

LOCAL | Agricultura

Cladivm se alza con el premio al mejor AOVE frutado verde en la XV edición del Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra

Otras marcas producidas por empresas de la comarca han sido finalistas.

Redacción

Jueves 24 de marzo de 2022 - 16:56



La marca *Cladivm*, de la empresa Aceites Aroden Hispania S.L., amparada por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, se ha alzado con el premio al mejor AOVE frutado verde en la décimo quinta edición del Concurso a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra, Premio Diputación de Córdoba, celebrado hoy en el Centro Agropecuario Provincial.

Un certamen eminentemente provincial, “muy consolidado, que evidencia la puesta en valor, por parte de la Diputación, de la calidad de los aceites cordobeses, que son premiados en el

ámbito nacional e internacional”, como así ha indicado el delegado de Agricultura de la institución provincial, Francisco Sánchez.

Sánchez ha incidido en que “seguimos trabajando en el objetivo de promocionar los productos propios, autóctonos, los que se producen en nuestra tierra, como el aceite de oliva, cuya importancia en una provincia como la nuestra, eminentemente agrícola y ganadera, es sobradamente conocida”.

Por su parte, José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha señalado que “este es un concurso de máximo nivel, porque la provincia de Córdoba tiene mucha variedad de aceites, con muchos matices”.

En esta edición se han presentado 34 marcas, que han sido valoradas por expertos reconocidos, procedentes de diferentes puntos de la geografía andaluza. “El nivel de los aceites catados ha sido muy alto, con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo”, ha recalcado Penco.

Así, el premio en la categoría de frutado verde ha sido para la empresa Aceite Aroden Hispania, que comercializa bajo la marca Cladivm. Según el jurado, “este aceite sorprende en nariz con un intenso frutado en aceituna verde, con aroma a hierba recién cortada. Le siguen aromas a la planta del tomate, alloza y piel de plátano; termina con una compleja amalgama aromática con hoja de geranio, nuez verde y plantas aromáticas como tomillo y romero”.

“En boca entra dulce y potente a la vez, con un picante medio y progresivo, y un amargo que le acompaña. En fase retronasal ratifica la complejidad que presenta en nariz, cerrando una sensación a hierba fresca”, ha comentado el jurado.

En cuanto a la categoría frutado maduro, el accésit ha sido para la marca *Venta del Barón*, amparada igualmente por la D.O.P. Priego de Córdoba, de la empresa Almazara de Muela S.L.

En cuanto a los finalistas de ambas categorías, en frutado verde, junto a Aronden Hispania S.L, también aparecen otras empresas de la comarca como la SCA. Almazaras de la Subbética, Marín Serrano El Lagar y Knolive Oils, SL., mientras que en la categoría de frutado maduro figura Almazara de Muela S.L.