ReGrow, un proyecto para la regeneración de las balsas de alpechín en los olivares europeos

El Ayuntamiento de Mora (Toledo), la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche (Alicante), la Universidad de Almería, la empresa Gesreman, S.L. y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) participan en el proyecto europeo Life+ "ReGrow", centrado en la recuperación de balsas abandonadas de residuos de aceite de oliva usando estrategias de biorrecuperación en un entorno de economía circular.

ReGrow es un Proyecto Life+ que, entre 2017 y 2021, se centrará en demostrar y difundir estrategias de restauración de balsas abandonadas de alpechines mediante técnicas biotecnológicas de bajo coste basadas en la biodegradación en un entorno de economía circular.

Este proyecto tiene un coste total de 1,5 millones de euros, de los que la Unión Europea (UE) aporta un 60%.

La Universidad Miguel Hernández ha informado de que el objetivo de esta iniciativa es restaurar más de 5.000 m² de balsas abandonas en Mora (Toledo) con objeto de que sirva como base demostrativa para la trasferencia, ya que hay miles de balsas existentes en España, Grecia, Francia y la Cuenca Mediterránea.

Según los responsables, las prácticas más habituales en los países mediterráneos para gestionar los residuos líquidos procedentes de la industria olivarera incluyen el uso de balsas de evaporación o el vertido directo al suelo. Muchas de esas balsas han quedado en desuso o abandonadas al cambiar el sistema de producción del aceite.

LEONARDO D'ERRICO
610 785 192 - 953 301 100
INTERMEDIACIÓN
ACEITES DE OLIVA
NUESTRA ESTRATEGIA: LA CONFIANZA
ACEITES TUCCITANOS, S.L.
olive oil brokerage
info@aceitestuccitanos.com
www.aceitestuccitanos.com

En su opinión, la restauración de estas balsas es esencial para evitar la contaminación de los suelos y los acuíferos. Asimismo, en estas balsas están presentes compuestos orgánicos recalcitrantes de difícil descomposición, así como algunos contaminantes inorgánicos.

Además de la restauración de las balsas, este proyecto supone una oportunidad para generar islas de biodiversidad a partir de entornos degradados mediante estrategias biotecnológicas de bajo coste a desarrollar *in situ*. Para ello, se utilizarán técnicas innovadoras y pioneras para la eliminación de contaminantes orgánicos de tipo fenólico a través de microorganismos especializados que se potenciarán con estrategias facilitadoras de manejo del suelo, compostaje, vermicompostaje y fitorremediación. Con todo este desarrollo, se obtendrá un medio naturalizado que permitirá el desarrollo de nueva vegetación, que además servirá como fijadora de C atmosférico, que genera un balance neto mitigador del cambio climático.

Según esta universidad, en España -principalmente en Andalucía- se construyeron más de 2.450 balsas entre 1981 y 1990 para tratar 2 x 106 t. anuales. Desde 1992, estas balsas se abandonaron con las consecuencias asociadas de potenciales impactos ambientales, debido a su diseño y a su falta de mantenimiento y vigilancia ambiental. En este sentido, el proyecto espera contribuir mediante el desarrollo de soluciones aplicables en el medio rural ligadas al emprendimiento en las áreas productivas del olivo que preserve el paisaje oleícola español.



Herpasur sa
CALDERERÍA INOX
LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER
FÁBRICA Y OFICINA:
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com
SECOVISA
TANKINOX



Mercacei
información | aove | olivar



Recomed aprueba un manifiesto de apoyo a la investigación de la *Xylella fastidiosa*

Martes 14 de noviembre de 2017

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) presidió el pasado 11 de noviembre en Imperia (Italia) la Junta Directiva de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo (Recomed), que mostró su preocupación por la *Xylella fastidiosa* y aprobó enviar a la Unión Europea (UE) una declaración en la que se insta a aportar los fondos necesarios para combatir esta nueva amenaza, especialmente a través de la investigación.

