COMUNICACION

viernes, 17 de marzo de 2023

Rodríguez Villalobos: "Este evento sitúa a nuestra provincia en el escaparate de la producción y excelencia de este producto agroalimentario y gastronómico que nos distingue en el mundo entero"

Entrega de los Premios de la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España- Iber Oleum 2023

El presidente de la Diputación junto a los galardonados de la Guía del Aceite Virgen Extra de España 2023

El presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, ha asistido, hoy, a la entrega de los premios que Iber Oleum concede a los mejores aceites de la campaña 22/23, acompañado por la diputada de Presidencia, Hacienda y Concertación, Trinidad Argota, el director general de Iber Oleum, Francisco García, y la jefa del panel de cata, Anuncia Carpio.

Las catas de estos premios se han celebrado por primera vez en Sevilla, y no en Jaén, su sede habitual como provincia líder en producción de aceite de oliva, gracias a un acuerdo de colaboración entre la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur y su marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’, y la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España- Iber Oleum.

Al respecto, Rodríguez Villalobos ha agradecido esta decisión, ya que “el evento sitúa a la provincia en el escaparate de la producción y excelencia de este producto agroalimentario y gastronómico que nos distingue en el mundo entero”.

Gabinete de Comunicación Diputación de sevilla

Avda. Menéndez y Pelayo, 32 41071
Tlf. 954 55 24 09 / Fax 954 55 00 61

Durante la octava edición de esta guía especializada en los Aceites de Oliva Virgen Extra de España y de la cual se editan unos 2.500 ejemplares anuales, se han analizado más de 200 AOVE correspondientes a la campaña 22/23. Para ello, un panel de dieciséis expertos catadores del país se ha congregado en Sevilla para clasificar todos los aceites presentados según sus calidades y propiedades, siempre mediante claves y estricto secreto de los AOVE participantes, para elaborar un ranking con su puntuación.

Las cuatro categorías a examen son las de aceites intensos, medios, variedades minoritarias y pequeñas producciones, y los diez primeros clasificados de cada categoría son los que han recogido hoy dicho premio, entre los que se encuentran seis marcas de la provincia: We The Legend, de la Roda de Andalucía, y Herriza la Lobilla de Osuna, dentro de la categoría de 'pequeñas producciones'; Soberbio, de la Puebla de Cazalla y Guadalimón, de Guadalcanal, en la categoría de 'variedades minoritarias'; y Goya Único y Goya Organic, ambos de Alcalá de Guadaíra, entre los 'frutados medios'.

Asimismo, y también fruto del acuerdo entre Prodetur e Iber Oleum la edición de este año de la Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España incorporará las menciones a dos profesionales sevillanas de la cocina que destacan por su reconocida defensa del aceite de oliva virgen extra en sus creaciones. Se trata de Loli Rincón, cocinera jefa del Restaurante Manolo Mayo, de Los Palacios y Villafranca, y Laura Robles, jefa de repostería del grupo sevillano Robles Restaurantes, quienes han asistido hoy a la entrega de los premios.

Rodríguez Villalobos ha insistido en la calidad de los aceites del territorio, "un producto que por su relevancia incentivamos cada año con los Premios a los mejores aceites que se producen en la provincia, contribuyendo con ello a la promoción del AOVE sevillano, premiando su excelencia, promoviéndolo en los mercados, apoyando a los productores a través de la marca Sabores de la Provincia de Sevilla, y sensibilizando a los consumidores".

Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra de España 2023. Relación de premiados por categoría

1.- Pequeñas producciones:

POSICIÓN	MARCA COMERCIAL	VARIEDAD	PUNT FINAL	MUNICIPIO
1	WE THE LEGEND	HOJIBLANCA	**9,65**	LA RODA DE ANDALUCÍA (SEVILLA)
2	PICUAL PRIMICIA	PICUAL	**9,55**	TRUJILLO (CÁCERES)
3	HACIENDA TUCÁN	PICUAL	**9,45**	ANDÚJAR (JAÉN)
4	ORO LA SENDA	COUPAGE	**9,45**	LA SOLANA (CIUDAD REAL)

