

## Nace “Cosecha temprana” de El Progreso, excelente AOVE en verde para dar la bienvenida al 2017, centenario de la Cooperativa

Enviado por multimedia en Vie, 30/12/2016 - 10:50

Viernes, 30 Diciembre, 2016

**Subtitular:** Ya se lleva recogido la mitad de los 4 millones de kilos de aceituna que se estima cosechar este año. El 4 de enero el Formac Villarrubia CF, de 3ª División de fútbol, recibirá la camiseta del Centenario, en las instalaciones de la Cooperativa

### **Contenido:**

La cooperativa oleovinícola El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) acaba de sacar al mercado un nuevo aceite de oliva virgen extra en verde “Cosecha Temprana”, que llega para dar la bienvenida al 2017, año del Centenario de esta entidad castellano-manchega.

Según explica Juan Nieto, director técnico de Enología de El Progreso, “en El Progreso recolectamos a principios de noviembre este Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de cosecha temprana. El aceite se extrae de aceitunas seleccionadas y en frío a temperaturas inferiores a 25°C, mediante procesos de centrifugación de la aceituna molida, con lo que obtenemos un zumo de oliva de excelente calidad”.

De su ficha de cata destaca Nieto como “este AOVE es de color verde intenso. En nariz es de frutado de intensidad media alta, con predominio de atributos verdes (hierba recién cortada y manzana entre otros), de gran complejidad y frescura. En boca tiene una entrada dulce, con un picante y amargo de intensidad media que se combinan de manera equilibrada. Resulta ideal para tomar en crudo aliñando platos fríos y calientes (todo tipo de ensaladas, salmorejo, gazpacho andaluz y carnes y pescados a la plancha entre otros)”.

Por su parte, Cesáreo Cabrera, asegura que “estamos muy ilusionados con este excelente AOVE, del que se acaban de distribuir en el mercado unas 2.000 botellas de medio litro, y unas 4.000 unidades de 0,25 litros”, destacando en esta botella su etiquetado en blanco, donde ya figura un emblema del Centenario de la Cooperativa, con un olivo en verde, hojas transparentes, lo que hace que se vea el aceite verde de dentro”.

En cuanto a la recogida de la aceituna, Cesáreo Cabrera, presidente de El Progreso, comenta que ya se lleva recogida la mitad de la cosecha, unos 2 millones de los 4 millones de kilos que se prevén, algo menos de la mitad de una cosecha normal: “Prácticamente hemos recogido la arbequina y picual, y en enero se generalizará a la Cornicabra, obteniéndose un fruto de alta calidad”. El Progreso elabora aceite de oliva virgen extra de marca El Progreso, Olirrubia, acogido a DOP Aceite Montes de Toledo, y Medianiles (ecológico).

### **Formac Villarrubia CF, con el Centenario**

Precisamente la llegada del nuevo año traerá consigo la celebración de una serie de actos con motivo del Centenario, el próximo 4 de enero a las 12.30 las instalaciones de El Progreso acogerán a la veintena de jugadores del Formac Villarrubia CF, que llevan 7 años jugando en 3ª División de fútbol, con su cuerpo técnico y su presidente José Luis Urda al frente, así como representantes del Ayuntamiento villarrubiero y del consejo rector de la Cooperativa.

Los futbolistas villarrubieros recibirán y vestirán la camiseta del Centenario de El Progreso, que luego lucirán el 8 de enero en Ciudad Real, en el partido ante el CD Manchego.

**URL de origen:** <http://historico.gabinetemultimedia.com/content/nace-cosecha-temprana-de-el-progreso-excelente-aove-en-verde-para-dar-la-bienvenida-al-2017>