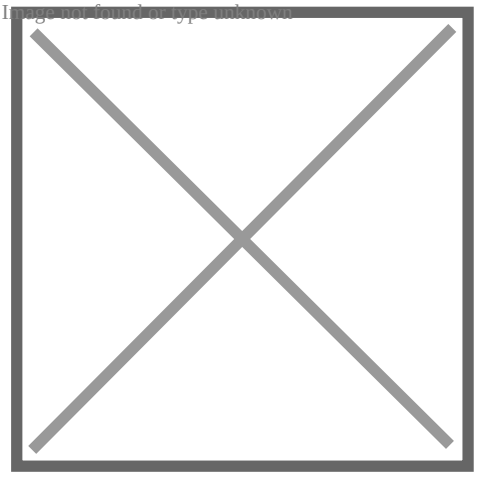
LOCAL | Denominación de Origen

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente premia al aceite de la SCA Olivarera La Purísima de Priego

Obtiene el primer premio dentro de la categoría de Aceites de Producción Convencional Frutados Verdes Dulces

Redacción
Miércoles 22 de abril de 2015 - 14:06



El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el "Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2014 -2015", en sus categorías "Producción Convencional" y "Producción ecológica".

Ha sido en la categoría de Producción Convencional y dentro del apartado de Aceites Frutados Verdes Dulces donde la SCA Olivarera La Purísima ha obtenido la mayor puntuación, con un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierbas aromáticas, y otras frutas como cítricos, tomate, manzana, plátano y almendras verdes, como ha sido calificado por el jurado, añadiendo además que en boca, de entrada es dulce, con amargo y picante claramente valorables, muy equilibrado y extremadamente rico en matices.

Cabe destacar igualmente que dentro de la categoría de Frutados Verdes Amargos ha resultado finalista el aceite de Almazara de Muela, SL, que completa la nómina de galardonados del marco oleícola prieguense en este certamen, con el que el Ministerio contribuye a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites.

Estos premios también tienen como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

En sus últimas ediciones los caldos de aceituna elaborados dentro de la denominación de origen protegida "Priego de Córdoba" han estado muy presentes, logrando ser altamente calificados por el jurado, lo que una campaña más demuestra el buen hacer de las empresas amparadas en obtener los mejores aceites de oliva virgen extra.