

Madrid recibe los 'Mejores Aceites Denominación de Origen Sierra de Segura 2016/17



[El Consejo Regulador de la Denominación de Origen \(C.R.D.O.\) Sierra de Segura](#) elige Madrid como anfitriona para mostrar el sabor tradicional y la alta calidad de sus 'Mejores Aceites de la Campaña 2016/17', en un dinámico acto celebrado el miércoles, 14 de diciembre, en la Sala Valle Inclán del [Círculo de Bellas Artes de Madrid](#).

Al evento, inaugurado por el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Sierra de Segura, **Ángel Sánchez López**, acudieron numerosos representantes institucionales, como **Antonio López Rus**, director del Área de Negocio Jaén III [La Caixa-Agrobank](#), entidad patrocinadora del acto, **Javier Maté Caballero**, subdirector general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del [Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente \(MAPAMA\)](#), **Ángeles Arquero Coloma**, directora general de Ayudas Directas y Mercados de la [Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural](#) de la [Junta de Andalucía](#) (CAPDER), y de **Francisco Reyes Martínez**, presidente de la [Diputación de Jaén](#).

El presidente del Consejo Regulador de la D.O Sierra de Segura, ha destacado la importancia que representa dicha Denominación para los más de 8.000 agricultores que la integran. En este sentido el subdirector general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del MAPAMA y Ángeles Arquero, directora de Ayudas Directas y Mercados de la CAPDER han puesto en valor la importancia que supone la calidad de los aceites amparados por la D.O. para el conjunto del

sector.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Jaén ha manifestado el compromiso de la institución que él representa con los agricultores de dicha provincia, principal productora de aceite de oliva de Andalucía y, a la postre, líder nacional. En su comparecencia, Francisco Reyes *también ha incidido en la necesidad de llevar a cabo políticas de discriminación positiva en forma de ayudas hacia el olivar de montaña, por la dureza que exige. Y es que, en su opinión, "si no ponemos en valor nuestros aceites y no protegemos a sus agricultores, el olivar desaparecerá".*

En esta misma línea, el director del Área de Negocio Jaén III La Caixa-Agrobank ha destacado la apuesta de su entidad en pro de la modernización de la economía agraria de la provincia, a través de vehículos que permitan el intercambio de conocimiento.

El encargado de poner broche final a este evento fue el delegado Territorial en Jaén de la CAPDER, Juan Balbín Garrido, quien ha puesto a disposición de la D.O. Sierra de Segura, y de todos sus agricultores, el apoyo de la Junta de Andalucía.

Este evento fue seguido a través de las RR.SS, con el hashtag [#DOSierradeSeguraAOVE](#)

Olivar de montaña, picual con carácter y calidad garantizada

Con el anuncio de los mejores aceites de la campaña 2016/17, el Consejo de la Denominación de Origen muestra en Madrid las diferentes cualidades y distinciones de *uno de los mejores aceites procedente del mayor olivar integrado en un parque natural, con un cultivo único y diferenciado, de gran valor paisajístico.*

Aromas afrutados, almendra verde tomate y la hierba fresca, combinados con el amargo y el picante del fruto fresco propio de la variedad picual, es el sabor característico de esta oliva virgen extra de tradición rural

Una oliva *que exige el uso de las técnicas medioambientales más rigurosas, capaces de preservar esta reserva única, el [Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas](#), a través de un estricto control de la producción, con certificación del Aceite de Oliva Virgen Extra, sin aditivos ni conservantes, con un alto contenido en ácido oleico y en antioxidantes naturales, como polifenoles y vitamina E, que actúan como antioxidantes naturales.*

La D.O. Sierra de Segura es pionera en la certificación del Aceite de Oliva Virgen Extra de Recolección Temprana

El marchamo de calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Segura *garantiza aceites de la más alta calidad, al haber sido producidos antes del 30 de noviembre y que procede de aceituna verde o envero.*

Tapas exclusivas con el sabor diferenciado de los aceites galardonados de Sierra de Segura

Estas características fueron apreciadas por los invitados al acto, empresarios, profesionales de la industria oleícola y prensa especializada, en el que se anunciaron los Mejores Aceites de la Campaña 2016/17, a través de un Showcooking con cata de los cuatro aceites galardonados, *servidos en las vanguardistas e innovadoras copas diseñadas por el colaborador [Elaia Zait](#).* Además de degustar las tapas creadas por el mediático Chef Sergio Fernández, con los cuatro aceites como protagonistas.

