

11 – 13 FEB 2025 – Zaragoza (España)

En Zaragoza, siendo las 14:00 horas del 17 de diciembre de 2024, y en las instalaciones de Feria de Zaragoza, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Premio Excelencia OLEOMAQ 2025, presidido por D. Juan Peñamil Alba y formado por: Dña. Susana Romera Arias, D. Juan Baseda Torruella y D. Vicente Sanz Clemente.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen premiar la excelencia global y el buen hacer de las almazaras, hacen constar el acuerdo de:

*In Zaragoza, being the 14:00 hours of December 17, 2024, and in the facilities of Feria de Zaragoza, meets the Jury that is to judge the Excellence Awards convened by OLEOMAQ 2025, chaired by: Mr. Juan Peñamil Alba and conformed by Mrs. Susana Romera Arias, Mr. Juan Baseda Torruella and Mr. Vicente Sanz Clemente.*

*Adhering to the bases of the Award that establishes to reward the global excellence and the good work of the olive oil mills, they record the agreement of:*

**OTORGAR / GRANT:**

**El PREMIO EXCELENCIA OLEOMAQ 2025 a:**

**The OLEOMAQ 2025 EXCELLENCE AWARD to:**



### Aceitando Hermonos, S.L.

Crta. A1413 Km 3,4

44610 Calaceite

Teruel – España (Spain)

Situada en pleno olivar de Calaceite, región considerada entre las más bonitas de España, se ha planificado para que su impacto visual sea mínimo, procediendo a la realización de todas sus instalaciones técnicas de forma subterránea. Con ello se consiguió mantener el paisaje de olivar y almendro tan típico de la zona.

Los actuales propietarios mantienen la filosofía inicial: "creación de un producto AOVE de primera calidad". Por ello, la almazara en sí misma se concibe para poder todas las propiedades originales de la aceituna.

Bajo el mando de Don Saeed Keshavarz y Don Javier Sánchez Padrós, ambos maestros de almazara con 20 años de experiencia, se crean aceites de excelencia que próximamente estarán certificados por el IFS Food.

La almazara completa su apuesta oleícola con la inclusión de actividades de oleoturismo y gastronomía típica de su entorno -Matarranya-.

*Located in the middle of the olive grove of Calaceite, considered among the most beautiful in Spain, it has been planned so that its visual impact is minimal, proceeding to the realization of all its technical facilities underground. With this it was possible to maintain the landscape of olive groves and almond trees so typical of the area.*

*The current owners maintain the initial philosophy: "creating a first-class AOVE product". For this reason, the olive oil mill itself is designed to power all the original properties of the olive.*

*Under the leadership of Don Saeed Keshavarz and Don Javier Sánchez Padrós, both olive oil mill master with 20 years of experience, excellent olive oils are created that will soon be certified by the IFS Food.*

*The mill completes its olive oil bet with the inclusion of oleotourism activities and typical gastronomy of its environment -Matarranya-.*