

lunes 7 de marzo de 2016

Olibeas y Oleodiel, mejores Aceites de Oliva Virgen Extra y de producción ecológica de la provincia



Descargar imagen

La diputada Lourdes Martín entrega las distinciones de la tercera edición del certamen, con el que la Diputación apoya a un sector de calidad y excelencia

La Cooperativa del Campo San Bartolomé SCA de Beas, más conocida como Olibeas, ha resultado ganadora de la tercer edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, en la cosecha 2015/2016, a los aceites de calidad organoléptica superior producidos en las almazaras de la provincia. Este es el

segundo año consecutivo que Olibeas se alza con el Premio. La Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva SCA de Gibraleón se ha alzado ganadora del mejor aceite de producción ecológica, categoría que se ha estrenado este año, además de recibir la mención especial en la producción convencional.

La diputada de Desarrollo Local, Lourdes Martín, ha entregado las distinciones a los presidentes de ambas cooperativas y ha agradecido el trabajo del jurado, compuesto por expertos catadores, que han emitido el fallo tras una cata profesional 'a ciegas' de las nueve muestras presentadas al concurso.

El portavoz del Jurado, el restaurador onubense Juan García, del restaurante Zancolí, ha descrito al aceite ganador en producción convencional como "frutado, de aceitunas verdes y maduras. Destacan notas frutales de plátano, manzana, almendra verde y tomate. En boca es dulce, con un ligero y agradable picor en garganta que recuerda a frutos secos, vainilla y frutas". El presidente de la cooperativa Olibeas, Nicolás Liroa, ha agradecido a la Diputación el premio y ha asegurado que es una labor de todos los que participan en la elaboración del aceite, "desde el agricultor que cuida el cultivo con esmero a todos los miembros de la almazara".

El primer premio al aceite ecológico se caracteriza, según el jurado, por ser "frutado, de aceitunas verdes, hierba recién cortada, notas frutales de almendra, plátano verde, cítricos y tomate. De entrada en boca es dulce, con un ligero amargor compensado y con retrogusto a alcachofa y almendra verde. Se trata de un aceite complejo, armónico y equilibrado". Para el presidente de la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, Antonio Rodríguez de la Rosa, el premio y la mención especial que han recibido sus aceites "son una inyección de ganas para seguir elaborando un producto de calidad para un consumidor cada vez más exigente". En este sentido, ha animado a la Diputación a mantener la convocatoria de un certamen "que contribuye a que los aceites de la provincia lleguen cada vez a más sitios".

El III Premio Diputación a los mejores AOVE se enmarca dentro de la campaña 'Que sea de Huelva. La diputada Lourdes Martín ha explicado que las almazaras ganadoras, en la categoría convencional y ecológica, podrán hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora. La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un total de 500 litros del aceite ganador tradicional y 250 del aceite ecológico, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

El asesor técnico del Jurado, Fernando Cera, ha explicado la evolución de los aceites de la provincia en las dos últimas décadas y ha señalado que los ganadores de esta edición representan "un concepto nuevo de calidad en el aceite, que va más allá del Aceite de Oliva Virgen Extra, y que es la excelencia", asegurando que los aceites premiados "podrían ser Medalla de Oro en cualquier certamen al que se presenten". En el acto ha estado presente el diputado provincial de Agricultura y Pesca, Pedro Pascual, el alcalde de Beas -la diputada de Desarrollo Local es alcaldesa de Gibráléon,- así como agricultores, cooperativistas y trabajadores de las almazaras onubenses.

El Jurado ha estado integrado por expertos catadores: Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra; 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; Juan Salas, miembro del Comité Oleícola Internacional; el restaurador onubense Juan García; y como asesor Fernando Cera, experto conocedor del sector oleícola de la provincia de Huelva.

Con convocatoria de este premio, la Diputación quiere apoyar y contribuir al desarrollo de este sector en la provincia, respaldando tanto a los productores de aceite para obtener los mejores frutos como a las almazaras para la obtención de productos de alta calidad, lo que les permite posicionarse mejor en el mercado.