

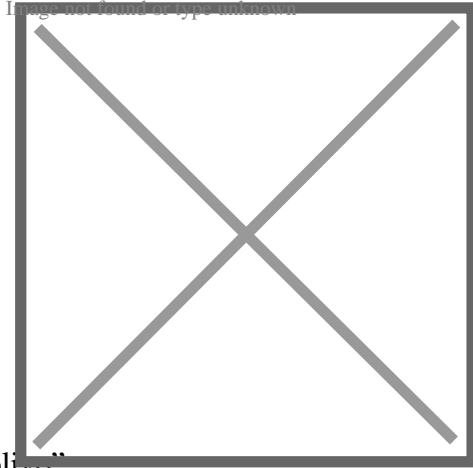
LOCAL | Denominación de Origen

La Diputación premia la calidad de dos aceites amparados por el distintivo de calidad prieguense

Fuente la Madera, de Manuel Montes Marín, ha sido elegido mejor aceite en la modalidad de frutados verdes

Redacción

Domingo 1 de mayo de 2011 - 16:54



La Diputación de Córdoba ha premiado a dos aceites producidos por empresas pertenecientes a la D.O.P. Priego de Córdoba, en el marco del IV Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra 2010-2011, que organiza la Delegación de Medio Ambiente de la institución provincial.

En concreto, y en la modalidad de frutados verdes, el aceite producido por Manuel Montes Marín y comercializado bajo la marca Fuente la Madera, ha sido elegido como el mejor en la modalidad de frutados verdes, entre seis finalistas, por ser un caldo “verde intenso que recuerda a la hierba recién cortada y a la hoja de

olivo”.

Asimismo, ha recibido un accésit la marca Parqueoliva, perteneciente a la S.C.A. Almazaras de la Subbética. En esta edición se han presentado a concurso un total de 26 muestras correspondientes al mismo número de almazaras de todas las comarcas olivareras cordobesas.

El jurado ha estado compuesto por Cristino Lobillo, José Alba, Juan Salas, Brígida Jiménez, Yolanda Avilés, Salvador Cubero y José María Penco, todos ellos catadores de reconocido prestigio.