

## ACEITE CASTILLO DE CANENA

### Castillo de Canena Reserva Familiar se convierte en el primer aceite de oliva español que gana el Coq d'Or



Castillo de Canena Reserva Familiar se ha convertido en el primer aceite de oliva virgen extra español que obtiene el prestigioso premio Coq d'Or otorgado por la Guide des Gourmands, según informó el Grupo Castillo de Canena y la organización del premio en un comunicado.

La directora comercial y de marketing de la firma jiennense Castillo de Canena, Rosa Vañó, recogió el galardón en París de manos de la periodista Elisabeth de Meurville, quien a lo largo de casi 20 años ha convertido a la guía francesa en un referente gastronómico mundial.

De las más de 1.600 referencias que aparecen en la edición de 2006 de Guide de Gourmands, sólo 97 -- entre ellas Castillo de Canena-- poseen el distintivo Coq D'Or. Además, de todos los productos recogidos en la exclusiva guía, únicamente 120 son de fuera de Francia.

Según Elisabeth de Meurville, la familia Vañó ha convertido a Castillo de Canena en "uno de los grandes nombres del aceite de oliva", ya que, en su opinión, "estamos hablando de unos zumos formidables en sus dos variedades, picual y arbequina". "Castillo de Canena ha colocado a Jaén, capital mundial del aceite de oliva, en primera línea en lo que a calidades y cata se refiere", agregó.

La Guide des Gourmands es un manual de uso imprescindible para los mejores chefs internacionales, teniendo que pasar 18 ediciones para que un aceite de oliva extra virgen español se alce con el prestigioso galardón, que no sólo premia a la calidad, sino también a la historia.

En este sentido, Castillo de Canena, cuya tradición olivarera se remonta a 1780, produce unos aceites especiales, fragantes y frutados. La variedad picual destaca por su aroma y sabor a hojas de tomate, alcachofa y hierba recién cortada, aderezado con un picor prácticamente imperceptible y matices verdes, mientras que el Reserva Familiar arbequino es dulce, suave y seductor, con matices de plátano, manzana y almendra resaltados por su tonalidad dorada.

La empresa toma el nombre del castillo familiar que se alza en la loma del municipio de Canena, en la provincia de Jaén, donde la compañía cuenta con olivos familiares que conforman una bella finca de regadío situada a las faldas de Sierra Cazorla y a orillas del Guadiana Menor, en el entorno histórico de Ubeda y Baeza.

Partiendo del cuidado de sus propios olivos de variedad picual y arbequina, la familia Vañó controla personalmente todo el proceso de elaboración de sus aceites de oliva virgen extra hasta que llegan al punto de venta.

01/11/2005

<http://www.andalucia24horas.com/textoLoc.asp?id=238578&prov=8&loc=358>