

GALARDONES EXTREMA SELECCION 2007.

Agricultura premia el aceite de calidad de Extremadura

Señorío de Hinojales consigue el primer premio en la décima edición.

03/05/2007 REDACCION

La Consejería de Agricultura y Medio ambiente volvió a premiar este año la calidad del aceite de oliva elaborado en Extremadura. Señorío de Hinojales y la Cooperativa olivarera de Cabeza del Buey se hicieron ayer con el primer premio, en diferentes categorías, de la décima cata-concurso de aceite de oliva virgen extra, Extrema Selección 2007, organizado por la Junta.

La Consejería reconoce, de este modo, el esfuerzo que las almazaras extremeñas vienen realizando desde hace más de una década por mejorar y aumentar la calidad del aceite de oliva que se produce en la región, según explicaba el Gobierno regional a través del Diario Oficial de Extremadura (DOE) para la convocatoria de estos premios.

El responsable de Agricultura, José Luis Quintana, asistió ayer a la entrega de premios, que tuvo lugar en la sede de la Caja de Extremadura en el Palacio de Mayoralgo de Cáceres.



Foto de familia de los premiados con José Luis Quintana y Jesús Medina, ayer en Cáceres. Foto:R. VIVAS

Los galardones se dividieron en dos categorías. La primera se refería a los mejores aceites de oliva virgen extra de aceituna procedentes de producción convencional, y el primer premio fue a parar a Señorío de Hinojales, de Badajoz. El aceite de Pago de los Baldíos de San Carlos de Miajadas del Tiétar, en Cáceres, recibió el segundo premio, y el tercero fue para Marqués de Valdeza, de la localidad pacense de Don Benito.

En cuanto a la segunda categoría, la que reconocía a los aceites de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica, la Cooperativa olivarera de Cabeza del Buey, en Badajoz, recibió el primer premio, y Jacoliva, de la localidad cacereña de Pozuelo de Zarzón.

Las empresas galardonadas podrán ahora hacer mención del premio en el etiquetado de sus envases de aceite de oliva virgen extra del mismo lote de la muestra ganadora.

Por su parte, el gerente de la cooperativa de Cabeza del Buey, Javier Fernández, indicó que la característica de este aceite que ya ha recibido varios premios, es de sabor "amargo, afrutado y picante". El otro ganador, el aceite Señorío de Hinojales en cambio, es de sabor dulce según explicó el responsable de la empresa, Diego Bijeriego, quien señaló que es la primera vez que se presentan a un concurso.

Al premio estaban llamados todos aquellos productores de aceite de oliva virgen extra que hubieran producido, elaborado y envasado el producto en Extremadura. La cata se realizó aplicando el Índice Global de Calidad recomendado por el Consejo Oleícola Internacional.