

# Fallo del XV Concurso Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017

El pasado 27 de abril el Jurado se reunió en Córdoba para valorar los trabajos presentados a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017, y decidió otorgar dos primeros premios *ex aequo* al **Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda**, dirigido por Soledad Román, por su iniciativa *Cocina divertida y saludable para niños*, y a la plataforma **Oleotube** integrada en el portal web [www.lamoltura.com](http://www.lamoltura.com) que gestiona Felipe Augusto Agudo. Por su parte el segundo premio ha recaído en el Blog **AOVE Sour and Hot** promovido por Laura González y Cristina Garrido.

Como en ediciones anteriores el Jurado ha estado formado por los siguientes expertos:

*Cristóbal Lovera, Doctor Ingeniero Agrónomo y oleicultor.*

*Manuel Piedrahita, Periodista, escritor y olivarero.*

*Fernando López Segura, Médico internista y experto en aceite de oliva y salud.*

*Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e investigador.*

Tras analizar todos los trabajos presentados al concurso, el Jurado otorga:

**PRIMER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017, EX AEQUO**  
a:

**Cocina divertida y saludable para niños**, integrada en el proyecto **Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda**, presentado por **Soledad Román Herrera**

El jurado ha valorado ante todo la importancia del público objetivo al que va dirigida esta acción, los niños, y su ambicioso objetivo, educar a los más pequeños en la cultura del virgen extra ya que serán los consumidores del futuro y los profesionales del mañana.

La acción consiste en organizar y celebrar visitas guiadas al centro del interpretación que incluyen talleres de cata y talleres de cocina, desayunos molineros, impartición de unidades didácticas encaminadas a enseñar la Dieta Mediterránea de una forma sencilla y divertida, y en síntesis un conjunto de acciones que pretenden inculcar los valores nutricionales entre los más pequeños.

El jurado ha valorado así mismo el proyecto integral donde se desarrolla la acción, el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda, que integrado en la Casa de la Tercia, auténtico monumento en el corazón de Úbeda, desarrolla todo un conjunto de acciones promocionales destinadas a todas las edades, y a todos los consumidores, locales y visitantes. En síntesis supone una herramienta de promoción y dignificación

del Aceite de oliva virgen extra allí donde se produce, en el centro de gravedad mundial del olivar, Jaén.

**PRIMER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017, EX AEQUO a:**

**Plataforma de recursos audiovisuales OLEOTUBE**, integrada en el Portal web La Moltura, Comunidad de Oleoaficionados, presentado por **Felipe Augusto Agudo Herrero, Madrid.**

Se destaca la potente herramienta de información que supone esta base de datos catalogada de videos y otros recursos audiovisuales entorno al olivo y a su aceite de oliva virgen extra. El jurado ha valorado el trabajo de filtrado, catalogado y clasificación realizado por el administrador de forma que, ante el internauta, se presenta un listado de videos formativos y promocionales muy bien estructurado y que puede suponer un soporte sólido para expertos y aficionados al mundo del AOVE. También se ha valorado la riqueza de recursos ya existente en su corta andadura, así como el acceso fácil, sencillo e intuitivo para el usuario.

La videoteca temática que tiene su propia URL, [www.oleotube.com](http://www.oleotube.com), permite que los usuarios interactúen, valoren y comenten los videos de forma que se genera una comunidad entorno a la misma.

**SEGUNDO PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017, a:**

**Blog AOVE SOUR AND HOT**, presentado por **Laura González y Cristina Garrido**

El jurado ha valorado como, desde un profundo conocimiento sobre el mundo del AOVE, estas dos influencers han conseguido desarrollar un blog moderno, con contenidos de calidad y que crece en número de seguidores y visitas.

Los artículos del blog conjugan un alto valor técnico con un lenguaje fácil y directo que los hace conectar tanto con expertos, como con consumidores y oleoaficionados que quieren saber más sobre el AOVE.

Aove Sour@Hot está dentro de las nuevas tendencias de influencers y bloggers que, dedicados a un tema específico, consiguen conectar con un público ávido de conocimiento y cultura gastronómica, y esto en el mundo del aceite de oliva es una necesidad.

<https://aovesourhot.com/>