

Actualidad

Entregados en Cáceres los premios Extrema Selección

Las entidades pacenses Sociedad Cooperativa Olivarera de Cabeza del Buey y Señorío de Hinojales de Badajoz han sido las ganadoras de la X Cata-concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra Extrema Selección que organiza la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente extremeña con la colaboración de Caja de Extremadura en sus categorías de producción ecológica y convencional.

El consejero de Agricultura, José Luis Quintana, y el presidente de la entidad financiera, Jesús Medina, fueron los encargados de entregar los galardones el pasado 2 de mayo en el Palacio de Mayoralgo de Cáceres.

En la categoría de producción convencional, el primer premio fue para el aceite *Señorío de Hinojales*, de la empresa del mismo nombre. El segundo lugar correspondió a *Pago de los Baldíos de San Carlos*, de Pago de los Baldíos de San Carlos, S.L. (Miajadas del Tiétar, Cáceres), mientras que el tercer premio ha correspondido a *Marqués de Valdueza*, de La Canaleja, S.L. (Don Benito, Badajoz). A esta categoría habían concurrido un total de 13 aceites regionales.

En la categoría de producción ecológica, el primer premio recayó en la Sociedad Cooperativa de Ca-

beza del Buey, mientras que el segundo fue a parar a *Jacoliva*, de Jacoliva, S.L. (Pozuelo de Zarzón, Cáceres) que el año pasado se alzó con el primer puesto. Como aceites ecológicos, sólo estas dos empresas habían presentado sus productos al concurso.

Según José Luis Quintana, el objetivo de este certamen regional es reconocer el esfuerzo de los productores para aumentar la calidad del aceite producido en Extremadura, así como premiar los resultados obtenidos como fruto de ese esfuerzo y de la aplicación del Programa de Mejora de la Calidad de la Producción del Aceite de Oliva.

Por su parte, el gerente de la cooperativa de Cabeza del Buey, Javier Fernández, indicó que este aceite, que ya ha recibido varios premios, se caracteriza por su sabor "amargo, frutado y picante". La cooperativa ha recolectado en la campaña 2006/07 un total de 3.200 toneladas de aceituna que produjeron 710 t. de aceite de las que 68 t. fueron de producción ecológica.

El otro ganador, el aceite *Señorío de Hinojales*, en cambio, es de sabor dulce, según explicó el responsable de la empresa, Diego Bjeriego, quien señaló que es la primera vez que la empresa se presenta a un concurso de este tipo.