



En las modalidades de Frutado Verde Amargo, Frutado Verde Dulce y Frutado Maduro

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2018-2019”

- El aceite que ha recibido mayor puntuación organoléptica y por ello ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España ha sido el presentado por Explotaciones Jame, S. L., de Villargordo (Jaén)
- Han resultado también premiados la *Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Mogón (Jaén)* y *Santísimo Cristo de la Misericordia, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Jódar (Jaén)*
- El premio se enmarca dentro de la Estrategia Alimentos de España, que apoya al sector agrario español y a su industria alimentaria para posicionarles como un referente de la producción de alimentos de calidad

28 de marzo de 2019. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el “Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2018–2019”, en sus modalidades “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”. Unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad, y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites, así como a promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva, y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

En esta edición, el aceite que ha recibido mayor puntuación organoléptica en la cata ciega llevada a cabo por los Jefes de los diferentes Paneles Oficiales de Catadores, ha sido el presentado por **Explotaciones Jame, S. L., de**

Nota de prensa



Villargordo (Jaén), y por ello ha conseguido el Premio Especial Alimentos de España.

Los premios concedidos en las modalidades “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro” son:

Modalidad: Frutado Verde Amargo

En la presente edición se ha concedido el premio al aceite procedente de la almazara:

Explotaciones Jame, S. L., de Villargordo (Jaén). Este aceite se define como frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba, hoja, tomatera y alloza y otras frutas como manzana y cítricos. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante de intensidad media-alta, equilibrado y almendrado. Se trata de un aceite de gran complejidad por su variedad de matices y elevada persistencia.

En esta modalidad han resultado finalistas Molino del Genil, S. L., de Écija (Sevilla) e Inmaculada Concepción de la Roda, Sociedad Cooperativa Andaluza, de La Roda de Andalucía (Sevilla).

Modalidad: Frutado Verde Dulce

Este premio se ha otorgado a **Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente, de Mogón (Jaén)**. Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hoja, hierba, alloza, alcachofa y tomate y otros frutos verdes como manzana, plátano y cítricos. En boca es de entrada dulce y almendrado, con amargo y picante claramente perceptibles. Muy equilibrado y armónico.

Como finalistas han quedado Aceites Finca de la Torre, S.L.U., de Bobadilla (Málaga) y Rafael Alonso Aguilera, S. L., de Tabernas (Almería).

Modalidad: Frutado Maduro

Ha resultado ganador el aceite de **Santísimo Cristo de la Misericordia, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Jódar (Jaén)**. Es un aceite frutado



intenso de aceitunas 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 y con gran variedad de matices.

Los finalistas han sido ELAIA, S.A. Sucursal en España, Navalvillar de Pela (Badajoz) y Agrodelpa, S. L., de Santaella (Córdoba).

PROCESO DE SELECCIÓN

En el premio han participado 67 almazaras. La evaluación sensorial y la valoración físico-química de los aceites se ha desarrollado en el Laboratorio Agroalimentario del Ministerio, ubicado en Madrid, contándose con la participación de los Jefes de los diferentes Paneles Oficiales de Catadores de las Administraciones Públicas para la valoración sensorial.

El premio se enmarca dentro de la Estrategia Alimentos de España, que apoya al sector agrario español y a su industria alimentaria para posicionarles como un referente de la producción de alimentos de calidad. La alimentación debe pasar a considerarse el ingrediente principal o base de una receta que incluye otros elementos como el deporte, la gastronomía, la cultura, la moda o el turismo, el medio ambiente y la salud.

Estos galardones tienen como objetivo apoyar de manera especial al aceite de oliva, uno de nuestros mejores embajadores y producto básico de la Dieta Mediterránea. El sector del olivar presenta unas características asociadas a su cultivo y producción que permite establecer sinergias con aspectos ligados a la tradición y cultura de España, y que suponen por tanto un gran atractivo también desde el punto de vista turístico.