sábado, 19 de noviembre de 2022

Molino del Genil, San Sebastián, y Segura y Gómez Ancestral, se reparten las distinciones de la Diputación a los mejores AOVEs de la provincia

Villalobos: ‘Queremos sumar al posicionamiento de un producto de tal importancia, económica, cultural y ambiental, como es el aceite sevillano’

Entrega premios a los mejores AOVEs de la provincia en la campaña 2022

La Sede de la Puerta de la Carne ha abierto este sábado sus puertas al sector oleícola de la provincia de Sevilla, como escenario de una gala en la que el presidente, Fernando Rodríguez Villalobos, ha hecho entrega de los premios que la Diputación convoca desde hace mas de veinte años a los mejores AOVEs sevillanos.

El XXIV Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido en la Provincia ha recaído en la almazara Molino del Genil, S.L., de Écija, y lo ha recogido Miguel Ángel Miquel Serrano. El XIV Premio al Mejor Aceite Virgen Extra de las Sierras de Sevilla se lo ha llevado la Sociedad Cooperativa Agraria San Sebastián, de Guadalcanal, que ha hecho doblete en esta ocasión, ya que también ha obtenido el Accésit al Mejor Virgen Extra obtenido en la Provincia. Ambos galardones los ha recogido María del Monte Carmona Hernández. Por último, el II Premio al Mejor Aceite Virgen Extra Ecológico de la Provincia de Sevilla se ha ido a Pedrera, a la almazara Segura y Gómez Ancestral, S.L. y lo ha recogido Marina Segura Gómez.

En su intervención, Villalobos ha felicitado a los ganadores de los galardones, a quienes ha deseado que ‘estos premios no sean un fin, sino un acicate para seguir poniendo tanta calidad y tanto cariño y compromiso en nuestras mesas’ y ha recordado que la Diputación complementa estos premios con campañas especiales de promoción entre sectores especializados y en jornadas gastronómicas y, además, adquiere una cantidad de cada uno de los aceites ganadores para su utilización en catas, degustaciones y acciones promocionales.

Gabinete de Comunicación Diputación de sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 24 09 / Fax 954 55 00 61

‘Desde la Diputación queremos contribuir a la promoción del AOVE sevillano, premiando su excelencia, promoviéndolo en los mercados, apoyando a los productores, sensibilizando a los consumidores. Se trata de pone nuestro grano de arena, de sumar al posicionamiento de un producto de tal importancia, económica, cultural y ambiental, como es el aceite sevillano’.

RADIOGRAFÍA DE UNA CAMPAÑA COMPLICADA EN LA PRODUCCIÓN

Villalobos ha compartido con los representantes del sector sevillano del aceite la radiografía de una campaña complicada, ‘la más baja en los últimos veinte años, con una caída de producción estimada en más de un 50 % en ámbito nacional, lo que condiciona tensiones en el mercado. El mantener el precio del aceite en torno a los 5€/kg no va a beneficiar al productor, que sufrirá costes superiores, sobre todo el de recolección’.

Para Villalobos, ‘con una producción mundial que no va a llegar a los 2 millones de toneladas, está claro que el consumo va a tener que disminuir, con las consiguientes incertidumbres para productores, consumidores y el propio mercado’ y, por eso, ha animado al sector a ‘estrechar las oportunidades de colaboración con las administraciones, a fin de no desaprovecha nuestra situación de liderazgo’.

‘Tenemos que seguir potenciando nuestros aceites y aceitunas con excelencia, con innovación y con creatividad. El olivo y sus productos forman parte de la cultura ancestral de nuestra provincia y son los dinamizadores fundamentales de la economía agraria sevillana, aunque constituyen mucho más que un mero aprovechamiento agrícola. Están asociados a unos determinados modos de vida, tradiciones y conocimientos, que han ido marcando nuestra tierra y las personas que vivimos en ella’.

SEVILLA: AOVES TEMPRANOS Y DE CALIDAD

Según Villalobos, ‘para el AOVE sevillano la buena noticia es que su calidad sigue siendo excelente, a pesar de la escasez de lluvia. Y así lo ha visto el Jurado de estos certámenes, que han destacado la excelencia y las reminiscencias del campo sevillano en las notas en nariz y en boca de los aceites ganadores. Son aceites genuinos, que se caracterizan frente a otros productos del mercado, un origen que hay que potenciar y proteger’.

La provincia de Sevilla es una de las principales productoras de aceite de oliva virgen extra de España. Con la particularidad, de ser el área geográfica en la que se obtienen los primeros aceites cada campaña.

Gabinete de Comunicación
Diputación de sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 24 09 / Fax 954 55 00 61