

Un aceite de oliva sanrafaelino premiado en el Cuyoliva

06/12/2021



Año a año la Fundación Seminare, junto con otras entidades de Argentina, organiza el concurso de aceite de oliva virgen extra Cuyoliva Internacional, cuyo objetivo es valorizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que se producen en los distintos países del mundo, para difundir su consumo y sus bondades.

Los aceites ganadores en cada una de las categorías que superen los 95 puntos son reconocidos con el Diploma de "Gran Olivo de Oro"

En este sentido, un producto sanrafaelino logró cuatro medallas un "gran oro" y tres "oros" por sus diferentes variedades participantes. Los cuales fueron entregados en el marco de la Sitevinitech, feria vitícola, de cerveza y olivas de Mendoza, realizada hace unos días en La Nave Cultural.

Se trata de un proyecto denominado «Rapa» de Almazara La Loma

(de Cuadro Benegas) por la elaboración de aceite de oliva quienes lograron una medalla de “gran oro” por su aceite variedad arbequina que logró un promedio de 92,3 puntos en el certamen.

Asimismo, lograron 3 medallas de oro para el “blend intenso”, “blend medio” y “blend bivarietal” que lograron puntuaciones entre los 87 y 89 puntos.