

LOCAL | Denominación de Origen

Almazaras de la Subbética se alza con la medalla de oro en los premios de la Denominación

Las diferencias entre los tres primeros clasificados fueron mínimas

Rafael Cobo Calmaestra

Lunes 12 de junio de 2017 - 21:52



El sector oleícola de la comarca que forman Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego celebraba el pasado viernes una nueva edición de los premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Una jornada que volvía a servir de reconocimiento público al trabajo y esfuerzo realizado por todos y cada uno de los profesionales que conforman el sector a la hora de mantener tan elevadas cotas de calidad en los zumos de aceituna producidos en la zona, lo que en esta campaña se ha traducido en más de 150 galardones

nacionales e internacionales.

Una edición, la vigésima, que arrancaba con las tradicionales palabras de bienvenida del presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano, y del alcalde de Priego, José Manuel Mármol, que daban paso a la ponencia pronunciada por José Miguel Viñas, especialista en meteorología, que centró su intervención en el cambio climático y las consecuencias de éste en el olivar.

Como suele ser habitual, uno de los momentos más esperados de esta edición era la entrega de premios propiamente dicha, en la que las diferencias entre los primeros clasificados fueron mínimas. Previamente, se vivía uno de los momentos más emotivos del acto con la entrega por parte del distintivo de calidad del premio Picudo a la asociación Albasur, en reconocimiento a su labor social, siendo la primera vez que este galardón se concede a un colectivo, ya que hasta la fecha siempre había sido a título individual.

Así, y con una puntuación de 9,6 en la cata final, Almazaras de la Subbética se alzaba con la medalla de oro en esta edición, gracias a un zumo de aceituna que fue definido por el panel de cata como, “frutado intenso de aceituna verde con gran complejidad olfativa entre notas verdes y frutas frescas, apareciendo en primer plano notas herbáceas tales como el trigo verde, hierbas aromáticas, tomillo y jara, y en segundo lugar las notas frutales de manzana verde y piel de plátano”.

El cuadro de honor lo completaron la S.C.A. Olivarera La Purísima, que con 9,4 puntos se hacía con el primer premio, mientras que Marín Serrano El Lagar S.L., con 9,1 puntos en la cata final conseguía el segundo premio, y Almazara de Muela S.L. el tercero, tras obtener 8,1 puntos en la cata final. Como primer finalista fue distinguido Aceites Arodem Hispania S.L., con 7,9 puntos, mientras que la S.C.A. Nuestra Sra. del Carmen de Brácan, completaba la nómina de galardones como segundo finalista de la presente edición. Tras la entrega de premios tenía lugar la clausura de la presente edición, en la que el presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano, mostró su “satisfacción y orgullo por el trabajo realizado en los 20 años de andadura de la D.O.P. Priego de Córdoba”.

Junto a Serrano, también tomaron parte el delegado territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Córdoba, Francisco Zurera, Felisa Cañete, vicepresidenta primera de la Diputación Provincial, Juan José Primo Jurado, Subdelegado del Gobierno en Córdoba, y José Manuel Mármol, alcalde de Priego, que fue el encargado de cerrar el acto institucional animando a la necesaria colaboración y trabajo de todas las instituciones, “por el desarrollo de nuestros pueblos y en defensa de nuestro aceite”.