vinetur

La almazara agüimense Oro Canario te sumerge en el Mundo del Aceite de Oliva

martes 22 de febrero de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este martes, el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández, acompañado por equipo de la Agencia de Desarrollo Rural, visitó la almazara "Oro Canario", recientemente premiada en Agrocanarias con la distinción "Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de Canarias".



Llegar a la Almazara "Oro Canario", situada en un enclave de naturaleza único en el Lomo de La Cruz, en el municipio grancanario de Agüimes, es sumergirse en el Mundo del Aceite de Oliva, con la hospitalidad y excepcional acogida de sus propietarios, Rita Hernández y Manuel Guedes.



Podrás descubrir todos los secretos del oro líquido. Su historia, cómo se elabora, los elementos más importantes de para su producción, la conservación, formas de uso, beneficios, y muchas cosas más. La visita incluye un recorrido por el cultivo de olivos, las instalaciones de la almazara donde se elabora el aceite y una cata-degustación.



La semana pasada se conocía el fallo del jurado de la sexta edición del 'Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias', organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que 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 la semana pasada 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, 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.

No es el único reconocimiento cosechado por la marca "ORO CANARIO" en estos últimos años ha obtenido los siguientes premios:

- En el 2013, 2º Edición de la Cata Insular de Aceites de Gran obtiene el primer Premio en la Categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra.

- En el 2016, fue premiada con la Medalla de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias y distinción a la Mejor imagen y presentación, en la primera edición del Concurso Oficial Agrocanarias 2016.

- En el año 2019. Premio a la mejor producción ecológica mejor imagen y presentación en el Concurso Oficial Agrocanarias 2019.

- En el 2021, en la 6º 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.

- En el 2022, la reciente distinción a la Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de Canarias en el Concurso Oficial Agrocanarias 2022.