

Un semestre de premios

En el mundo del aceite hay muchos concursos que reconocen el buen hacer de las marcas y valoran cada uno de los aspectos de los aceites. Son eventos tanto nacionales como internacionales y estar entre los premiados, con la competencia que hay, es siempre un orgullo. Sin duda alguna, en **Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es)** pueden estar satisfechos con el trabajo realizado y es que sus AOVES siempre se alzan con interesantes galardones y solo en el primer semestre de 2021 han subido más de 30 veces al pódium

Coupage Natural es el AOVE más representativo de la firma, proviene de olivos centenarios de tres pies y se trata de un aceite complejo, armónico y equilibrado que conquista con sus propiedades: el **Picudo** le da una entrada dulce y aromas a hojas y alloza verde; el Picual, ese suave amargor propio de su alto nivel de antioxidantes naturales y los aromas a tomatera e higuera verde; y el **Hojiblanco**, el picante característico en boca y garganta y los aromas a hierba cortada. Cuenta con el sello de la DOP Baena, el sello ecológico y el sello SIQEV por QvExtra International, que garantiza su excelencia y calidad; y sin duda alguna es un aceite que enamora tanto al público general como a los expertos, como queda demostrado con este palmarés.

En nuestro país:

- Finalista en **Mario Solinas 2021**, el certamen del Consejo Oleícola Internacional y uno de los concursos más importantes a nivel internacional.
- Gran Mezquita (96 puntos) en el **VIII Concurso Ibérico a la Calidad del AOVE 2021**, que tiene lugar en Córdoba.
- Diploma de Oro en los **Cinve 2021**.
- Medalla de Plata en los **Premios a la Calidad de la DOP Baena**.
- Medalla de Oro en **Ecotrama**.
- Premio a la Calidad en la categoría Frutados Verdes Medios en Producción Ecológica, en **Ex poliva**.

- Además, está entre los 100 mejores aceites del mundo que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM**

A nivel internacional:

- Extragold Medal en **Biol 2021**, el certamen del sector ecológico más importante de Italia.
- Medalla de Plata en el concurso **Olive Oil Award Zurich 2021**.
- Gold Medal en **London International Olive Oil Competitions**.
- Silver Medal en **Canada International Olive Oil Competition**.
- Double Gold Medal en **Athena International Olive Oil Competition**.
- Gold Medal en el concurso **Anatolian IOOC Turquía**.

- Gold Olive Organic Medal en el concurso **China International Olive Competition**.
- Gold Award en el concurso **Berlín GOOA**.
- Silver Organic Prize en el concurso **Japan Olive Oil**.
- Gold Medal en el concurso **EVO IOOC Italy**.

A todos estos hay que sumar que en el 2020, Cortijo de Suerte Alta ganó el **Premio Especial** de Alimentos de España que otorga el **Ministerio de Agricultura de España**, considerado como el premio de mayor prestigio de nuestro país y que otorga a su vez un gran reconocimiento a nivel mundial.

Pero el *coupage* no es el único en recibir vótores. Su *Picual en Envero* es 100% ecológico y se caracteriza por un amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos y sin duda es el aceite más representativo de la zona de Baena, donde se encuentra el olivar de la familia del Marqués de Prado. Resulta ideal tanto para el consumo en crudo como para freír gracias a su alto nivel de polifenoles y grasas monoinsaturadas, y cuenta con el sello de la DOP Baena, el ecológico y el SIQEV otorgado por QvExtra Internacional que garantiza su excelencia y calidad. En lo que va de año ha sido reconocido con:

- Extragold Medal en **Biol 2021**, el certamen del sector ecológico más importante de Italia.
- Gold Bio en **Monocultivar Olive Oil 2021** de Gino Celletti.

Y como avanzábamos, en esta firma no solo el contenido está reconocido por los expertos, sino que también el continente. Y es que la botella del Picual recibió también el Best Packaging Bio en el concurso **Monocultivar Olive Oil 2021** de Gino Celletti.

Tantas buenas noticias -y las que aún pueden llegar, ya que quedan fallos pendientes- nos dan aún más motivos para probar estas joyas, disponibles en su tienda *online* <https://www.suertealta.es/comprar-aceite/es/> en distintos formatos. Además, cabe mencionar que bien merece la pena navegar por esta didáctica web, que cuenta con una deliciosa sección de recetas e interesantísimos artículos. Los pedidos también pueden hacerse por email pedidos@suertealta.es o en el 620 458 354.