

**LOCAL | Agricultura**

**Varias empresas de la comarca premiadas en el XVI Concurso Provincial a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE**

**Reconocimiento a los mejores aceites de las diferentes comarcas de la provincia en las categorías de frutado verde y maduro**

**Redacción**

Lunes 3 de abril de 2023 - 16:17



La Diputación de Córdoba ha hecho público el fallo del XVI Concurso Provincial a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE, Premio Diputación de Córdoba, que reconoce a los mejores aceites de las diferentes comarcas de la provincia en las categorías de frutado verde y maduro.

Así lo ha explicado el delegado de Agricultura en la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, quien ha señalado que “el concurso se ha celebrado en las instalaciones del Centro Agropecuario Provincial y se han seleccionado

los mejores aceites de oliva virgen extra de la provincia, correspondientes a la campaña que acaba de concluir, habiendo participado un total de 28 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras cordobesas”.

Sánchez ha resaltado que “el nivel de los aceites presentados ha sido muy alto, con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, lo que es posible sólo bajo el carácter multivarietal y el medio agroclimático de la provincia cordobesa”.

“El procedimiento de selección, tal y como indican las bases del concurso, ha sido la preselección por parte del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba (AGAPA) de 6 finalistas en frutado verde y frutado maduro en base a su análisis organoléptico y físico-químico según la normativa vigente”.

**Premiados**

En la categoría de frutado verde, el Premio Diputación de Córdoba al mejor aceite de Oliva Virgen extra ha recaído en la empresa Almazaras de la Subbética, de Carcabuey, que comercializa bajo la marca Rincón de la Subbética.

“Un aceite con un frutado muy intenso a aceituna verde. Le siguen intensas e incisivas notas vegetales silvestres, que nos recuerdan a romero, tomillo y malva. Le siguen sutiles toques a tomatera, alcachofa y plátano verde. Culmina con un agradable aroma a flores, destacando el jazmín”, ha recalado Francisco Ángel Sánchez.

Del mismo modo, según ha explicado el delegado refiriéndose a las características del aceite galardonado, “en boca entra muy dulce, sorprende con un sutil retrogusto a alloza, con un amargo y picante medios y

progresivos y finaliza con un delicado toque a nuez verde, es un aceite extremadamente complejo, persistente y personal”.

En cuanto al áccesit, en frutado verde, se ha reconocido a la empresa Aroden Hispania, de Carcabuey, que comercializa bajo la marca Oleum Hispania.

En la categoría de frutado maduro, el Premio Diputación de Córdoba al mejor aceite de Oliva Virgen extra ha reconocido a la empresa Olivarera Pontanense, de Puente Genil, que comercializa bajo la marca Oleoestepa.

“Un aceite con un frutado intenso, a fresca aceituna madura con notas frutales a plátano y manzana y un potente aroma a canela en rama. En boca irrumpe con una entrada muy dulce y fluida, presentando un retrogusto herbáceo y un picor y amargor medios y equilibrados. En su conjunto, aceite muy complejo y persistente”, ha añadido el responsable del área.

El áccesit de esta categoría ha recaído en la empresa Almazara de Muela, de Priego de Córdoba que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

### **Finalistas del Concurso Provincial a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE**

En este sentido, el delegado ha desgranado los finalistas en sus dos categorías que han sido, en la categoría de frutado verde, Aceites Canoliva, de Baena; Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena; Olivarera de Lucena, de Lucena; Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey; Almazaras de la Subbética, de Carcabuey; y Aroden Hispania, de Carcabuey

Por otra parte, en la de frutado maduro han sido finalistas Knolive Oils, de Priego de Córdoba; Aceites de Oliva del Sur, de Bujalance; Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra, de Cabra; Agrodelpa, de Córdoba; Olivarera Pontanense, de Puente Genil; y Almazara de Muela, de Priego de Córdoba.