

martes, 05 de enero de 2016

El aceite de San Bartolomé de la Torre compite por ser el mejor virgen extra

La Cooperativa Olivarera Bartolina, con casi 80 años de actividad, participa en el III Premio de Diputación



[p://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/noticias2015-12/Foto-Torre-Oliva.jpg](http://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/noticias2015-12/Foto-Torre-Oliva.jpg)

El aceite de San Bartolomé de la Torre compite por ser el mejor virgen extra que se produce en la provincia de Huelva. Es gracias al III Premio de Diputación, donde participa la Cooperativa Olivarera Bartolina 'Torre Oliva' con sus tres variedades de aceite: Alberquina, Picual y Verdial.

Tras casi 80 años produciendo aceite en San Bartolomé, Torre Oliva participa en un concurso que se ha convertido en referente de la promoción de la calidad de los aceites de la provincia onubense, donde compiten otras ocho muestras presentadas por almazaras de la geografía provincial, concretamente de Beas, Bollullos Par del Condado, Encinasola, Gibraleón, Paterna del Campo, Trigueros y Villarrasa, aproximadamente la mitad de las existentes en la provincia.

El premio cuenta con dos categorías, la de mejor aceite de oliva virgen extra (aove) de producción convencional y la de mejor aceite de oliva virgen extra de producción ecológica. De acuerdo a las Bases del Premio, las muestras se toman en el mes de enero, una vez concluida la campaña, por parte de personal técnico cualificado, que precintará los depósitos correspondientes de los que se extraigan.

De cada almazara se extraerán cuatro muestras de 500 mililitros, de las que dos se utilizarán para su análisis físico-químico y evaluación sensorial por parte del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba, laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI), una para la valoración final por parte del jurado y la cuarta se reservará como muestra de seguridad, quedando en depósito del participante.

Las muestras, una vez eliminada cualquier referencia a su origen, serán remitidas al laboratorio reconocido por el COI, que será el encargado del proceso de selección, que consistirá en un análisis físico-químico y en la evaluación sensorial mediante un panel oficial de catadores. Con este proceso, se seleccionarán los aceites de oliva virgen extra que posean frutado medio (entre 3 y 6) o intenso (superior a 6), tras lo que el Jurado se reunirá sobre el mes de marzo aproximadamente para, tras la cata de los aceites finalistas, proponer los aceites premiados.

La vicepresidenta de Coordinación y Políticas Transversales de la Diputación Provincial de Huelva y teniente de alcalde de Presidencia, Desarrollo Local y Empleo del Ayuntamiento de San Bartolomé de la Torre, María Eugenia Limón, ha destacado la “enorme” calidad del aceite que se produce en el municipio y el “gran trabajo” que se realiza desde la Cooperativa Olivarrera Bartolina, al tiempo que ha destacado la “voluntad decidida” del Ayuntamiento por promover el consumo de los productos locales con iniciativas como esta que pone en marcha la Diputación Provincial.