



COMUNICACION Y PRENSA

Sevilla, 9 de febrero de 2016

NOTA DE PRENSA

En la entrega de los premios de la Diputación a los mejores aceites de la provincia y las Sierras

VILLALOBOS: 'LOS PRODUCTORES QUE PRIMEN CALIDAD SOBRE CANTIDAD TRIUNFARÁN EN LOS MERCADOS'

- Las cooperativas San José, de Lora de Estepa, y San Juan Bautista, de Villanueva de San Juan, galardonadas en esta edición

Acompañado de una amplia representación del sector oleícola sevillano – con representantes del Instituto de la Grasa, cooperativas, Consejo Regulador, sindicatos y patronales agrarias-, Fernando Rodríguez Villalobos ha presidido hoy el fallo del Jurado y la entrega de los dos premios con los que la Diputación distingue anualmente a los mejores aceites virgen extra de la Provincia y de las Sierras de Sevilla, un acto en el que también ha estado presente la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Trinidad Argota, que ha sido la portavoz del fallo.

El reconocimiento al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia en la campaña 2015/16 ha recaído en el producto procedente de la Cooperativa Olivarera San José, de Lora de Estepa, una almazara veterana en concurrir a estos premios y en obtenerlos; mientras que el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de las Sierras ha sido, en esta ocasión, para el que se produce en la almazara San Juan Bautista, de Villanueva de San Juan, que se presentaba al premio por primera vez. Además, la Diputación ha otorgado un accésit a la Cooperativa Olivarera Nuestra Señora de Fuensanta, de Corcoya-Badolatosa, una entidad que ya había ganado el primer premio en una de sus primeras ediciones, en la campaña 98/99.

Dos han sido los principales mensajes que el presidente de la Diputación ha compartido hoy con productores de aceite, críticos gastronómicos, catadores y agentes sociales del sector, transmitidos por la diputada Argota. Por una parte, la necesidad de desarrollar tecnificación y especialización, tanto del cultivo como de la industrialización del producto; por otra, la más importante: apostar fuerte y decididamente por el virgen extra para ganar posiciones en un mercado cada vez más exigente.

'No podemos dormirnos en los laureles y hay que mantener la tensión para ganar posiciones en los mercados, tanto interior como exterior. En este reto, los productores que primen calidad por encima de cantidad van a ser los que triunfen, porque los consumidores valoramos cada día más esa calidad y, también, la genuina singularidad', ha reflexionado el presidente.



COMUNICACION Y PRENSA

El Jurado que ha fallado los premios convocados por la Diputación en esta edición, la número 18 de la provincia y la octava de las Sierras, está compuesto por: José María Penco, investigador; el periodista y gran especialista en temas agrarios, Ezequiel Martínez; el presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía, Fernando Huidobro; el propietario del restaurante Abantal, Julio Fernández; el gerente de OPRACOL, Manuel Félix Moreno; y los catadores oficiales, José María García y María José Moyano.

Unos premios a los que se han presentado 26 almazaras, más de la mitad de las registradas en la provincia, agrupadas en cooperativas que proceden de 20 municipios de toda la provincia. Concretamente de Corcoya, Badolatosa, Estepa, Herrera, Roda de Andalucía, Pedrera, Marinaleda, Gilena, El Rubio, Casariche, Lora de Estepa, La Roda de Andalucía, Aguadulce, Villanueva de San Juan, Puebla de Cazalla, Guadalcanal, El Saucejo, Écija y Arahál.

El Jurado ha apreciado en el aceite ganador del premio en la provincia 'un frutado de aceitunas verdes de intensidad media-alta, con recuerdo a hierba verde, hoja, alcachofa, tomate y almendra verde. En boca, presenta una entrada fluida, con amargor medio y picor en progresión, dejando un fondo a plátano verde. Es un aceite complejo, con buen equilibrio y persistencia'.

Del aceite ganador en la convocatoria de las Sierras, el Jurado ha hecho el siguiente comentario: 'Frutado de aceitunas verdes de intensidad media, recuerdo a hoja de olivo, flora silvestre, manzana y alcachofa. En boca, destaca su equilibrio en amargo y picor, con intensidad media'.