

Manzanares

# Oleoconsulting BM busca al mejor catador de aceite de toda La Mancha

Lanza / Ciudad Real

La empresa manzanareña Oleoconsulting BM es la organizadora de la semifinal en Castilla-La Mancha del I Concurso Oleo Cata. Con él se pretende premiar al mejor catador de aceite de oliva virgen de España. Esta semifinal, que viene a sumarse a las celebradas en Murcia y La Rioja, tuvo lugar en Villarrubia de los Ojos. La final se celebrará en septiembre, en la ciudad de Jaén.

Desde hace un año, Oleoconsulting BM presta diversos servicios a empresas del sector oleico, siempre con el objetivo de mejorar y perfeccionar la calidad de los aceites. Beatriz Maeso, quien dirige esta empresa, abandonó el sector enológico, al que se dedicaba, para entregarse de lleno al complejo mundo de los aceites de oliva.



## I Edición del concurso

Oleoconsulting BM está especializada en el análisis sensorial y asesoramiento. Aunque también realizan cursos formativos. El nuevo proyecto en el que se ha embarcado la empresa ha sido la organización de la semifinal en Castilla-La Mancha de la I Edición del Concurso Oleo Cata, que tuvo lugar el pasado sábado, 27 de junio.

Este concurso novedoso, organizado por tres empresas del sector, entre las que se incluye Oleoconsulting BM, ha nacido con el objetivo de impulsar la cultura del aceite, así como reconocer la figura del catador. En este sentido, Maeso se refirió al desconocimiento que existe acerca de estos profesionales. Del mismo modo, que los catadores de vino han recibido históricamente un reconocimiento por parte de la sociedad, quienes lo hacen con aceite de oliva aún están por descubrirse, apuntó. "Nos gustaría que este concurso fuera algo parecido a la Nariz de Oro en los vinos".

Contrasta el escaso número de catadores de aceite que existen, con el hecho de que es éste el único producto para el que actualmente existe una normativa sensorial vigente. Es decir, que antes de salir al

mercado, el aceite ha debido pasar unos controles de calidad en cata, que no son obligatorios en otros productos, como el vino, apuntó Beatriz Maeso.

Entre los próximos proyectos de la empresa manzanareña se encuentra el embotellar su propio aceite. Algo que esperan conseguir a mediados del mes de julio.

Se trataría de un aceite de oliva virgen de calidad, que se presentaría embotellado en un envase de cristal de medio litro. Este aceite irá dirigido fundamentalmente a tiendas gourmet y restaurantes especializados.