

martes 11 de febrero de 2020

Diputación afianza su apoyo al sector olivarero onubense con la entrega de los galardones al mejor aceite de oliva virgen extra

Caraballo ha entregado el premio al mejor AOVE en la categoría de gran producción a la Cooperativa San Bartolomé de Paterna y el de pequeña producción a Olibeas



[Descargar imagen](#)

El Salón de Plenos de la institución provincial ha acogido la entrega de los galardones correspondientes a la séptima edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia en la cosecha 2019/2020, convocado anualmente a través del Servicio de Investigación Agrícola y Ganadera de la institución provincial, que premia los aceites de calidad y propiedades organolépticas superiores que se producen en las almazaras de la provincia, una vez que son valorados previamente por

un grupo de expertos catadores.

El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, ha hecho entrega de los galardones concedidos en sus dos categorías -gran producción y pequeña producción, instauradas en esta edición-, así como las menciones especiales de ambas categorías, que en gran producción ha quedado desierta.

En la categoría de gran producción ha sido elegido como mejor aceite de oliva virgen extra el presentado por la Cooperativa Olivarera San Bartolomé SCA de Paterna del Campo. La Cooperativa del Campo San Bartolomé de Beas - más conocida como Olibeas- ha resultado ganadora en la categoría de pequeña producción. Asimismo, ha recibido la mención especial de pequeña producción la muestra presentada por Aceites Calderay Disagón de Valverde del Camino.

Junto al presidente han asistido al acto de entrega la vicepresidenta de Territorio Inteligente, María Eugenia Limón; la representante de Cooperativas Agro-alimentarias en Huelva, Marina de la Osa, los alcaldes Juan Salvador Domínguez, de Paterna del Campo, y Diego Lorenzo Becerril, de Beas; así como los presidentes y gerentes de las almazaras premiadas.

Caraballo ha dado unas pinceladas sobre este certamen, que tiene un recorrido de siete ediciones consecutivas y al que han concurrido en esta edición seis almazaras -Almazara Ecológica de Encinasola, Cooperativa Olivarera San

Bartolomé SCA de Paterna del Campo; Sociedad Cooperativa Andaluza “Olivarera Bartolina” de San Bartolomé de la Torre; Oleoblanca Sociedad Cooperativa Andaluza, de Villablanca; Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A. de Beas ; y Aceites Calderay, de Valverde del Camino – con un total de nueve muestras presentadas a concurso para las dos categorías.

Como ha señalado el presidente de la Diputación, “desde esta institución provincial hacemos un esfuerzo importante al adquirir un total de 600 litros – 300 litros de cada una de las categorías premiadas- para la promoción del aceite de oliva virgen extra de nuestra provincia y como obsequio de calidad para actos institucionales”. Caraballo ha hecho hincapié en el trabajo que, desde la Diputación, se está realizando “con todos los sectores productivos, apoyando a los empresarios y empresarias de sectores como el de la moda flamenca en Simof, de las berries en Berlín y Madrid, del calzado, del mueble, la mina, la pesca, entre otros”.

En este sentido, Caraballo ha incidido en el cariño especial que mantiene desde hace años esta institución con el sector del aceite, “con el que colaboramos en distintas líneas, organizando las Jornadas de Asistencia Técnicas, muestras de aceites que den a conocer el valor y singularidad de los AOVES de Huelva, la presencia en ferias nacionales e internacionales y a través de eventos de proyección comercial como este premio”. El presidente del ente provincial ha anunciado la próxima clausura el 18 de marzo de Innoliva, el proyecto dirigido a la aplicación de procesos innovadores para la mejora del AOVE, “en el que se ha trabajado en las almazaras y en el campo y que forma parte de este movimiento integral para promocionar y mejorar este producto”.

Por último, Caraballo ha recordado que este sector, aunque este año ha visto mermada su producción entre un 20-40% menos que el año pasado, “reparte riqueza y empleo en la provincia, con 250.000 jornales y una facturación que ronda los 15 millones, cifras que avalan el seguir avanzando y apostando por un producto de máxima calidad y que, junto con otros productos de excelencia de nuestra provincia, se convierten en la mejor carta de presentación de una provincia con mucho futuro e ilusión a la hora de seguir las metas que nos va marcando el Plan Estratégico provincial”.

Por su parte, el portavoz del jurado y chef del restaurante Masero, Abel Masero, ha subrayado que “como miembro del sector de la hostelería, llevo por bandera el lema ‘Que sea de Huelva’, y con mucha pasión, humildad y vocación intento reflejar en mi cocina el gran producto que nos hacéis llegar a nuestra casa de una inmensa calidad”. Masero ha valorado el aceite ganador en la categoría de gran producción como “frutado, con recuerdo a tomate, plátano verde y manzana. En boca es de entrada dulce con amargor y picor medio compensado. En el retrogusto aparecen almendras margas y atrás, alcachofas y nuez verde”.

Respecto al aceite ganador del premio a la pequeña producción, la valoración ha sido como “un aceite frutado de aceitunas verdes, de alta intensidad. Notas de huerta, a tomatera, alcachofa, tallo verde, plátano y malva. Muy verde en boca, amargo, picante más intenso compensado y con persistencia muy alta”.

El alcalde de Beas, Diego Lorenzo Becerril, que ha hecho entrega del premio al presidente de la Cooperativa del Campo San Bartolomé de Beas, Nicolás Liroa, ha dado las gracias a la Diputación por el apoyo al sector y ha mostrado su orgullo “por el premio concedido a esta cooperativa de nuestro municipio, Beas, que cuenta con la mayor extensión de olivar de la provincia”.

Por su parte, el alcalde de Paterna del Campo, Juan Salvador Domínguez, ha entregado el galardón al presidente de la Cooperativa Olivarera San Bartolomé SCA, Manuel Pérez. Domínguez ha dado la enhorabuena a todos los premiados y ha recordado que “el mimo con que se labran las tierras en Paterna es muestra de la gran calidad de nuestro aceite”.

Por último, el propietario de Aceites Calderay, Idelfonso Calderay, ha recibido la mención especial en la categoría de pequeña producción, incidiendo en que “este ha sido un año duro para el olivar, con una cosecha muy mala y un tiempo que no nos ha acompañado, por lo que este premio que concede Diputación es un gran alivio para el sector”.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen