

XV PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA CAMPAÑA 2017-2018

Aceites Prieto Reina, de Montoro, se alza con el Premio AEMO a la mejor almazara de España, mientras que Luque Ecológico., de Castro del Río, obtiene el Accésit. Por su parte, y recayendo por primera vez en una mujer, Consoli Molero, jefa de producción y gerente de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas, COLIVAL, es reconocida como la Mejor Maestra de Molino del año.

Reunido el Jurado, en Córdoba el pasado 19 de abril de 2018, otorga el **PRIMER PREMIO AEMO a la Mejor Almazara Nacional a:**

ACEITES PRIETO REINA, S.L. cuyo aceite se comercializa bajo la marca PAGO LAS MONJAS, de Montoro (Córdoba)

Esta incipiente almazara ha irrumpido en el olimpo de la calidad en solo dos años, fundamentando su particular “secreto” en una cuidada selección de la materia prima, aceitunas serranas de la variedad Nevadillo recolectadas por parajes y en un óptimo estado de maduración.

El método aunque comienza en el campo, como debe ser, prosigue en la almazara donde la aceituna es recepcionada, limpiada y lavada cuando es necesario, y molturada en frío. Destaca asimismo el escrupuloso proceso de valoración organoléptica y la separación cuidada de partidas, lo que culmina con un zumo de aceituna excepcional.

La bodega esta perfectamente segmentada por lo que se consigue clasificar minuciosamente cada unidad de molturación.

Empresa familiar que apuesta por la calidad, el envasado y la dignificación de un producto que ya se conoce como esencia de las sierra morena de Montoro.

Respecto a la cata el jurado ha descrito al zumo como *“aceite de gran personalidad que en nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde, intensas notas de hierba fresca recién cortada, tomate verde, plantas aromáticas, destacando la hierbabuena, y un universo de variadas frutas frescas envueltas en frutos del bosque. Su conjunto resulta, aromáticamente, altamente complejo y rico en matices. En boca presenta una entrada dulce tras la cual sorprende con unos equilibrados y domados amargor y picor que culminan con un retrogusto a alloza”.*

El jurado concede el **ACCÉSIT ESPECIAL a:**

LUQUE ECOLÓGICO S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca LUQUE ECOLÓGICO, de Castro del Río (Córdoba).

El jurado ha considerado la gestión integral de la calidad que esta empresa familiar lleva como bandera. Con una gestión joven, profesional y moderna la almazara se basa en la cuidadosa recepción y clasificación del fruto en el patio, la pulcritud y la limpieza en todos los puntos del proceso y un manejo óptimo de tiempos y temperaturas con el obsesivo fin de no alterar en lo más mínimo el zumo que llega del campo.

Cumpliendo con todos los estándares nacionales e internacionales de calidad y control de puntos críticos, la almazara de Luque Ecológico supone un ejemplo de industria agroalimentaria moderna que se autoimpone normas de calidad y sanitarias que van más allá de la legislación.

Su apuesta por la calidad se ha unido a la producción ecológica y a la certificación de la huella de carbono, todo lo cual ha logrado el éxito de la comercialización de sus aceites en mercados europeos, americanos y asiáticos. Valor añadido en la tierra.

El Jurado en la cata ha descrito su AOVE como un *“aceite frutado medio a aceituna verde, con notas a hierba, donde destacan diferentes hortalizas frescas como el tomate y la alcachofa y frutas como la manzana y alloza. En boca es fluido y con un equilibrado amargor y picor de intensidad media”*

El jurado concede el **RECONOCIMIENTO ESPECIAL A LA MEJOR MAESTRA DE MOLINO A: CONSOLI MOLERO, de la COOPERATIVA OLIVARERA DE VALDEPEÑAS, COLIVAL, cuyo aceite se comercializa bajo la marca VALDENVERO, de Valdepeñas (Ciudad Real)**

De forma absolutamente merecida y por primera vez en su historia este galardón reconoce a una mujer.

Consoli maneja la almazara de su Cooperativa de una forma ejemplar, desde su puesto de gerente ha sabido incentivar y convencer a sus socios del momento óptimo de recolección para que el fruto arribe al molino en perfectas condiciones de maduración, pero una vez allí se enfunda el mono de maestra, y capitanea personalmente el procesado de la aceituna como solo ella sabe hacerlo. El esmero, la pulcritud y la absoluta limpieza en todos los puntos del proceso unido al profundísimo conocimiento técnico de las variables de la molturación forman un cóctel mágico, una tormenta perfecta que hace que sus aceites fluyan con unas cualidades organolépticas excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables.

Quizás nadie comprenda, ni haya comprendido nunca, a la variedad Cornicabra como ella ha sabido hacerlo: porque conoce cuando sacrificarla del árbol, porque sabe recibirla y mimarla a su paso por las máquinas y porque sabe catarla en el silencio de la bodega, de forma que el resultado son unos zumos que triunfan, de una manera insultante, en los concursos nacionales e internacionales, situándose al mismo nivel, y mirando directamente a los ojos a variedades tan excepcionales y reconocidas como Hojiblanca, Picual o Coratina. Esta misma campaña, sin ir más lejos, ha logrado situar a 5 de sus aceites en el TOP100 mundial.

Se ha valorado también la inquietud y el olfato comercial de esta profesional de la molturación, que no contenta con dirigir la cooperativa en todas sus facetas, además se atreve a diseñar su propio packaging de forma que hablamos, esta vez sí, de un trabajo muy personal desde el árbol a la botella. Fruto de todo ello hoy Castilla La Mancha esta viendo nacer, y crecer, a un aceite de oliva virgen extra que verdaderamente tiene ALMA DE MUJER.

El jurado ha estado compuesto por:

Juan Ramón Izquierdo, Plácido Pascual, Anunciación Carpio, Juan Carlos Hidalgo, Salvador Cubero, Brígida Jiménez y José M^a Penco

Según el procedimiento seguido, tal y como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por miembros del Jurado, valorándose sus instalaciones y manejo, por otro lado han sido tomadas muestras de aceite de todas ellas las cuales han sido valoradas organolépticamente.

Al Premio AEMO sólo pueden optar las almazaras cuyos municipios forman parte de nuestra Asociación.

Este año este concurso ha sido patrocinado por **CAJA RURAL DE JAÉN**, que de esta forma afianza su fuerte compromiso con el sector transformador español.