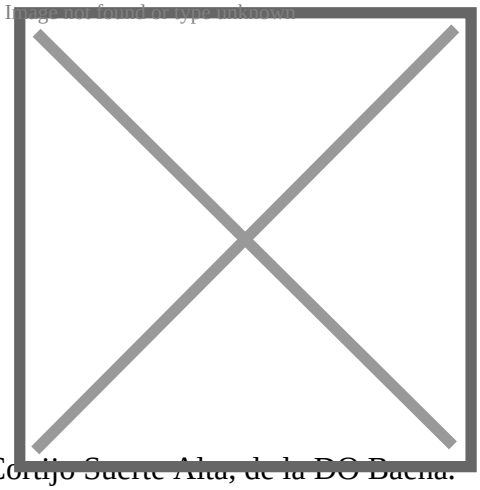
PROVINCIA | Diputación

Los aceites Venta del Barón y El Lucerico reciben el Premio Diputación

Han participado en el certamen provincial 27 almazaras

Redacción
Viernes 22 de junio de 2012 - 00:50



Los aceites de oliva Venta del Barón y El Lucerico, ambos de la D.O.P. Priego de Córdoba y de las empresas Almazara de Muela y Cooperativa Olivarera San Isidro, han obtenido el premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en las categorías de frutado verde y maduro en el V Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra Premio Diputación de Córdoba 2011-2012.

Asimismo, en la categoría de frutado verde ha obtenido un accésit la empresa Almazaras de la Subbética SCA bajo la marca Rincón de la Subbética, de la DO Priego de Córdoba, y en la de frutado maduro se ha reconocido al aceite Cortijo de Suerte Alta, de la empresa Cortijo Suerte Alta, de la DO Baena.

La presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos, ha destacado durante la entrega el alto nivel de los aceites presentados “con granes matices organolépticos y ricos en aromas”. Además, ha explicado que “la calidad es excepcional por su carácter multivarietal, pero también por la combinación de clima y suelo, la cultura de molturación y la aplicación de la alta tecnología”.

Ceballos ha defendido la necesidad de equiparar esta calidad a los precios. En este sentido, ha resaltado que “debemos vender bien, a buen precio y al exterior, si incrementamos el consumo superaremos las barreras de precios y en esto tenemos que trabajar todas las administraciones de forma unida”.

El delegado provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, se ha expresado en la misma línea, destacando “la extraordinaria calidad de nuestros aceites, que triunfan en los concursos más exigentes del mundo” y ha insistido en la idea de exportar esa calidad y conquistar nuevos mercados.

El acto ha contado, además, con la presencia del delegado de Agricultura en la institución provincial, Julio Criado, y del director del concurso, Salvador Cubero.

En el acto se ha premiado también a los aceites finalistas. Así, en la categoría de frutado maduro se ha reconocido a los aceites de Nuestra Señora del Perpetuo Socorro SCA, de Zuheros; a Aceites Bellido SC, de Montilla; y a la SCA Olivarera Santa Rita, de Luque.

Dentro de la categoría de frutado verde han sido finalistas Aroden SAT, de Carcabuey; Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba; y Sucesores de Hnos López, de Luque.

La selección de los finalistas ha sido realizada por el Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, dirigido por Yolanda Avilés, que ha realizado pruebas de cata siguiendo el Reglamento (CE) 2568/1991. Los finalistas fueron sometidos al juicio de un panel de expertos compuesto por José Alba, Juan Ramón Izquierdo, Cristino Lobillo, Juan Salas, Salvador Cubero, Brígida Jiménez, Yolanda Avilés y José María Penco.