



Los tres aceites galardonados, que por primera vez en la historia de estos premios son de la provincia de Jaén, han reconocido que estos premios que aportan valor añadido a la marca y los visibiliza en el mercado nacional e internacional.

La subdelegada del Gobierno en Jaén, Catalina Madueño, ha recibido en la mañana de hoy viernes a los ganadores de los “Premios Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra” de la campaña 2018–2019, que concede el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

REDACCIÓN

Sábado, 30 de Marzo de 2019 20:12 - Actualizado Domingo, 31 de Marzo de 2019 16:20

En este sentido, Catalina Madueño ha felicitado a Explotaciones Jame S.L., de Villargordo; Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Mogón y Santísimo Cristo de la Misericordia, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Jódar, “por seguir apostando por este premio, realizando un gran esfuerzo para promocionar el oro líquido procedente de nuestra tierra”. De esta forma, Madueño ha subrayado que estos premios “tienen como finalidad revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad” y ha añadido que “desde las administraciones públicas debemos apoyar a promover su imagen y posición en el mercado para estimular a los consumidores”.

Madueño ha destacado, como “el modelo de economía social que suponen las cooperativas aporta riqueza a la provincia, progreso económico y social, al mismo tiempo que máxima calidad a los productos, a través de la innovación y el esfuerzo de todos”.

Los “Premios Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra” vienen premiando distintas categorías de aceite entre las que se encuentran los frutados verdes amargos, frutados verdes dulces o frutados maduros, este año es la primera vez que todos los premios recaen en la provincia de Jaén, eso es un gran estímulo y un enorme orgullo” ha señalado Madueño.

La subdelegada del Gobierno ha valorado la importancia de este premio y la rigurosidad con la que los responsables realizan la toma de muestras puesto que además, los productores tienen que contar con 20.000 kilogramos del aceite que van a presentar y conservarlo precintado hasta la resolución del concurso.

Por último, Catalina Madueño ha querido también, poner en valor, la labor del resto de cooperativas y almazaras que presentaron su solicitud para optar a ser el mejor aceite de oliva 2018–2019, “productores que trabajan día a día en todo el proceso de recolección y además, trabajan en la concienciación al consumidor para que conozca la producción de calidad”. Por ello, la subdelegada les ha animado a que “sigan optando a este premio para, con el apoyo del Ministerio, promocionar así nuestro aceite de oliva tanto dentro como fuera de nuestras fronteras”.

Las empresas ganadoras

Explotaciones Jame, SL, de Villargordo, obtiene el primer premio en la modalidad de **Aceites Frutados Verdes Amargos**

En esta modalidad el premio ha recaído en Explotaciones Jame, SL, de Villargordo.

Esta empresa lleva produciendo desde 1941, está reconocida internacionalmente como una de las cinco mejores bodegas del mundo y sus productos se encuentran presentes en los mejores restaurantes y tiendas gourmet, dentro y fuera de España.

El aceite ganador se define como frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba, hoja, tomatera y alloza y otras frutas como manzana y cítricos. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante de intensidad media-alta, equilibrado y almendrado. Se trata de un aceite de gran complejidad por su variedad de matices y elevada persistencia.

Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón, obtiene el primer premio en la modalidad de **Aceites Frutados Verdes Dulces**.

Puerta de Las Villas es la marca de la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón (Jaén) fundada en 1966 por unos 100 socios pioneros en el trabajo cooperativo. Hoy son más de 1000 socios agricultores profesionales que viven exclusivamente del campo. Cuenta con unas instalaciones de última generación que garantiza que todo el proceso sea meticuloso y de máxima calidad para garantizar una elaboración y un resultado excelente. Sus productos han recibido numerosos premios y se encuentran presentes en las mejores restaurantes y tiendas gourmet.

El aceite galardonado se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hoja, hierba, alloza, alcachofa y tomate y otros frutos verdes como manzana, plátano y cítricos. En boca es de entrada dulce y almendrado, con amargo y picante claramente perceptibles. Muy equilibrado y armónico.

REDACCIÓN

Sábado, 30 de Marzo de 2019 20:12 - Actualizado Domingo, 31 de Marzo de 2019 16:20

Santísimo Cristo de la Misericordia, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Jódar, obtiene el primer premio en la modalidad de **Aceites Frutados Maduros**.

La Quinta Esencia es la marca de esta cooperativa que se constituía en 1952, y que actualmente cuenta con 650 socios en activo. Son también varios los premios recibidos por esta empresa que ha hecho una apuesta decidida por la calidad y el desarrollo sostenible y está viendo recompensados sus esfuerzos con un creciente reconocimiento nacional e internacional a sus productos. Fue empresa fundadora de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

El aceite premiado es esta ocasión de caracteriza por ser un aceite frutado intenso de aceitunas que recuerda a frutos maduros. Se perciben notas de manzana, almendra, plátano y canela mezcladas con sensaciones verdes de hoja y hierbabuena. En boca es dulce, almendrado y ligeramente amargo y picante, resultando todo el conjunto muy armonioso y con gran variedad de matices.