LOCAL | Agricultura

El Empiedro, de la SCA Olivarera La Purísima, se hace con el primer premio en el XVII concurso a los mejores AOVEs convocado por Diputación

Las marcas Venta del Barón, Rincón de la Subbética y Cladivm, también han sido galardonadas

Redacción
Viernes 19 de abril de 2024 - 09:32



La Diputación de Córdoba daba a conocer ayer jueves los nombres de los aceites de oliva virgen extra ganadores de la XVII edición de su Concurso Provincial, galardones que en la categoría de frutado verde han recaído en la Sociedad Cooperativa Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba, que comercializa como *El Empiedro*; y en Aceites Canoliva SL de Baena, con la marca *Canoliva Reserva Familia*r, en la categoría de Frutado Maduro.

En la categoría de frutado verde, el jurado ha otorgado el segundo premio tanto a Almazara de Muela de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca *Venta del Barón*; como a SCA Almazaras de la Subbética de Carcabuey, con su *Rincón de la Subbética*, al haberse establecido empate técnico.

Los finalistas en este apartado han sido Olivarera de Lucena SCA, que comercializa bajo la marca *Lucentina* ; Aroden Hispania de Carcabuey, con *Cladivm*, y Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe SCA de Baena, con la marca *Virrey del Pino*.

En cuanto a la categoría frutado maduro, el segundo premio ha ido a parar a Sucesores de Hermanos López SA de Luque, que comercializa bajo la marca *La Laguna Coupage*; mientras que los finalistas han sido Aceites Bellido SC de Montilla, bajo su marca *Juan Colín*; SCA Olivarera Pontanense de Puente Genil, con *Oleoestepa*; Agrodelpa SL, de Córdoba que comercializa como *Castelanotti*, y Desarrollo y Aplicaciones Fitotécnicas SA de La Carlota, con su *Molino de Dafisa*.

Durante el acto, celebrado en el Alcázar de los Reyes Cristianos, el presidente de la Diputación de Córdoba, Salvador Fuentes, ha reconocido el esfuerzo de las almazaras participantes en esta edición y de todo el sector olivarero, “en una campaña que, al igual que la anterior, ha sido tremendamente complicada por las condiciones climáticas que venimos arrastrando desde hace varias años”.

Fuentes ha hecho referencia, así, a que “la consecuencia de estas condiciones ha sido una clara reducción de los niveles de cosecha, de aproximadamente el 50 % con respecto a nuestra media productiva”. “Sin

embargo, a pesar de ello, el sector en nuestra provincia sigue apostando por este Concurso Provincial como una herramienta más para poner en valor la calidad de nuestros aceites", ha apostillado.

"Este escenario se presenta perfecto para resaltar la figura de las denominaciones de origen protegida, figura de protección y puesta en valor de nuestros productos, cuyo trabajo se centra en garantizar la procedencia y la calidad homogénea de la producción agroalimentaria", ha afirmado Fuentes.

En este sentido, el máximo responsable de la institución provincial ha recordado que "Córdoba cuenta con un total de siete Denominaciones de Origen, de las cuales tres son de aceite (Baena, Priego de Córdoba y Lucena), lo cual muestra el peso de este producto en nuestro sector agroalimentario provincial".

Según Fuentes, "la Diputación apuesta por este sector, clave para nuestra economía y para la lucha contra el despoblamiento del medio rural". El olivar, ha continuado, "es el cultivo predominante de la provincia de Córdoba, con más de 370.000 ha, y con presencia en todos nuestros municipios. Si a esta presencia generalizada del cultivo sumamos la actividad e industria asociada, concluimos que estamos ante el motor de nuestro sector primario, clave por tanto para el mantenimiento de nuestros pueblos y motivo por el cual, desde la administración, y en colaboración con el sector, debemos desarrollar actuaciones de promoción y puesta en valor de nuestros aceites, siendo este Concurso un claro ejemplo de ello".

Por su parte, el vicepresidente primero y delegado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación, Andrés Lorite, ha señalado que "Córdoba es una provincia de excelencia agroalimentaria y que tiene productos únicos como es nuestro aceite de oliva virgen extra. El AOVE cordobés es multivarietal y tiene unas características organolépticas y físico-químicas extraordinarias; es fuente de salud y vida, de desarrollo económico y de generación de empleo".

Lorite ha mencionado que "este año se han presentado al concurso provincial 32 muestras de todas las comarcas olivareras de Córdoba, tanto de las que cuentan con DO, como Priego, Lucena y Baena, como de otras comarcas que tienen aceites de mucha calidad, como el medio Guadalquivir".

Finalmente, el vicepresidente tercero de la institución provincial y presidente de Iprodeco, Félix Romero, ha hecho referencia a que "esta cita nos permite atender una demanda del sector, ya que busca profundizar en la promoción de nuestros mejores aceites. En esta línea, vamos a presentar los aceites en las ferias agroalimentarias y gastronómicas nacionales e internacionales y lo haremos bajo la marca 'Córdoba Virgen Extra' con una primera parada, del 25 al 27 de abril, en Madrid, en el Salón Gourmet".

Pinceladas aceites ganadores

El fallo del jurado de este XVII Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra, ha señalado del aceite de La Purísima de Priego de Córdoba, ganador en la categoría Frutado Verde, que se trata de un aceite con un frutado muy intenso a aceituna verde, con evidentes notas vegetales a tomatera, alloza, albahaca, tomillo y romero.

En boca entra dulce para después presentar un personal amargo y picante medios muy balanceados entre sí. Fantástico zumo sumamente complejo, aromático y muy persistente.

En cuanto al ganador en la categoría de Frutado Maduro, Aceites Canoliva, de Baena, el jurado destaca sus potentes notas a frutas destacando el plátano y los frutos rojos, finalizando con ligeras notas herbáceas. En boca entra dulce, suave y aterciopelado, con retrogusto almendrado. Ligero amargo con un picante más presente. Aceite muy complejo, equilibrado y con persistencia media.