

El aceite de oliva Cladivm gana el primer premio internacional del concurso de Montiferru



Noticias

Este galardón se convierte en el décimo ganado en esta primera mitad de año, consolidando la apuesta por la calidad que realiza Aroden.

La almazara cordobesa Aroden, productora del aceite de oliva premium Cladivm, acaba de obtener el primer premio de la categoría internacional de la vigésima edición del Concurso Nacional de Aceites de Oliva Virgen Extra de la ciudad de Montiferru, en Italia. En esta sección participaron un total de 13 empresas extranjeras que presentaron 18 marcas de aceite, entre las cuales, el aceite de oliva Cladivm salió vencedora. Este premio cuenta con el respaldo del Ministerio de Agricultura, de la Consejería de Agricultura de la Región de Cerdeña y del Consejo Oleícola Internacional.

Durante la entrega de premios, se destacó la importancia de centrarse en una producción de alta calidad, un valor que caracteriza a la marca Cladivm. El aceite, en esta primera mitad de año, ha recibido diez galardones (entre premios, medallas y accésits), nacionales e internacionales, por sus altos estándares de calidad.

Cladivm ha sido galardonado en multitud de ocasiones a nivel nacional e internacional. Dos de las más importantes en este año han sido el Tercer Premio Categoría Frutado Medio en el Consejo Oleícola Internacional Concurso "Mario Solinas" 2015; además, se ha incluido en la prestigiosa guía italiana FLOS OLEI 2015 como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen en categoría "Frutado Intenso".

También ha recibido en esta mitad de año, la Medalla de Oro en el concurso New York Olive Oil Competition, (EEUU); Medalla de Oro en Olive Japan 2015 (Japón); la Medalla de Oro al Mejor AOVE monovarietal: "Monocultivar Olive Oil Expo 2015" en Milán (Italia); Gran Mención XVII Concurso Internacional de Aceite de Oliva "L'Orciolo D'Oro" (Italia) y Gran Mención Ovibeja 2015 (Portugal).

En los premios españoles destaca el Accésit del VIII Concurso Provincial de la Diputación de Córdoba en la categoría de "Fruto Verde" y el Accésit en el XVII Premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra "Expoliva 2015".

En junio le otorgarán la Medalla de Oro en el concurso New York Olive Oil Competition (EE.UU), uno de los más importantes concursos a nivel internacional.

Cladivm: Notas y cata

Cladivm es un aceite de oliva virgen extra, amparada bajo la D.O.P Priego de Córdoba, de recolección temprana, extraído en frío de aceitunas seleccionadas de olivares centenarios situados en zonas de alta montaña de la Subbética cordobesa. Este aceite de oliva virgen extra premium se presenta en dos variedades de aceituna: monovarietal hojiblanca y monovarietal picuda.

El hojiblanco en boca es dulce, amargo medio y picante persistente. Se perciben multitud de matices que traen recuerdos del campo, hierba fresca, almendra verde, plantas aromáticas y hortalizas como la alcachofa y la tomatera. Sin excluir notas frutales como el plátano verde y manzana. Aceite

equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos.

El picudo en nariz presenta matices que nos recuerdan a manzana, hierba recién cortada y almendra verde. En boca tras una entrada dulce con toques a tomate, progresa al amargo, acabando en picante. Es un aceite con gran armonía y equilibrado.

En ambos casos, es un aceite ideal para desayunos, aliños de ensaladas y para la culminación de platos cocinados.

Más información| www.arden.com **[1]**

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.arden.com>