

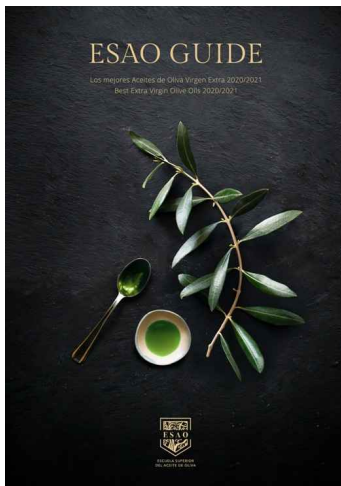
LOCAL | Agricultura

Cuatro AOVEs producidos por empresas de la comarca ya cuentan con sus "Estrellas ESAO"

Incluidos en la guía que recopila los mejores zumos de aceituna del mundo

Redacción

Lunes 24 de mayo de 2021 - 18:27



La Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) ha lanzado su primera guía en la que recopila los mejores aceites de oliva vírgenes extra a escala internacional e incluye las "Estrellas ESAO", en la que hace un símil a las estrellas Michelin aplicadas al mundo del AOVE.

Este manual incluye los aceites ganadores de los 3 concursos que la entidad considera más importantes: los ESAO Awards, los premios Alimentos de España del Mapa y los premios Mario Solinas, organizados por el Consejo Oleícola Internacional, competiciones con una gran trayectoria y caracterizadas por su objetividad.

Precisamente, dentro de esta guía se incluyen cuatro zumos de aceituna considerados estrellas y producidos en la comarca, como son *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética; *El Empiedro*, de la SCA Olivarera La Purísima; *Knolive Epicure*, de Knolive SL; y *Mueloliva*, de Muela-Olives SL.

El principal objetivo de esta publicación es contribuir a la educación del consumidor y proporcionar una fuente de información, conocimiento fiable y veraz que el consumidor pueda tener a mano y consultar continuamente.

La Guía ESAO incluye el apartado "Estrellas ESAO", una sección que premia a los aceites que han conseguido su galardón en más de uno de los tres concursos seleccionados a la vez o bien que han repetido primeras posiciones en años consecutivos. De esta forma, se reconocen las empresas que no obtienen un premio de forma puntual sino que se refrenda su calidad por más de uno de estos tres concursos o por su trayectoria en las primeras posiciones de los mejores concursos de aceite de oliva.

Las "Estrellas ESAO" es un aval de calidad de fácil reconocimiento para el lector, de manera que éste podrá reconocer un aceite de gran calidad sencilla y rápidamente.