# EL AOVE de Finca La Torre, Premio Alimentos de España en Producción Convencional y Ecológica

Finca La Torre, S.L.U**., de Bobadilla (Málaga) se ha alzado con el** Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra **de la Campaña 2015-2016, tras conseguir su AOVE la mayor puntuación organoléptica  en la cata ciega llevada a cabo por el Panel Oficial de Catadores del** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)**, donde el 14 de julio se celebró el acto de entrega de estos galardones, presidido por la ministra, Isabel García Tejerina. Esta misma almazara consiguió también el Premio al mejor aceite en la categoría de Producción Ecológica.**

Estos galardones, que concede el Ministerio en las categorías “Producción Convencional” y “Producción ecológica” están destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad, y a estimular a los productores para elaborar y comercializar estos aceites. También tienen como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

Dentro de la categoría de Producción Convencional han sido premiados n otras modalidades los

aceites de Castillo de Canena Olive Juice, S.L., de Canena (Jaén); Oro Bailén – Galgón 99, S.L., de Villanueva de la Reina (Jaén) y Agropecuaria Carrasco, S.L. “As Pontis”, de Eljas (Cáceres).

La ministra Isabel García Tejerina ha subrayado el carácter estratégico del olivar y del aceite de oliva, “seña de identidad de nuestra agricultura, de nuestro paisaje y de nuestra alimentación”, destacando la positiva evolución de este sector en los últimos cuatro años que, a través de una gestión eficaz de la comercialización de las cosechas, se ha consolidado como el mayor productor de aceite de oliva del mundo, con el 43% del total. España es, asimismo, el primer país exportador, con el 60% de su producción oleícola destinada a abastecer a más de 160 países. Unas exportaciones que reportan más de 2.700 millones de euros anuales, lo que sitúa al aceite en cuarto lugar, por valor, entre los productos agroalimentarios españoles exportados.

García Tejerina también se ha referido al papel que el aceite de oliva virgen extra viene jugando en la gastronomía moderna, erigiéndose en "una fuente inigualable de sabor y de salud, así como de innovación y creatividad".

Además, ha dedicado unas palabras de reconocimiento a la labor de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva para llevar la excelencia y bondades de este producto a los hogares d los países más remotos, a través de campañas de promoción, como la protagonizada por el tenista Rafa Nadal, de acciones específicas como "Mediterraneamos", o apoyando iniciativas como la de maridar la fruta con el aceite, en las que ha venido colaborando el MAGRAMA.

**Premios en Producción Convencional**

Los premios concedidos en la categoría “Producción Convencional”, se subdividen a su vez en tres modalidades “Frutados Verdes Amargos”, “Frutados Verdes Dulces” y “Frutados Maduros”.

*-Modalidad: Aceites Frutados Verdes Amargos*

El premio ha recaído en Castillo de Canena Olive Juice, S.L., de Canena (Jaén). Este aceite se define como frutado intenso de aceituna verde, con notas de hierba fresca, hoja y tomatera así como de manzana, cítricos y pimiento verde. En boca es amargo y picante con fuertes notas de alloza. Todo el conjunto de sensaciones resultan muy complejas, equilibradas y persistentes.

*-Modalidad: Aceites Frutados Verdes Dulces*

Este premio se ha otorgado a Oro Bailén – Galgón 99, S.L., de Villanueva de la Reina (Jaén). Se trata de un aceite frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierbas, alloza, y otros frutos verdes como cítricos, tomate y manzana. En boca, de entrada es dulce, con amargo y picante claramente perceptibles. Muy equilibrado y armónico.

*-Modalidad: Aceites Frutados Maduros*

Ha resultado ganador el aceite de Agropecuaria Carrasco, S.L., “As Pontis”, de Eljas (Cáceres). Es un aceite frutado intenso de aceituna que recuerda a frutos maduros. Se perciben notas de manzana, almendra, plátano y canela mezcladas con sensaciones verdes de hoja y hierbabuena. En boca es dulce, almendrado y ligeramente amargo y picante, resultando todo el conjunto muy armonioso, fragante y con gran variedad de matices.

**Categoría Producción Ecológica**

El AOVE ganador, también de Finca La Torre S.L.U., es un aceite frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba, hoja, tomatera y almendra verde y otras frutas como manzana, alcachofa, cáscara de plátano y cítricos. En boca es ligeramente dulce de entrada y amargo y picante de intensidad alta pero muy equilibrado. Se trata de un aceite de gran complejidad por su gran variedad de matices y elevada persistencia.

**Premios Alimentos de España**

El MAGRAMA convoca cada año, desde 1987, los Premios Alimentos de España, con los que se reconoce la altísima calidad de nuestras producciones en algunos de los alimentos más significativos, además de colaborar en la promoción de los mismos a través de este reconocimiento.

En concreto, el Premio Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles campaña 2015-2016, que se ha entregado el 14 de julio, se viene convocando desde hace 19 años, con la finalidad de reconocer y estimular a los productores a obtener y comercializar productos de calidad y excelentes propiedades organolépticas.

España es, con gran diferencia, el mayor productor y exportador mundial de aceite de oliva virgen, uno de nuestros productos más emblemáticos y uno de los principales ingredientes de la Dieta Mediterránea.

**Diseño envases aceites premiados**

Durante el acto de entrega del Premio se han dado también a conocer los proyectos ganadores del concurso de diseño de botellas para los aceites premiados en esta campaña por el Ministerio, y del certamen de ideas para el nuevo logo de Alimentos de España.

Estos concursos de diseño son fruto del Convenio de colaboración suscrito por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con la Asociación de Creadores de Moda de España (ACME) en septiembre de 2015. El objetivo, reforzar las relaciones institucionales en materia de promoción de productos alimentarios y contribuir al óptimo desarrollo del sector agroalimentario y

a la promoción del diseño español.

Según ha recalcado García Tejerina, “la alimentación y la moda españolas comparten cultura y notoriedad”, ya que ambas se encuentran en un proceso creciente de internacionalización y cuentan con productos de gran calidad, una industria potente y moderna, y unos creadores que están a la vanguardia del diseño y la creatividad.

De los 14 proyectos presentados al concurso del nuevo diseño de botellas para los aceites galardonados en esta edición, ha resultado ganador el elaborado por Teresa Helbig que, inspirándose en la calificación "virgen" del aceite, ha aplicado como concepto gráfico la textura de los mantos de las Vírgenes españolas.

**Logotipo "Alimentos de España"**

En el certamen para el diseño de un nuevo logotipo para la “marca” Alimentos de España, ha resultado ganador, entre los 16 proyectos presentados, el de David Delfín, que mantiene la leyenda “Alimentos de España” y los colores de la bandera, pero haciendo especial referencia a las nuevas tecnologías y a las redes sociales. Este logotipo se utiliza, no sólo para los para los premios “Alimentos de España” en todas sus categorías, sino que es el identificativo de nuestros productos en la gráfica de las diferentes acciones promocionales de los alimentos españoles que realiza el Ministerio, dentro y fuera de nuestras fronteras.

**Fuente: MAGRAMA**