

viernes 7 de marzo de 2014

## Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra para la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva de Gibraleón



### Ignacio Carballo ha hecho entrega del primer premio y dos menciones especiales para dos cooperativas de Beas y San Bartolomé

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 2013/2014, a los aceites de calidad organoléptica superior producidos en las almazaras de la provincia.

De entre los aceites de las ocho cooperativas inscritas en el concurso, la

Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, SCA de Gibraleón ha sido la ganadora del Primer Premio. El Jurado, a través de su portavoz, el prestigioso cocinero onubense Xanty Elías, ha calificado al aceite ganador como “frutado medio de aceituna”. Destacando entre sus características las “notas de brotes verdes de hoja de olivo y manzana verde, acompañado de notas de aceituna madura”. La calificación del jurado continúa destacando “su entrada en boca dulce con un agradable amargor y picor. En el retrogusto, resaltan notas de alcachofa verde y piel de plátano. Aceite equilibrado y bien estructurado”.

El presidente de la Diputación ha destacado que a través de este concurso se pretende estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad, mejorar la imagen y posición del aceite de Huelva en el mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de dicho aceite.

Carballo ha incidido en el cuidado que los olivareros 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.

Han recibido Menciones Especiales la Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas y la Cooperativa Olivarrera Bartolina SCA de San Bartolomé de la Torre.

En lo que respecta a las Menciones Especiales, el jurado ha descrito el aceite producido en la almazara de la Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas como “frutado de aceituna, con recuerdo a hoja de higuera verde, plantas silvestres y notas de fruta madura”. Al entrar en boca destaca un amargor medio y un picor elegante que persiste. En el retrogusto vuelven a aparecer las notas verdes de hoja de higuera y de olivo.

Con respecto a la otra Mención Especial de la Cooperativa Olivarera Bartolina SCA de San Bartolomé de la Torre, el jurado ha apreciado que se trata de un AOVE “frutado de aceituna con recuerdos a frutos maduros. Su entrada en boca es dulce con ligero amargor y picor tardío y persistente. En el retrogusto, se encuentran notas de plátano verde”.

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.

El Jurado, compuesto por cuatro expertos catadores de prestigio internacional, y el restaurador onubense Xanty Elías, ha destacado la calidad de las muestras, un total de ocho, correspondientes a otras tantas almazaras de las cooperativas inscritas.

Este concurso tiene como objetivos principales promocionar, difundir y mejorar el conocimiento y comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad, de acuerdo con los fundamentos de la campaña “Que sea de Huelva”.

Según las bases publicadas en el mes de noviembre pasado 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, de acuerdo con la Bases, se ha comprometido a adquirir un máximo de 1000 litros del aceite galardonado con el Primer Premio, para destinarlo a fines institucionales y promocionales de la entidad.