

miércoles 13 de febrero de 2019

La Cooperativa San Bartolomé de Paterna del Campo gana el VI Premio Diputación de Huelva al Mejor AOVE provincial



Descargar imagen

Carballo ha presidido la entrega de galardones de un certamen que pone de manifiesto “la excelencia de nuestros aceites y la garantía de un sector productivo en auge”

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Carballo, ha entregado hoy los premios Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia en su sexta edición, correspondiente a la cosecha 2018/2019, así como una distinción especial al Mejor Packaging, un galardón

contemplado en las bases por segundo año consecutivo. El certamen, convocado anualmente a través del Servicio de Investigación Agrícola y Ganadera de la institución provincial, premia los aceites de calidad y propiedades organolépticas superiores que se producen en las almazaras de la provincia una vez valorados por un grupo de expertos catadores.

La Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera San Bartolomé de Paterna del Campo, conocida comercialmente como ‘Olipaterna’, ha resultado ganadora de esta sexta edición. Asimismo, han recibido las dos menciones especiales la Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas y Aceites Calderay de Valverde del Camino. Por su parte, la distinción especial al mejor packaging ha recaído igualmente en la propuesta presentada por la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera San Bartolomé de Paterna del Campo, realizándose una valoración en cuanto a diseño, innovación, sostenibilidad y manejo.

Carballo, acompañado por la diputada de Agricultura e Investigación Agrícola y Ganadera, M.^a Carmen Castilla; la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias en Huelva, Natalia Aguilera, y los alcaldes Juan Salvador Domínguez, de Paterna del Campo; Diego Lorenzo Becerril, de Beas; y Manuel Cayuela, de Valverde del Camino, ha felicitado a las cinco almazaras onubenses que han presentado sus aceites al certamen.

Para el presidente de la institución provincial los olivaderos onubenses “representáis con garantía a un sector productivo en alza, de calidad, y uno de los pilares básicos de nuestra economía, sin dejar de lado el mimo que ponéis en el proceso de extracción, conservación y envasado de los aceites, que es pieza clave a la hora de obtener unos aceites de excelencia, que se distinguen por unas cualidades únicas y una calidad reconocida y premiada dentro y fuera de nuestro territorio”.

El portavoz del jurado al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia, Juan Francisco Martín, chef del restaurante Azabache, ha descrito el aceite ganador como “frutal de alcachofas verdes y maduras, con notas de intensidad media, destacando las hierbas silvestres, tomatera, hierbabuena, plátano, con una entrada en boca dulce, con un amargo y picante compensado y con notas y aromas de almendras verdes y frutos secos”.

Sobre el ganador de la primera mención, Martín ha señalado que se trata de un aceite “frutado de aceitunas verdes, con notas herbáceas y frutales, con entrada en boca dulce, amargor casi imperceptible, picor más intenso, con un despliegue a plátanos y frutos secos”. Por último, el aceite merecedor de la segunda mención ha sido valorado por el jurado como “frutado de aceitunas muy maduras, destacando las notas a plátano y frutas maduras, con entrada en boca dulce, picor agradable y notas a avellana”.

Por su parte, la portavoz del jurado al mejor packaging de aceite de oliva virgen extra obtenido en la provincia, Guadalupe Rubio, ha destacado de la propuesta ganadora -elegida según cinco ejes de valoración- “el uso de un concepto sobre el que se desarrolla un juego gráfico, con un diseño innovador y atrevido a la vez que actual y fresco, que aporta un nuevo incentivo al consumidor”. Rubio ha subrayado que se trata de un envase ergonómico de fácil uso, sostenible, con el añadido del papel metálico texturizado utilizado en su diseño “que hacen agradable la experiencia táctil del pack”.

Caraballo ha incidido en el apoyo y el esfuerzo que la Diputación de Huelva brinda a todos los sectores productivos de la provincia y, en concreto, al sector agroalimentario “con el que llevamos años trabajando mano a mano al ser un sector esencial, ya que somos una provincia eminentemente agrícola”. Como ha señalado el presidente de la institución provincial, “estamos impulsando sectores como el del vino, los frutos rojos, el garbanzo de Escacena o el cultivo de espárragos, entre otros, y el cultivo del olivar y la olivoindustria también constituyen una sección importante dentro del panorama agrícola de Huelva”.

En este sentido, el presidente de la institución provincial ha subrayado “el esfuerzo importante que realizamos en pro del sector oleícola a la hora de estar presentes en todas las ferias nacionales e internacionales, gracias a la gestión y los recursos de la Oficina Huelva Empresa, además de la organización de las Jornadas de Asistencia Técnica al Sector del Olivar, la Muestra de Aceites de Huelva o la puesta en marcha del proyecto Innoliva Huelva que lidera la Diputación, con un presupuesto de 300.000 euros -cofinanciados con fondos FEADER y Junta de Andalucía -para mejorar los procesos productivos en las almazaras provinciales”.

Si bien en la provincia el aceite de oliva onubense representa un pequeño porcentaje del total producido en Andalucía “su calidad es extraordinaria”, como ha remarcado el presidente de la Diputación, y así lo acreditan los primeros premios y distinciones obtenidos en los más prestigiosos certámenes nacionales e internacionales.

Respecto a la producción definitiva en Huelva de la campaña 2018/2019, se han superado las 8.600 tm de aceite, si bien el sector ha sufrido un retraso en la campaña de tres semanas por causas climáticas, al igual que el resto de Andalucía, lo que ha conllevado un incremento de costes en las almazaras y en los productores. A pesar del incremento de los kilogramos de aceitunas, el rendimiento graso ha sido de 15,5 puntos, por debajo de los 19 puntos obtenidos en la campaña anterior, por lo que la producción de aceite ha sido inferior.

En cuanto a los premios, 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. La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un máximo de 750 litros, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

