La Cooperativa de Segorbe ha conseguido su **segunda medalla de oro** con el aceite de oliva virgen extra “Segorbe Nostrum” Intenso sin filtrar. Este aceite elaborado 100 % con aceitunas autóctonas de la variedad Serrana Espadán y certificado por la Denominación de Origen Aceite de la Comunitat Valenciana ha conseguido este año dos medallas de Oro (Mediterranean Olive Oil Competition de Israel y Radio Turismo) y una de Plata (Los Angeles International Olive Oil Competition).

En esta ocasión la medalla de oro ha sido concedida por la Cofradía Gastronómica Radio Turismo en la I Cata Nacional de Aceites Virgen Extra de la Comunidad Valenciana por haber superado una puntuación de 9,7 según el Comité Seleccionador del Aula Internacional de Catadores. El importante galardón fue entregado en una elegantísima gala celebrada la pasada noche en el Restaurante La Ferradura de Valencia a la cual asistieron importantes autoridades entre las que destacan el Ilmo. Sr. D. Silvestre Senent Teniente Alcalde del Exmo.

Ayuntamiento de Valencia y la Secretaria Autonómica de Turismo de Valencia Dª Victora Palau. Así como numerosas personalidades relacionadas con el mundo de la gastronomía valenciana entre las que destacaron D. Quique Dacosta Chef del Restaurante El Poblet con 2 estrellas Michelín.
Junto a la medalla de Oro del Aceite Segorbe Nostrum, también fue galardonado el Restaurante Candela del Puerto de Sagunto con el Plato de Oro 2010.