LOCAL | Denominación de Origen

Tres aceites de la D.O.P. copan el podio del concurso internacional Mario Solinas en categoría verde intenso

Nuevo éxito para los zumos de aceituna amparados por el distintivo de calidad prieguense.

Rafael Cobo Calmaestra
Jueves 21 de marzo de 2019 - 21:42



La calidad de los zumos de aceituna amparados por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha vuelto a ponerse de manifiesto tras copar tres firmas amparadas por el distintivo de calidad el podio en la modalidad de verde intenso, dentro de la presente edición del prestigioso Premio a la Calidad del Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas 2019), considerado como principal concurso mundial en lo que al reconocimiento de la calidad de los mejores vírgenes extra se refiere.

Tras analizar durante los días 11 y 15 de marzo los 164 Aoves presentados, procedentes de Angola (1), Arabia Saudí (1), Argelia (4), Brasil (1), China (2), Croacia (1), España (80), Grecia (2), Italia (4), Marruecos (22), Portugal (37), Túnez (7) y Turquía (2), el panel de cata internacional de la presente edición, anunciaba ayer miércoles los ganadores de la presente edición.

Aceites de oliva vírgenes extra que el jurado internacional clasificó, según las bases, en función del valor de la mediana de la intensidad del frutado, en tres grupos: intenso, medio y ligero, evaluándose en la cata final hasta un centenar de sensaciones olfativas, gustativas y retronasales, así como la armonía, la complejidad y la persistencia.

Así, la firma Venta del Barón, de Almazara de Muela, S.L., se ha alzado con el primer premio, Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética S.C.A. ha conseguido el segundo premio, completando el podio la firma El Empiedro de la S.C.A. Olivarera La Purísima, que ha sido merecedora del tercer premio en la disputada variedad de verde intenso.

Para la D.O.P. Priego de Córdoba, el éxito alcanzado en esta edición supone un nuevo refrendo al trabajo que se viene realizando desde su creación y que ha dado como resultado el reconocimiento a nivel mundial de los zumos de aceituna amparados por el distintivo de calidad. No en vano, de los 80 aceites españoles que se han presentado a la presente edición del concurso del COI, 7 han sido premiados, perteneciendo 3 de ellos a la D.O.P. prieguense, 2 a almazaras de la provincia de Jaén, y los dos restantes a empresas de Sevilla y Madrid.

Con los premios obtenidos por los aceites amparados por el distintivo de calidad prieguense, Córdoba mantiene su particular idilio con el certamen convocado por el Comité Oleícola Internacional, al ser una de las provincias con mayores reconocimientos en este prestigioso premio.

La ceremonia de entrega de premios de la presente edición se celebrará con ocasión de la Summer Fancy Food Show 2019 en Nueva York (USA).