

jueves, 16 de febrero de 2023

La provincia de Sevilla se proyecta como referencia del AOVE en España con las catas de selección de la prestigiosa Guía Iber Oleum

El programa paralelo de actividades contempla sesiones de divulgación del aceite de oliva virgen extra de la provincia y un Premio al Mejor Diseño de Envase, que otorga Prodetur



Descargar imagen

Fruto de un acuerdo de colaboración entre la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur y su marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla', y la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España-Iber Oleum, desde hoy, jueves 16, y hasta el próximo domingo, día 19, el Hotel Convento La Gloria, en Sevilla, acoge las jornadas de catas de selección de los mejores AOVE de la campaña oleica 2022, un concurso que se celebra, por primera vez fuera de Jaén, la provincia líder en producción de aceite de oliva en la región.

La diputada de Presidencia, Hacienda y Concertación, Trinidad Argota, ha dado la bienvenida al panel de expertos catadores que se han desplazado hasta la capital hispalense desde

diferentes puntos de la geografía española, más de una decena de reconocidos profesionales del sector, que son los encargados de seleccionar, durante cuatro jornadas, los mejores AOVE del territorio nacional de entre las más de 200 muestras presentadas. Los productos seleccionados son los que figurarán en la prestigiosa Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España 2023, de Iber Oleum.

“Con este evento la provincia de Sevilla se convierte en escaparate y referencia del sector oleícola y de la calidad de sus almazaras y productos. Una calidad, la de los aceites sevillanos, que ponemos en valor cada año con los Premios anuales de la Diputación y las actuaciones de promoción que se llevan a cabo desde Prodetur”, ha afirmado Argota.

En virtud del acuerdo entre Prodetur e Iber Oleum, las 17 empresas del sector olivarero sevillano adheridas a la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla' que participan en la selección han podido inscribir de manera gratuita la primera muestra de las presentadas a concurso.

Programa de actividades con motivo del evento

Dentro del programa conjunto de actividades de Prodetur e Iber Oleum con motivo de este concurso, a las dos catas de selección de hoy, se suman, en horario de tarde, una cata maridada de AOVE de la provincia de Sevilla destinada a diferentes entidades y asociaciones empresariales sevillanas adheridas a 'Sabores de la Provincia de Sevilla'; así como una charla y una mesa redonda dirigidas al sector profesional de empresas también asociadas la marca de promoción geográfica, en las que participan expertos de Iber Oleum, y donde se expondrán nociones sobre la obtención de aceites de oliva virgen extra tempranos.

La jornada culminará con un encuentro entre los componentes del jurado, el equipo de Iber Oleum, entidades y asociaciones empresariales, productores de AOVE de la provincia de Sevilla y representantes institucionales.

Premio al Mejor Diseño

Por otro lado, la Casa de la Provincia, en la Plaza del Triunfo, acoge durante las jornadas de mañana, viernes 17, y el sábado 18, una exposición de las más de 200 muestras aspirantes a figurar en la Guía de Iber Oleum 2023, que, además, participan en el Premio al Mejor Diseño de Envase, que otorga la Diputación de Sevilla a través de Prodetur.

El galardón consta de una doble categoría: por un lado, el voto de un jurado profesional; y por otro, el voto popular, por parte de todo el público que se acerque durante estos dos días a la Casa de la Provincia. Ambas distinciones quedarán también reflejadas en la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España- Iber Oleum, en su edición de este año.