PROVINCIA | Diputación

La Diputación selecciona un año más los mejores aceites en el XIV Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra

Los premiados han sido la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla; y SCA. Virgen de la Torre, de la Victoria

Redacción
Sábado 24 de abril de 2021 - 13:21



La Diputación de Córdoba ha realizado, un año más su tradicional "Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra", en el que se seleccionan los mejores aceites de cada campaña en las categorías de frutado y maduro. En esta ocasión los premiados han sido la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla (con la marca Fuente Ribera), en la categoría de Frutado Verde; y SCA. Virgen de la Torre, de la Victoria (con la marca Virgen de la Torre), en la modalidad de Frutado Maduro.

El delegado de Agricultura de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, ha destacado que este certamen, que celebra su décimo cuarta edición, "está perfectamente consolidado entre el sector y es una herramienta muy útil de promoción y puesta en valor de la calidad de este producto tan nuestro, al mismo tiempo que estamos incentivando a nuestras almazaras".

El diputado ha insistido en que "debemos seguir trabajando en esta línea de apoyo y apuesta del sector del olivar, ya que es el eje fundamental de desarrollo económico de la mayoría de las comarcas cordobesas; sin perder de vista los beneficios que tiene para la salud y el medio ambiente".

Aproximadamente el 50% de la superficie útil de la provincia de Córdoba está ocupada por el cultivo del olivar, unas 350.000 hectáreas, siendo por detrás de la provincia de Jaén, la mayor zona productora mundial.
El delegado de Agricultura ha señalado que, además de este concurso, desde la Diputación también organizamos, junto a la asociación Ecovalia, el "Concurso Internacional Ecotrama" al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, que se realiza en el marco de BioCórdoba".

En esta edición del Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra han concurrido 33 almazaras de las distintas comarcas olivareras cordobesas, "lo que vuelve a poner de manifiesto la buena aceptación y éxito que tiene este certamen entre el sector", ha reseñado Sánchez, quien ha valorado "el alto nivel de los aceites presentados, que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo".

Fallo del XIV Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra

El procedimiento ha sido la selección de seis finalistas en frutado verde y frutado maduro por parte del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

En la categoría de Frutado Verde, el Premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra ha sido para la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedinilla, que comercializa bajo la marca Fuente Ribera; y el accésit es para la empresa SCA. Almazaras de la Subbética de Carcabuey, que comercializa con la marca Parqueoliva Serie Oro.

El resto de los finalistas en este apartado han sido Almazara de Muela, Knolive Oils y SCA Olivarera La Purísima, todas ellas de Priego de Córdoba; y Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey.

En la modalidad de Frutado Maduro, el Premio Diputación de Córdoba ha sido para la empresa SCA. Virgen de la Torre de La Victoria, bajo la marca Virgen de la Torre; y el accésit ha sido para Aceites Bellido, S.C. de Montilla, bajo la marca Juan Colín.

En este apartado, los aceites finalistas son, Aceites de Oliva del Sur, de Bujalance; Agrodelpa, de Córdoba; Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra ;y Peña de Baena, de Córdoba.