

La calidad del aceite y sus profesionales reciben merecido apoyo

Diario de Jaén - 18-11-2012

Diez aceites de Jaén están entre los cincuenta mejores del mundo. La World's Best Olive Oil, una organización no gubernamental, elabora una distinguida clasificación con los caldos más destacados del panorama internacional.

El sistema, además, está basado en un cómputo general de las puntuaciones de los 18 concursos más importantes que califican los mejores aceites de oliva virgen extra. En este prestigioso palmarés de los 27 españoles, Jaén aporta diez, y de ellos tres virgen extra se hallan entre los siete primeros. El respaldo a la calidad de los zumos y al trabajo profesional que se realiza desde Jaén supone también un espaldarazo a nuestra variedad picual, tradicionalmente ninguneada por su peculiaridad. Melgarejo Selección Gourmet, Fuenroble y Oro Bailén son algunas de las marcas jennenses que se encuentran en los primeros puestos y ellas, junto al resto de reconocidos jiennenses, son la punta de lanza de una comercialización excelsa basada en la calidad y en el cuidado extremo en todo el proceso de producción y venta al público. Este respaldo internacional, que se apoya además en los innumerables reconocimientos que obtienen los aceites virgen extra de la provincia, debe de servir de ejemplo para todo el sector y para subrayar que también hay caminos que consiguen reconocimiento y, lo más importante, rentabilidad. Cuando tanto se ponderan las necesidades del sector para afrontar la competitividad y mantener la rentabilidad no estaría de más que los ejemplos de estas empresas se estudiaran en la Universidad y en otros centros de estudios, para que sirvan de acicate a otros productores. Su experiencia, que no es fruto de un día, tiene que servir para que el aceite de Jaén, en su conjunto, sea capaz de subir ese peldaño de calidad que tanto bien haría a la economía de toda una provincia. En eso están unos pocos.