LOCAL | Denominación de Origen

Medalla de Oro para Almazara de Muela en los premios de la D.O.

Las diferencias entres los tres primeros clasificados han vuelto a ser mínimas.

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 26 de junio de 2020 - 22:03



Almazara de Muela se ha alzado con el máximo galardón, la Medalla de Oro, en una nueva edición, la vigésimo tercera, de los premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Un acto que debido a las condiciones impuestas por la Covid-19 se ha celebrado en Carnicerías Reales ante un reducido número de asistentes, lo que no fue óbice para que un año más sirviera de reconocimiento público al trabajo y esfuerzo realizado por todo el sector para mantener la calidad de los aceites producidos en la comarca que conforman los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego, que una campaña más han vuelto a ser los más reconocidos a nivel mundial.

En lo que a los premios se refiere, las diferencias volvieron a ser mínimas entre los tres primeros clasificados. Así, Almazara de Muela, con 9,5 puntos obtenidos en la cata final, se alzaba con el máximo galardón, la Medalla de Oro, mientras que Almazaras de la Subbética, con 9,3 puntos, obtenía el primer premio. La almazara de Manuel Molina Muñoz e Hijos S.L., con 9,1 puntos, se hacía con el segundo premio y Marín Serrano El Lagar, con 8,5 puntos, obtenía el tercer premio. Completaban la nómina de galardonados la SCA Ntra. Señora del Carmen de Brácana, que con 8,1 puntos fue designada primer finalista, mientras que la SCA Olivarera La Purísima fue la segunda finalista tras obtener 7 puntos en la cata final de esta edición.

En los prolegómenos a la entrega de premios, las distintas autoridades que intervinieron en el acto, coincidían en señalar las particularidades que se han dado en esta campaña así como en los importantes retos que el sector ha de afrontar. En este sentido, la delegada territorial de la consejería de Agricultura, Araceli Cabello, incidía en la apuesta por la calidad, la innovación, la internacionalización y la sostenibilidad como base para garantizar el futuro.

Por su parte, la alcaldesa de Priego, María Luisa Ceballos, agradecía el trabajo de los hombres y mujeres que han hecho posible que una campaña más los zumos amparados por el distintivo de calidad prieguense hayan conquistado un importante número de reconocimientos en certámenes nacionales e internacionales, 72 hasta la fecha, que se suman a los 1686 que la Denominación de Origen ha cosechado desde que existe un registro

al respecto, lo que en palabras de su presidente, Francisco Serrano, “nos convierten en el distintivo de calidad más premiado del mundo y evidencia una vez más el trabajo bien hecho por todos”.

Serrano, que pidió disculpas ante la imposibilidad de que asistieran más representantes de las almazaras y empresas de la comarca, señalaba que pese a que nos encontramos en un año especial, “este acto había que hacerlo, aunque fuese de manera sencilla”.

Por último y en relación a la campaña 2019-2020, el presidente del consejo regulador del distintivo de calidad prieguense destacaba la recolección de 44,5 millones de kilos de aceituna, que han producido un total de 8,6 millones de litros de aceite amparado por la D.O. , advirtiendo que nos encontramos a las puertas de la que se espera sea una gran campaña, en relación a la 2020-21, “para lo cual tenemos que empezar a preparar el campo”.