jueves 15 de junio de 2017

El aceite antequerano de Finca La Torre, galardonado en el XVI Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Málaga

El alcalde Manolo Barón ha asistido hoy al fallo del jurado que ha hecho público el diputado provincial Jacobo Florido en la Escuela de Hostelería de El Henchidero. Junto a Finca La Torre han resultado premiadas las almazaras de Aceites Molisur (Alhaurín el Grande) y El Labrador (Fuente Piedra). El jurado ha destacado el alto nivel de calidad de las 12 muestras presentadas a concurso.

El alcalde de Antequera, Manolo Barón, y el teniente de alcalde delegado de Agricultura y Medio Ambiente, Juan Álvarez, han asistido en el mediodía de hoy al fallo del jurado del XVI Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Málaga. El diputado provincial delegado de Desarrollo Económico y Productivo, Jacobo Florido, ha sido el encargado de anunciar los tres premiados: las almazaras Aceites Finca La Torre de Antequera (en categoría “intenso”), El Labrador S.A.T. de Fuente Piedra (en categoría maduro) y Aceites Molisur de Alhaurín el Grande (en categoría medio) han resultado ganadoras del XVI Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Málaga, un certamen que la Diputación organiza con el objetivo de poner en valor, dar a conocer y ayudar a la mejora, difusión y comercialización de los aceites malagueños de calidad.

La cata pública y el fallo del jurado han tenido lugar hoy, jueves 15 de junio, en la Escuela de Hostelería El Henchidero de Antequera, donde el jurado –formado por Francisco Lorenzo Tapia (OLEARUM), Anunciación Carpio Dueñas (Junta de Andalucía.

Delegación Territorial de Agricultura de Jaén), Diego Rivas Cosano (Junta de Andalucía.

Delegación Territorial de Agricultura de Málaga), y Brígida Jiménez Herrera (Instituto de Investigación y Formación Agraria Pesquera de la Junta de Andalucía en Córdoba)–, ha seleccionado los mejores aceites de la cosecha 2016-2017.

2018 © Ayuntamiento de Antequera

El alcalde de Antequera ha aprovechado para felicitar a todos los premiados, ensalzando la continua y extraordinaria trayectoria de los aceites antequeranos de Finca La Torre, ubicada en el anejo de Bobadilla.

El diputado provincial Jacobo Florido, que ha explicado que con esta iniciativa se pretende estimular la producción de aceites de mayor calidad para mejorar la posición de la provincia de Málaga en el mercado de un producto que es un pilar básico de la dieta mediterránea y que actualmente goza de gran proyección internacional. Se trata de promocionar entre los consumidores el conocimiento y la valoración de las características sensoriales del aceite, y de ofrecer el apoyo institucional necesario a las denominaciones de origen malagueñas que actualmente se están tramitando.

Aceites Finca La Torre ha obtenido el galardón al mejor frutado verde intenso por sexto año consecutivo, y en los últimos años ha recibido numerosos premios distinciones.

Por su parte, El Labrador S.A.T. ha sido premiado por el mejor frutado maduro por segundo año, y Aceites Molisur se ha hecho con el galardón al mejor frutado verde medio, una categoría que se incluye en el certamen por primera vez y cuyo accésit ha recaído también en Aceites Finca La Torre.

Un total de nueve almazaras, pertenecientes a otros tantos municipios de la provincia y a las comarcas de Axarquía, Guadalteba, Guadalhorce y Antequera, han concurrido a esta edición del certamen. En concreto, las almazaras participantes han sido Ntra.

Sra. Monsalud, Aceites de Sierra de Yeguas, Bravoliva, La Recíproca, Castillo de la Estrella, Ntra. Sra. de las Nieves, además de las ganadoras, Aceites Finca La Torre, El Labrador S.A.T. y Aceites Molisur.

El premio consistirá en la adquisición, por parte de la Diputación, de un lote de aceites ganadores para acciones promocionales. Las almazaras ganadoras entrarán además en el circuito de promoción y comercialización nacional e internacional de la marca ‘Sabor a Málaga’ y de la empresa de promoción Turismo Costa del Sol, y exhibirán en el etiquetado de los aceites premiados la referencia al galardón.

Promoción del AOVE

Florido ha recordado que la Diputación, a través de ‘Sabor a Málaga’, está desarrollando una labor de apoyo y promoción del aceite de oliva virgen extra, un producto que se encuentra en la base de la dieta mediterránea y que actualmente goza de gran proyección internacional, siendo uno de los principales sectores productivos de la provincia y uno de los productos que más se exportan. Además de convocar este premio, ‘Sabor a Málaga’ participa en ferias especializadas nacionales e internacionales junto a sus más de 40 empresas adheridas relacionadas con el aceite de oliva, y organiza, en colaboración con la Facultad de Turismo y la Fundación General de la Universidad de Málaga, cursos de iniciación al oleoturismo y al análisis sensorial del aceite de oliva viren extra.

Los aceites de oliva de la provincia acumulan numerosos premios nacional e internacionales, y la propia marca ‘Sabor a Málaga’ ha recibido reconocimientos por su labor de promoción y dinamización del sector.

2018 © Ayuntamiento de Antequera