

# Se convoca la "I Edición de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra

Autor Administrator  
jueves, 16 de noviembre de 2017

Con este certamen la Diputación muestra su apoyo a las empresas que han apostado por comercializar la máxima calidad del zumo de la aceituna. El pasado viernes 10 de noviembre se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia las bases reguladoras de la "I Edición de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra Provincia de Badajoz, Cosecha Temprana 2017/2018", con la finalidad de reconocer y dar visibilidad a los mejores aceites de la provincia.

En pleno mes de campaña, cuando los aceites con mejores y mayores cualidades organolépticas están siendo elaborados, la Diputación de Badajoz a través de su Patronato de Turismo y Tauromaquia, consciente del esfuerzo de muchas almazaras por cuidar esa calidad para que llegue al consumidor no solo local sino también internacional, desea respaldar dicha apuesta y ayudar a dar más visibilidad en el mercado dichos Aceites de Oliva Vírgenes Extra.

Para tal fin ha organizado un concurso en el que se otorgará un premio dotado con 2.000 euros que se invertirán en la compra de los aceites galardonados a fin de poderlo emplear en las acciones de promoción que realiza el Patronato Provincial de Turismo y Tauromaquia de la Diputación de Badajoz en toda la geografía nacional, ha explicado su gerente, Carolina Casado.

Este concurso posee tres categorías diferentes para poder participar: Aceite de Oliva Virgen Extra Convencional, Ecológico y, como novedad "Pequeño Productor". En las categorías Convencional y Ecológico es necesario poseer un lote homogéneo de al menos 5.000 litros mientras que en la de pequeño productor el lote deberá contener al menos un mínimo de 2.000 litros y un máximo de 5.000. Esta categoría de "Pequeño Productor" viene a atender la creciente oferta de pequeños productores que están molturando su cosecha de forma diferenciada para dotarla de una mayor singularidad.

Cabe destacar también como novedad que la organización empleará una hoja de valoración sensorial para determinar el aceite ganador. En dicha hoja de perfil se pone en valor no solo la intensidad del aroma, sino su complejidad, su persistencia y armonía. El panel de cata estará conformado por expertos catadores con años de experiencia en el análisis sensorial de Aceites de Oliva Vírgenes.

Para participar en esta Cata-Concurso se debe enviar la solicitud de participación antes del día 24 de noviembre, pues este concurso pretende resolverse a mediados de diciembre para ayudar a la promoción de los aceites tempranos, sobre todo en fechas donde el consumo de aceites de calidad es importante y suele darse un mayor volumen de ventas para el aprovisionamiento de hogares.

De acuerdo a los datos del Panel de Consumo del MAPAMA, de noviembre a abril son los meses de mayor consumo de AOVE, con ventas por encima de las 300 toneladas/día. No hay que obviar también que la recolección de aceitunas cada año es más temprana, no solo porque en la provincia está aumentando notablemente los marcos de olivares más intensivos y sistemas de recolección más ágiles, sino por el hecho de que en la provincia de Badajoz se apuesta por la calidad.

Según los últimos datos de la Agencia de Información y Control Alimentario (AICA), Badajoz ha producido 2.162 toneladas de aceites de oliva en el mes de octubre, un 38% más que la producción media para dicho mes entre 2011-2017.

José Luis Llerena, director de CTAEX, describe al aceite extremeño como la joya gastronómica asociada al turismo. No obstante, el olivar permanente es el que más espacio ocupa respecto a otros cultivos, existiendo en la provincia de Badajoz 78 almazaras que produjeron en la campaña 2015-16 cerca de 60.000 toneladas de aceite, récord histórico.

Por su parte, el investigador de CTAEX Alfonso Montaña, manifiesta que esta primera cata-concurso pretende poner en valor los cambios que se están produciendo en el sector oleico, con una clara tendencia en las empresas a decantarse por la calidad y no tanto en la cantidad, ya que la demanda del consumidor acusa cada vez más una selección por el mejor aceite en lugar del más barato.

Jacinto Sánchez, responsable del departamento de aceite de CICYTEX, explica que la valoración en la cata se hará con ocho expertos y una hoja de perfil donde se puntúan los descriptores más importantes del aceite. Para Sánchez, la previsión es que se lleguen a estudiar unas 30 muestras de aceites de otras tantas almazaras pacenses.

Entre las variedades de aceitunas que se producen en Badajoz están la verdial, la morisca y manzanilla, la pico limón o la cornezuelo.