LOCAL | Denominación de Origen

Manuel Montes Marín obtiene la Medalla de Oro en los Premios a la Calidad de la D.O.

El periodista y naturalista Ezequel Martínez recogía el Premio Picudo

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 6 de mayo de 2011 - 19:51

Image not found or type unknown

La necesidad de reflexionar sobre el estado en la que se encuentra el sector del aceite de oliva y las vías para encontrar una salida a la situación actual fue una de las principales reflexiones que se han extraído esta mañana en el transcurso de la decimocuarta edición de los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Una jornada “festiva” para la comarca, como apuntó en varias ocasiones el presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano, toda vez que el olivar es uno de los indiscutibles motores de la economía de Almedinilla, Castil de Campos, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego, localidades que conforman la D.O.

Como viene siendo habitual, la primera parte de los actos estuvo centrada en dos ponencias, impartida una de ellas por Francisco José Sánchez Muñiz, catedrático de nutrición y bromatología de la Universidad Complutense de Madrid, que abordó en su intervención el papel del aceite de oliva virgen en la dieta mediterránea y su importancia en la prevención de la obesidad infantil y las enfermedades degenerativas. La segunda de la ponencias programadas corrió a cargo de Isabel Bombal Díaz, directora general de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que en su intervención subrayó que los objetivos principales de las acciones de promoción son los de incentivar la compra y el consumo de aceites de oliva y aumentar su conocimiento y valoración entre los consumidores.

Una vez finalizadas las dos conferencias previstas, tenía lugar la entrega de premios propiamente dicha, iniciándose el acto con un reconocimiento a los alumnos que han participado en la escuela de cata para jóvenes puesta en marcha por la Denominación con escolares de la comarca. Una novedosa y original iniciativa con la que se pretende ir educando a los futuros consumidores en las cualidades y características de los zumos de aceituna producidos en la zona.

Acto seguido se procedía a le entrega del Premio Picudo, una distinción pública que la Denominación de Origen viene entregando como reconocimiento a una persona o entidad que, durante su trayectoria personal o profesional, ha proyectado las características de la idiosincrasia de la comarca así como las excelencias de los aceites producidos en la zona. Galardón que desde hoy ostenta Ezequiel Martínez, director del programa de Canal Sur TV ‘Tierra y Mar’, que agradeció la concesión de un premio que hizo extensivo al resto del equipo que hace posible este programa que desde 1992 se emite en la cadena autonómica y que como apuntó el propio galardonado, “es un premio que nos compromete aún más”.

Pero sin lugar a dudas, uno de los momentos más esperados de la jornada era conocer el resultado de los seis finalistas que este año habían accedido a estos premios a la calidad, procediendo la notaria Paulina Fernández Valverde a dar lectura al acta de la cata final, según la cual, la Medalla de Oro y por lo tanto el máximo galardón, ha recaído en la almazara de Manuel Montes Marín, gracias a un zumo, identificado con la clave COA, que ha obtenido una puntuación de 8,70 puntos. Un aceite que los propios catadores definieron como, “frutado intenso de aceituna verde con gran complejidad, con notas de hierba recién cortada, cáscara de almendra, plátano y manzana con reminiscencias a hortalizas tales como el tomate y la alcachofa. Entrada en boca dulce, ligeramente amargo y picante en progresión que persiste, recordando en el retrogusto a los matices aromáticos iniciales con gran complejidad en las sensaciones olfato-gustativas”,

finalizando su amplia descripción catalogando al aceite ganador como “complejo y armónico en todos sus atributos”.
El primer premio de esta edición ha correspondido a la S.C.A. Almazaras de la Subbética, por un zumo que obtuvo un total de 8,60 puntos en la cata final, mientras que el segundo premio fue para el aceite de Aroden S.A.T. que alcanzó 8,20 puntos en la cata final.
El cuadro de honor de esta edición lo completaron la S.C.A. La Purísima, que se alzó con el tercer premio, al obtener 7,50 puntos en la cata final, mientras que el zumo presentado por Almazaras de Muela, con 7,10 puntos fue el primer finalista, completando la nómina de premios el zumo producido por Aceites Fuente Grande S.A, que con 6,90 puntos fue el segundo finalista.

Tras la entrega de premios y como clausura de esta edición, tenían lugar las intervenciones de las distintas autoridades que se dieron cita en el acto, abriendo el turno de palabra el presidente del distintivo de calidad, Francisco Serrano, que expuso la necesidad de defender y liderar, “un emblema como es el aceite de oliva, pilar de la economía de la comarca”, como matizó Serrano, que aprovechó la ocasión para expresar que en las condiciones actuales, “es imposible continuar”, de ahí que insistiera en la obligación que el sector tiene de reflexionar y analizar la situación actual y buscar entre todas las partes implicadas, una solución viable.
Por su parte, la directora general de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca, Ana María Romero, apuntó la importancia estratégica del olivar y su estrecha relación con la economía, no sólo cordobesa sino andaluza, tendiendo la mano para que todos los sectores implicados trabajen con el objetivo de plantear estructuras de comercialización que hagan más fuerte al sector, el mantenimiento de la calidad y el fomento de la formación y la difusión de las características de nuestro oro líquido.
Por su parte, Isabel Bombal, recordó la implicación del Gobierno central en la problemática que se está produciendo en estos momentos en el sector oleícola, incidiendo en la importancia de tomar conciencia de la posición de liderazgo a nivel mundial de nuestro país en general y de Andalucía en particular en la que a la producción de aceite se refiere.
En el mismo sentido, para el presidente de la Diputación de Córdoba, “es imprescindible, ahora más que nunca, la conjunción de fuerzas”, destacando que afortunadamente, “el sector está muy sensibilizado tanto con la calidad como con la formación”, mientras que la Alcaldesa prieguense, Encarnación Ortiz, destacó el apoyo que las distintas administraciones prestan al sector, ofreciendo para finalizar un mensaje positivo, gracias a la iniciativa puesta en marcha por la Denominación con los más pequeños, y que permitirá que los consumidores del mañana se familiaricen y conozcan las características de los aceites producidos en la zona.