viernes, 16 de febrero de 2018

Villalobos anuncia que potenciará la próxima edición de estos premios e insta a mantener el frente común contra los aranceles a la aceituna negra

Hoy, entrega de los Premios al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia y de las Sierras 2017/18, que promueve la Diputación

La Purísima de Herrera, y La Inmaculada Concepción, de Roda de Andalucía, son las cooperativas ganadoras del Premio y Accésit, y S. Juan Bautista, de Villanueva de S. Juan, se alza con el triunfo en las Sierras

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha entregado hoy los Premios al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia y de las Sierras de Sevilla en su edición 2017/2018, que promueve la Institución, en un acto en el que ha estado acompañado por la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Trinidad Argota; representantes de las almazaras que han concurrido al certamen y otras personalidades del sector oleícola y del olivar en la provincia, así como por los miembros del jurado calificador.

El Premio al Mejor Virgen Extra de la Provincia se lo lleva este año el aceite de la Cooperativa La Purísima de Herrera y ha sido recogido por el presidente de Oleoestepa, Alfredo García Raya; el accésit, ha ido a la Roda de Andalucía, a la cooperativa La Inmaculada Concepción, recibido por su presidente, Jesús María del Pozo. En las Sierras de Sevilla, el Mejor Aceite ha recaido en la almazara San Juan Bautista, de Villanueva de San Juan y lo ha recogido su tesorero, José Benítez. Las tres almazaras forman parte de Oleoestepa y las ganadoras del Mejor Aceite de la Provincia también del Consejo Regulador DAO.

Rodríguez Villalobos ha agradecido la participación de las almazaras sevillanas y su adhesión a este certamen, que es el decano de España de los que se promueven en ámbito provincial, y ha anunciado la intención de la Diputación de implementarlo para la próxima edición, para lo que ha solicitado las iniciativas del sector.

Gabinete de Comunicación
Diputación de sevilla

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

'Nuestro compromiso con el olivar sevillano es firme, por eso queremos dar un salto en el marco de estos Premios, que nos lleve a mayores cotas de creatividad e innovación a la hora de maximizar la visibilidad de un producto de excelencia reconocida y que nos singulariza. Haremos una fiesta del mundo del olivar', ha dicho el presidente.

Villalobos no ha dejado pasar la oportunidad de volver a incidir en la necesidad de 'concienciar a la Unión Europea y a los gobiernos Central y Autonómico para que sigamos en ese frente común para combatir a todos aquellos que nos toquen lo que por derecho propio hemos conseguido. Y me refiero a los aranceles USA a la aceituna negra sevillana, un asunto que preocupa a todo el sector y en el que hemos de colaborar todos para su resolución'.

COMPETICIÓN MUY REÑIDA ENTRE LOS ACEITES PARTICIPANTES EN ESTA EDICIÓN

El jurado calificador de esta edición de los Premios está compuesto por: José María Penco, ingeniero agrónomo y catador; Manuel Félix Moreno, gerente de OPRACOL; el reconocido periodista, Ezequiel Martínez; el crítico gastronómico, Víctor Gamero; y las integrantes del panel de catadoras del Instituto de la Grasa: María José Moyano, Aránzazu García y Eugenia Liñán.

Según ha indicado su portavoz hoy en el acto de entrega, Fernando Martínez Román, representante del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 'en una campaña que ha sido corta por exigencias metereológicas y que está a un 5% de su conclusión, es sorprendente la altísima calidad de todo el producto que ha concurrido al certamen y, sobre todo de los finalistas, lo que ha hecho que se trate de una edición muy reñida, hasta el punto que, en el caso del Mejor Virgen Extra de la Provincia, el aceite ganador y el del accésit se han decantado por pequeños matices'.

En el Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia se aprecian, según sus catadores, 'un frutado intenso de aceitunas verdes, con recuerdo a hierba recién cortada, plátano, manzana y almendra verde, tomate y plantas aromáticas, como la salvia y la hierbabuena. En boca, presenta una entrada dulce, recordando a las notas olfativas, con un amargor medio y un picor medio alto. Se trata de un aceite de alta complejidad y equilibrio en su conjunto'.

Para el Accésit al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia, el jurado ha destacado 'su frutado intenso de aceitunas verdes, con notas vegetales y frutales, como hierba verde, tomate, almendra verde, cítricos y alcachofa. En boca, presenta una entrada dulce, apareciendo un amargor medio y un picante persistente en progresión'.

En el Mejor Aceite de la Sierra, el jurado destaca 'un frutado intenso de aceitunas verdes y maduras, con notas agradables a frutos secos, como la almendra y la nuez. En boca, presenta una entrada dulce, con recuerdos a frutos secos y hoja de olivo y con picor y amargor medio'.

UN APOYO AL SECTOR QUE REVIERTE EN LA ECONOMÍA Y LA COHESIÓN DE LA PROVINCIA

Rodríguez Villalobos ha querido recordar por qué la Diputación ha promovido y mantiene su apoyo a este certamen. 'El olivar y sus frutos conforman los productos más característicos del agro sevillano. Su progreso contribuye a la cohesión territorial y a la fijación de nuestra ciudadanía al territorio y al desarrollo de nuestra economía. Ya no sólo se habla de industria aeronáutica, que es muy importante, sino que la industria agroalimentaria es lo suficientemente potente como para corregir ese déficit del balance comercial que hemos tenido durante tantos años', ha dicho.

Gabinete de Comunicación
Diputación de sevilla

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