[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 20/05/2022

# [El AOVE Marqués de Oliva, Medalla de Oro en los premios Athena](http://www.notasdeprensa.es)

## El AOVE Marqués de Oliva ha sido reconocido con la Medalla de Oro Athena, un premio internacional con base en Grecia. Marqués de Oliva es un Aceite de Oliva Virgen Extra de extracción temprana de altísima calidad elaborado con oliva picual

Marqués de Oliva ha sido galardonado con la Medalla de Oro Athena, un premio que reconoce a los mejores AOVES del mundo. El objetivo del concurso Athena es poner de manifiesto la importancia simbólica de la participación y el valor de la victoria en Grecia, un país que no sólo es la cuna de la aceituna, sino también la patria de la sana rivalidad y del ideal olímpico. Se conmemora así, bajo la sombra de la Acrópolis, el momento en el que la diosa Atenea plantó el primer olivo, que años más tarde el invasor quemaría pero que volvería a brotar en una sola noche, dando el valor necesario a los atenienses para derrotar a los persas. Vinetum, empresa organizadora del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Athena, fue creado en 2000 y es la primera compañía en Grecia especializada en comunicación y marketing enológico. El objeto principal de la compañía es proporcionar servicios de comunicación para el vino y otras bebidas alcohólicas, atendiendo las necesidades de información, tanto de los sectores relacionados con la materia, como de los consumidores. Marqués de Oliva: un AOVE únicoMarqués de Oliva es un Aceite de Oliva Virgen Extra de extracción temprana de altísima calidad elaborado con oliva picual, 100% ecológico y con Denominación de Origen Sierra Mágina, en la provincia de Jaén. Marqués de Oliva 1881 tiene un olor afrutado intenso a aceituna verde, que recuerda a hierba recién cortada y tomatera. El sabor, por su parte, no deja indiferente a nadie: ligeramente amargo y con un toque picante, pero con notas verdes y almendra. Complejo y fresco, es un aceite muy versátil que combina perfectamente con cualquier tipo de cocina, especialmente con panes blancos, pescados a la brasa o al horno o aliño de verduras frescas o cocidas. De igual manera, es ideal como aliño de ensaladas, de patatas cocidas, de cebolla de o col, así como de quesos frescos como la mozzarella, y de quesos crudos o semicurados. Por su parte, la variedad picual, a la que pertenece Marqués de Oliva , es la más abundante de España y del mundo, con unas 900.000 hectáreas en nuestro país, principalmente localizadas en Jaén, Córdona y Granada, pero también en Castilla-La Mancha. Esta marca es muy apreciada por su resistencia a la oxidación y altas temperaturas, ideal para la conservación de alimentos y el cocinado. En sierra máginaSu enclave de carácter montañoso, cuya altitud supera en algunos casos los 1.000 metros, ayuda a que los frutos consigan un alto nivel de polifenoles, que potencian el sabor del Marqués de Oliva y que contribuyen a la protección de los lípidos en la sangre, uno de los factores de riesgo de la enfermedad cardiovascular. Asimismo, la vitamina E, otro potente antioxidante natural, tiene un efecto protector de las células frente al daño oxidativo. Este microclima, consigue, además, que los frutos de un elevadísimo contenido en ácidos grasos esenciales y antioxidantes, muy beneficiosos para la salud. Así, el ácido oleico (ácido graso monoinsaturado) es el principal componente de Marqués de Oliva 1881. La sustitución en la dieta de grasas saturadas por insaturadas, como las que este aceite, ayuda a mejorar los niveles de colesterol sanguíneo. Contribuye así a reducir uno de los factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares y a prevenir el colesterol y la aparición de diabetes. Desde noviembrePara conseguir un producto tan logrado, en Marques de Oliva comienzan la recolección del fruto en noviembre, época en la que la aceituna alcanza su primer y óptimo grado de madurez, se lleva a cabo de forma manual para no dañar el producto. Su envase metálico, de hojalata, además de tener un diseño sofisticado y original que ofrece una imagen singular y de máxima calidad, protege el aceite de agresiones externas como la luz o la atmósfera de oxígeno. De peso ligero y ergonómico, es reciclable y biodegradable, en consonancia con el mimo con el que se trata este aceite de oliva. Todo ello, ha provocado que el Marques de Oliva no pase desapercibido y haya sido reconocido con alguno de los premios más prestigiosos del mundo, como el Premio Mezquita de Oro en 2022; el Gran Premio Especial del Jurado BEST AWARDS Alimentaria (Abril 2016, Barcelona); la Medalla de Oro Mejor Packaging BEST AWARDS IP MARK (Abril 2016, Barcelona) o Medalla de Plata OLIVE JAPAN (Mayo 2016, Tokyo). También ha salido galardonado con el Best Packaging Design Terra Olivo (Junio 2016, Jerusalen); la Medalla Gran Prestigio Oro OLIVINIUS 2016 (Septiembre 2016, Argentina): y como el quinto Mejor Aceite del Mundo y segundo de España en el certamen OLIVINIUS 2016 (Septiembre 2016, Argentina). En consecuencia, España, gracias a marcas como la de Marques de Oliva, se ha posicionado como líder mundial en producción de aceite de oliva virgen extra ecológico. Exporta cada año casi el 70% de su producción, que se vende en más de 172 países. El marquesado de olivaEl Marquesado de Oliva, al que pertenece este aceite, es un título nobiliario pontificio concedido por Breve Apostólico de León XIII de 22 de diciembre de 1880 a D. Manuel Martín de Oliva y Romero. También fue el primer Marqués de Nerva, título concedido por la Reina Regente María Cristina de Austria en nombre del Rey Alfonso XIII, el 27 de febrero de 1891. Asimismo, Manuel fue Diputado a Cortes, Senador del Reino, Vicepresidente del Monte de Piedad, Gentilhombre de Cámara de Su Majestad y Caballero Gran Cruz de la Orden de Isabel la Católica. Se concedió Real Autorización de uso en España el 8 de febrero de 1881, previo pago del impuesto correspondiente el 22 de enero del mismo año. Marqués de Oliva 1881 recoge esa tradición en un producto singular y único, por un precio que ronda los 48 euros por botella de 750 mililitros y se puede encontrar en supermercados como el Sánchez Romero o El Corte Inglés. Una delicia para el paladar que, sin duda, merece la pena probar.

**Datos de contacto:**

Marqués de Oliva

https://www.marquesdeoliva.com/

910523923

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-aove-marques-de-oliva-medalla-de-oro-en-los](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Premios

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)