

LOCAL | Denominación de Origen

Priego acoge mañana el I campeonato nacional por equipos de catadores de aceite de oliva

El Pabellón de las Artes será el escenario en el que se desarrolle el evento, en el que tomarán parte 39 catadores

Rafael Cobo Calmaestra

Jueves 10 de marzo de 2016 - 16:30



El I Campeonato Nacional de Catadores por equipos organizado por la asociación para el control de la calidad y promoción de los aceites de la comarca de Priego de Córdoba (ASCCAL) y la Organización Extra Virgin Olive Oil International Savantes arranca con la participación de 13 equipos y un total de 39 integrantes.

Los participantes, en su mayoría profesionales del

Este campeonato, que tiene como objetivo fomentar la excelencia en la evaluación y el reconocimiento de los aceites de oliva vírgenes extra de las regiones

productoras del mundo, es una iniciativa totalmente novedosa, ya que hasta el momento ningún campeonato había evaluado de manera grupal. El campeonato se presentó ayer en la sede de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, principal colaboradora del campeonato y sede del mismo. A ella acudieron la Alcaldesa prieguense, María Luisa Ceballos, Simon Field, fundador y director de International Extra Virgin Olive Oil Savantes, y Francisco Serrano Osuna, presidente de la asociación para el control de la calidad y promoción de los aceites de la comarca de Priego de Córdoba, que estuvo acompañado de Francisca García González Secretaria General de la D.O.P Priego de Córdoba.

Serrano, encargado de presentar el evento destacó que “es muy importante dar a conocer las diferentes variedades que existen en el mundo a través de su cata, así como incrementar la formación de los catadores y que mejor herramienta que está a través de un Campeonato Nacional”.

Además, el también presidente del distintivo de calidad prieguense, señaló que es muy importante que se haya elegido al personal técnico de la D.O.P Priego de Córdoba para realizar el primer campeonato por equipos, “ya que sirve para reforzar nuestros objetivos”.

Por su parte, Ceballos destacó la importancia que tiene este tipo de campeonatos para la comarca, “ya que asistirán participantes de toda España permitiendo así que conozcan nuestra comarca, así como se convierta la misma en un punto de referencia profesional sobre el aceite”. La alcaldesa aprovechó para felicitar el trabajo realizado por la Asociación Savantes que está dando a conocer los aceites de oliva vírgenes extra por todo el mundo, y agradeció que haya pensado en Priego de Córdoba para la organización del campeonato.

García indicó que los participantes tendrán que realizar una prueba de ordenación del atributo rancio, pruebas triangulares y pruebas de detención de defectos y variedades.

Por su parte Simon Field, explicó que “se trata de una oportunidad única para los profesionales de probar aceites de todo el mundo y de variedades muy diferentes y con numerosas singularidades, también aprovechó para felicitar el trabajo realizado por la Denominación de Origen de Priego de Córdoba en la cultura oleícola sobre todo desde edad temprana, a través de la Escuela de Cata.

Field señaló que “los participantes inscritos catarán monovarietales de diversos países como coratina, itrana, nabali, chemlali”, entre otras.

Como afirmó el presidente de la D.O.P Priego de Córdoba, “todas las pruebas realizadas han sido

contrastadas con Paneles de Cata Oficiales de referencia, así como supervisadas por el Comité Técnico”. En concreto representando el Comité durante el campeonato estarán Brígida Jiménez Herrera, doctora en Farmacia, especialista en aceites, responsable de formación en análisis sensorial del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía; José María Penco, ingeniero Agrónomo de la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO) y catador de aceite de oliva; que atenderán personalmente cualquier consulta técnica.

Una vez finalizadas se otorgarán dos premios por equipos “Equipo Campeón España 2016” y “Equipo Subcampeón de España 2016”. El equipo campeón competirá con los ganadores de otros países en los que se está desarrollando este tipo de concurso.

Cabe destacar que al campeonato podrá asistir cualquier persona que tenga interés en el aceite de oliva virgen y su análisis sensorial, pudiendo degustar y catar aceites de varias marcas Españolas, y de otros países como Italia, Francia, Portugal, Grecia, y Tunez entre otros. Pudiendo probar variedades como Arbequina, Koreneki, Cornicabra, Arbosana, Cobrançosa, Ocal, Olivastra, Coratina, Hojiblanca, etc. Por supuesto, no faltarán los aceites que han sido premiados durante esta campaña a nivel mundial, entre los que destacan los aceites amparadas por la Denominación de Origen Prieguense.