

miércoles 7 de febrero de 2024

Expertos catadores eligen el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia correspondiente al X Premio de Diputación

Seis son las almazaras y cooperativas participantes en esta décima edición del premio, con un total de 22 muestras presentadas a concurso



Descargar imagen

Las dependencias de la Diputación de Huelva han acogido hoy la cata profesional a ciegas, realizada por cinco expertos catadores de reconocido prestigio, en la que, a través de una valoración sensorial exhaustiva de las distintas muestras, seleccionarán los aceites ganadores de las cuatro categorías que recogen las bases de la X edición del Premio Diputación de Huelva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) obtenido en la provincia en la cosecha 2023 /2024.

El fallo del jurado del certamen, organizado desde el Servicio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Marca Huelva de la institución provincial, se hará público próximamente con la entrega de los galardones a las almazaras y cooperativas de los aceites premiados.

Las bases recogen cuatro categorías a concurso: Gran Producción -lote homogéneo de, al menos, 20.000 kg obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2023/2024-; Pequeña Producción -lote homogéneo de 1.000 kg hasta 10.000 kg obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2023/2024-; de Producción Ecológica, procedente de un lote homogéneo de, al menos, 1.000 kg obtenidos de aceitunas ecológicas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2023/2024; y el Premio Extraordinario al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal, en las categorías de Verdial, Picual y Arbequino, que debe proceder de un lote de aceite virgen extra monovarietal homogéneo de, al menos, 1.000 kg de las variedades indicadas. También se ha elegido hoy el envase que se alza con la Distinción Especial al mejor packaging de AOVE de la provincia de Huelva.

En esta décima edición del premio se han presentado un total de 22 muestras pertenecientes a 6 almazaras y cooperativas: 4 de gran producción; 4 de pequeña producción; 3 de variedad arbequino; 5 de variedad picual; 2 muestras de aceite ecológico y 4 de variedad verdial. Además, se ha presentado 1 muestra para la categoría de mejor packaging.

Las cooperativas que han participado en esta décima convocatoria son Sociedad Cooperativa del Campo "San Bartolomé" S.C.A., de Beas; Sociedad Cooperativa Andaluza Olivarera "San Bartolomé", de Paterna del Campo; Sociedad Cooperativa Andaluza "Ntra. Sra. de La Oliva", de Gibraleón; y Sociedad Cooperativa Andaluza "Olivarera Bartolina", de San Bartolomé de la Torre.

Respecto a las almazaras particulares, se han presentado la Almazara Ecológica de Encinasola S.L., de Encinasola, y Agroquímicos Santos, S.L., de San Bartolomé de la Torre.

La cata profesional ha dado comienzo con la constitución del jurado presidido por el diputado responsable de Reto Demográfico y Planes de Innovación Local, José Carlos Roda. Los expertos catadores que han formado parte de este jurado han sido Brígida Jiménez, directora del IFAPA de la Junta de Andalucía, en Cabra (Córdoba); Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Sevilla; María José Moyano Pérez, responsable del Laboratorio de Almazara y miembro del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; José M.^a Penco, gerente de la Asociación Nacional de Municipios del Olivo; y Plácido Pascual Morales, jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Como restaurador emblemático de la provincia ha estado presente en esta edición del certamen Antonio Díaz, del restaurante Macha, y como asistente técnico, el secretario del Premio, Vicente Ríos.

Los catadores han analizado, a partir de sensaciones de gusto y olfato, los sabores fundamentales y las sensaciones percibidas en la nariz de cada una de las muestras de aceite, determinando la intensidad de los defectos y atributos.

Las muestras han sido presentadas a los catadores identificadas con claves y el jurado, una vez valoradas todas las muestras, de acuerdo con las bases, han designado las muestras premiadas en esta edición. Una vez finalizada la cata, el asistente técnico del secretario del premio procede a la identificación de las muestras participantes abriendo un sobre que contiene las claves de las diferentes almazaras.

Distinción al mejor packaging

Respecto a la Distinción Especial al mejor packaging de AOVE de la Provincia de Huelva, el jurado, presidido por el diputado responsable de Reto Demográfico y Planes de Innovación Local, José Carlos Roda, y compuesto por las diseñadoras Ángeles Cárdenas y Eva Blas, del departamento de Diseño de la Diputación, han puesto el foco en el diseño, vanguardia, innovación, originalidad, tecnología, creatividad y todo lo que recoge un envase que ya no se limita a contener el AOVE, sino que lo tiene que exhibir, potenciar y tienen que enamorar al potencial público que se acerca a los lineales o visita las diferentes webs.

Con esta distinción, desde la Diputación de Huelva se apuesta por el diseño como potente herramienta de marketing que confiere al producto un valor añadido imprescindible en el caso de las cada vez más implantadas compras online y m-commerce.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen

