D.O. Sierra Mágina celebra los premios Alcuza 2024

Los Aceites de Oliva Virgen Extra "Señorío de Camarasa" de la S.C.A. Santa Isabel de Torres en la categoría de frutados verdes de 5.000 a 10.000 kgs, "Dominus" de Monva S.L. de Mancha Real en la categoría de frutados verdes de más de 10.000 Kgs, y "Verde Salud" de la S.C.A. Trujal de Mágina en la categoría de ecológico han sido reconocidos en la Cata-Concurso de los Premios Alcuza

Estos premios anualmente otorga la Denominación de Origen a la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en Sierra Mágina. Por segundo año consecutivo se ha premiado una cuarta categoría, frutados maduros con un mínimo de 10.000 kgs de elaboración, que ha recaído en "Señorío de Camarasa" de la S.C.A. Santa Isabel de Torres.

Estos galardones, que este año cumplen su 25ª edición, se entregarán en la XXIV edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina que se realizará en la próxima primavera en un lugar por determinar.

El subdelegado del gobierno en Jaén, Manuel Fernández, la delegada de Agricultura en Jaén, Soledad Aranda, el diputado de Agricultura, Javier Perales, el subdirector de Caja Rural de Jaén, Luis Jesús García-Lomas y el presidente de la Denominación de Origen Sierra Mágina, Salvador Contreras han sido los encargados de hacer públicos los nombres. El acto se ha celebrado en el Centro de Convenciones del Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (IFEJA).

Contreras ha agradecido el respaldo de las autoridades, la colaboración de los miembros del jurado que han tenido una cata muy reñida y la apuesta de las entidades de la calidad, destacando que éstas dedican 12 meses de esfuerzo para conseguir aceites tan excelentes.

Anuncia Carpio, experta en valoración organoléptica de aceites, como presidenta del jurado, ha destacado la gran calidad de los AOVEs ganadores y los finalistas, cuyas puntuaciones han estado muy cercanas. En cuanto a la cata ha destacado la armonía y el balance entre nariz y boca en general de todos los AOVEs, destacando el caso participar del frutado maduro, “nos ha llamado mucho la atención porque tiene notas maduras como la hierbabuena o la albahaca, que son maduras pero frescas, y que indican que el aceite se ha cogido en buen momento y se ha hecho muy bien”

El jurado ha estado formado por seis expertos en valoración organoléptica de aceites y de la gastronomía: Anuncia Carpio y Mercedes Uceda como expertas en cata, Mª Paz Aguilera como experta en cata del IFAPA Venta del Llano, José María Penco de la Asociación de Municipios del Olivo, Francisca García, Jefa de Panel y Secretaria de la DOP Priego de Córdoba y Marcos Reguera como profesional de la gastronomía y la restauración. Todos ellos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites.