



Un aceite de oliva virgen extra de Tenerife, elegido el mejor de Canarias en el concurso convocado por el Cabildo

Un total de 32 muestras han participado en la segunda edición del certamen, que pretende impulsar la comercialización de este producto

Tenerife – 13/11/2015. Un aceite de oliva virgen extra, elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona bajo la marca comercial Oleoteide, ha ganado la segunda edición del concurso convocado por el Cabildo. Este producto –un aceite de la variedad picual - ha conseguido las máximas distinciones del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife y de Canarias de 2016.

También han sido reconocidos con el premio *Oliva de Oro* dos aceites de la marca Teguerrey de Fuerteventura: uno resultante de la mezcla de las variedades arbequina y picual y otro monovarietal de hojiblanca.

Con la *Oliva de Plata* han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuerteventura presentado por Maninubre S.L. con la marca Raís; otro picual, esta vez procedente de Gran Canaria, comercializado con la marca 'Olivo canario'; un arbequina de Fuerteventura presentado por Luis Hernández, con la marca Teguerrey; un aceite arbequina de Tenerife elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (Tenerife) bajo el nombre de Oleoteide; y una mezcla de hojiblanca y picual procedente de la isla mayorera que se comercializa con el nombre de 'Agroturismo La Gayria'. El premio a la mejor presentación ha sido también para la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona.

El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que el principal objetivo de este concurso “es impulsar la producción de aceite de oliva para generar un producto de calidad con valor añadido para su comercialización”. Morales subraya que “el Cabildo quiere apoyar con este certamen un cultivo que ha mostrado una gran capacidad de expansión en la Isla”.

Un total de 32 muestras de 17 productores de Tenerife, Fuerteventura y Gran Canaria han participado en esta segunda edición del concurso y ocho han competido en el apartado de presentación. Todas se han sometido a una cata “a ciegas” por parte de un jurado experto reunido ayer [miércoles 9], que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional.

Los aceites que han participado en el certamen han competido en tres categorías: siete en la de mezcla o *coupage* resultantes de la molienda de distintas variedades de aceitunas o de mezcla de aceites de distintas variedades en diversas proporciones, y 17 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, picual, hojiblanca, verdial y koroneiki.