

Diputación da a conocer los ganadores de la X edición de los Premios AOVE 'Sabor Granada' en la World Olive Oil Exhibition

Este foro, el mayor encuentro del negocio del aceite de oliva del mundo, impulsa el conocimiento de los aceites granadinos en el marco nacional e internacional

martes 27 de febrero 2024



La Diputación de Granada ha escogido la World Olive Oil Exhibition, el mayor encuentro para el negocio del aceite de oliva del mundo, para dar a conocer los mejores AOVE granadinos del año.

En el marco de la X edición de los premios a los mejores AOVE 'Sabor Granada', se están llevando a cabo diferentes acciones de promoción y publicidad del sector oleícola de la provincia, tratando de elevar la difusión de los mismos más allá del territorio provincial. Por esa razón, la Diputación ha decidido realizar la presentación de los aceites ganadores a la calidad de esta edición del concurso en la World Olive Oil Exhibition, Feria Internacional del Aceite de Oliva que se celebra entre el 26 y 27 de febrero en el recinto ferial de IFEMA, en Madrid.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha puesto de relieve que "la presentación de los aceites ganadores de Granada en este tipo de encuentros

supone una importante oportunidad de promoción y publicidad para el sector oleícola de la provincia, ofreciendo un escaparate nacional e internacional a un producto granadino que tiene una excelente calidad y aún no es suficientemente conocido”.

Los 6 aceites distinguidos en esta edición de los premios a los Mejores AOVE ‘Sabor Granada’ son el aceite OMED monovarietal Picual de la empresa Venchipa de Ventas de Huelma, que se ha considerado el mejor Frutado Verde Intenso, ORODEAL (Coupagne) de la Cooperativa de Aceites de Algarinejo, que se alza con el premio al mejor Frutado Verde Medio, MAEVA TORO (Coupagne) de Aceites Maeva elaborado en Escuzar, que se ha valorado como el mejor Frutado Maduros, QUARYAT (Coupagne), obtenido por la Almazara QuaryatDillar de Dílar, que es el mejor en la categoría Producción Integrada, DIEZMA+ECO monovarietal Picual fabricado por S.A.T. Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro de Diezma, el más valorado en Producción Ecológica, y OROVALLE monovarietal Lechín de Granada SAN ROQUE S.C.A de El Pinar, el mejor en Producción Singular.

La sala central de catas de la feria ha sido el espacio en el que se han dado a conocer los que se consideran los mejores aceites de la última cosecha, en el marco de una cata maridada dirigida por el experto oleícola Enrique García Tenorio. Las elaboraciones que han acompañado a la cata han sido realizadas por dos chefs granadinos, Samuel Hernández, del restaurante “Cala”, y Juan Pedro Ortiz, del restaurante “Faralá”. Se han ofrecido un total de 6 elaboraciones, una con cada aceite ganador, configurando un menú con sello 100% Sabor Granada.

LaWorld Olive Oil Exhibition

LaWorld Olive Oil Exhibition reúne a 47 países productores de aceite de oliva del mundo, convirtiéndose en el punto de encuentro de los países productores y consumidores de aceite de oliva que buscan consolidar su negocio y abrir nuevos mercados. En esta cita de primer nivel, se reúne la mejor representación del sector oleícola del planeta y asisten los aceites protagonistas del año. Se trata de una oportunidad única para descubrir la mayor variedad de aceite de oliva de los principales países productores, creándose un espacio inigualable para importadores y empresas de ampliar sus contactos comerciales a nivel internacional.