

Los aceites de alta gama de la cooperativa jienense de la Encarnación se estrenan en Nueva York

Noticias

La Summer Fancy Food que se celebra en la capital norteamericana del 28 al 30 de junio

La almazara y los aceites de alta gama de la **Sociedad Cooperativa (SCA) Nuestra Señora de la Encarnación de Peal del Becerro (Jaén)** se estrenan en Nueva York, con su presencia en la **Summer Fancy Food** que se celebra en la capital norteamericana del 28 al 30 de junio.

Esta feria alimentaria, considerada la más importante de Estados Unidos, arranca este fin de semana con el antecedente de atraer en recientes ediciones a más de 32.000 visitantes de tiendas, supermercados, restaurantes y otros negocios relacionados con los alimentos y bebidas de calidad. Esta cita en Nueva York supondrá la presentación de todos los aceites de la SCA Encarnación al mercado norteamericano, considerado junto con Japón y China, los que mayor crecimiento del consumo de aceite de oliva virgen extra presentan en todo el mundo.

Es la primera vez que los aceites de oliva virgen extra de alta gama de la SCA Encarnación, de las variedades picual y royal así como su ecológico, todos amparados por la DO 'Sierra de Cazorla', llegan al mercado estadounidense.

Para el presidente de la cooperativa, Antonio Trillo, su presencia en la Summer Fancy Food forma parte de la "estrategia de expansión internacional que viene a reforzar todas nuestras acciones en diferentes mercados a lo largo y ancho de todo el mundo". "El mercado de EE.UU. no podía quedar al margen ya que se trata de los más dinámicos y demandantes de aceite de oliva virgen extra de todo el mundo", ha indicado.

La delegación de la SCA Encarnación estará integrada por Antonio Trillo y Alberto Mendieta, presidente y tesorero del Consejo Rector de la cooperativa respectivamente y Fernando R. Ortega, responsable de exportación de esta almazara, que tendrá su expositor en la zona agrupada del pabellón de España en la planta 3 del Jacob K Javits Convention Center de Nueva York.

La SCA Encarnación fue fundada en Peal de Becerro (Jaén) en septiembre de 1954 y la primera campaña en la que se molturó y se produjo aceite de oliva virgen extra fue la de 1956/1957.

En la actualidad y desde 2005 cuenta con unas modernas instalaciones donde se produce y elabora una media de 10 millones de kilos de aceite por campaña, cuenta con presencia internacional en más de 20 países y todos sus aceites de oliva vírgenes extra están protegidos y amparados por el CRDOP 'Sierra de Cazorla' que certifica el origen y la calidad de los mismos.

Redacción