

XIV EDICIÓN DE LOS PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “PONIENTE DE GRANADA”

Comunicado de prensa

El día 25 de mayo se ha celebrado el acto de entrega de los galardones correspondientes a la XIV Edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Denominación de Origen “Poniente de Granada”, correspondientes a los aceites de la última campaña 2017/18, en las siguientes categorías:

- Frutado Verde Intenso
- Frutado Verde Medio
- Frutado Maduro
- Mejor diseño de envase
- Embajador DOP Poniente de Granada
- Premio Alfonso Varela

Las muestras presentadas a concurso en esta edición, proceden de distintos lotes de aceite certificados por la D.O. en la última campaña, y a su vez, elaborados por las 14 almazaras inscritas en el Consejo Regulador actualmente, las cuales proceden de los siguientes municipios y núcleos de población de la comarca del Poniente de Granada:

Montefrío: San Francisco de Asís, S.C.A, Ntra. Sra. De los Remedios, S.C.A, Hijos de Matías Pareja, S.L.

Algarinejo: Aceites Algarinejo S.C.A. ,Aceites Fuentes de Cesna SCA, Hnos. Cáliz Muñoz de Toro SL

Tocón (Illora): Agriconsum, S.A.

Alomartes (Illora): Casería de la Virgen, S.L.

Escóznar (Illora): Aceites Morales, S.A.

Zagra: San Lorenzo, S.C.A.

Puerto Lope (Moclín): Puerto Lope, S.C.A.

Salar: Agrícola Santa Ana S. Coop. And

Ventorros de San José (Loja): Agraria Cerro Gordo S. Coop. And.

Illora. Roldán Oliva 1895 SL

Los lotes de aceites de oliva vírgenes extra de la Denominación de Origen Poniente de Granada premiados, han sido los siguientes:

Categoría frutado Verde Intenso

Primer Premio. Aceites Algarinejo S. Coop. And.

Segundo Premio: Almazara Cacería de la Virgen.

Categoría frutado verde Medio

Primer Premio: San Francisco de Asís S. Coop. And.

Segundo Premio: Agraria Cerro Gordo S. Coop. And.

Categoría frutados Maduros

Primer Premio: Roldán Oliva 1895 SL SL

Segundo Premio: San Lorenzo S. Coop. And.

Premio al mejor diseño de envase

Primer Premio: Almazara Cacería de la Virgen por el diseño de las marca Lucio 642.

Premio Alfonso Varela

Premio que viene a reconocer los esfuerzos en la promoción del aceite de oliva virgen en general y el protegido por la DOP Poniente de Granada en particular y que en esta ocasión ha recaído en la Escuela de Hostelería y Turismo Hurtado de Mendoza de Granada. Fundada en 1966, fue la primera escuela de estas características en Andalucía. Desde entonces ha formado a innumerables profesionales de la restauración que han paseado el nombre de nuestra provincia por todo el mundo. Ha sabido adaptarse a los cambios, teniendo siempre muy en cuenta las necesidades del sector productivo, demostrando una altísima capacidad en la enseñanza y un firme compromiso con la formación. Compromiso que hacen extensible a los productos de calidad de la provincia, los cuales siempre encuentran lugar en los diferentes programas formativos que se imparten y como prueba de ello más reciente, ha sido la puesta en marcha de un panel de cata especializado en alimentos con Denominación de Origen Protegida, iniciativa pionera a nivel nacional en una escuela de Hostelería

Premio Embajador del aceite DOP Poniente de Granada

Premio que en esta edición recae en D. Antonio Fernando Aguilera Sancho, natural de Algarinejo y que ha tenido una rápida carrera dentro del fútbol sala que le ha llevado hasta su actual equipo El Pozo de Murcia, donde ha llegado a ser reconocido como mejor jugador joven del mundo en 2017. Valores como el esfuerzo, el espíritu de superación sin perder de vista sus orígenes, de los cuales hace gala siempre que puede, lo hacen merecedor de la distinción de Embajador del aceite del Poniente de Granada.

Con este acto, el Consejo Regulador, persigue ayudar a dar a conocer al consumidor los mejores vírgenes extras de las almazaras amparadas, así como reconocer el esfuerzo realizado por estas empresas en obtener cada vez aceites de mayor calidad.

Reconocimiento a los agricultores modelo de la DOP

El Consejo Regulador otorga una distinción a aquellos agricultores que destacan por la abnegación a los principios de calidad, mejora continua para poner a disposición de las almazaras las mejores aceitunas y en las mejores condiciones posibles para obtener aceites dignos de las máximas distinciones. En esta edición resultaron premiados:

Da. Antonia Jiménez Ávila de Montefrío
D. Carchuna Cadaques SL de Íllora
D. Antonio Jesús Cobos Pérez de Huetor Tájar
D. Domingo Guzmán Hidalgo
D. Francisco Cobos Álvarez
D. Cristóbal Pérez Arco de Puerto Lope

Reconocimiento a establecimientos comerciales

En reconocimiento al esfuerzo de los establecimientos comerciales en potenciar la imagen de los productos de la tierra en general y de los aceites de la DOP en particular se entregaron las siguientes distinciones:

Grupo José David Cano En reconocimiento a su labor de promoción de las marcas amparadas por la DO en su red de supermercados, gestada en Algarinejo y que hoy se distribuye por varias provincias andaluzas.

Bar Restaurante Jomay de Montefrío. Por ser uno de los establecimientos más emblemáticos de Montefrío, con una larga tradición que ya continúa su segunda generación, con un futuro prometedor ya como finalista del certamen Granajoven Chef 2018, ofrece al visitante una cocina tradicional con actualizaciones vanguardistas de primer nivel, siempre ocupa un lugar destacado el Aceite de Oliva virgen extra del Poniente.

D. Jorge Matas, restaurante Carmen de San Miguel de Granada. Por ser fiel a sus raíces, que se adentran en estas tierras, confeccionando una cocina moderna e innovadora, pero sin prescindir de los productos de su tierra, así como por su defensa y promoción de los vírgenes extras del Poniente.

C.E.I.P. San José De Calasanz De Zagra. En reconocimiento a su apuesta por la alimentación de calidad del alumnado de su centro, en cuyos menús nunca falta un virgen extra del Poniente de Granada.

Restaurante Camino de la Huerta, Alomartes. Por su firme defensa de los aceites amparados por la Denominación de Origen, priorizando el empleo de aceite de calidad en su cocina frente a otras alternativas.

D. Jesús Peña Avilés. Por su trayectoria profesional en el Sector Comercial de productos ecológicos desde hace más de 20 años, siendo promotor y Cofundador del Economato Ecológico de La Zubia, del Ecomercado de Granada,

En el acto se contó con la presencia en la mesa de presidencia de las siguientes autoridades:

D^a. Rodrigo Sánchez Haro. Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

D^a. Jorge Sánchez Hidalgo. Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Algarinejo.

D. Francisco Marino Cano Pérez, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Poniente de Granada.

D. José Entrena Ávila Presidente de Diputación de Granada