Nacen las Estrellas "Michelín" del aceite de oliva

ESAO, la Escuela Superior del Aceite de Oliva, ha lanzado su primera guía en la que recopila los mejores aceites de oliva vírgenes extra a escala internacional e incluye las "Estrellas ESAO", un símil a las estrellas Michelín aplicadas al mundo del AOVE.

La Guía ESAO nace del afán de la escuela por promover la calidad y profesionalización del sector del aceite de oliva. Este manual incluye los aceites ganadores de los 3 concursos que la entidad considera más importantes en este ámbito: los ESAO Awards, los premios "Alimentos de España" del MAPA - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - y los premios Mario Solinas, organizados por el Consejo Oleícola Internacional. "Se trata de competiciones con una gran trayectoria y caracterizados por su objetividad", aseguran desde ESAO.

El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, Juan Miguel Herrero Velasco, comparte **en la guía el resultado que están dando las campañas de promoción del aceite de oliva** y comenta que "su objetivo es conectar la calidad, cercanía, proximidad, diversidad, riqueza, creatividad, gastronomía y excelencia de nuestros alimentos con los ciudadanos; motivar a éstos para que, cuando consuman alimentos de España, empaticen con el trabajo de nuestros productores".

En la guía ESAO se incluyen aceites españoles e internacionales con el objeto de promover la cultura del aceite de oliva en España y en el resto del mundo. **El principal objetivo de la misma es contribuir a la educación del consumidor.** Mediante su publicación, se busca proporcionar una fuente de información y conocimiento fiable y veraz que el consumidor pueda tener a mano y consultar continuamente. "Aún existe mucho desconocimiento por parte del consumidor final sobre las particularidades del mundo del aceite, incluyendo los Premios y distinciones. No obstante, estamos haciendo grandes esfuerzos en este sentido y esta guía es, desde luego, un paso adelante" apunta Marta González, directora ejecutiva de ESAO.

Estrellas ESAO

La Guía ESAO incluye el apartado **"Estrellas ESAO", una sección que premia a los aceites que han conseguido su galardón en más de uno de los tres concursos seleccionados** a la vez o bien que han repetido primeras posiciones en años consecutivos. De esta forma, se reconocen las empresas que no obtienen un premio de forma puntual sino que se refrenda su calidad por más de uno de estos tres concursos o por su trayectoria en las primeras posiciones de los mejores concursos de aceite de oliva.

"**El reconocimiento "Estrellas ESAO" es un aval de calidad de fácil reconocimiento para el lector**, de manera que éste podrá reconocer un aceite de gran calidad sencilla y rápidamente",

comenta Susana Romera, directora técnica de ESAO.

En este apartado destaca la aparición de algunas cooperativas oleícolas como Almazaras de la Subbética con su aceite Rincón de la Subbética o SCA Nuestra Señora de los Remedios con Oro de Cánava, que han obtenido representación en los podiums de los 3 concursos incluidos en la guía y, por tanto, cuentan con Estrella ESAO. Además, la Cooperativa Agrícola Sant Isidre de Juncosa de les Garrigues ha obtenido también una estrella con su AOVE Les Cabanes.

Promoción de la cultura de los AOVEs de calidad

María José San Román, chef reconocida con una estrella Michelín y entrevistada en la guía, comparte su opinión sobre la importancia de la misma y el conocimiento sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE). La chef opina que "para los que no están tan informados de la calidad de los aceites, que son la mayoría, **una guía es tan importante como en el ámbito del vino.** Un jurado es el experto y el que decide con conocimiento qué AOVEs son los mejores. Cada año varía la calidad de algunos aceites y por eso es tan importante la evaluación continua. Es importante que el gobierno esté implicado en esto, y me alegra que en la Guía ESAO, los premios del Ministerio formen parte."

La guía es un proyecto más, que, junto a los cursos y certificaciones impartidos por ESAO, intenta promover el conocimiento en el mundo del aceite de oliva. "A través tanto de la web como de la plataforma del Campus Online ESAO, desarrollamos acciones de formación, información, sensibilización y promoción, desde la convicción de que la máxima calidad en los aceites de oliva vírgenes extra contribuye en la lucha por la valorización del aceite de oliva virgen y, sobre todo, a la comprensión de la cultura del aceite de oliva, tan arraigada y valorada en la dieta mediterránea" afirma Susana Romera.

"El alcance de la guía no se limita a educar al consumidor sino que desde ESAO también se pretende ayudar a los productores y cooperativas con la difusión de sus aceites en estos tiempos tan difíciles" apuntan desde ESAO. **La Guía ESAO surge después de varios años de trabajo y con el apoyo de importadores y distribuidores extranjeros** que muestran interés por el lanzamiento de la guía. "El consumidor que quiere probar vírgenes extra de alta calidad se encuentra ante una enorme variedad de marcas con envases maravillosos pero necesita una guía. La etiqueta de "virgen extra", a día de hoy, no es suficiente para comprar excelencia", continúan.