomé, de Paterna del Campo, con una muestra; Vigueras Verdes Arquiteleco S.L, de Paterna del Campo, con una muestra; la Cooperativa del Campo San Bartolomé, de Beas, con dos muestras; la Cooperativa del Campo San Antonio Abad S.C.A., de Trigueros, con una muestra; la S.C.A. Olivarera Bartolina, de San Bartolomé de la Torre, con una muestra; y Oleoblanca S.C.A., de Villablanca, con una muestra.

2019 © Diputación Provincial de Huelva

Para articular este premio, la Diputación de Huelva ha necesitado contar con un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional, para evaluar sensorial y analíticamente las muestras participantes. En este caso, el Laboratorio Agroalimentario de Córdoba ha sido el encargado de realizar los análisis bajo el convenio firmado entre la institución provincial de Huelva y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.

La cata profesional ha dado comienzo con la constitución del jurado presidido por M.ª Carmen Castilla, diputada de Investigación Agrícola y Ganadera. Los miembros que han formado parte de este jurado son expertos catadores de reconocido prestigio: Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba); Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa (CSIC) en Sevilla; María José Moyano Pérez, responsable del Laboratorio de Almazara, y miembro del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; Plácido Pascual Morales, jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; el restaurador onubense Diego García; como asistente técnico del Secretario del Premio, Vicente Ríos, y como asesor Fernando Cera, experto conocedor del sector oleícola de la provincia de Huelva.

Los catadores han analizado, a partir de sensaciones de gusto y olfato, los sabores fundamentales y las sensaciones percibidas en la nariz de cada una de las muestras de aceite, determinando la intensidad de los defectos y atributos. Entre cata y cata de aceite de oliva, para quitar el gusto de la muestra anterior, es adecuado ingerir un trozo de manzana verde y beber un sorbo de agua.

Las muestras han sido presentadas a los catadores identificadas con claves y el jurado, una vez valoradas todas las muestras, de acuerdo con las bases, han designado las muestras premiadas en esta edición. Una vez finalizada la cata, el asistente técnico del secretario del premio procede a la identificación de las muestras participantes abriendo un sobre que contiene las claves de las diferentes almazaras. A continuación, se informará a las cooperativas premiadas del fallo del jurado para convocarlas al posterior acto de entrega de premios. Los galardones en esta convocatoria están formados por un Primer Premio y dos Áccesits bajo la denominación de Mención Especial. La almazara ganadora podrá hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora.

De forma extraordinaria en esta convocatoria, la organización del premio ha gestionado el Galardón conmemorativo ‘525 Aniversario- Huelva entre dos Mundos’, invitando a participar a almazaras de Argentina, país del que dos almazaras han ofrecido sus caldos para participar en este certamen que, por motivos de logística, no se ha podido contar con sus muestras, aunque sí con su interés por participar y compartir este premio con las almazaras de Huelva. Estas dos almazaras pertenecen a la Cámara Olivícola de San Juan, una de las principales provincias productoras de aceite de Argentina: Establecimiento Olivium S.A, del municipio de Sarmiento, y Trilogía Oliva, del municipio de San Martín.

Distinción al mejor packaging

Como se ha señalado anteriormente, este año, por primera vez, y formando parte de este V Premio al Mejor AOVE obtenido en la Provincia de Huelva, se ha convocado una Distinción Especial al Mejor Packaging de AOVE de la Provincia de Huelva. Para optar a este nuevo galardón se han presentado los envases pertenecientes a siete almazaras provinciales: Almazara Ecológica de Encinasola, S.L., S.C.A. Sta. Mª Salomé, S.C.A. San Bartolomé, Vigueras Verdes Arquiteleco S.L., Cooperativa del Campo San Bartolomé, Cooperativa del Campo San Antonio Abad S.C.A. y Oleoblanca S.C.A.

El jurado, presidido por la diputada M.ª Carmen Castilla y compuesto por el experto en diseño, publicidad y marketing, David Robles, y por la periodista Guadalupe Rubio, se ha reunido para analizar y deliberar sobre la tipología variada de packs, de diferentes materiales, formas y colorido presentados por las almazaras. Todos los envases presentados

2019 © Diputación Provincial de Huelva

cumplen la normativa legal aplicable al packaging del aceite de oliva virgen extra. El jurado ha valorado aspectos como la identidad envase-producto, funcionalidad, innovación y, dentro de los aspectos innovadores, el diseño y el carácter ecológico, dos caracteres que favorecen la diferenciación de un producto. Una vez realizada las rondas eliminatorias, el jurado ha fallado el galardón, que se entregará en el acto de concesión del premio.

Esta nueva distinción dentro del certamen al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia nace como consecuencia de la evolución de la sociedad y de las tendencias que predominan en el mercado. Por ello, desde la Diputación de Huelva se ha apostado por el diseño como potente herramienta de marketing, supravalorada en el caso de las cada vez más implantadas compras online y m-commerce. El packaging se considera el primer encuentro entre el producto y el consumidor y, a partir de ese momento, puede convertirse en la única razón para su elección.

2019 © Diputación Provincial de Huelva