

martes 17 de marzo de 2015

La cooperativa Olibeas gana el II Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Huelva



Descargar imagen

Carballo destaca la “extraordinaria calidad” de los aceites onubenses y felicita a las almazaras por una producción “elaborada con esmero”

El presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Carballo, ha entregado hoy los premios Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, en la cosecha 2014/2015, a los aceites de calidad organoléptica superior producidos en las almazaras de la provincia.

La Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas, más conocida como

Olibeas, ha resultado ganadora de esta segunda edición. Asimismo han recibido menciones especiales la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva SCA. de Gibraleón y la Cooperativa Olivarera San Bartolomé SCA de Paterna del Campo.

El portavoz del Jurado y chef del restaurante Ciquitrake, Carlos Ramírez, ha calificado el aceite ganador como “frutado medio de aceitunas verdes con notas maduras”, “En nariz predominan notas herbáceas y de huerta como el tomate maduro, con toques de alloza. Su entrada en boca es fluida y elegante; se percibe un ligero amargor de hoja de olivo, con retrogusto a plátano verde y almendra y suave picor que persiste, resultando un aceite complejo y equilibrado”, ha añadido en su valoración.

El presidente de la Diputación ha recordado que a través de este concurso se quiere estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad, “mejorando la imagen y posición del aceite de Huelva en el mercado del aceite de oliva y promocionando entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características”.

Carballo ha destacado el cuidado que los olivaderos onubenses ponen en la producción y “el esmero” de las almazaras en el proceso de extracción, conservación y envasado de aceites algo que ha dicho es “decisivo” en la obtención de aceites de extraordinaria calidad. Asimismo ha felicitado a todas las almazaras de la provincia por representar “a un sector de calidad que es un orgullo para esta provincia”. y ha animado a todos los onubenses “a consumir y disfrutar nuestros aceites, que son una garantía de bienestar y salud”.

En la provincia existen 17 almazaras, de las que 15 son cooperativas y dos industriales y si bien, 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 acreditan los primeros premios y distinciones en los más prestigiosos certámenes nacionales e internacionales.

La Marca de Garantía Aceite de Huelva es un certificado distintivo que certifica que el aceite de oliva al que se aplica cumple con unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, origen geográfico y modo de elaboración.

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 1000 litros, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

A falta de publicarse los datos definitivos, las estimaciones apuntan que la campaña 2014-2015 en la provincia ha tenido un incremento de producción de un 16%, siendo la más elevada de los últimos años, con una producción que podría alcanzar las 5'8 toneladas.

El acto de entrega ha contado con la asistencia de los presidentes y gerentes de las cooperativas galardonadas y de la Federación Andaluza de Empresas de Cooperativas Agrarias de Huelva.