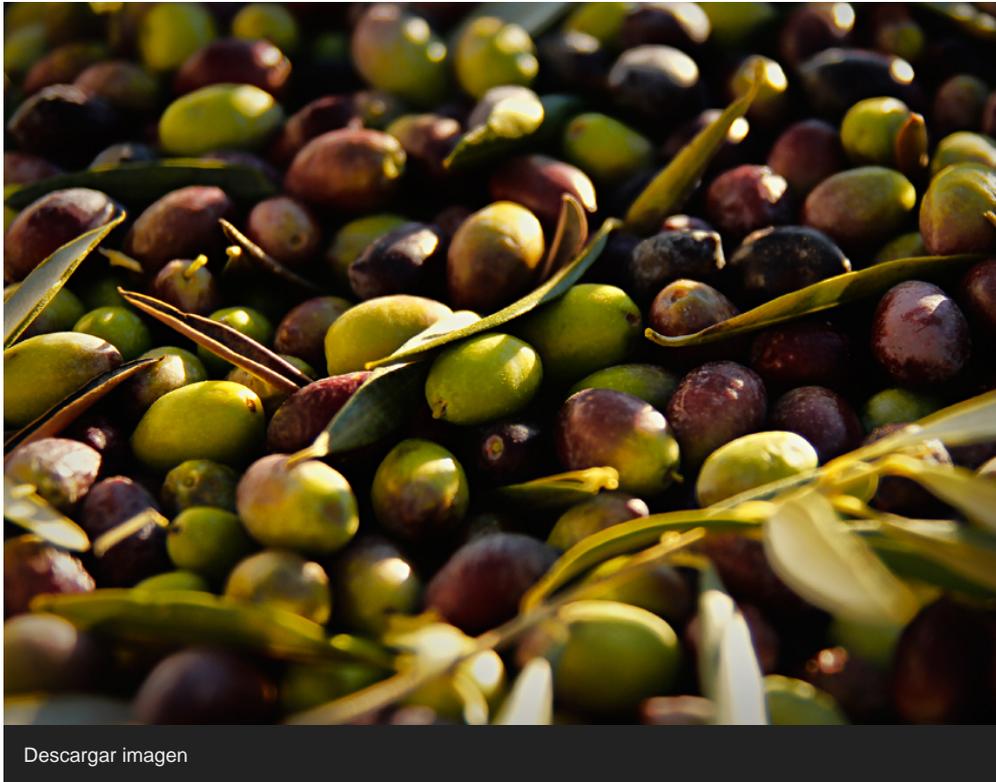


lunes 3 de febrero de 2014

El aceite de Oliva de Huelva, a concurso



Descargar imagen

‘Que sea de Huelva’ reúne a ocho almazaras de la provincia en el I Concurso al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia

La Campaña ‘Que sea de Huelva’, puesta en marcha por la Diputación de Huelva, está promocionando el conocimiento y el consumo del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva a través del ‘Primer premio Diputación de Huelva al mejor aceite de oliva virgen extra obtenido en la provincia’, cosecha 2013 /2014.

Según la diputada del Área de Desarrollo Local, Innovación, Medio Ambiente

y Agricultura, Esperanza Cortés “con este concurso queremos poner en valor no sólo la calidad de nuestros aceites, sino también un sector agrícola, el olivarero, que es uno de los pilares fundamentales de la provincia en cuanto a generación de riqueza y empleo”.

Para la diputada “el cuidado de los olivareros onubenses en la producción y el esmero de las almazaras en el proceso de extracción, conservación y envasado de aceites es decisivo en la obtención de aceites de extraordinaria calidad, que han conseguido primeros premios y distinciones en los más prestigiosos certámenes nacionales e internacionales”.

Las almazaras, que han acogido con entusiasmo esta iniciativa, ya han sido visitadas por el secretario del premio y personal técnico de Diputación para extraer las muestras de aceite que actualmente están siendo analizadas y evaluadas sensorialmente, mediante un panel oficial de catadores, en el Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Una vez obtenidos los resultados del Laboratorio y de acuerdo con las bases, el Jurado del Premio, del que forman parte expertos catadores, expertos en restauración y crítica gastronómica además del presidente de la Diputación, Ignacio Carballo, se reunirá en las instalaciones de la Institución Provincial el próximo 6 de marzo para mediante la cata de los aceites finalistas, proponer el aceite ganador del “ I Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido en la Provincia” y hasta dos accésits bajo la denominación de Mención Especial.

Los aceites de Trigueros, Beas, Candón, Gibraleón, San Bartolomé de la Torre, Bonares, Manzanilla y Paterna del Campo están representados en este concurso a través de la Cooperativa del Campo San Antonio Abad, Cooperativa del Campo San Bartolomé Cooperativa del Campo Nuestra Sra. del Reposo, Cooperativa Nuestra Sra. de la Oliva, Cooperativa Olivarera Bartolina Cooperativa Santa María Salomé, Cooperativa Virgen del Valle, Cooperativa Olivarera San Bartolomé, respectivamente.

La almazara ganadora podrá hacer mención del premio en el etiquetado de los envases del aceite ganador del que la Diputación Provincial de Huelva adquirirá hasta 1000 litros que destinarán a fines institucionales y promocionales de la entidad.