

## Melgarejo Selección Gourmet repite como Premio Alcuza

El pasado 28 de marzo, el jurado seleccionado para decidir entre los mejores aceites de oliva vírgenes extra producidos en las almazaras de la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina los mejores de esta campaña 2010/11 acordó conceder el primer premio a la almazara Aceites Campoliva de Pegalajar, con su aceite envasado bajo la marca *Melgarejo Selección Gourmet*, que repite el premio Alcuza al mejor aceite de la campaña concedido en la pasada edición.



Desde el Consejo Regulador de la DOP apuntan, sin embargo, que “el jurado ha tenido una decisión muy difícil, ya que ha requerido de largas deliberaciones para adjudicar este primer premio, en particular por el nivel del segundo aceite premiado”, que ha correspondido al virgen extra ecológico *Verde Salud* de la S.C.A. Trujal de Mágina de Cambil.

Asimismo, se concedieron dos accésit, el primero de ellos a la S.C.A. San Isidro Labrador de Huelma, que envasa con la marca *Santuario de Mágina*, y que logra así su primer accésit del premio Alcuza; y un segundo accésit a la SAT Nuestra Señora de la Esperanza de Mancha Real, con su marca *Conde de Argillo*.

El premio Alcuza concedido a *Melgarejo Selección Gourmet* ha sido descrito por el jurado como “frutado de aceituna verde con gran complejidad aromática de herbáceos y frutas verdes; toques de plátano, tomate y frutos rojos, en boca tiene entrada suave, muy ligero, amargo y picante progresivo; bien estructurado”.

Los otros aceites finalistas han sido *Dominus*, de Monva, S.L., de Mancha Real; *Esmeralda de Mágina*, de la S.C.A. Unión Oleícola Cambil; y *La Quinta Esencia*, de la S.C.A. Cristo de la Misericordia, de Jódar.

Los aceites premiados representarán a la DOP Sierra Mágina en el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra, que se celebrará coincidiendo con Expoliva 2011.

**expoliva**  
la gran cita de los negocios  
jaén 11-14 mayo 2011

información

Aceite de oliva, la esencia de la Dieta Mediterránea  
The Olive Oil, the essence of the Mediterranean Diet

## Aumenta la participación de AOVEs en el Premio a la Calidad de Expoliva

Con motivo de la celebración de la decimoquinta edición de Expoliva, la organización vuelve a convocar el premio a la “Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra”, que distingue a los titulares de almazaras industriales y cooperativas, de las principales zonas productoras de España y de otros países, que presenten el mejor aceite de oliva virgen extra, en lo que a calidad se refiere. En esta edición, cuyo plazo de admisión de muestras finalizó a mediados de marzo, se han presentado 80 entidades, lo que suponen un incremento del 12% con respecto a la edición de 2009.

Destaca la amplia diversidad geográfica de los aceites presentados al premio, que provienen de zonas productoras y DOPs de toda Andalucía, especialmente de Sevilla (20 muestras), Jaén (15) y Córdoba (13). También hay muestras enviadas de otras Comunidades como Cataluña, Navarra, Valencia, Murcia, Castilla-La Mancha y Extremadura. En relación a la presencia internacional, destaca el aumento, cada vez mayor, de regiones relativamente

nuevas en producción de aceite de oliva como Croacia o Turquía, que ya consiguen producir zumos de gran calidad. Sin embargo, la mayoría de las muestras provienen mayoritariamente países de la cuenca mediterránea, como Italia, Portugal, Grecia o Francia.

Así, el total de muestras nacionales presentadas en la XV edición pertenece a las principales provincias productoras de España, siendo Andalucía la región con mayor porcentaje de participación. Por otro lado, hay que subrayar la amplia variedad de aceituna presentada al Premio a la Calidad, donde priman la aceituna picual, royal, cornicabra, picuda, arbequina, verdial y hojiblanca.

A partir de ahora, el jurado, formado por expertos del MARM, el COI, la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y el Ifapa, seleccionará los cinco mejores aceites por cada categoría: frutados verdes amargos/picantes, frutados verdes amargos/picantes medios, frutados maduros/dulces y gran picual de la XV edición de Expoliva 2011.

## El Simposium Científico Técnico recibe el mayor número de comunicaciones

La importancia de Expoliva como principal feria del mundo del olivar a nivel mundial ha quedado patente en el gran interés mostrado por la comunidad científica en dar a conocer sus avances en el Simposium Científico-Técnico, siendo en este año cuando se ha recibido el mayor número de comunicaciones de las quince ediciones. Así, para la presente edición se han recibido un total de 166 trabajos en torno al olivar y al aceite de oliva, de organismos y centros de investigación, tanto de ámbito nacional como internacional. Los principales asuntos de interés se han centrado en los foros de olivar y medio ambiente, tecnología, industria y calidad, seguido de cerca por alimentación y salud y economía social.

En cuanto a las comunicaciones recibidas para el Simposium Científico-Técnico, han sido 48 para el Foro del Olivar y Medio Ambiente;

50 en el Foro de la Industria, Tecnología y Calidad Oleícola; 25 para el Foro Económico y Social; 31 trabajos en relación al Foro de la Alimentación y la Salud; y, por último, el Foro de la Cultura del Aceite de Oliva ha recibido 12. En total, 166 comunicaciones que el comité de selección deberá ahora estudiar para elegir aquellas que serán presentadas de forma oral durante los cuatro días que dura Expoliva. El resto, serán expuestas a través de paneles. Asimismo, todas las ponencias admitidas al congreso internacional formarán parte de las Actas del XV Simposium Científico-Técnico de Expoliva 2011 para su posterior publicación.

Asimismo, la organización invitará, en cada uno de los foros, a aquellas entidades o instituciones que sean punteras en temas de actualidad sobre el olivar, el estudio de la cadena de valor o la Dieta Mediterránea, entre otros asuntos.

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines  
XV international fair of olive oil and allied industries

XV simposium científico-técnico  
XV scientific-technic symposium

III salón internacional del aceite de oliva virgen extra  
III international saloon of the virgin olive oil

Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén  
Tel.: +34 953 986 980 | Fax: +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com

