



En las modalidades de frutado verde amargo, frutado verde dulce y frutado maduro

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2019-2020”

- El Premio Especial Alimentos de España ha sido el presentado por Cortijo de Suerte Alta, de Albendín-Baena (Córdoba), por haber recibido mayor puntuación organoléptica
- Los otros aceites vírgenes extra premiados en distintas modalidades han sido los de Olivapalacios, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real), y Agrícola i Caixa Agraria i Seccio Credit de Riudecanyes, de Riudecanyes (Tarragona)
- El Ministerio concede estos galardones para revalorizar los aceites de oliva virgen extra españoles, estimular a los productores y favorecer entre los consumidores el conocimiento de este alimento

19 de junio de 2020. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2019-2020”, en sus modalidades “Premio Especial”, así como “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”. Unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y estimular a los productores a elaborar y comercializar este alimento.

En esta edición, el aceite de oliva virgen extra que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega ha sido el presentado por Cortijo de Suerte Alta, de Albendín-Baena (Córdoba), y por ello ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España.

FRUTADO VERDE AMARGO





Este aceite cordobés ha sido el ganador en la modalidad frutado verde amargo. Se trata de un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, alloza, tomatera y cítricos. En él se perciben también notas de alcachofa y frutas como manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante, ambos equilibrados, y almendrado. Es un aceite complejo, armónico y equilibrado.

En esta modalidad han resultado finalistas la Almazara de Muela, de Priego de Córdoba (Córdoba) y la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Mogón (Jaén).

FRUTADO VERDE DULCE

En la modalidad de frutado verde dulce, el premio se ha otorgado a Olivapalacios, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real). Un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes y destacan en él notas de hierba, alcachofa, tomate, alloza y otras frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce, con amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

Como finalistas han quedado Manuel Molina Muñoz e Hijos, de Almedilla (Córdoba) y Aceites Finca La Torre, de Bobadilla (Málaga).

FRUTADO MADURO

Y en la categoría frutado maduro el premio ha recaído en el aceite de Agrícola i Caixa Agraria i Seccio Credit de Riudecanyes, de Riudecanyes (Tarragona). Es un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras de almendra, manzana y plátano. Se perciben también apuntes de canela y frutos secos. Es muy dulce en boca, almendrado y ligeramente amargo y picante. El conjunto resulta armonioso y equilibrado.

Le acompañan como finalistas Pago Peñarrubia, de Albacete y Agrícola i Caixa Agraria i Seccio Credit de La Selva del Camp-COSELVA, de La Selva del Camp (Tarragona).





El procedimiento de selección de los aceites, incluida la evaluación sensorial y la valoración físico-química, se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ubicado en Madrid. Los jefes de diferentes paneles oficiales de catadores de las Administraciones Públicas han realizado la valoración sensorial en las catas ciegas de los aceites, dirigidos y coordinados por el jefe del panel del ministerio.

Un total de 55 muestras han participado en el concurso, en el que se ha garantizado la trazabilidad y anonimato de todas ellas.

Estos premios forman parte de las acciones promocionales de #AlimentosdEspaña. Tienen como finalidad poner en valor la excelencia de los aceites de oliva españoles y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de este alimento.