5	VIEIRU ECOLÓGICO	MANZANILLA CACEREÑA	**9,40**	ELJAS (CÁCERES)
6	GREEN SUBLIM	PICUAL	**9,35**	VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (JAÉN)
7	MOLISABOR	HOJIBLANCA	**9,35**	BAEZA (JAÉN)
8	OLEICO PALLARÉS. HERRIZA LA LOBILLA	HOJIBLANCA	**9,35**	OSUNA (SEVILLA)
9	CASTILLOLIVA PREMIUM	ARBEQUINA	**9,35**	SABIOTE (JAÉN)
10	MIOLEUM SELECCIÓN TEMPRANA	PICUAL	**9,35**	ESCAÑUELA (JAÉN)

2.- Variedades minoritarias:

1	SOBERBIO	MANZANILLA SEVILLANA	**9,50**	LA PUEBLA DE CAZALLA (SEVILLA)
2	PADILLA SELECCIÓN	TAGGIASCA	**9,40**	BAILÉN (JAÉN)
3	PAGO LAS MONJAS	NEVADILLO NEGRO	**9,40**	MONTORO (CÓRDOBA)
4	OLEO PEPILLO	SIKITITA	**9,40**	VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL)
5	ALMAZARA ARTAL. SAFEITO	FULLA DE SALCE	**9,40**	ALBALATE DEL ARZOBISPO (TERUEL)
6	GRUPO DESTELLO.SCA.	VERDIAL DE MÁLAGA	**9,30**	ALFARNATEJO (MÁLAGA)
7	OLEUM HISPANIA	PAJARERO	**9,30**	CARCABUEY (CÓRDOBA)
8	MONOVARIETALIS	OLIANA	**9,20**	LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA (ZARAGOZA)
9	EN OCTUBRE. OLIVARES DE ALTOMIRA	VERDEJA CASTELLANA	**9,20**	VELLISCA (CUENCA)
10	S.C.A. SAN SEBASTIÁN GUADALIMÓN	PICO LIMÓN	**9,10**	GUADALCANAL (SEVILLA)

1. **Frutado intenso:**

1	OMED	PICUAL	97,40	ÁCULA (GRANADA)

2	ESENCIAL OLIVE	PICUAL	97,10	BEGÍJAR (JAÉN)
3	ORO DE CÁNAVA	PICUAL	96,80	JIMENA (JAÉN)
4	VALDENVERO	HOJIBLANCA	96,80	VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL)
5	RINCÓN SUBBÉTICA	HOJIBLANCA	96,50	CARCABUEY (CÓRDOBA)
6	CORTIJO LA TORRE	PICUAL	96,50	ESCAÑUELA (JAÉN)
7	ORO BAILÉN	PICUAL	96,30	VILLANUEVA DE LA REINA (JAEN)
8	JABALCUZ PREMIUM	PICUAL	96,30	LOS VILLARES (JAÉN)
9	ORO DESIERTO	PICUAL	96,30	TABERNAS (ALMERÍA)
10	HACIENDA EL PALO	PICUAL	96,30	VILLARGORDO (JAÉN)

4.- Frutado medio:

1	TREURER	ARBEQUINA	96,80	XALOC (ISLAS BALEARES)
2	SUPREMO	ROYAL	96,50	JAÉN
3	VIERU DOP	MANZANILLA CACEREÑA	96,50	ELJAS (CÁCERES)
4	OLEÍCOLA JAÉN	ROYAL	96,30	BAEZA (JAÉN)
5	GOYA ÚNICO	COUPAGE	96,30	ALCALÁ DE GUADAÍRA (SEVILLA)
6	ORO BAILÉN	FRANTOIO	96,30	VILLANUEVA DE LA REINA (JAEN)
7	555	ARBEQUINA	96,00	TEBA (MÁLAGA)
8	ALMAOLIVA BIO	COUPAGE	96,00	CARCABUEY (CÓRDOBA)
9	GUIRADOLI	ROYAL	95,80	EL MOLAR-CAZORLA (JAÉN)
10	GOYA ORGANICS	COUPAGE	95,40	ALCALÁ DE GUADAÍRA (SEVILLA)