LOCAL | Denominación de Origen

La marca Fuente Ribera, amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, se alza con el premio Diputación de Córdoba al mejor virgen extra en el concurso convocado por la institución provincial

Otra marca amparada por el distintivo de calidad prieguense, Venta del Barón, de Almazara de Muela, ha sido reconocida con un accésit

Redacción
Sábado 20 de junio de 2020 - 11:29



La firma *Fuente Ribera*, producida por la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla, y amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, se ha alzado con el Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la categoría de Frutado Verde en el Concurso Provincial organizado por la Delegación de Agricultura de la Diputación de Córdoba para seleccionar los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia, correspondiente a la campaña que acaba de concluir y al que han concurrido más de 30 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras cordobesas.

El delegado del área, Francisco Ángel Sánchez, ha destacado que “como en campañas anteriores, el nivel de los aceites presentados ha sido muy alto, con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, lo que es posible solo bajo el carácter multivarietal y el medio agroclimático de la provincia cordobesa”.

Así, el Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la categoría de Frutado Verde ha sido para la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla, que comercializa bajo la marca *Fuente Ribera*, amparada por el distintivo de calidad prieguense. El jurado ha valorado en este aceite que “en nariz ha resultado frutado muy intenso a aceituna verde, destacando las notas vegetales, herbáceas y silvestres con sutiles matices a romero, tomillo y tomatera, acompañado de almadra verde y plátano verde”.

“En boca, el aceite sorprende con una entrada fluida y un agradable aroma retronasal a alloza y alcachofa. Presenta un picor y amargor medios y equilibrados. En su conjunto, estamos ante un zumo muy complejo, sumamente armónico y muy persistente”, ha destacado el panel de expertos.
En esta categoría, el accésit ha recaído en la marca *Venta del Barón*, de la empresa Almazara de Muela, de Priego de Córdoba, amparada también por la D.O.P. Priego de Córdoba.

La empresa Almazara 1945. Rafael Castro Mata, de La Carlota, que comercializa con la marca *Carcahueso*

, ha sido la premiada en la categoría de Frutado Maduro. En esta categoría el accésit ha sido para la empresa SCA. Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla, que comercializa bajo la marca *Olibracana*.

El resto de los finalistas en la categoría de Frutado Verde han sido Aceites Canoliva (Baena), Almazara de Luque (Luque), Marín Serrano El Lagar (Carcabuey), también amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba, y Molino Virgen de Fátima (Llanos del Espinar).

En la categoría de Frutado Maduro, los finalistas restantes han sido Aceites Fuenteoliva (La Ventilla, Fuente Palmera), Peña de Baena (Baena), Desarrollo y Aplicaciones Fitotécnicas (La Carlota) y SCA. Olivarera Pontanente (Puente Genil).