



### **El Cabildo entrega los premios a los ganadores del concurso de aceite de oliva virgen extra**

*Un aceite de Tenerife recibe el máximo galardón de la segunda edición del certamen*

**Tenerife** – 01/12/2016. El Cabildo ha entregado hoy [jueves 1] los premios a los ganadores de la segunda edición del concurso de aceite de oliva virgen extra de Tenerife, convocado por la Corporación insular. La máxima distinción ha sido para un aceite de la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, que se comercializa con la marca Oleoteide. Su producto -un aceite de la variedad picual - ha conseguido la máxima distinción del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de la Isla y de Canarias de 2016.

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la importancia de este cultivo que tiene “un gran nicho de mercado, donde debemos posicionarnos como producto *gourmet*”.

Para el consejero de Agricultura del Cabildo de Fuerteventura, Juan Estárico Quintana, estos premios significan “un aliciente” para el sector, un aspecto en el que ha coincidido también el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, quien recordó que “este tipo de eventos son actividades de promoción que sirven para visualizar los productos, en este caso el aceite, un producto que se está consolidando ya en el mercado”.

#### **Premiados**

También se reconocen con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Tegurey de Fuerteventura: uno resultante de la mezcla de las variedades arbequina y picual y otro monovarietal de hojiblanca.

Los distinguidos con la Oliva de Plata son 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 Tegurey; 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 majorera que se comercializa con el nombre de ‘Agroturismo La Gayría’. El premio a la mejor presentación recae en la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona.

Un total de 24 muestras de 15 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, que valoró el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional.



## ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

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 monovarietales, concretamente de arbequina, picual, hojiblanca, verdial y koroneiki.