

viernes 24 de febrero de 2017

Olibeas, Gibraleón y Bonares, mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia de Huelva



Descargar imagen

Se han entregado las distinciones con las que la Diputación apoya a un sector de calidad en una edición marcada por la conmemoración del 525

La Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas, más conocida como Olibeas, ha resultado ganadora de la cuarta edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, en la cosecha 2016 /2017, a los aceites de calidad organoléptica superior producidos en las almazaras de la provincia. Este es el tercer año consecutivo que Olibeas se

alza con el Premio que este año conmemora el 525 Aniversario del Encuentro entre dos Mundos y que, como en convocatorias anteriores, se enmarca dentro de la campaña “Que sea de Huelva”.

La Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibraleón ha obtenido la primera Mención Especial y la Cooperativa Santa María de Salomé de Bonares, la segunda Mención Especial del jurado.

El diputado de Agricultura, Ezequiel Ruiz, ha entregado las distinciones a los presidentes de las tres cooperativas galardonadas, acompañado del delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta, Pedro Pascual Hernández. Durante el acto, Ruiz, ha agradecido el trabajo del jurado compuesto por expertos catadores, que han emitido el fallo tras la cata profesional “a ciegas” de las 13 muestras presentadas al certamen y ha indicado que “este año 2017 es especial para todos los sectores productivos de la provincia” debido a la “conmemoración del 525 Aniversario del Encuentro entre dos Mundos como el mejor escaparate de la provincia en todo el mundo”.

Del mismo modo, Ezequiel Ruiz ha señalado que con este tipo de acciones, la Diputación “quiere apoyar y contribuir al desarrollo de este sector en la provincia” respaldando tanto a los productores de aceite “para obtener los mejores frutos” como a las almazaras “para la obtención de productos de alta calidad, lo que les permite posicionarse mejor en el mercado”.

Por su parte, el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Pedro Pascual Hernández, ha querido felicitar a la Diputación de Huelva “por impulsar este tipo de iniciativas para poner en valor la calidad excepcional de los grandes aceites que tenemos en la provincia”. Al mismo tiempo, el delegado ha animado a las almazaras de la provincia de Huelva que no hayan participado en la muestra a que lo hagan en las próximas convocatorias “para que sus aceites lleguen a más sitios y sea elevado a la categoría que se merecen”.

Premio y dos menciones especiales

El presidente de la cooperativa Olibeas, Nicolás Liroa, ha agradecido a la Diputación el premio y ha asegurado que “es un reconocimiento a todos los que participan en la elaboración del aceite, desde el agricultor que cuida el cultivo con esmero a todos los miembros de la almazara”.

En cuanto a las características de las muestras ganadoras, el portavoz del jurado, el restaurador onubense, José Almenta, ha descrito al aceite ganador como “un frutado en nariz de intensidad media-intensa, que recuerda a la hoja de olivo y a la hierba recién cortada, con notas de frutas verdes, plátano, tomatera y almendras verdes”. En su cata en boca “tiene un amargo y un picante compensado agradable”.

Por su parte, el aceite elegido con la primera mención especial, el aceite de la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva de Gibraleón “presenta notas verdes en nariz que recuerda a las aceitunas verdes, notas herbáceas y plantas aromáticas silvestres cortadas. Dulce en boca, con notas de frutos secos , con un conjunto final muy armónico”.

Por último, sobre la segunda mención especial al aceite de la Cooperativa Nuestra Señora de Salomé de Bonares, el jurado lo describe como “un aceite con sensaciones olfativas que recuerdan a cítricos. En boca tiene una entrada dulce, con notas de frutos secos y hojas verdes de olivo” ha concluido el portavoz del jurado, José Almenta.