

AOVE PREMIUM SALUD EVOO PREMIUM HEALTH

2020/2021 CONCURSO
MEJOR
AOVE
SALUDABLE
DEL MUNDO

2020/2021 CONTEST
WORLD
BEST
HEALTHY
EVOO

1 DE JULIO DE 2021

ENTREGA DE PREMIOS CONCURSO WBHEC 2020 - 2021

En la noche de hoy día 1 de Julio de 2021, ha tenido lugar la entrega de Medallas y Diplomas de la quinta edición del Concurso Internacional Aove Premium Salud – Evoo Premium Health WBHEC (Best Healthy Evoo Contest – Al Mejor Aove saludable del mundo) 2020-2021. Dicha ceremonia se hizo en el Restaurante La Niña Bonita de Benalmádena, Málaga – España.

A esta edición se presentaron Aoves de los siguientes países: Chile, Portugal, Estados Unidos, Grecia, Australia y España.

La Medalla de oro y Diploma los compartieron los productores Liokareas Olive Oil de Grecia con su Aove Evoo Liokareas High Phenolic y Coratina Agrícola Pobeña de Chile, con su Aove Evoo Alonso Coratina. Las Medallas de plata y Diplomas fueron para Bernabé Padilla Plasencia de Córdoba, España con su Evoo Torres Natura y Unoaceit SLU de Jaén, España (Manuel Jesús Aceituno) con su Evoo Aceituno Premium Picual. Y las Medallas y Diplomas de bronce a VR SPAIN XXI SL, (Emán Vara) con su Evoo Doce + Uno Arbequina de Valladolid, España y a Eirini Plomariou de Grecia con su Evoo Eirini Plomariou Organic.

El resto de Diplomas correspondieron a las siguientes Productoras:

Isanatur SL, España con su Evoo Ecoprolive Arroniz. G Team, Grecia con su Evoo Hypereleon Ultra Gold Premium Organic. Aceites García de la Cruz con su Evoo Cornicabra Ecológico, España. Aceites Olivar del Valle, España con su Evoo Magnolio Cru. SCA San Francisco de Asís, España con su Evoo Montevilla Chorreo. Oli Oli Biodinámico, España con su Evoo Oli Oli Frantoio. Coop Olivicultores Valpaços, Portugal con su Evoo Rosmaninho Gourmet Cobrançosa. Tesoro de Guarrazar, España con su Evoo Tesoro de Guarrazar Ecológico. Therianos Family y su Evoo Therianos Family, Grecia. Aceites Olivar del Valle, España con su Evoo Cerro del Tesoro. La Pontezuela SLU, España con su Evoo 5 Elementos Gran Selección. Almazara Deortegas, España con su Evoo Deortegas Picual. Isanatur SL, España con su Ecoprolive Cornicabra y Aceites Mirasol, España con su Evoo Conde de Mirasol.

Se entregaron Diplomas también a los diez primeros Aoves en las distintas categorías, Ácidos Grasos, Fenoles totales y niveles de Oleocanthal.

Hubo dos charlas al inicio de la entrega de premios. La primera corrió a cargo del Dr. José Antonio Américo, experto en Dietética y Nutrición, que felicitó a los ganadores “ estos premios se otorgan por su calidad nutricional. Es decir, no como los demás concursos que hay en España, que premian al Sabor y al Gusto, el Sabor y el Gusto corresponden al propio consumidor, por tanto, esos jurados de cata se basan en una aproximación muy subjetiva que tanto daña al consumidor”. Los Aoves dijo el Dr. Américo, se miden por su composición química, y eso es lo que hacemos en nuestro Concurso WBHEC. La organolepsia como decimos, es un atributo del ser humano, y no puede ser objeto de un jurado de catas, que siempre estará dirigido.

El Dr. Américo ha ido todavía más lejos “me imagino que los jurados de estos concursos de organolepsia habrán tenido en cuenta este año pasado y el presente, que los jueces se habrán hecho una prueba PCR negativa antes de empezar las catas”. Porque como sabemos por el Covid-19, tanto el sabor como el olor, está enormemente dañado por el virus. “No se puede seguir engañando la buena fe de los Productores de Aove, hay que decirles la verdad. Y la verdad se basa en la química, lo otro es un cuento chino”. Dijo el Dr. Américo. “Las catas son esenciales para el Aove, pero no pueden ser juzgadas por un jurado parcial que es del que depende los paladares y los olfatos de esos jurados. No sirve de nada para el consumidor que tiene olfatos y gustos diferentes. Lo único que garantiza que un Aove sea beneficioso para la Salud del consumidor es la información nutricional, que debe llevar pegada en la botella de Aove”.

Juan Antonio Tello que es el Director de Laboratorios Tello – Tentamus, es un gran experto químico y máximo conocedor de los Aoves. En su Laboratorio pasan miles de muestras de Aove al año, y se guía por las Normas ISO 9000. “Estamos muy contentos con los resultados de esta quinta edición porque se han presentado casi 50 muestras y los resultados apuntan que cada vez hay más calidad entre los Productores de Aove. Por eso vamos a celebrar el año que viene 2022, la Segunda Health Matters Convention, La Salud es lo que Importa. Se celebrará DM del 28 de Junio al 1 de Julio de 2022 en el Hotel Estival Torrequebrada. Será el Segundo encuentro multidisciplinar, al que están invitados, Médicos, Químicos, Gastrónomos, Chefs, Psicólogos, Biólogos, Dietistas Nutricionistas y por supuesto Productores. Tendrá como siempre un ámbito Internacional, y destacamos la Primera Conferencia Magistral que dictará Cordelia Running, la co descubridora del Sexto Sabor, el Oleogustus, el Sabor a Grasa. Será muy importante de cara sobre todo a Médicos, Expertos Químicos, y a Cocineros Avanzados. Sobre todo, porque abrirá la puerta a una asignatura pendiente como es La Obesidad, la auténtica Pandemia del siglo XXI.

Igualmente intervendrán expertos mundiales en el campo de la Ciencia y la Gastronomía, como el Dr. Varela, y Rafael Ansón, Presidente y Secretario General de la Fundación Española de Nutrición. Contaremos también con la presencia de destacados Chefs como Luis Andoni Aduriz del Basque Culinary Center de San Sebastián y otros prestigiados Chefs. Igualmente contar con la presencia de la Fundación Dieta Mediterránea y del Consejo Oleícola Internacional COI.

La Convención la cerrará el Profesor José Ordovás de la Tufts University de Boston y Director del Centro de Nutrigenómica de la Comunidad de Madrid.

Se celebrarán además, seis Mesas Redondas, más de 40 Abstracts, Posters y Presentaciones, seis Catas de Aove y un Exhibit de Marcas Comerciales con presencia de más de 20 Países y Comunidades productoras de Aove del mundo



www.oleocanthal.es
www.oleocanthsociety.com
www.wbhec.es
www.mdthewayoflife.com

+ info Clara Villanueva
info@wbhec.es