vinetur

# Oro Canario, Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de Canarias

martes 15 de febrero de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES




La sexta edición del 'Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias', organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha concluido con la distinción especial al mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias 2022 para la marca 'Oro Canario', de la variedad verdial, de Agüimes (Gran Canaria), elaborado por Rita Hernández Ramos.




La sede de Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife acogió en la mañana de este martes la lectura del fallo del jurado a cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, quienes destacaron el alto nivel de las 21 muestras de aceite pertenecientes a 13 almazaras de Tenerife (3), Gran Canaria (3), La Palma (1), Fuerteventura (5) y El Hierro (1) presentadas al concurso.

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.


almazara
oro canario
aceite de oliva
virgen extra
ecológico
agricultura UE
ES-ECO-014-IC
COSECHA PROPIA
EDICIÓN LIMITADA

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.


de
iva

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.



No es el único reconocimiento cosechado por la marca en estos últimos años. 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. Recientemente, en la sexta edición del Concurso oficial de aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria 2021, "Oro Canario" había obtenido el tercer premio en la Categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra y mención especial a mejor imagen y presentación.