priego digital

LOCAL | Denominación de Origen

Almazara de Muela y Almazaras de la Subbética se alzan con los primeros puestos en los premios del Ministerio

Otros dos aceites amparados por la Denominación han sido finalistas en sus respectivas modalidades.

Redacción
Miércoles 24 de abril de 2013 - 17:06

Los aceites de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba han vuelto a ocupar los primeros puestos en el premio Alimentos de España al mejor aceite de oliva virgen extra de la campaña 2012-2013 que anualmente convoca el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En concreto, cuatro zumos producidos por tres empresas amparadas por el distintivo de calidad han sido galardonados en este prestigioso certamen, el de mayor envergadura y prestigio de cuantos se convocan en nuestro país, con el que desde el Ministerio se contribuye a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad organoléptica, estimulando a los productores para que elaboren y comercialicen aceites de calidad, al tiempo que se promueve la imagen y posicionamiento del aceite de oliva virgen extra en el mercado, promocionando entre los consumidores el reconocimiento y valoración de las características sensoriales de estos zumos de aceituna.

En concreto y dentro de la categoría de aceites de producción convencional, y en la modalidad de aceites frutados verdes amargos, el primer premio ha recaído en Almazara de Muela, con su aceite de la marca protegida *Venta del Barón*, que ha sido definido por el panel de cata como, “frutado intenso de aceituna verde, muy complejo, con notas de manzana verde, hoja, hierba, tomatera y cítricos. En boca, es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante de intensidad elevada. En su conjunto muy equilibrado”.

En esta misma categoría ha resultado finalista otro aceite de la empresa Aroden S.A.T., también perteneciente a la D.O.P. Priego de Córdoba, envasado con la marca *Cladivm*.

Dentro de la categoría de aceites de producción convencional, pero en esta ocasión en la modalidad de aceites frutados verdes dulces, el primer premio ha recaído en la S.C.A. Almazaras de la Subbética, con su marca *Parqueoliva Serie Oro*. Un aceite que ha sido definido como, ”frutado intenso de aceituna verde y fruta madura, con notas verdes de manzana, hoja, tallo, hierba y alloza. Equilibrado. En boca, la entrada es dulce, ligeramente amargo y algo más picante.

La nómina de aceites amparados por la D.O.P. Priego de Córdoba que han sido galardonados en los premios del Ministerio se completa con el aceite de la marca *Rincón de la Subbética*, también de la S.C.A. de Almazaras de la Subbética, que en la modalidad de Producción Ecológica, ha resultado también finalista

Cabe reseñar que desde la creación de estos premios promovidos por el Ministerio, la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba siempre ha estado presente en los primeros puestos o ha obtenido algún reconocimiento gracias a la calidad de sus aceites, lo que la convierte en un referente nacional en el sector oleícola.