

viernes 18 de febrero de 2022

## Diputación anuncia los aceites galardonados en la octava edición del Premio al Mejor AOVE de la provincia 2021/22

El vicepresidente, Juan Antonio García, ha anunciado que los galardones de esta edición se entregarán en la I Feria Provincial del Aceite que se celebrará en Beas el próximo abril



Descargar imagen

Hoy se ha anunciado el fallo del jurado relativo a la octava edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia, cosecha 2021 /2022, convocado por la Diputación de Huelva a través del Servicio de Innovación Agrícola y Ganadera, para galardonar los mejores aceites en cuanto a calidad y propiedades organolépticas superiores que se producen en las almazaras de la provincia, una vez valorados por un grupo de expertos catadores.

El vicepresidente de Innovación Económica y

Social, Juan Antonio García, acompañado por el chef del restaurante onubense Portichuelo, Manuel Gómez, como miembro del jurado, ha dado a conocer los nombres de las almazaras e industrias que han obtenido alguno de los galardones que contemplan las bases del premio, una vez que las 16 muestras presentadas por nueve industrias oleícolas se hayan sometido a examen físico-químico en un laboratorio profesional homologado para garantizar la calidad de las mismas.

Estas muestras han sido evaluadas mediante un proceso de valoración sensorial y cata a ciegas por un panel profesional de catadores, compuesto por miembros del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Instituto de la Grasa), AEMO (Asociación de Municipios del Olivo), expertos de la DO Priego de Córdoba y el chef Manuel Gómez como invitado.

Los galardones otorgados en esta octava edición son los siguientes: Primer Premio en la Categoría de Gran Producción para la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera “San Bartolomé”, de Paterna del Campo, y mención especial para la Cooperativa del Campo “San Bartolomé” S.C.A., de Beas; Primer Premio en la categoría de Pequeña Producción, que ha resultado ex aequo entre la Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera “San Bartolomé”, de Paterna del Campo, y la Cooperativa del Campo “San Bartolomé” S.C.A., de Beas.

El Primer Premio a la Producción Ecológica ha sido para Sociedad Cooperativa Andaluza ‘Nuestra de la Oliva’, de Gibraleón, y mención especial para ‘Oleoblanca’ Sociedad Cooperativa Andaluza, de Villablanca. Como novedad de esta edición, con carácter único se ha convocado por primera vez el Premio Extraordinario al Mejor Verdial obtenido en la provincia, otorgado por el jurado a la Cooperativa del Campo “San Bartolomé” S.C.A., de Beas.

Paralelamente, la Distinción Especial al Mejor Packaging de Aceite de Oliva Virgen Extra Obtenido en la Provincia de Huelva ha sido otorgado por un jurado especializado en diseño, de entre las 4 muestras presentadas a concurso, al packaging del aceite ‘Turdus’, de la empresa Agroquímicos Santos, S.L., de San Bartolomé de la Torre.

El vicepresidente ha trasladado su felicitación “a todas las almazaras e industrias participantes en esta VIII edición del Premio Diputación de Huelva al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido en la provincia”, recordando que “este premio viene a sumarse a un conjunto de iniciativas respaldadas por la Diputación de Huelva, cuyo objetivo es potenciar al máximo un sector tan estratégico para nosotros, y para la marca Huelva, como es el oleícola, siguiendo con la línea de apoyo y acompañamiento a los sectores productivos de la provincia, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Plan Estratégico Provincial, líneas 30,34 y 35”.

En este sentido, García ha recordado que “esta institución provincial ha entrado recientemente a formar parte de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) con el objeto de profesionalizar aún más este sector tradicional que tanto nos representa, y próximamente, pondremos en marcha la primera Feria Provincial del Aceite, que se va a celebrar en Beas durante el próximo mes de abril, en la que se va a hacer entrega de los galardones correspondientes a esta octava edición del Premio”.

Para el vicepresidente del ente provincial “liderar proyectos inspiradores en cuanto a la innovación y la transformación digital del sector, como el proyecto Innoliva, organizar jornadas técnicas profesionales dirigidas a maestros de almazaras, actos de reconocimiento a los profesionales del aceite o ferias de muestras de este producto, tanto locales como nacionales, representan el apoyo de la Diputación a este sector”.

Por su parte, Manuel Gómez, chef invitado a esta edición del premio y dueño del restaurante Portichuelo, ha agradecido a la Diputación la oportunidad de haber participado en la cata a ciegas junto al resto de expertos. Gómez ha destacado la importancia desde el punto de vista gastronómico, que tiene el AOVE en la cocina, haciendo hincapié en que “se debería de consumir el excelente aceite que se obtiene en la provincia y no salir a buscarlo fuera”.