En esta campaña, el [Premio Ardilla](#) ha recaído en **Sierra de Génave Selección**, Producido y comercializado por [S.C.A Sierra de Génave](#). *Un aceite característico en su cata por su frutado verde intenso, hierba recién cortada, tomate, alloza y manzana verde, equilibrado en boca, con ligera persistencia del picante sobre el amargo.* Con el Premio Ardilla, Sergio Fernández preparó la tapa '**Hummus con regañás y Sierra de Génave**'.

Los siguientes finalistas de esta distinción fueron:

Saqla, producido por [S.C.A. San Juan de la Cruz – Beas de Segura-](#) y comercializado a través del [grupo cooperativo Olivar de Segura](#) –Puente de Génave – Jaén. *Descrito por su frutado verde intenso, ligeros toques de aceituna madura y plátano, equilibrado en boca, amargo y picante de intensidad media, con ligera persistencia del amargor,* y presentado con la tapa '**Escabeche De Codorniz Con Agua De Azahar y Saqla**'.

Fuenroble, *frutado verde intenso donde destaca el tomate y la hierba. Equilibrado y en boca recuerda a la manzana verde y la hoja de olivo.* Producido y comercializado por [Potosí 10 S.A. –Orcera –Jaén](#), y con el que se elaboró la tapa '**Papas rellenas con Crema de Fuenroble**'.

Castillo de Hornos, producido y comercializado por [SCA Santa María Magdalena](#) –Hornos de Segura- Jaén. *Definido como frutado verde intenso, ligeros toques de aceituna madura y planta de tomate. En boca destaca la hoja de olivo. Equilibrado y persiste el picante sobre el amargo.* Su tapa fue denominada '**Gachas Dulces con Castillo de Hornos**'.

Con la cata y tapa de estos cuatro mejores aceites de la campaña 2016/17, todos los presentes tuvieron la oportunidad de apreciar el sabor tradicional armonizado con la creatividad culinaria de Sergio Fernández, cuyo proceso de creación pudo ser admirado por todos durante el Showcooking, mientras descubrían las características de un olivar, *cuya gran parte se localiza en 16.000 hectáreas del total de 48.000 hectáreas que tiene la Denominación, situado en el Parque*

Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas.

Sobre el Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Segura es el Órgano responsable de identificar, salvaguardar y garantizar las calidades de los aceites de oliva vírgenes extra que con la Marca de Calidad de la Denominación de Origen Sierra de Segura, llegan al consumidor perfectamente identificados. Es una corporación de derecho público, dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Así pues, se trata de una entidad independiente capacitada para realizar las funciones que se le tienen encomendadas, entre ellas la certificación de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en la zona definida como "Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura" -que reúnen las características de calidad establecidas en el Pliego de Condiciones y Manuales de Calidad-.

La D. O. Sierra de Segura cuenta con un panel de cata propio acreditado por la [Entidad Nacional de Acreditación \(ENAC\)](#) para análisis sensoriales de aceites de oliva vírgenes

Sólo hay dos denominaciones de origen del sector oleícola en España cuyo panel de cata propio han recibido esta prestigiosa acreditación. Esta acción forma parte de la fuerte apuesta que realiza el Consejo Regulador por el análisis sensorial mediante panel test como el único método que permite determinar con certeza que un aceite de oliva cumple con todos los requisitos organolépticos para ser considerado virgen extra.