

La firma prieguense Oleum Hispania premiada en Jaén

Julio Jorge Forcada Siles, del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba, distinguido por la presentación en el concurso de dos aceites

Redacción

Viernes 26 de diciembre de 2014 - 13:42



Durante los días 17 al 19 de Diciembre se ha celebrado en Jaén el Primer Encuentro Internacional de los alumnos de las doce ediciones del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes de la Universidad de Jaén (UJA), contando con asistencia de alumnos de diferentes partes del mundo, como Brasil, Egipto, Marruecos o Japón.

En la presentación del encuentro, el rector de la UJA, Manuel Parras, lanzó un reto a los participantes: “Asisto atento a gente con mucho interés de evitar el análisis sensorial y

que solo se centra en el parámetro físico y químico. Algo que atenta contra la autenticidad de la calidad del aceite”.

Por su parte, el codirector del título de experto, Sebastián Sánchez, señaló que en las doce ediciones pasaron más de 300 alumnos de más de 20 países. “Este encuentro es una oportunidad para realizar una puesta en común sobre los análisis sensoriales, para que se analicen los avances realizados en esta temática, y se traten los problemas actuales que condicionan el buen trabajo de los paneles de cata”, manifestó.

Dentro del encuentro, se ha celebrado el Primer Premio de la Universidad de Jaén a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, que se entregaron en el Parador Nacional. Así, los expertos seleccionados como Jurado, tras una criba entre todos los aceites presentados, hicieron una selección de más de 20 aceites, de entre los cuales resultaron ganadores:

Frutados Verdes Intensos: Oleum Hispania (Molino Virgen de Fátima S.L.), del Llano del Espinar (Castro del Rio).

Frutados Verdes Medios: Cortijo Espíritu Santo (El Trujal de La Loma S. L.), de Úbeda (Jaén)

Frutados maduros: Basilippo (Oleomorillo S. L) - El Viso del Alcor (Sevilla).

Aceites procedentes de Producción Ecológica: Melgarejo Ecológico (Aceites Campoliva S.L.), de Pegalajar (Jaén)

Aceites en Producción Integrada: Aceites Olivomundo LDA de Beja (Portugal).

Indicar que el alumno Julio Jorge Forcada Siles, del Panel de Cata de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, fue distinguido por su presentación al concurso de dos de los aceites premiados: Oleum Hispania y Basilippo.