

Siete aceites oliva virgen extra formarán parte de Jaén Selección 2013



Noticias

Serán los aceites utilizados por los restauradores finalistas del Premio Internacional de Cocina de Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior" en la elaboración de sus platos.

Un total de siete aceites de oliva virgen extra han sido seleccionados para formar parte del distintivo de calidad "**Jaén Selección 2013**" de entre 34 empresas que se han presentado a la cata concurso organizada por la Diputación jiennense.

La cata, celebrada ayer en Jaén, ha estado presidida por el director del "**Congreso Lo Mejor de la Gastronomía**", Rafael García Santos, que ha destacado la dificultad de esta elección, debido a la apuesta por la calidad que se está realizando por parte de las empresas y cooperativas oleícolas jiennenses en los últimos años.

"Si en el primer año de esta cata-concurso habíamos conseguido un grupo de cuatro o cinco aceites que destacaban, en este momento la primera liga la juegan ya quince marcas y eso es importantísimo".

Los seleccionados este año han sido siete (seis picual y uno de variedad royal): "Castillo de Canena Royal Temprano", "Melgarejo Gourmet", "Picualia", "Cortijo La Torre Premium", "Dominus Cosecha Temprana", "Oro de Cánava", y "Oro Bailén Reserva Familiar", que integrarán a lo largo del 2013 el distintivo de calidad "Jaén Selección" y que estarán presentes de mano de la Diputación de Jaén en las ferias y actividades promocionales en las que participe.

Además, serán los aceites utilizados por los restauradores finalistas del Premio Internacional de Cocina de Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, paraíso interior" en la elaboración de sus platos.

A esta cata-concurso 2013 han concurrido tanto cooperativas como almazaras jiennenses, en un 40 por cien y 60 por cien respectivamente, procedentes de 26 poblaciones de la provincia.

Redacción