

jueves, 08 de octubre de 2020

Doblete de la Sociedad Cooperativa San Sebastián, de Guadalcanal, ganadora de los Premios a los Mejores AOVES de la Provincia y de la Sierra, que entrega la Diputación de Sevilla

En su salutación Villalobos ha radiografiado el sector, al que ha animado a ‘estar unidos con las administraciones, para no desaprovechar el liderazgo de la provincia en aceite y aceituna’

El presidente de la Diputación de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, ha desvelado el nombre de las empresas productoras y entregado los Premios al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia y al Mejor Aceite Virgen Extra de la Sierra, certámenes que organiza desde hace veintidós y doce ediciones, respectivamente.

Aunque no es la primera vez que ocurre en la historia del certamen, lo cierto es que hoy se ha producido el doblete y la Sociedad Cooperativa San Sebastián, de Guadalcanal, una almazara veterana en la concurrencia a estos premios y ganadora igualmente en ediciones anteriores, se ha hecho con ambos galardones, que ha recogido su responsable, Antonio Fontán. El accésit al mejor AOVE de la Provincia lo ha obtenido la Cooperativa Molino del Genil SL, de Écija, y lo ha recogido, por delegación, el presidente de OPRACOL, Manuel Félix Moreno.

Durante la entrega de premios celebrada en la Sede Provincial, compartida con la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Trinidad Argota, y representantes del empresariado oleícola de la provincia, Villalobos ha felicitado a los ganadores y ha realizado una radiografía de las debilidades y amenazas que acechan al sector, al que ha animado a ‘estar unidos, sector y administraciones, para seguir siendo el país y la provincia por antonomasia del aceite y de las aceitunas, un liderazgo que es nuestro y que no podemos desaprovechar’.

Así lo avalan las cifras que ha evidenciado el presidente de la Diputación, ‘con una cosecha, la de este año, que va a ser, según Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, de 1,2 millones de toneladas en Andalucía, y de 1,5 millones en el conjunto de España, y que tenemos que saber aprovechar para los intereses de los agricultores sevillanos’.

Aunque Villalobos prefiere ‘mirar adelante con optimismo y confianza’, sí ha destacado algunos datos: ‘los españoles consumen solo 14 litros de aceite por persona/año y, además, el 80% de dicho consumo no es virgen extra. Además, de las 23.000 toneladas de aceites que EEUU importó el pasado mes de julio, apenas 1.300 procedían de España, siendo esa la cifra más baja de los últimos 20 años. Y así ocurre debido a los aranceles del 25% que los americanos imponen al aceite de oliva envasado de origen español’.

VALORIZAR EL ‘ORO VERDE’ DE LA PROVINCIA

El presidente de la Diputación ha recordado que ‘el olivar es en la provincia una actividad económica que, a la vez, es un acervo cultural con tres mil años de historia. Un tesoro etnográfico, que podemos utilizar como reclamo turístico y que debemos conservar como tradición, que nos define y nos regala riqueza y bienestar’.

Y de ahí, según ha dicho, ‘con ser firme nuestro compromiso, no solo con estos premios, sino con múltiples acciones promocionales que hacemos también desde Prodetur para impulsar todo lo relacionado con el aceite y las aceitunas, tenemos que seguir perseverando’. Un compromiso en forma de galardón con el que ha calificado de ‘oro verde’. ‘Y digo bien, porque en esta provincia, por ejemplo, ya cuantificamos en su día que el olivar, cuando hablamos de jornales, representa el 50% de la mano de obra que da nuestro medio rural’.

Para Villalobos, ‘tenemos que seguir potenciando nuestros aceites y aceitunas con excelencia, innovación y creatividad. El olivar es, no lo olvidemos, el dinamizador fundamental de la economía agraria sevillana y el exponente más singular de nuestros campos. Es cultura, es gastronomía, es historia y es futuro. Por eso tenemos que poner el corazón en cada paso que demos en esto’.

SEVILLA: AOVES TEMPRANOS Y DE CALIDAD

A mediados de septiembre la Diputación hacía públicas las cualidades organolépticas de los aceites virgen extra de la campaña 2019/2020, que habían merecido los galardones que promueve la Institución para ensalzar la calidad de un producto que es estrella en la provincia – Sevilla se caracteriza por ser la productora de los primeros AOVES de cada campaña y por la alta calidad del mismo- y posicionarlo en el mercado y entre los consumidores.



COMUNICACION

17 han sido las almazaras concursantes en el Premio y otras 5 en el Premio de las Sierras. En cuanto al Mejor Aceite de la Provincia, la Sociedad Cooperativa San Sebastián, de Guadalcanal, ha conseguido un AOVE frutado intenso de aceitunas verdes, con notas a plátano, manzana, alcachofa, tomate y cítricos, de entrada dulce, con amargor y picor medios y equilibrados, que deja un recuerdo a almendra verde y plátano, con buena persistencia en boca.

El accésit del Mejor AOVE de la Provincia lo ha obtenido la Sociedad Limitada Molino del Genil, de Écija, por un aceite virgen extra de frutado medio-alto de aceitunas verdes, con matices de tomate, plátano, hierba y flores del campo y notas a hoja de olivo y plátano.

Por último, el ganador al Mejor Aceite Virgen Extra de las Sierras, que correspondía también a la guadalcanelense Sociedad Cooperativa San Sebastián, lo percibía el Jurado como de frutado intenso de aceitunas verdes, con notas a plátano, hierbas y flores frescas, cítrico y almendra verde, ligeramente amargo y con un picor agradable en progresión.

Recordar que las almazaras ganadoras podrán hacer mención del premio en las etiquetas de sus envases del AOVE que sea del mismo lote que la muestra ganadora y en acciones publicitarias y que la Diputación adquiere un máximo de dos mil litros de cada uno de los aceites ganadores para su utilización en acciones promocionales, catas y degustaciones.