PROVINCIA | Agricultura

El Palacio de la Merced acoge la entrega de premios del XIII Concurso Provincial de AOVE

En Frutado Verde se ha premiado al aceite Fuente Ribera, de la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos (Almedinilla), y en Frutado Maduro ha recaído en Carcahueso, de Almazara 1845 Rafael Castro Mata (La Carlota)

Redacción
Viernes 18 de septiembre de 2020 - 19:53

Hoy ha tenido lugar en la Diputación de Córdoba la entrega de premios del XIII Concurso Provincial a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), en un acto presidido por el máximo representante de la institución provincial, Antonio Ruiz; el delegado de Agricultura, Francisco Ángel Sánchez y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana Romero.

Ruiz ha felicitado a todos los ganadores y ha insistido en que "trabajar por la calidad y la excelencia de los aceites de oliva virgen extra es una heroicidad, por eso hay que reconocer esta apuesta". El presidente provincial ha abundado en que "el aceite da viabilidad a nuestro sistema social y a nuestros municipios aunque se enfrenta a muchos problemas".

En este sentido, Antonio Ruiz ha manifestado que "el olivar y el aceite se enfrenta a una serie de dificultades que son generales, como la pandemia que estamos sufriendo; y otras que son específicas, como el precio, algo en lo que ya estábamos trabajando porque para nosotros es fundamental el sector, siempre le hemos prestado una atención prioritaria".

Por eso, ha continuado, "cuentan en la Diputación con una aliada que siempre va a estar al lado para propiciar que nuestro olivar y nuestro aceite sigan vertebrando nuestro mundo rural y para que cada vez tenga mayor presencia; la provincia de Córdoba vive de eso y, por tanto, siempre estaremos al lado del aceite y los agricultores".

Por su parte, el delegado de Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha valorado como "excelente" la respuesta de las almazaras al concurso y la calidad de las muestras presentadas y les ha felicitado por su trabajo "en un año tan difícil, en el que estamos reivindicando precios justos y en el que nos encontramos con una crisis sanitaria que desembocó en una crisis económica y social".

Por último, Sánchez ha insistido en que “la apuesta por las explotaciones olivareras es la apuesta por el futuro de nuestros pueblos, si no apostamos por ellas estamos abocados a la desaparición”.

Finalmente, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha agradecido a la Diputación la realización del concurso, “especialmente en estos momentos difíciles” y ha insistido en la necesidad de “reforzar la imagen de Córdoba y de sus aceites de calidad con este tipo de premios”. Romero se ha dirigido también al sector, al que ha felicitado por “seguir haciendo aceite de calidad, porque el trabajo es el triple que vendiendo a granel o con calidades más bajas”.

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. El accésit en esta categoría lo ha obtenido la empresa Almazara de Muela, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

El Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la categoría de Frutado Maduro ha sido para Almazara 1845 Rafael Castro Mata, de La Carlota, que comercializa bajo la marca Carcahueso; y el accésit ha sido para SCA Nuestra Señora del Carmen, de Almedinilla, bajo el nombre de 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) 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 Aplicacioens Fitotécnicas (La Carlota) y SCA .Olivarera Pontanense (Puente Genil).