Medalla de oro a la cooperativa La Bética Aceitera en NYIOOC

La cooperativa La Bética Aceitera, en Quesada (Jaén) **y perteneciente a la** Denominación de Origen Aceite Sierra de Cazorla**, ha logrado con sus aceites Picual y Royal "Olivar de Quesada" de cosecha temprana dos Medallas de Oro en el prestigioso Concurso Internacional de Aceite de Oliva de Nueva York 2024 (NYIOOC** World Olive Oil Competition**),**

celebrado recientemente.

Se trata del concurso de calidad del aceite de oliva más prestigioso del mundo. Su lista anual de ganadores de premios es la guía definitiva de los mejores aceites de oliva virgen extra del año.

Ambos aceites han recibido el primer premio, posicionándose así entre los mejores aceites del mundo y corroborando la calidad y la excelencia de este oro líquido, amparado bajo los estrictos estándares de calidad de la Denominación de Origen Sierra de Cazorla.

Desde la cooperativa su responsable comercial, Enrique Sánchez Alcalá, afirma que estos galardones son, este año, doblemente gratificantes, “en un año tan difícil para nuestra cooperativa por motivos climatológicos, hemos realizado un gran esfuerzo para obtener uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo”.

Subraya que este reconocimiento “nos ayuda a dar valor y prestigio internacional a nuestra variedad autóctona Royal junto a la Denominación de Origen Sierra de Cazorla”. De hecho es la primera vez que un aceite de la variedad Royal de la Denominación de Origen logra este prestigioso galardón, “estar amparados bajo esta figura de calidad nos da un prestigio y un reconocimiento tanto dentro como fuera de nuestras fronteras muy grande”.

Desde la cooperativa agradecen públicamente a sus socios, a sus agricultores, Consejo Rector y trabajadores el gran esfuerzo que realizan durante todo el año, “su implicación por las cosas bien hechas y por conseguir la máxima calidad ha tenido como recompensa un galardón tan prestigioso como este”.

Variedad Royal y Picual

La variedad Royal de “Olivar de Quesada” es un aceite de oliva virgen extra de intenso sabor frutado, procedente de una cosecha temprana en octubre. Los olivos se encuentran en la sierra y las aceitunas se caracterizan por su color rojo intenso.

Respecto a la variedad Picual, es un aceite de oliva virgen extra con un frutado intenso de aceituna verde, con aromas de hoja de olivo, hierba, alcachofa, tomate y almendra. Los olivos de esta variedad están situados en una zona montañosa y la recolección temprana es en octubre. Este aceite es rico en polifenoles.