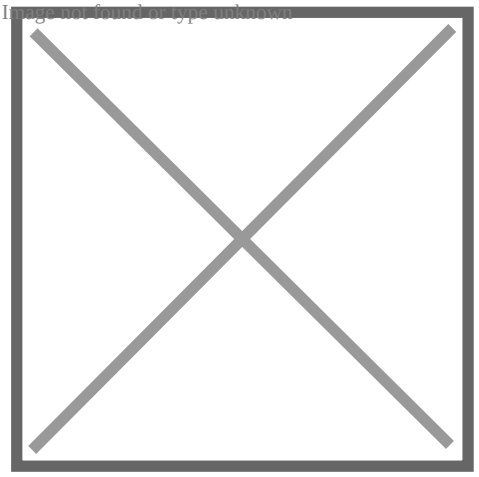
LOCAL | Denominación de Origen

Venta del Barón recoge el premio Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

El zumo amparado por el distintivo de calidad prieguense se ha alzado con el máximo reconocimiento en la categoría de frutado verde

Redacción
Jueves 9 de abril de 2015 - 18:59



Los aceites Venta del Barón procedente de Priego de Córdoba y Colonia Patricia de La Carlota han recogido hoy en el Palacio de la Merced los Premios Diputación de Córdoba al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en las categorías frutado verde y maduro, respectivamente, en el marco del octavo concurso provincial de estos aceites que promueve la institución provincial.

El vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba, Salvador Fuentes, ha comentado que “estos galardones reconocen el trabajo, el esfuerzo y la calidad. Sin ésta, no hay negocio. La trazabilidad que estamos planteando en el mundo de la agroindustria va encaminada hacia eso. Tenemos que buscar fórmulas que nos hagan más competitivos, mecanismos que incentiven ser infinitamente mejores y ver cómo va el mercado, qué es lo que exige, y el mercado pide calidad”.

Por su parte, el delegado de Agricultura y Medio Ambiente en la institución provincial, Julio Criado, ha explicado que “en esta edición se han presentado hasta 22 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras de la provincia y el procedimiento de selección de finalistas en ambas categorías se ha llevado a cabo por parte del panel de cata del laboratorio agroalimentario de Córdoba, que ha realizado el análisis organoléptico según la normativa vigente”.

Criado ha subrayado “el alto nivel de los aceites presentados”, y ha agregado que “esta variedad de sabores y olores es propia de nuestra provincia, que con su diversidad la hace posible”.

En palabras del jurado, reunido el pasado mes de marzo, Venta del Barón “presenta en boca una entrada potente y llena de personalidad con un equilibrado amargo medio y un picante progresivo”, mientras que el Colonia Patricia tiene “una entrada dulce y fluida en boca con aromas retronasales almendrados y con ligerísimo picante”.

Asimismo, se han concedido dos accésit a la marca Cladivm de Priego de Córdoba, en la categoría de frutado verde, y a Castellnotti, de Santaella, en la modalidad de maduro.

Además de los ganadores, resultaron finalistas, en la modalidad de frutado verde, los aceites presentados por Almazaras de la Subbética de Carcabuey, Molino Virgen de Fátima de Castro del Río, Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba y Sucesores de Hermanos López de Luque. Respecto a los maduros, los finalistas han sido Aceites Bellido de Montilla, Cortijo de Suerte Alta de Baena, Nuestra Señora del Perpetuo Socorro de Zuheros y Oleopalma de Palma del Río.