

## Expoliva acoge la entrega de los premios Monocultivar, uno de los concursos de AOVE más prestigiosos

Noticias

En total, 22 galardones, entre los que figura el Biodinámico Picual, producido por Castillo de Canena

La organización del concurso Monocultivar Olive Oil, uno de los certámenes de aceite de oliva más prestigiosos del mundo, ha escogido Expoliva 2015 para entregar los premios que han recaído en aceites españoles y portugueses. En total, 22 galardones, entre los que figura el Biodinámico Picual, producido por Castillo de Canena, que ha obtenido el premio Best of the World 2015 (Mejor del Mundo 2015) en la categoría Bio.

Junto a éste, también han conseguido medallas de oro en la otra modalidad contemplada en las bases --Expo--, la Hacienda El Palo, de Villargordo, por su Bravoleum; y la Sociedad Cooperativa del Campo San Juan, de Jaén, que ha obtenido dos medallas por sus aceites Supremo Picual y Supremo Arbosana.

El presidente de la Diputación, Francisco Reyes, ha participado en esta entrega de premios, en la que ha destacado "el reconocimiento que supone para la organización de Expoliva acoger este acto". Asimismo, ha puesto de manifiesto su satisfacción por los cuatro aceites jiennenses reconocidos en este certamen internacional, cuya cata se celebró en Milán durante el mes de enero.

"Expoliva se ha convertido no sólo en el escaparate mundial del aceite de oliva, sino en el lugar y evento del mundo en el que se concentra la mejor y más alta representación de la calidad del oro líquido", ha dicho Reyes, que ha subrayado el importante reto que tiene el sector oleícola español, "el principal país productor de aceite de oliva del mundo", de ser también "el que lo produzca con una mayor calidad, ya que es la mejor forma de promoción: producir un AOVE único con la excelencia como seña de identidad".

En ese sentido, ha señalado el camino que apuntan casos como el de este concurso, "el único del mundo dedicado exclusivamente a los mejores aceites de oliva vírgenes extra monovarietales", en el que 14 de las 45 medallas de oro concedidas en su categoría Expo hayan sido para aceites españoles; otras tres de las doce otorgadas en la modalidad Bio, y otros cuatro premios especiales en ambas categorías.

Reyes, según ha informado la Diputación, ha citado el caso de los aceites reconocidos en este concurso, como Castillo de Canena, así como La Hacienda El Palo, de Villargordo, que también ha sido galardonada recientemente en Japón, Nueva York y Los Angeles; o la Cooperativa San Juan, con cuatro premios en Nueva York.

"Son ejemplos que apuntan a una nueva dimensión para el aceite de oliva, para las empresas productoras y para las cooperativas. Están consiguiendo situar sus aceites en clasificaciones internacionales", ha destacado el presidente de la Administración provincial jiennense.

Ha animado, además, a los productores premiados a "aprovechar las oportunidades profesionales que brinda Expoliva, descubrir las últimas novedades en el sector o para abrirse camino en nuevos mercados, entre los más de 40 países participantes en la cita".

Por otro lado, les ha invitado a conocer la provincia de Jaén, "su hospitalidad, sus pueblos, sus rincones, monumentos y su paisaje". Al hilo, ha recordado el peso del olivar: "60 millones de olivos sólo en la provincia de Jaén, en los que estamos trabajando con otras provincias andaluzas para lograr que sea declarado Paisaje Patrimonio Mundial".

### PARÁMETROS

Antes de proceder a la entrega de los galardones, el catador italiano Gino Celetti ha explicado los

parámetros que han tenido que superar los aceites presentados para optar a estos premios nacidos en el año 2010.

Junto a los aceites jiennenses, han obtenido medallas de oro en la categoría Expo los AOVEs EVO, de Hoja de Olivo (Granada); Parqueoliva Serie Oro y Almaoliva, de Almazaras de la Subbética (Córdoba); Casas de Hualdo y Casa de Hualdo Arbequina, (Casas de Hualdo, Toledo); Masía el Altet Special Selection y Masía el Altet High End (Masía el Altet, Valencia); Venta del Barón y Muelaoliva, de Muela-Olivares (Córdoba); Cladivm, de Aroden (Córdoba); Reserva Familiar, de Hacienda Guzmán (Sevilla); esta última firma ha obtenido también el premio Best Packaging 2015 por su AOVE Hacienda Guzmán Reserva Familiar Manzanilla.

En el caso de la categoría Bio, en la que ha obtenido la mayor puntuación Castillo de Canena, han sido reconocidas las empresas Almazaras de la Subbética (Córdoba) por Rincón de la Subbética; Almazara Deortegas (Murcia), por Deortegas Ecológico Picual; y Sucesores López (Córdoba), con Morellana, que además se ha llevado el premio Best Packaging.

Por otro lado, Rafael Alonso Aguilera (Almería) ha conseguido el galardón Best Scent of the Year (mejor aroma del año) por su Oro del Desierto. Durante el acto, también se ha entregado una medalla concedida al aceite portugués Oliveira Da Serra, de la empresa Soventa Group Portugal.

### **REUNIÓN CON EL EMBAJADOR DE EGIPTO**

Además de en este acto, el presidente de la Diputación se ha reunido con el embajador de Egipto en España, Ahmed Ismail Abdel Moeti, en el marco de Expoliva. Ambos han abordado la importancia del sector del olivar en sendos territorios, así como el trabajo que se está llevando a cabo para impulsar la candidatura del Paisaje Cultural del Olivar a Patrimonio Mundial.

En la reunión, que se ha desarrollado en el stand de la Administración provincial en esta feria, también han estado presentes la vicepresidenta de la Diputación, Pilar Parra, José Carlos Mazal, de la Fundación para el Desarrollo y la Promoción del Olivar, y el secretario comercial de la Embajada de España en Egipto, Walid Ramadán.

Redacción