

Una cooperativa de Jaén apuesta por adelantar la cosecha de la aceituna

Noticias

El objetivo es lograr aceites de mejor calidad y crear una central de ventas fuera de España.

La primera cooperativa de Jaén en obtener, con la marca Oro de Cánava, el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la campaña 2011/2012 en frutados verdes dulces, apuesta por adelantar la recogida de la aceituna para lograr aceites de mejor calidad y crear una central de ventas fuera de España.

Durante un encuentro con periodistas en Jaén, el presidente de la Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de los Remedios de Jimena (Jaén), Juan Ramón Lanzas, ha expresado su satisfacción por que en pocas semanas no solo han recibido el premio al mejor aceite español sino que se están sucediendo otros galardones, como el premio Alcuza al mejor aceite de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

En la elaboración del aceite galardonado se utilizaron cinco partidas de aceitunas recogidas los días 26, 30, 31 de octubre y el 1 y 2 de noviembre de 2011.

En total, 172.000 kilos de aceituna de 74 de los 640 socios de la cooperativa, que se "mimaron" desde su recogida en el campo hasta su molturación en frío y produjeron 22.000 kilos de aceite de la mejor calidad.

El resultado ha sido un aceite de olor frutado intenso de aceituna verde, gran complejidad entre aromas verdes y frutas secas: hierbabuena, tomatera y piel de plátano con matices maduros de almendra y manzana.

Además de un sabor limpio, fragante, con armonía entre el amargo ligero y el picante progresivo, muy estructurado y persistente.

Esta cooperativa, que pertenece al grupo Interóleo para vender sus aceites graneles, está además inmersa en la creación de una central de ventas de aceite envasado fuera de España con origen en la Denominación Sierra Mágina, que pretenden que esté en marcha para la próxima campaña.

Se trataría de una Sociedad Anónima, en la que de momento están embarcadas seis entidades, con el que se pretende abaratar costes y abrir líneas al mercado exterior, ya que consideran que el español está agotado y que el aceite de las denominaciones se aprecia más fuera de España.

Redacción