LOCAL | Denominación de Origen

Celebrado el I Campeonato Internacional de Catadores de Aceite de Oliva Virgen Extra por equipos

El equipo español “Los Navarros” se corona como campeón seguidos por los griegos del “LET”

Redacción
Miércoles 9 de octubre de 2019 - 15:02



La sede de la DOP Priego de Córdoba acogió el pasado fin de semana el I Campeonato Internacional de Catadores de Aceite de Oliva Virgen Extra por equipos donde se dieron cita un total de 39 catadores de Aceite de Oliva Virgen Extra procedentes de Francia, Grecia, Países Bajos, Sudáfrica, y España.

El equipo español “Los Navarros” integrado por Carlos Gracia Sagasti, Roberto Gracia Sagasti y Mario Gomara Alfaro se hizo con el primer premio seguidos del equipo griego “LET” integrado por Lykourgos Polychronopoulos, Efstathia Zontanou y Takis Dimitrakopoulos.

De manera individual, Lykourgos Polychronopoulos, se hizo con el premio “Savantes”, al conseguir superar la prueba individual con más de 24 puntos sobre 30, siendo el quinto del mundo con esta distinción y el primero de Grecia.

De la relación de pruebas establecidas, de manera individual, 13 de los participantes han alcanzado 18 o más puntos sobre 30, con lo que han conseguido la distinción otorgada por la Asociación Extra Virgin Olive Oil Savantes como “Asociado Savantes”.

Destaca el gran nivel profesional de sus participantes, que han demostrado un gran conocimiento en materia sensorial y que ha establecido una competitividad técnica excelente. De nuevo el concurso, cuyo objetivo es fomentar la alta calidad en la evaluación y el reconocimiento de los aceites de oliva vírgenes extra de las regiones productoras del mundo, y dar valor a la profesión y al sector sensorial, ha sido un gran éxito.

Los participantes pudieron disfrutar catando aceites de diversos países, varietales diferenciadores como Arauco de Argentina, Corregiolo de Australia, Nocellara del Belice de Italia, Mission de Sudáfrica, Salonenque de Francia, Koroneiki de Grecia, Cobrançosa de Portugal y variedades de España tan singulares como, Frantoio, Lechín, Empeltre, Redondilla etc., que han enriquecido el campeonato.

Para la D.O.P Priego de Córdoba, principal colaborador del Campeonato y sede del mismo, ha sido toda una oportunidad apostar por esta aventura sensorial. Ya que este tipo de acontecimientos internacionales posicionan a la comarca prieguense como punto de referencia profesional del aceite.