

jueves 23 de febrero de 2017

Diputación busca el mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia en conmemoración del 525 Aniversario



Descargar imagen

Expertos catadores de reconocido prestigio eligen al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra entre las 13 muestras presentadas a la cuarta edición del Premio

Con motivo de una nueva convocatoria del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra 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”, se ha llevado a cabo una cata minuciosa de las 13 muestras presentadas al

premio que en 2017 celebra su cuarta edición.

El diputado de Agricultura, Ezequiel Ruiz, ha agradecido a los miembros del jurado que pongan su conocimiento al servicio del certamen cuyo objetivo por parte de la Diputación de Huelva “es poner en valor las características de alta calidad de los aceites que producimos en la provincia de Huelva” siempre “apoyando al sector olivarero con estas acciones que entran dentro del trabajo con todos los sectores productivos de la provincia” recordando que “este es uno de los objetivos del Plan Estratégico de la Provincia de Huelva que llevamos a cabo a través de la Diputación”. Así, ha anunciado que la entrega del premio se llevará a cabo mañana viernes 24 de febrero.

Por su parte, la directora del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Cabra en Córdoba (IFAPA) y miembro del jurado, Brígida Jiménez, ha destacado positivamente el hecho de que la Diputación de Huelva “apueste por este tipo de acciones y otras muchas, para valorar el trabajo de los productores buscando la excelencia de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia” siendo prueba de la gran expectación con la que este certamen cuenta “que este año se haya visto aumentado el número de muestras que se presentan” además de observar que año tras año “se mejora la calidad de las muestras ya que es muy positivo que se reconozca el buen trabajo además de ayudar a los productores a mejorar su producto con acciones de formación durante todo el año por parte de la Diputación de Huelva”.

Para Jiménez, los aceites de la provincia de Huelva se caracterizan por su diversidad, “con una amplia gama de aromas y sabores”, debido, según explica, a que se ha plantado mucho olivar nuevo con variedades tanto autóctonas como de otras zonas de Andalucía, como la picual, la hojiblanca o la arbosana.

Los galardones en esta convocatoria Conmemoración del 525 Aniversario, son un Primer Premio y dos Áccesits bajo la denominación de Mención Especial. 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.

En la cata del aceite de oliva se llevan a cabo los mismos pasos analíticos que en la de otros productos líquidos. Las muestras se colocan en copas opacas, generalmente de color azul, se tapan, se huelen y se degustan. Entre cata y cata de aceite de oliva, para quitar el gusto de la muestra anterior, se come un trozo manzana verde y se bebe un sorbo de agua. El proceso consta de varias rondas eliminatorias, pruebas de ordenación según la calidad de las muestras por cada jurado y la puesta en común, antes de acordar el fallo del premio.

Un jurado de reconocido prestigio para los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia

El jurado ha estado compuesto por expertos catadores de reconocido prestigio como son Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba); Fernando Martínez, Jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa (CSIC) en Sevilla; María José Moyano Pérez, Responsable del Laboratorio de Almazara, y miembro del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; Plácido Pascual Morales, Jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; el restaurador onubense José Almenta; como asistente técnico del Secretario del Premio, Vicente Ríos y como asesor Fernando Cera, experto conocedor del sector oleícola de la provincia de Huelva.

La valoración de las muestras se realiza a través de la “cata a ciegas” de las muestras que se han presentado al premio y que se corresponde con las siguientes almazaras: cooperativa Nuestra Señora del Reposo de Candón de Beas; la cooperativa de San Bartolomé de Beas; la cooperativa de San Antonio Abad de Trigueros; la cooperativa Olivera Bartolina de San Bartolomé de la Torre; cooperativa Nuestra Señora de la Oliva de Gibráléon, cooperativa Santa Salomé de Bonares; cooperativa agroalimentaria Virgen del Rocío de Almonte; cooperativa de San Bartolomé de Paterna del Campo; cooperativa Virgen del Valle de Manzanilla; y Almazara Ecológica de Encinasola SL de Encinasola.