

Seis entidades españolas consiguieron clasificarse entre los finalistas del concurso

Los Premios Mario Solinas 2006 galardonan a Manuel Montes Marín y Almazaras de la Subbética

El pasado 23 de noviembre, la madrileña sede del Consejo Oleícola Internacional (COI) se convirtió en el marco de la ceremonia de entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas 2006. Un evento que congregó, en el marco de la celebración de la 94ª Reunión del COI, a los representantes de los países Miembros y Observadores, a las organizaciones invitadas, a los medios informativos y a los ganadores del concurso y sus acompañantes.

De entre los 50 aceites que se habían presentado al concurso, procedentes de 10 países - España (21), Portugal (11), Grecia (6), Francia (4), Italia (2), Túnez (2), Chipre (1), Egipto (1), Israel (1) y Jordania (1)-, los que ostentaron el Primer Premio fueron la S.A.R.L. Château Virant, de Lançon de Provence (Francia) y Azienda Agricola Lombardo Francesco, de Campobello di Mazara (Italia), en las categorías Frutado Intenso y Frutado Medio, respectivamente. En esta edición, no se presentó ningún aceite en el grupo de Frutado Ligero. El 52% de los aceites eran de frutado medio, y el 48% de frutado intenso.

El Segundo Premio en la categoría de Frutado Intenso recayó en la almazara cordobesa de Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba (España), que comercializa las marcas *Pórtico de la Villa* y *Fuente La Madera*. La Union of Agricultural Cooperatives of Lakonia, de Sparta (Grecia), se alzó con el Segundo Premio en la modalidad de Frutado Medio.

Finalmente, Almazaras de la Subbética, S.C.A., de Priego de Córdoba (España), y Agricultural Cooperatives of Kritsa, de Kritsa (Grecia), resultaron premiadas con el Tercer Premio en las categorías Frutado Intenso y Frutado Medio, respectivamente. La entidad española comercializa su aceite bajo las enseñas *Parqueoliva Serie Oro*, *Rincón de la Subbética* y *Carruca*.

Durante la ceremonia de entrega de premios, los ganadores recibieron las medallas correspondientes al citado galardón y un diploma de manos del presidente del Consejo, Seif El-Deen Abou Baker Sari El-Deen. Las empresas galardonadas podrán mencio-

nar el premio obtenido en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenece la muestra premiada, mediante un logotipo entregado por la Secretaría Ejecutiva al ganador que así lo solicite, de conformidad con las bases del concurso.

Como colofón, el Presidente del Organismo Internacional entregó un Diploma de Finalista a las empresas que habían optado, como finalistas, a este concurso internacional de aceites de oliva virgen extra. Entre ellas, se encontraban las españolas S.C.A. Nuestro Padre Jesús Nazareno (Priego de Córdoba) e Inmaculada Concepción de la Roda, S.C.A. (La Roda de Andalucía, Sevilla), en la categoría de Frutado Intenso; y Marín Serrano El Lagar, S.L. (Carcabuey, Córdoba) y La Canaleja, S.A. (Madrid), en la modalidad de Frutado Medio.

También recibieron Diploma de Finalista la tunecina Société de Promotion Agricole El Jed, de Ben Arous (Túnez), en la categoría de Frutado Intenso, y la chipriota Novel Agro, Ltd., de Nicosia (Chipre), que participó en Frutado Medio.

Homenajes

Por otro lado, durante la ceremonia de entrega de los Premios Mario Solinas, se homenajeó a los paneles de cata de aceite de oliva reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional que contribuyeron a la valoración organoléptica de los aceites de oliva virgen extra presentados a concurso y que seleccionaron los zumos finalistas. El Consejo, por mediación de su Presidente, rindió un homenaje a los ocho paneles de las siguientes entidades:

- Laboratorio Central de Aduanas (Madrid, España);
- Panel de Catadores de Aceite de Oliva de Aragón (Alcañiz, España);
- Panell de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (Reus, España);
- Panel de Cata de Aceites de Oliva de la Comunidad Valenciana (Valencia, España);
- Association Française Interprofessionnelle de l'Olivier - AFIDOL (Aix-en-Provence, Francia);
- Institut des Corps Gras (Pessac, Francia);
- Laboratorio di Perugia, I.C.R.F. (Perugia, Italia);
- Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (Lisboa, Portugal).

También se rindió homenaje a los miembros del jurado internacional nombrado por la Secretaría Ejecutiva, convocado en la sede del Consejo para seleccionar, entre los aceites finalistas del concurso, el virgen extra ganador del Premio a la Calidad Mario Solinas en cada grupo de frutado. De conformidad con las bases del concurso, el jurado internacional propuso entre los aceites finalistas de cada grupo de frutado los que podían obtener el Segundo y Tercer Premio a la Calidad Mario Solinas. Los nueve miembros del jurado internacional que recibieron el homenaje del COI fueron: Juan Ramón Izquierdo e Hipólito García Toledo, de España; Michel Choukroun, de Francia; Maria Lazaraki, de Grecia; Franca Camurati, Franca Angerosa y Tonino Zelinotti, de Italia; José Gouveia, de Portugal, y Mohamed Ben Romdhanne, de Túnez.



Los primeros premios se los adjudicaron los aceites de S.A.R.L. Château Virant, de Lançon de Provence (Francia) y Azienda Agricola Lombardo Francesco, de Campobello di Mazara (Italia).

Seis entidades se alzaron con los Premios a la Calidad Mario Solinas 2006. Otras tantas recibieron los diplomas que las acreditan como finalistas.