vinetur

La almazara municipal celebra su 18º aniversario presentando la nueva imagen de Caserío de Temisas

martes 28 de febrero de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este martes, 28 de febrero, el Hotel Rural Casa de Los Camellos acogió la presentación de la nueva cosecha de Aceite de Oliva Virgen Extra Caserío de Temisas, asistieron el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández, el Director de la Unidad de Gran Canaria en HECANSA, Manuel Sánchez, la catadora del panel de Cata del Cabildo de Gran Canaria, Águeda Pérez, la concejala de Desarrollo Local, Cati Suárez, la concejala de Desarrollo Rural y responsable de la almazara municipal, Jéssica Santana, y como invitados les acompañaron periodistas, críticos gastronómicos y chefs de la isla. Entre ellos, Vanessa Santana, divulgadora de productos agroalimentarios de Canarias; El Chef Inti Ramses del Restaurante El Caserón del Cortijo; El Chef Santiago Gorrín del Restaurante El Guachinche; Y las Guardianas de la Cocina Tradicional de Agüimes, Sari López y Felisa Santana del Bar San Antón.



Se celebró una cata-degustación a cargo de la catadora del Panel de Cata del Cabildo de Gran Canaria, Águeda Inés Pérez, funcionaria adscrita a la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca del M.I. Ayuntamiento de Telde. Participante desde el 2011 en el programa de formación de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del

Cabildo de Gran Canaria para "Formación de Catadores de Aceite de Oliva Virgen". Y participante dentro de Panel de Cata AOVE del Cabildo de Gran Canaria, en los Concursos Oficial de Aceite Virgen Extra de Gran Canaria y el de Agrocanarias 2019.



Tras la cata se realizó una degustación de productos locales, los asistentes pudieron disfrutar de los caracoles, papas arrugadas, mojo, aceitunas, pan, tomates, queso y miel, maridados con vinos dulce y tinto de barrica Señorío de Agüimes. El broche dulce, lo colocó las galletas con motivo del 18º aniversario de la almazara municipal, elaboradas por la pastelería local Caprichos de Agüimes.





La almazara municipal celebra su 18º aniversario, 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 las 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.



Caserío de Temisas es un aceite de oliva "virgen extra" frutado maduro, equilibrado, de alta calidad, con gran personalidad e identidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada, y equilibrio en lo que a aroma, picor y amargor se refiere. Este aceite de oliva coupage combina aceitunas de las variedades picual, arbequina y verdial, obtenidas antes de su plena maduración, por lo que su composición es sinónimo del perfecto equilibrio.



Mención especial
Mejor imagen y presentación de Canarias
VII Concurso Oficial de Aceites de Oliva Virgen
AGROCANARIAS 2023

TIPO	Aceite de Oliva Virgen Extra. Frutado maduro.
COSECHA	2022
VARIEDADES	80% Picual, 15% arbequina 5% Verdial
GRADO DE ÁCIDEZ	0.28%
ALMAZARA	Municipal de Agüimes
CATA	Equilibrado, de alta calidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada, y equilibrio entre aroma, picor y amargor.
PUNTOS DE VENTA	Oficina de Información Turística. Museo de Historia de Agüimes. Museo de Interpretación de Guayadeque.
FORMATO	250ml.
PRECIO PÚBLICO	8€

MÁS INFO.:
Agencia de Desarrollo Rural
Calle Barbuzano, 16
Tfno 928789980 ext. 222.

Como novedad, Caserío de Temisas estrena nueva imagen y envase del aceite de oliva, en formato de 250ml, una etiqueta diferente, moderna, elegante, con nuestro nuevo logo y envase. La nueva imagen hace referencia directa al producto, con un color amarillo que también nos remite al sol del sureste grancanario. Además, el negro y el amarillo forman una composición armoniosa y elegante. La rotundidad del trazo transmite sensación de solidez.



