La DOP "Poniente de Granada" premia la calidad de sus AOVES

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Poniente de Granada" ha celebrado la XIX Edición de sus Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Denominación de Origen "Poniente de Granada", AOVES producidos en la campaña 2022/23.

El Convento de San Antonio de Montefrío acogió este viernes esta entrega de premios que contó con la presencia de una nutrida representación de autoridades, entre ellas, el presidente de la Diputación provincial de Granada, José Entrena Ávila; la delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Granada, Celia Santiago Buendía, y la alcaldesa de Montefrío, Remedios Gámez Muñoz, quienes acompañaron al Presidente del Consejo Regulador, Francisco Marino Cano Pérez y a alcaldes y alcaldesas de los municipios de Íllora, Algarinejo, Salar y Zagra, entre otros, junto a los integrantes del Consejo Regulador y los directivos de las almazaras premiadas.

En esta gala se entregaron los premios a los mejores AOVES, elegidos por un jurado profesional, compuesto por integrantes del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Atarfe y del de la Denominación de Origen Poniente de Granada, este último formado en su mayoría por expertas catadoras de la comarca del Poniente, con más de 15 años de experiencia en el análisis sensorial de los aceites de oliva, toda una singularidad y motivo de orgullo para la Denominación de Origen.

El premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la categoría frutado verde recayó en la cooperativa San Isidro de Loja**.** El jurado valoró su excepcional AOVE, frutado intenso a aceituna verde, en el que predomina la hierba verde, la tomatera y la cáscara de plátano verde, junto a recuerdos a allozas y manzana verde. Su dulce entrada en boca presenta un amargo y picante en intensidad, equilibrado y armónico. El segundo premio de la categoría fue para la cooperativa Aceites Algarinejo, con sede en dicho municipio granadino.

En categoría de Frutados Maduros, la almazara Roldán Oliva, con sede en Íllora, obtuvo el primer premio por su AOVE picual-lucio con frutado medio a aceituna madura, con notas verdes a hierba verde, allozas e higuera, que recuerda a la cáscara de plátano y la manzana madura. El jurado destacó su sabor amargo y picante medios con equilibrio y armonía perfectos. Las cooperativas San Francisco de Asís (Montefrío) y Cerro Gordo (Ventorros de San José, Loja), recibieron el segundo y tercer premio de la categoría, respectivamente.

Durante el evento, la Denominación de Origen "Poniente de Granada" **entregó premios honoríficos a personas con destacada trayectoria profesional a favor del sector oleícola. José Jiménez Valladares** recogió esta distinción por su aportación a la mejora de la calidad de los aceites que ampara la DOP "Poniente de Granada"; el agricultor de Íllora, **Mario Antonio Menéndez Núñez**, recibió este galardón por su trabajo y colaboración para el funcionamiento de su almazara en inmejorables condiciones. El matrimonio **Ana Valenzuela y Miguel Ángel Mañas** también la recibieron por ser ejemplo de jóvenes agricultores que dirigen una explotación olivarera en el municipio de Montefrío. **Victoria Pulido Conde** fue distinguida por su trayectoria, ya que a sus más de 100 años sigue pendiente de sus olivos e implicada en las labores de gestión de su explotación de olivar. Antonio Megías Puerto. Por su trayectoria profesional dedicada al cultivo del olivar en la localidad de Fuentes de Cesna así como por su aportación en la promoción del cooperativismo en esta localidad.

En esta ocasión, **el presidente de la** Diputación de Granada**, José Entrena Ávila, recibió el premio Alfonso Varela**, por su larga trayectoria desempeñando diferentes cargos políticos provinciales, donde siempre ha tenido presente sus orígenes del Poniente de Granada, llevándolo a gala y promocionando su territorio.

Por último, **la Denominación de Origen distinguió al Grupo Abades, una de las empresas líderes del sector de la hostelería y la restauración andaluzas, con el Premio "Embajador del Poniente",** destacando su vinculación a esta comarca y comercialización de productos locales, entre los que se encuentra los AOVES, en su extensa red de tiendas distribuida por toda la comunidad autónoma andaluza.

AOVES, seña de identidad del Poniente Granadino

Durante el acto, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Poniente de Granada", Francisco Marino Cano, resaltó el excelente trabajo desarrollado por agricultores,

cooperativas, almazaras y profesionales del sector oleícola “que permite seguir mejorando y lograr, campaña tras campaña, la óptima calidad y excelentes atributos de los aceites de oliva vírgenes extra del Poniente”.

“Una muestra de la profesionalidad de un sector oleícola competitivo, que innova, se esfuerza y saca el mayor partido a un producto tan saludable, natural y rico como son nuestros AOVEs”, destacó el presidente del Consejo Regulador, quien se refirió a este producto como “seña de identidad del Poniente Granadino, con enorme valor social y medioambiental para los pueblos productores de esta comarca y de toda la provincia”.

El ámbito protegido de esta Denominación de Origen integra a 16 municipios granadinos y 71.000 hectáreas de olivar. Esta acción está subvencionada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural de la UE, la Junta de Andalucía, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el patrocinio de Agrobank y la colaboración de Caja Rural Granada, Ibérica Amenduni, Ayuntamiento de Montefrío y GEA.