

martes 13 de febrero de 2024

Diputación entrega los galardones del X Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de la cosecha 2023/24

La cooperativa del Campo San Bartolomé, 'Olibeas', logra el primer premio a Gran producción, con mención especial para la cooperativa Nuestra Sra. de la Oliva, 'Oleodiel' en esta categoría



Descargar imagen

Foto de familia

El Salón de Plenos de la Diputación de Huelva ha acogido el acto de entrega de los galardones correspondientes a la décima edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia en la cosecha 2023/2024, organizado desde el Servicio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva de la institución provincial, así como una distinción especial al Mejor Packaging.

El presidente de la Diputación de Huelva, David Toscano, acompañado por el delegado de Medio Ambiente y Sostenibilidad, Pedro Yórquez; la diputada de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva, Patricia Millán; y el diputado de Reto Demográfico y presidente del jurado, José Carlos Rodas, ha hecho entrega de los galardones de este décimo certamen, convocado anualmente para premiar los aceites de calidad y propiedades organolépticas superiores que se producen en las almazaras de la provincia, una vez valorados por un grupo de expertos catadores. En esta décima edición del premio, se han presentado un total de 22 muestras pertenecientes a siete almazaras y cooperativas de la provincia.

La Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A., 'Olibeas', se ha alzado con el primer premio a Gran producción; la S.C.A. Nuestra Señora de la Oliva, 'Oleodiel', se ha llevado la mención especial de esta misma categoría. El primer premio a Pequeña producción ha sido para la S.C.A. Olivarera San Bartolomé, de Paterna del Campo, logrando la mención especial a esta misma categoría la Cooperativa Agrícola Olivarera S.C.A. de Villarrasa.

En cuanto a las categorías monovarietales, han recibido el premio extraordinario al mejor Verdial dos cooperativas: la S.C.A. Olivarera San Bartolomé, de Paterna del Campo, y la S.C.A. Nuestra Señora de la Oliva, 'Oleodiel'; los premios extraordinarios al mejor Picual y al mejor Arbequino han recaído en la Cooperativa del Campo San Bartolomé S.C.A., 'Olibeas'.

El premio a la categoría al mejor aceite de producción ecológica ha quedado desierto en esta edición. Respecto al premio al mejor packaging, este ha sido para el envase 'Oleosierra', presentado por la Almazara Ecológica de Encinasola.

El presidente de la Diputación ha dado las gracias “a todas las personas que han participado en esta décima edición de este concurso, un certamen muy importante para la provincia porque el aceite es uno de sus grandes embajadores”. En este sentido, Toscano ha dejado encima de la mesa “la creación de una marca, además de la Marca Huelva, o una Denominación de Origen, IGP o algún indicativo que haga diferente a nuestro aceite con respecto al resto y le ofrezca esa distinción y ese sello de calidad único”.

Toscano ha recordado que “desde esta institución provincial, tal y como se ha hecho durante todo este tiempo, estamos intentando contribuir a impulsar el sector agroalimentario y creemos que convocatorias como esta son necesarias y ahora más que nunca, debido al complicado momento que pasa el sector a causa de la sequía, por lo que son necesarios este tipo de reconocimientos que ayuden a dar mucha más difusión al sector”. Un sector que “lo está haciendo muy bien en la recogida, en la transformación, y además a través de cooperativas, lo cual es fundamental en la provincia de Huelva, ya que incorpora un plus de economía social”, ha subrayado.

El presidente de la Diputación ha incidido en que, tras diez ediciones, “hemos tenido un incremento considerable de la calidad gracias al trabajo mucho más delicado, mucho más mimado, que hace que nuestro aceite vaya teniendo esa personalidad que mejora año tras año, tras aprender de los pequeños errores” en un sector, el olivarero, “que cuenta en nuestra provincia con más de 35.00 hectáreas, que genera 280.000 jornales y más de 100 puestos de trabajo directos”.

En cuanto a acciones previstas, el presidente ha indicado la puesta en marcha de unas jornadas técnicas dirigidas a los maestros de almazaras; el apoyo al sector en ferias y muestras nacionales e internacionales; así como “seguir trabajando con el turismo, junto a AEMO y otras diputaciones, a través del proyecto ‘Oleoturismo en España’, financiado con fondos europeos por un total de 1,1 millones de euros, de los que la provincia de Huelva recibe de forma directa más de 100.000 euros”.

Valoración sensorial del jurado

El presidente del jurado y diputado de Reto Demográfico, José Carlos Roda, ha dado a conocer la valoración del jurado sobre los aceites presentados a concurso. En el aceite ganador del primer premio Gran producción, el jurado ha encontrado un sabor “intenso frutado de aceituna verde, notas de hierba, tomate verde, alcachofa, almendras y aromático, con entrada fluida en boca, equilibrado, amargo y picante, ligeros y equilibrados”.

El aceite que se ha alzado con el primer premio Pequeña producción ha sido valorado por el jurado del certamen como “frutado medio a aceituna verde, hierba, hoja de olivo, tomatera y hierbas aromáticas, elegante entrada en boca, con un picante y amargos acompasados; retrogusto herbáceo con frutos secos”.

El premio extraordinario al mejor Verdial ha sido valorado como “frutado medio a aceitunas frescas verdes, notas herbáceas, hortalizas y alioza; en boca entra dulce, con un potente retrogusto y amargo ligero y picante creciente”.

Respecto al aceite ganador del premio extraordinario al mejor Picual, el jurado lo ha valorado como “intenso frutado a aceituna verde, notas de hierba, tomate verde, alcachofas, almendras y aromático, con entrada fluida en boca, equilibrado, amargo y picante, ligeros y equilibrados”.

Por último, el aceite que ha obtenido el premio extraordinario al mejor Arbequino cuenta con un sabor “frutado medio de aceitunas frescas, con recuerdo a plátano y frutos secos, entrando en boca dulce con picante y amargo ligeros y balanceados entre sí, con retrogusto a almendras”.

En cuanto al envase de “Oleosierra”, cuenta con “un diseño innovador, a la vez que actual y fresco, su botella estilizada de vidrio negro opaco, denota la limpieza de un diseño de vanguardia y originalidad que lo hace muy atractivo, lo que aporta un nuevo incentivo al consumidor”.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen