

La Guía IberOleum, que apoya Diputación, incluye en su edición de 2024 un total de trece AOVE granadinos

Hoy se han entregado en Granada los premios que otorga este prestigioso índice

jueves 04 de abril 2024



La reputada guía IberOleum tendrá este año, por primera vez, una destacada presencia de los Aceites de Oliva Virgen Extra de Granada. Para ello, se han presentado un total de 32 aceites de Granada, de los cuales se han seleccionado un total de 13 aceites, elegidos mediante un exigente panel de cata y gracias a sus valoraciones organolépticas. Además, en la selección a nivel nacional de la categoría de mejor envase, 2 de los 6 envases seleccionados han sido de empresa productoras de Granada.

La Guía Iber Oleúm también incluirá dos cocineros de Granada como embajadores Nacionales de los AOVE, Juan Pedro Ortiz, de Faralá Restaurante, y Samuel Hernández, de Restaurante Cala.

Esta Guía se completa con una sección promocional de la provincia de Granada y el apoyo recibido por parte de Diputación y su marca "Sabor Granada". La actual edición de la Guía se ha elaborado y desarrollado íntegramente en Granada.

Hoy, se han entregado en el Carmen de los Mártires de la capital granadina los premios que anualmente otorga IberOleum, con la participación del diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, que ha puesto de manifiesto que “este año desde la Diputación de Granada hemos realizado una importante colaboración con IBER&OLEUM INTERNATIONAL S.L para que nuestra provincia sea el epicentro del aceite de oliva virgen extra de España en el 2024, y así podamos dar a conocer uno de nuestros mayores tesoros culturales, gastronómicos y fuente de salud, como es el aceite de oliva”.

Los aceites granadinos que aparecerán en la Guía en la categoría Frutado Intenso serán Omed Picual, Orodeal (picuda+hojiblanca), Loxa Envero (hojiblanca) y Amarga y Pica (picual). En Frutado Medio se incluyen Quaryat picual, Maeva Toro (coupage) y Diez+ eco (picual). En lo referente a variedades minoritarias/autóctonas aparecen Orovalle (lechín de Granada), Orodeal (picudo) y Chorreo (chorreá). Sobre Pequeñas producciones se han incluido D´Villalta Temprano (picual), Arkilakis (coupage) y Vergarabio (picual).

En esta guía se reúnen y clasifican anualmente, según su calidad y propiedades, los mejores AOVEs de España. Cuenta con un prestigioso panel de cata, compuesto por reconocidos expertos en AOVE y su valoración organoléptica en el ámbito nacional e internacional. Actualmente, Iber Oleum es el referente mundial de calidad de los AOVEs de España.