



PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2013

MEJOR ALMAZARA NACIONAL: GALGÓN 99, S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca OROBAILÉN, de Villanueva de la Reina (Jaén).

El Jurado ha valorado positivamente sus instalaciones, perfectamente dotadas y basadas íntegramente en el uso de acero inoxidable y la absoluta higiene, el manejo esmerado de la producción con especial cuidado en la calidad de la aceituna entrante que es recolectada en el momento óptimo de maduración, recepcionada y clasificada rigurosamente según calidad. En el proceso tiene especial importancia las bajas temperaturas utilizadas, así como la absoluta limpieza de todas las salas, máxima en la empresa. También se ha valorado, y muy especialmente, el escrupuloso sistema de selección y clasificación de sus aceites en bodega, que sufren una fase de transición antes de su almacenamiento final, donde son valorados organolépticamente y destinados a unos u otros depósitos en función de sus características.

El Jurado ha descrito al zumo como *“aceite de gran personalidad y riqueza de matices que en nariz irrumpe con un frutado intenso de aceituna verde, notas de hierba fresca recién cortada y un abanico de variadas frutas frescas y tempranas que abarca desde la manzana verde al plátano con aromas también a almendra verde, alcaucil y mata de tomate. En boca presenta una entrada muy fluida y dulce que, inmediatamente después, sorprende con un equilibrado y agradable picor y amargor armonizados y de intensidad media”*.

ACCÉSIT ESPECIAL: ARODEN S.A.T., cuyo aceite se comercializa bajo la marca CLADIVM, de Carcabuey. Córdoba.

Esta empresa de la Denominación Priego de Córdoba cuenta con unas instalaciones modélicas en cuanto a diseño y manejo, destaca una organización estricta del proceso productivo y la disposición racional y óptima de la maquinaria e instalaciones.

El Jurado ha descrito su AOVE como *“aceite de frutado intenso a aceituna verde destacando en nariz la almendra fresca y la tomatara. En boca tiene una entrada dulce a la vez que armónica destacando un picante creciente y agradable”*.

RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO a: Alberto del Moral López, de Sucesores Hnos López S.A., cuyo aceite se comercializa bajo la marca MORELLANA, de Luque. Córdoba.

Destacamos la escrupulosa labor del jefe de producción, o maestro de molino, que comienza con una recepción cuidada de la aceituna entrante, su procesado según el estado de llegada, el esmero en el proceso de producción especialmente en el manejo de temperaturas, la clasificación de los zumos salientes en bodega y la absoluta limpieza e higiene de unas instalaciones que por su antigüedad no son fáciles de gestionar.

Alberto ama su trabajo que desarrolla con pasión, tiene dedicación plena en campaña sin horarios establecidos y todo eso se termina transmitiendo, como no, en el magnífico aceite virgen extra que obtiene la almazara.

El jurado ha estado compuesto por: Cristino Lobillo, José Alba, Juan Salas, Brígida Jiménez, Yolanda Avilés y Salvador Cubero González. Y por parte de AEMO: Salvador Cubero Navarro y José M^a Penco.