

LOCAL | Denominación de Origen

La S.C.A. Olivarera La Purísima se alza con la medalla de oro en una reñida edición de los premios de la Denominación de Origen

Carlos Machado recibía el premio Picudo en reconocimiento a su trayectoria deportiva y personal

Rafael Cobo Calmaestra

Viernes 3 de junio de 2016 - 18:11



El sector oleícola de la comarca conformada por Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego ha celebrado hoy una nueva edición de los premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, una de las más reñidas de los últimos años habida cuenta de las mínimas diferencias existentes entre los zumos de aceituna galardonados.

La cita servía a su vez de reconocimiento público al trabajo y esfuerzo realizado por todo el sector para mantener la calidad de los aceites producidos en la

zona, que una campaña más han vuelto a ser los más reconocidos a nivel mundial.

Una edición que arrancaba con la bienvenida del presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano, y que continuaba con las dos ponencias programadas, la primera de ellas a cargo de la doctora Lourdes Arce Jiménez, del departamento de química analítica de la UCO, en la que expuso el resultado de los trabajos que se están realizando para clasificar mediante análisis químicos los aceites de oliva virgen extra.

Posteriormente, el doctor Eduard Escriche, director del grupo multidisciplinar para el estudio del cáncer de mama ofrecía alguno de los últimos resultados de los estudios realizados sobre los beneficios que el consumo de aceite de oliva virgen extra reporta en la prevención de esta enfermedad.

Pero sin lugar a dudas, uno de los momentos más esperados de esta décimo novena edición era la entrega de los premios propiamente dicha, en la que las diferencias entre los primeros clasificados volvían a ser mínimas. Previamente, el distintivo de calidad hacía entrega de su premio Picudo al deportista prieguense Carlos Machado, en reconocimiento a su trayectoria deportiva y a una vida saludable como embajador de la comarca y de los aceites de la zona.

Así, y con una puntuación de 9,4 en la cata final, el zumo de aceituna premiado con la medalla de oro fue “El Empiedro” de la S.C.A. Olivarera la Purísima, definido por el panel de cata como un zumo, “frutado muy intenso de aceituna verde con gran complejidad de matices y armonía, destacando notas herbáceas y aromáticas multiflorales”.

El cuadro de honor lo completaron Almazaras de la Subbética, con su aceite “Parque Oliva Serie Oro”, que obtenía 9,2 puntos en la cata final, lo que le valía para hacerse con el primer premio, mientras que la empresa Almazara de Muela S.L., con “Venta del Barón”, que alcanzaba 9,1 puntos en la cata final, fue reconocida con el segundo premio, recayendo el tercero en la almazara Aceites Aroden Hispania, S.L. con su “Cladivm”, que obtenía 8,8 puntos en la cata final. Como primer finalista fue distinguida la S.C.A. Nuestra Sra. del Carmen de Brácana, completando la nómina de galardones la empresa Sucesores de Morales

Morales, S.L. como segundo finalista de la presente edición.

Tras la entrega de premios tenía lugar la clausura de la presente edición, en la que el presidente del distintivo de calidad prieguense, Francisco Serrano, mostró su “satisfacción y orgullo por el trabajo realizado en los 20 años de andadura de la D.O.P. Priego de Córdoba”.

Serrano aprovechó la ocasión para realizar una valoración de lo que ha sido la campaña 2015-2016, en la que como señaló se han producido 11.439.886 kilos de aceite con D.O.P., reiterando que el distintivo de calidad prieguense, “es un referente en todo el mundo, gracias al trabajo bien hecho”. Igualmente, no pasó por alto la presencia en el acto de numerosos representantes de las administraciones central, autonómica y provincial, para poner sobre la mesa la necesidad de que se ayude al olivar de montaña y que se tengan en cuenta las particularidades del sector oleícola en el Tratado Transatlántico de Comercio e Inversiones (TTIP), demandando igualmente mayor control en la normativa que regula la prohibición de las aceiteras y envases rellenables.

Igualmente, Francisco Serrano adelantó alguno de los proyectos comarcales en los que actualmente se está trabajando, tales como promocionar la Escuela de Cata para niños, la creación de un centro de interpretación del aceite así como un jardín urbano en el que se exhiban distintas variedades de olivo.

Junto a Serrano, el acto de clausura contó con participación del presidente del Parlamento andaluz, Juan Pablo Durán, el director general de Industria Agroalimentaria del MAGRAMA, Fernando José Burgaz Moreno; la directora general de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Junta, Rosa Isabel Ríos; y la Alcaldesa prieguense, María Luisa Ceballos.

Durante sus respectivas intervenciones, el denominador común fue el reconocimiento a la calidad de los zumos de aceituna de la comarca, así como la necesidad de seguir impulsando iniciativas como la Escuela de Cata para escolares y la promoción del consumo de aceite de oliva virgen extra. Igualmente y dada la repercusión que los mismos suponen para el sector, dos temas que salieron a colación fue la reforma de la PAC y la necesidad de incentivar las ayudas al olivar de montaña, así como las dudas que está generando en el sector el acuerdo comercial entre la Unión Europea y Estados Unidos que pretende equiparar las normativas a ambos lados del océano, el denominado TTIP.