

El Romanico Esencia 2013 se celebra en la Seu Vella de Lleida, con la participación de 26 muestras de todo el Estado



El premio fue entregado en una ceremonia celebrada en la Seu Vella de Lleida. Esta edición contaba con la participación de 26 muestras y empresas productoras de aceite de oliva arbequina virgen extra, que se presentaron al único concurso de estas características en el Estado.

El aceite virgen extra arbequina producido por Encomienda de Cervera SL de Almagro (Ciudad Real) fue galardonado con el premio Romanico Esencia 2013.

Las muestras participantes provenían de Lleida, Tarragona, Córdoba, La Rioja, Madrid, Toledo y Sevilla. La cata a ciegas fue presidida y realizada por el “Tast Oficial d’Olis Verges de Catalunya” bajo la supervisión de un notario.



El premio Romanico Esencia, se ha convertido en uno de los galardones de referencia entre los productores de aceite extra virgen de oliva arbequina. Como novedad de este año, los invitados pudieron hacer su cata particular y puntuar. La concesión del galardón Románico Esencia le supondrá al ganador poder vender 5.000 kilos de la partida del aceite extra virgen de oliva arbequina premiado a Agroles, de ActelGrup, que se encargará de envasarlo y comercializarlo desde sus instalaciones de Les Borges Blanques.

Durante la entrega del premio, que llega a la 16ª edición, también se concedieron los premios Romanico d’Or otorgados a las doctoras M^a José Motilva y M^a Paz Romero por sus 18 años de trayectoria en diferentes proyectos de investigación acerca de la nutrición saludable..

El otro premio Romanico d’Or lo ganó el chef Nandu Jubany, del restaurante Can Jubany de Vic por su divulgación y difusión de las propiedades del aceite de oliva.