

## **Siete aceites de oliva virgen extra formarán parte de "Jaén Selección 2012"**

Noticias

Entre 32 empresas que se han presentado a la cata concurso organizada por la Diputación jiennense.

Un total de siete aceites de oliva virgen extra han sido seleccionados para formar parte del distintivo de calidad "Jaén Selección 2012" de entre 32 empresas que se han presentado a la cata concurso organizada por la Diputación jiennense.

La cata, celebrada en Jaén, ha estado presidida por el director del "Congreso Lo Mejor de la Gastronomía", Rafael García Santo, quien ha destacado el esfuerzo realizado en la provincia en los últimos años para incrementar la calidad del aceite jiennense, especialmente por parte de las cooperativas.

De los siete aceites seleccionados, tres han sido aportados por cooperativas y cuatro por empresas, y de los 32 presentados a la cata-concurso, 17 proceden de cooperativas y 15 de almazaras privadas.

Los aceites seleccionados han sido "Fuenroble", "Melgarejo Gourmet", "La quinta esencia", "Tuccioliva Gran Selección", "Nobleza del Sur Centenarium Premium", "Oro de Cánava" y "Oro Bailén Reserva Familiar", que integrarán a lo largo de 2012 el distintivo de calidad "Jaén Selección" y que estarán presentes de mano de la Diputación de Jaén en las ferias y actividades promocionales en las que participe.

El jurado ha otorgado también tres menciones especiales a los aceites "Castillo de Canena", de Castillo de Canena (Canena); "Padilla Oliva Bio", de Almazara San Pablo S.L. (Bailén) y "Cortijo La Torre Premium", de Aceites San Antonio SLU (Jaén).

La diputada de Empleo, Promoción y Turismo, Ángeles Ferriz, ha señalado que cada vez son más las empresas que se suman a este concurso, prueba de ello es que este año se han presentado un 28 % más de aceites que el año anterior.

Redacción