

## Presentado el primer aceite Royal de la campaña con DO Sierra de Cazorla

Noticias

El CRDO Sierra de Cazorla y el Parador de Jaén organizan una presentación de diversos alimentos andaluces de calidad

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Cazorla y el Parador de Turismo de Jaén han presentado el primer aceite Royal de la campaña con Denominación de Origen 'Sierra de Cazorla'. La actividad, que ha tenido lugar en el Salón Cúpula del Parador de Turismo de Jaén, ha contado con la participación del presidente del CRDO 'Sierra de Cazorla', Enrique Martínez, y el director del Parador de Jaén, Manuel Vieites. La presentación de estos aceites también ha contado con un fuerte respaldo institucional, ya que han estado presentes en el acto el presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes; el alcalde de Jaén, José Enrique Fernández de Moya, y los delegados de Agricultura y Turismo de la Junta de Andalucía, Roque Lara y Pilar Salazar.

Esta actividad promocional se ha complementado con la presentación de otros productos de calidad andaluces que, junto al aceite de oliva de la variedad Royal, permiten confeccionar una dieta con numerosos beneficios para la salud. De esta forma, han estado presentes la Denominación de Origen Vinos de la Tierra de Almería, la Indicación Geográfica Protegida de la Caballa y la Melva de Andalucía y la IGP del Tomate de La Cañada-Níjar.

En su intervención, el presidente del CRDO 'Sierra de Cazorla', Enrique Martínez, ha destacado la novedad de que la recogida de aceituna de la variedad Royal se ha adelantado al mes de noviembre, cuando tradicionalmente se llevaba a cabo en febrero. El objetivo de este acto es dar a conocer un aceite de oliva propio de la Sierra de Cazorla y de una gran calidad, ha manifestado, a la vez que ha recordado que se espera recolectar alrededor de 1,5 millones de kilos de aceituna Royal durante noviembre y parte de diciembre.

Martínez ha puesto de relieve las cualidades del aceite Royal de recogida temprana, que presenta un afrutado intenso, un olor y una fragancia que recuerdan a la tomatera y al plátano fresco. Se trata de un aceite que no amarga y apenas pica, por lo que es un aceite ideal para introducirse entre consumidores no habituados al consumo de aceite de oliva, ha informado.

Por su parte, el director del Parador de Jaén, Manuel Vieites, ha defendido la importancia de promocionar los alimentos de calidad, algo que debe ser visto como una inversión y no como un gasto. Hoy estamos realizando una presentación de unos alimentos de calidad que va a tener repercusión más allá de Jaén, a la vez que va a permitir que los jiennenses sean conscientes de las bondades de estos alimentos, ha indicado. Vieites también ha destacado las grandes cualidades del aceite Royal con DO 'Sierra de Cazorla' un aceite muy frutado y de una enorme calidad.

Posteriormente se ha celebrado un cóctel degustación de los alimentos de calidad participantes en la presentación, en el que los asistentes han tenido la oportunidad de probar el primer aceite de oliva con DO Sierra de Cazorla de la variedad Royal extraído esta campaña.

La variedad Royal es una variedad autóctona de la comarca de la Sierra de Cazorla y se trata de un aceite de gran valor, cuya principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor es suave y nada agresivo al paladar. En nariz presenta un frutado maduro intenso con matices de higo maduro. En definitiva, se trata de un aceite de altísima calidad y que presenta la peculiaridad de que la DO Sierra de Cazorla envasa el único Royal del mundo con Denominación de Origen.

En los últimos años, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Cazorla está trabajando de forma intensa por potenciar y recuperar el aceite de la variedad Royal en la zona. De esta forma, se está apoyando la plantación de olivos de esta variedad y se está animando a las cooperativas y almazaras a apostar por un aceite que es muy apreciado por su sabor.

Redacción