

viernes, 18 de septiembre de 2020

Un AOVE afrutado con recuerdo a almendra verde y otro con notas a plátano y flores frescas, los Mejores Aceites de la Provincia y de las Sierras en el certamen que promueve la Diputación

Ha participado una veintena de almazaras, pertenecientes a otros tantos municipios

La identificación de las empresas productoras permanecerá secreta hasta la entrega de los premios



Descargar imagen

Al fondo de la imagen, la diputada Argota preside la cata de Jurado, en el que se encuentra el periodista Ezequiel Martínez

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, etiquetado con la referencia P6DY; y otro etiquetado como SHK9, 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.

Estos son los ganadores del XXII Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia y del XII Premio Especial al Mejor Aceite de Oliva Virgen

Extra de las Sierras de Sevilla, respectivamente, que convoca la Diputación para la campaña 2019-2020 y en los que han participado en total una veintena de almazaras, pertenecientes a otros tantos municipios. El accésit del Mejor AOVE de la Provincia lo ha obtenido la muestra etiquetada como PJ4M, frutado medio-alto de aceitunas verdes, con matices de tomate, plátano, hierba y flores del campo y notas a hoja de olivo y plátano.



Así lo ha decidido un Jurado, presidido por la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Trinidad Argota, y compuesto por personas de prestigio del sector olivarero, periodistas, críticos gastronómicos, catadores y restauradores; tras la cata a ciegas de los aceites finalistas, una selección resultado de un exigente proceso de valoración, que se pone en marcha desde la misma recogida de las muestras.

La identidad de los AOVES ganadores de los Premios de la Diputación constituye un secreto bien guardado hasta el momento mismo de la entrega de los galardones, como es sabido en el sector olivarero sevillano. Para ello, las muestras de los aceites seleccionados y premiados permanecen en custodia, identificadas a través de esas etiquetas cifradas, junto al acta con el resultado de las deliberaciones del Jurado.

CERTAMEN DECANO PARA RELANZAR UN PRODUCTO ESTRELLA DE LA PROVINCIA

Sevilla, que es una de las principales provincias españolas productoras de aceite de oliva virgen extra, se caracteriza por ser la productora de los primeros AOVES de cada campaña y por la alta calidad del mismo. Un producto de gran importancia para la economía de los municipios sevillanos y para la generación de empleo local, que, además, tiene un importante matiz identitario en la provincia.

Por todo ello, la Diputación convoca anualmente, desde la campaña 1998-1999, este certamen que busca ensalzar la calidad de nuestro producto estrella y posicionarlo en el mercado nacional e internacional y en la apreciación de los consumidores. Con una especial valoración, desde la campaña 2008-2009, de los AOVES producidos en las Sierras sevillanas, tanto la Sierra Norte como la Sierra Sur, que presentan características analíticas y organolépticas diferenciadoras.

‘Se trata de estimular a los productores para obtener y comercializar un producto de calidad y apoyarles en la revalorización de su AOVE, mejorando su imagen y su posicionamiento comercial’, explica la diputada provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Trinidad Argota, quien resalta también ‘la importancia de iniciativas de estas características, en momentos en los que el sector de los productos del olivo requieren de una especial sensibilidad, ante las amenazas que suponen las inclinaciones proteccionistas de algunos mercados y las repercusiones de la pandemia de Covid-19 en la agroeconomía’.

Argota ha recordado que las almazaras ganadoras podrán hacer mención del premio en las etiquetas de sus envases de aceite de oliva virgen extra que sean 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.



