

## ACTUALIDAD

• P R E M I O S •

El certamen también premió la figura de los aceites de oliva vírgenes extra de producción ecológica

### Extrema-Selección reconoció los aceites elaborados por Pago de los Baldíos de San Carlos y Jacoliva, S.L.

El consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Extremadura, Juan María Vázquez, fue el encargado de inaugurar, el pasado 2 de junio, en Cáceres, el acto de entrega de los premios "Extrema-Selección", que cada año reconocen a los mejores aceites de oliva vírgenes extra producidos en la región. Así, Pago de los Baldíos de San Carlos y Jacoliva se alzaron con los máximos galardones en las categorías de Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional y Producción Ecológica, respectivamente.

El pasado 2 de junio tuvo lugar la entrega de los premios Extrema-Selección 2009 a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de Extremadura, en un acto celebrado en la finca El Toril, que contó con la colaboración de Caja Rural de Extremadura; y fue presentado por el consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Extremadura, Juan María Vázquez.

Durante su intervención, Vázquez elogió a los premiados, de quienes recalco su búsqueda, "no sólo por obtener un aceite de calidad, sino el mejor aceite, como ejemplo para todos los productores extremeños".

#### Doble categoría

Así, el máximo galardón en la categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional fue para la firma Pago de los Baldíos de San Carlos, de la localidad cacereña de Majadas del Tiétar, por un aceite obtenido de aceitunas de la variedad arbuquina que goza de gran prestigio entre los mejores restauradores de España.

El segundo premio lo obtuvo La Canaleja, de Don Benito; mientras que el tercer premio recayó en Josefina Hinojosa Vacas, de Badajoz, por *Señorío de Hinojales*.

Por su parte, en la modalidad de Aceite de Oliva Virgen Extra de producción Ecológica resultó ganador el aceite *El Lagar del Soto*, presen-



Foto de familia de los premiados junto al consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan María Vázquez; el presidente de la Diputación Provincial de Badajoz, Valentín Cortés; el presidente de Caja Rural de Extremadura, Mariano Señorín; y la directora general de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria, María Curiel.

#### Premios Extrema Selección 2009

##### GALARDONES EN LA CATEGORÍA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

###### PRODUCCIÓN CONVENCIONAL:

- **Primer Premio:** Pago de los Baldíos de San Carlos, Majadas del Tiétar, Cáceres
- **Segundo Premio:** La Canaleja, de Don Benito
- **Tercer Premio:** Josefina Hinojosa Vacas, de Badajoz

###### PRODUCCIÓN ECOLÓGICA:

Jacoliva, S.L., de Pozuelo de Zarzón

tado por Jacoliva, S.L., de Pozuelo de Zarzón (Cáceres), obtenido a partir de aceituna autóctona manzanilla cacereña.

Cabe destacar que todos los aceites presentados al concurso superaron los análisis físico-químicos realizados en el Laborato-



El primer premio en la categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional fue para la firma Pago de los Baldíos de San Carlos.



La Canaleja, de Don Benito, ostentó el segundo premio en la categoría de Producción Convencional.



Josefina Hinojosa Vacas se alzó con el tercer premio en la categoría de Producción Convencional.

rio Agroalimentario de Extremadura en Cáceres, donde además se llevaron a cabo diversas evaluaciones sensoriales por parte del Panel Oficial de Cata de Extremadura.

#### Calidad oleícola

La gran calidad de las muestras presentadas supuso una prueba evidente del esfuerzo realizado por el sector en los últimos años para mejorar más aún los aceites producidos en la Comunidad Autónoma de Extremadura y

puso de manifiesto los resultados obtenidos de la aplicación del Programa de Mejora de la Calidad de la Producción del Aceite de Oliva impulsado por la Unión Europea y la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Finalmente, la XII edición de esta prestigiosa Cata-Concurso contó con la participación de más de una docena de almazaras extremeñas que elaboran aceites que destacan por su gran calidad y elevados atributos sensoriales.

Y es que, estos premios supusieron el reconocimiento al trabajo bien hecho, pusieron de relieve las cualidades de los aceites de oliva vírgenes extra elaborados con esmerado proceso en Extremadura y sirvieron, además, como vehículo para dar a conocer al consumidor los atributos sensoriales y las innumerables cualidades de este producto.

Pandora Peñamil Peñafiel