LOCAL | Denominación de Origen

Almazara de Muela S.L. rubrica una brillante campaña con la Medalla de Oro en los premios de la D.O.P. Priego de Córdoba

Juan Ramón Izquierdo recoge el Premio Picudo 2011 en reconocimiento a su trabajo

Rafael Cobo Calmaestra
Viernes 1 de junio de 2012 - 17:30



El sector oleícola de la comarca ha celebrado hoy su particular día de fiesta con motivo de la décimo quinta edición de los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

El Pabellón de las Artes, sede del distintivo de calidad, ha sido el marco en el que han tenido lugar los actos programados, cuyo momento culminante tenía lugar durante la entrega de los premios propiamente dicha, ya que entre los aceites finalistas se encontraban algunos de los zumos más galardonados a nivel nacional e internacional durante la presente campaña.

Así , la medalla de oro de esta edición ha correspondido a la Almazara de Muela S.L., que comercializará su aceite con la marca Venta del Barón. Un zumo definido por el panel de cata como, “Frutado intenso de aceituna verde con gran complejidad, en el que destacan las notas herbáceas, cáscara de almendra, plátano y manzana con reminiscencias a hortalizas tales como el tomate y la alcachofa. La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y algo más picante. El retrogusto es almendrado. Aceite muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos”.

En lo que respecta al resto de galardones, el primer premio ha recado en la almazara de Manuel Montes Marín, que comercializará su aceite con la marca Pórtico de la Villa, correspondiendo el segundo premio a la firma Aroden S.A.T. siendo en este caso Cludivm la marca que comercializará, mientras que el tercer premio ha sido para la S.C.A. Almazaras de la Subbética, cuyo aceite premiado se comercializará con la marca Parqueoliva Serie Oro.

Completan el cuadro de honor de esta edición Sucesores de Morales Morales S.L., que ha sido primer finalista, con la marca Oro del Mediterráneo, mientras que el segundo finalista ha sido la S.C.A. Ntra. Sra. del Carmen de Brácana (Almedinilla).

Como prolegómeno a esta entrega de premios, la programación de la jornada se abría con una mesa redonda centrada en el presente y futuro del análisis sensorial, en la que han tomado parte Alfredo Miguel Barral, propietario de Hacienda Queiles S.L., Manuel HJeredia Halcón, presidente de Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de la provincia de Córdoba (ACORA), y Paola Fioravanti, presidenta de la Asociación Italiana de Catadores, moderados por Juan Ramón Izquierdo.

Mesa redonda a la que seguía una interesantísima conferencia del prestigioso profesor Santiago Niño-Becerra, en la que de manera muy didáctica ha analizado algunas de las pautas que caracterizarán el modelo económico que vendrá una vez superada la actual crisis.

El colofón a los actos de esta XV edición de los premios a la calidad venía de la mano de la entrega del premio Picudo, con el que en esta ocasión se ha reconocido el trabajo de Juan Ramón Izquierdo, director del panel de cata del laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, concluyendo el acto con las intervenciones institucionales del presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba, Francisco Serrano; la directora general de Industria y Calidad Agroalimentaria de la Junta, Ana María Romero, y la Alcaldesa de Priego y presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos.