

Los aceites de la Denominación de Origen Estepa conquistan varios premios Mario Solinas



Noticias

Las cooperativas La Inmaculada Concepción, Olivarera de Pedrera y la Olivarera de Casariche han sido las galardonadas en la nueva edición de los premios otorgados por el Consejo Oleícola Internacional.

La Denominación de Origen Estepa, entidad que ampara uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, vuelve a conseguir varios premios "Mario Solinas" en el concurso organizado por el Consejo Oleícola Internacional, uno de los de mayor prestigio del sector oleícola.

En esta ocasión **la Denominación de Origen Estepa ha conseguido 2 terceros premios** gracias a los aceites de oliva vírgenes extra producidos por las cooperativas La Inmaculada Concepción y Olivarera de Pedrera y ha contado con un finalista más por el aceite elaborado en la Olivarera de Casariche.

El aceite elaborado por la cooperativa La Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) ha conseguido un tercer premio en la categoría "Frutado Verde Intenso" y se trata de un Hojiblanco, variedad predominante en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, que cuenta con un aroma muy fresco y un frutado de aceituna verde que recuerda a la hierba fresca, con sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa. Se trata de un virgen extra, comercializado por Oleoestepa, que es fresco a la vez que delicado con elegante picor y amargor.

Por su parte, la Olivarera de Pedrera ha obtenido un tercer premio en la categoría "Frutado Verde Ligero" con un virgen extra elaborado con las variedades hojiblanca y arbequina, una combinación de la que resulta un aceite muy fresco a la vez que delicado, con aroma a hierba fresca recién cortada. En boca cuenta con sabor a manzana y almendra verde, además de con un picor y amargor muy equilibrados. Este aceite de oliva virgen extra, comercializado también por Oleoestepa y amparado por la Denominación de Origen Estepa, es muy apreciado tanto en el mercado nacional como internacional.

Estos **premios internacionales, los más prestigiosos en el sector del aceite de oliva**, sirven para consolidar aún más a la Denominación de Origen Estepa como la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite, sumándose esta edición a las más de ocho ocasiones en los últimos diez años en los que ha sido reconocida en los premios del Consejo Oleícola Internacional.

El consejo Oleícola Internacional es un órgano intergubernamental donde participan todos los países productores de aceite de oliva del mundo, siendo el premio de referencia "Mario Solinas" el concurso más importante del mundo en el sector del aceite, por los criterios y parámetros de evaluación.

Información sobre la D.O.P.Estepa

La Denominación de Origen Estepa es la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra, de ahí que muchos de sus aceites amparados cuenten con importantes premios nacionales e internacionales.

Sus reconocidos zumos de aceituna proceden de la Comarca de Estepa y Puente Genil, un territorio que cuenta con una historia milenaria y el saber hacer de más de 4.500 familias olivareras que siguen fieles a la tradición de dar cada año el mejor fruto para producir el más exquisito Aceite de Oliva Virgen Extra.

La funciones principales de la Denominación de Origen Estepa son garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en su territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional.

Actualmente la Denominación de Origen Estepa cuenta con 6 marcas amparadas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Egregio, Puricon, Hacienda Ípora y Las Valdesas) que tienen en la excelencia y la internacionalización entre sus principales líneas estratégicas.

Denominación de Origen Estepa