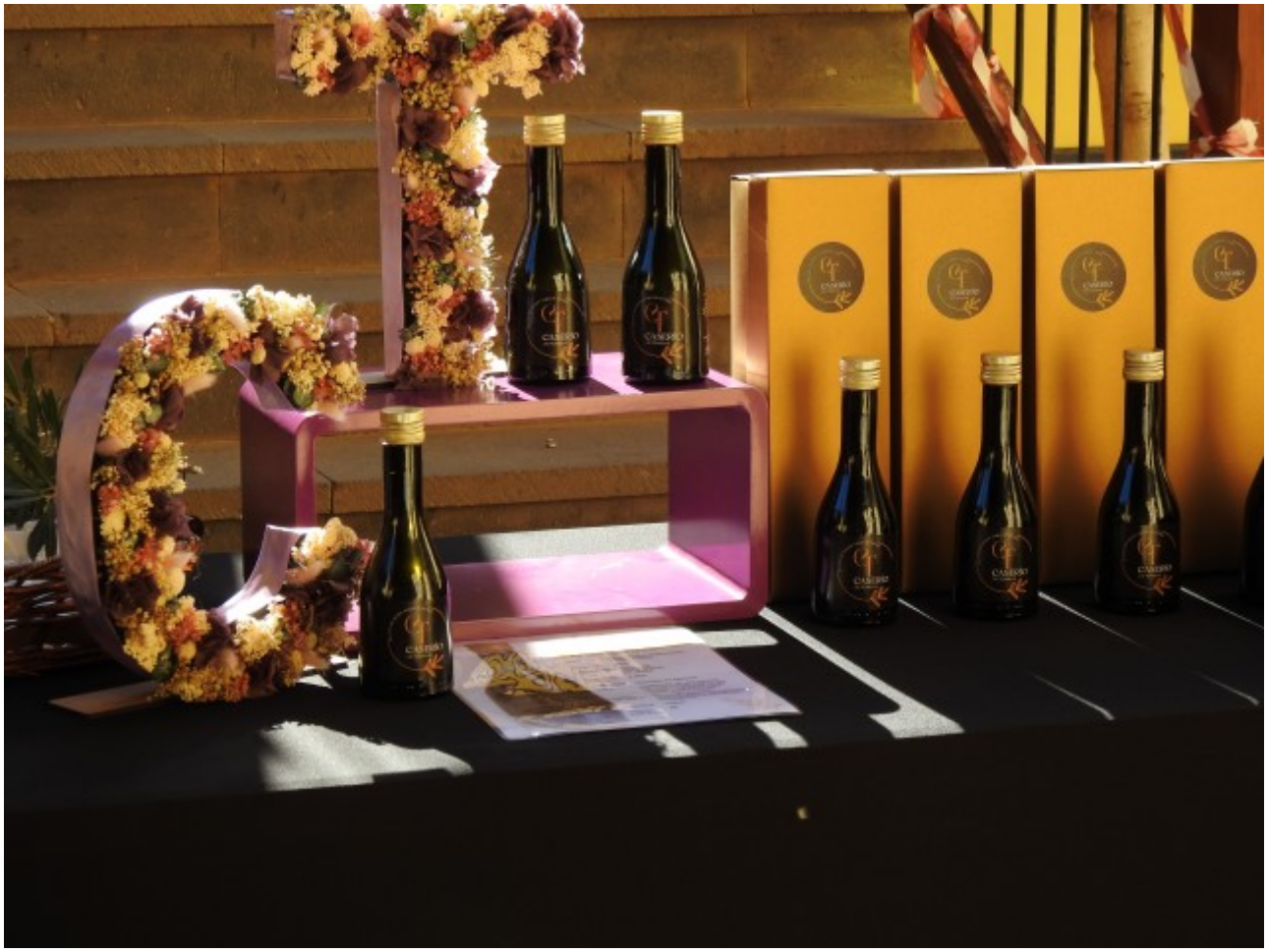
Además, se estrena con la mención especial a la mejor imagen y presentación de Canarias en el VII Concurso Oficial de Aceites de Oliva Virgen Agrocanarias 2023. El diseño, etiqueta y envase hace que el atractivo de este aceite de oliva, elaborado en Gran Canaria, se haya llevado esta distinción especial.



Se ha seleccionado para el embotellado de esta edición limitada de aceite de oliva Caserío de Temisas, el modelo de botella rústica, de vidrio oscuro de 250 ml. Se caracteriza por su largo cuello y por su forma cónica que, junto con su amplia base, hacen que la botella tenga mayor estabilidad. Gracias a su color vidrio verde etrusco evita que las radiaciones solares incidan directamente sobre el producto, por lo que es perfecta para envasar aceite de oliva de gran calidad.



Se ha elegido un sistema de cierre de rosca, modelo de tapones Pilfers, color dorado, conocidos también como prefilatados, que trae incorporado un vertedor con forma de cruz. Se enroscan manualmente a la botella con gran facilidad. Para precintar y sellar estos tapones la almazara municipal utiliza la agrafadora.



Un cambio realizado con la intención de que sea más atractiva para el consumidor y que agrade a nuevos clientes, y que sigue cumpliendo con la reglamentación requerida dentro del ámbito alimentario.

El nuevo formato estará disponible a partir del miércoles 1 de marzo, se comercializará a través de la red de museos de Turismo Rural Agüimes (Museo de Historia de Agüimes, Museo de Interpretación de Guayadeque y Oficina de Información Turística), a un precio de 8 euros. Se puede solicitar más información en la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, calle Barbuzano, 16, email adr@aguimes.es o tfno.: 928789980 ext. 221 ó 222.