Caserío de Temisas y Oro Canario, entre los mejores aceites de Gran Canaria 2021

viernes 17 de diciembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Agüimes brilla en el acto de entrega de los premios del VI Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria, el municipio del sureste grancanario logra tres de los cuatro premios que se otorgan, un 2º premio con el AOVE Caserío de Temisas y 3º Premio el aceite ecológico "Oro Canario", que también obtiene mención a la mejor

imagen y presentación.

Este jueves, 16 de diciembre, se entregaron los premios del 'VI Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria 2021', en el Centro Socio Cultural de Mayores de S. Fernando de Maspalomas, el acto estuvo presidido por el Consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, D. Miguel Hidalgo Sánchez.



El 'VI Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria, 2021' se celebró el pasado, día 2 de diciembre, en San Fernando de Maspalomas. Esta iniciativa fue organizada por el Cabildo de Gran Canaria, a través de su Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, con el que promueve y difunde entre la ciudadanía el cultivo del olivo y sus productos, y fomenta la calidad de los aceites de la Isla, mediante la competencia entre las y los productores, además de reconocer su trabajo y esfuerzo.

Esta edición del certamen, contó con la participación de 8 almazaras que elaboran sus aceites en el sureste de la Isla, zona en la que el olivo y el aprovechamiento de su fruto forman parte de la cultura de sus habitantes, el cultivo está presente desde tiempos inmemorables y donde se producía aceite en rudimentarias almazaras de molinos de piedra y prensas.

En el evento se eligió el 'Mejor aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria', un segundo y tercer premio, así como una distinción acreditativa a la 'Mejor imagen y presentación'.



El municipio de Agüimes consigue tres de los cuatros premios que se otorgan en el marco de 'VI Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria 2021':

- 2º Premio AOVE "Caserío de Temisas", cosecha 2021.
- 3º Premio AOVE "Oro Canario", cosecha 2021.

- Distinción a la Mejor Imagen y presentación AOVE "Oro Canario".

El aceite de oliva de Agüimes, proveniente de Gran Canaria, goza de fama internacional por su máxima calidad y sus unas características sensoriales singulares: aromas verdes intensos que recuerdan a hierba fresca recién cortada, junto con un ligero picor y amargor, le confieren unas propiedades muy apreciadas, propias de la tierra de la que se extrae.

En efecto, Gran Canaria es sin duda la isla con más terrenos destinados a la plantación de olivo, sobre todo en el sureste. Aguïmes es una de las localidades del sureste de la isla que han sido pioneras en introducir máquinas modernas para la extracción de aceite de oliva y en poner en valor del cultivo del olivo recuperando esta actividad milenaria que se hasta hace unos años se encontraba al borde de la desaparición.

Si preguntas a alguien sobre el aceite de oliva de Aguïmes te dirá seguramente que es un aceite suave, con sabor a tomate y hierba fresca y con gusto afrutado muy intenso, así como un ligero amargor. Por tanto, no nos cabe duda de que es ideal para intensificar los sabores de los productos que acompaña.



ALMAZARA ORO CANARIO

Rita Hernández lidera un proyecto familiar desde hace más de 20 años en Lomo La Cruz. La recuperación de olivos centenarios, sus nuevas plantaciones de la variedad autóctona Verdial de Canarias, y la apuesta por un modelo de desarrollo sostenible (Olivicultura Ecológica), da lugar a un producto diferente y de mucha calidad.

En esa época existían los olivos centenarios, que recuperaron, pero no los utilizaban para producir aceite. Fue a partir del 2009 cuando empiezan con el proyecto de convertir toda la finca en ecológica. Dentro de esos diez años, durante tres, estuvieron buscando la calidad del aceite antes de salir al mercado, también obtuvieron la

certificación ecológica, después de haber renovado todo el sustrato de la tierra.

En la actualidad disponen de 19 hectáreas de plantación, en producción activa de árboles dando aceitunas. Toda esa extensión está fuera de población contaminante, por la que no pasan coches que puedan contaminar la finca ecológica. No hay cultivos circundantes alrededor de la finca, porque están en medio de una montaña, y al no haber estado plantada los últimos 40 años, la tierra está perfecta de minerales para poder sacarla como producción propia.

Rita Hernández destaca que "En la Almazara Oro Canario practican la agricultura ecológica respetando las áreas de plantación. Miman cada uno de sus olivos consiguiendo una calidad ultra premium con un producto totalmente natural y muy saludable. Crecen en el municipio agüimense y disfrutan todo el año del mejor clima del mundo. Consiguen que las aceitunas estén en perfectas condiciones, recolectándolas una a una a mano y molturando el mismo día de recogida, preservando intactas todas sus propiedades organolépticas. El clima y la tierra que acunan sus olivos son de una temperatura constante durante todo el año. Las propiedades volcánicas de la tierra provocan una explosión de olores y sabores muy peculiares. Esto permite así potenciar un sabor único y diferente al que suelen estar acostumbrados los más sibaritas con otros tipos de AOVEs (Aceites Oliva Virgen Extra)".

Ha logrado producir el primer aceite de oliva virgen extra ecológico alta gama de Canarias y se distribuye en destacados puntos de venta gourmet.

La almazara agüimense "Oro Canario" fue premiada con la Medalla de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en la primera edición del Concurso Oficial Agrocanarias 2016. No es el único reconocimiento cosechado por la marca en estos últimos años. Ya en la segunda edición de la Cata Insular de Aceites de Gran Canaria 2013, "Oro Canario" había obtenido el primer Premio en la Categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra.





ALMAZARA MUNICIPAL CASERIO DE TEMISAS

La almazara municipal fue creada en 2005 por el Ayuntamiento de Agüimes para impulsar este cultivo tradicional, potenciar el sector primario y fomentar el valor de la producción local.

El Ayuntamiento de Agüimes, que fue la primera institución canaria que adquirió una máquina de elaboración de aceite de oliva para ofrecer el servicio a los agricultores y agricultoras del municipio en una firme apuesta de la administración por el futuro del sector olivarero, mantiene el compromiso de continuar trabajando coordinadamente con los agricultores para avanzar en el abaratamiento de los costes de producción y en la mejora de la calidad de los aceites obtenidos.

En estos momentos, cuando existen nueve almazaras en la isla, la iniciativa del Ayuntamiento de Agüimes, surgida como servicio público dirigido a los agricultores, se ha convertido en un claro ejemplo de cómo las administraciones públicas pueden fomentar y promover un sector que hace años estaba en vías de desaparición. Además, ha promovido una experiencia piloto para otras actuaciones, tanto de carácter público como privado, que fortalecen, dan independencia y diversifica el sector.

El aceite de oliva virgen extra 'Caserío de Temisas' es uno de los más preciados de Canarias. Es reconocido por su gran personalidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada y con un equilibrio exquisito en características

como el aroma, el picor y el amargor.