Cabe recordar que desde ayer y hasta mañana 15 de noviembre, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas en inglés) -junto con la Universidad de las Islas Baleares y Euphresco, una red de organizaciones que financian proyectos de investigación y de coordinación nacional en el ámbito fitosanitario- está organizando en Palma de Mallorca una importante conferencia científica sobre la investigación llevada a cabo en la UE para la lucha contra la Xylella fastidiosa. En este encuentro, están participando 240 investigadores de toda Europa y expertos científicos de otras partes del mundo, como Brasil y Estados Unidos, donde la bacteria está presente desde hace años.



A su vez, la Junta Directiva de Recomed –en la que estuvieron presentes representantes de Italia, Líbano, Grecia y Túnez -acordó diversos proyectos de futuro, entre ellos impulsar los concursos mediterráneos a la promoción de la Cultura del Olivo y al Mejor Olivo Monumental.
AEMO ya celebra estos certámenes en España desde hace más de 10 años y el objetivo es exportar el modelo a nivel mediterráneo, en concreto en los 13 países ribereños de Recomed, según informó esta asociación en un comunicado.

Asimismo, Recomed aprobó la celebración de su próxima asamblea en Montoro (Córdoba), con motivo de la Feria del Olivo que tendrá lugar del 17 al 20 de mayo de 2018.

Con motivo de este viaje a Imperia, la delegación española visitó la Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva de Italia (ONAOO, por sus siglas en italiano), la escuela de cata de aceite de oliva más antigua del mundo, con sede en la ciudad italiana. En este encuentro, el director de la ONAOO, Marcello Scoccia, mostró el funcionamiento de esta escuela, sus instalaciones y su vocación internacional.

Forum Museos del Olivo

Por otro lado, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, acompañada del presidente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, José Luis García-Lomas, y técnicos de ambas organizaciones intervinieron el pasado 10 de noviembre en el *"I Forum Museos del Olivo. Cultura Mediterránea"* que se celebró en el Museo del Olivo Carli de Imperia.



En este primer foro se presentaron diversos proyectos de países mediterráneos, y en el caso de España el elegido fue el Museo del Aceite de Mora de Toledo, propiedad del Patrimonio Comunal Olivarero. Este encuentro -al que asistieron representantes de museos de Italia, Croacia, Túnez y Grecia, así como expertos internacionales en la materia- tuvo como objetivo potenciar la red de museos mediterráneos del olivo mediante una red activa que sirva de soporte al oleoturismo.

Durante su intervención, Romero reafirmó la apuesta de los municipios españoles por la cultura del olivo y el oleoturismo como un recurso emergente del sector oleícola.

LA VANGUARDIA

El Valle de Lecrín, seleccionada para la candidatura de los Paisajes del Olivar como Patrimonio Mundial

El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial, que incluye entre los lugares seleccionados la zona de El Valle de Lecrín, en Granada, estará finalizado en enero de 2018 para ser entregado por parte de la Junta a finales de dicho mes al Ministerio de Cultura.

28/11/2017 · JAÉN, 28 (EUROPA PRESS)

El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial, que incluye entre los lugares seleccionados la zona de El Valle de Lecrín, en Granada, estará finalizado en enero de 2018 para ser entregado por parte de la Junta a finales de dicho mes al Ministerio de Cultura.

Así lo ha anunciado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, que ha presidido este martes la comisión institucional creada por la administración provincial jiennense para promover esta candidatura, a la que se han sumado la Diputación de Cádiz y la Asociación Española de Municipios del Olivo y que está integrada por distintas consejerías de la Junta de Andalucía, así como por las diputaciones y universidades de Córdoba, Sevilla, Málaga y Granada, la Fundación Juan Ramón Guillén, Ecovalia, además de diferentes asociaciones agrarias, entre otras entidades.

En la reunión celebrada en la sede de la Diputación de Jaén, a la que ha asistido la diputada provincial de Desarrollo y Empleo, Ana Muñoz, en representación de la institución provincial granadina, la comisión institucional ha abordado la selección de una decena de Paisajes del Olivar de Andalucía como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales que se ha realizado para conformar este expediente.

Entre los lugares seleccionados se encuentra la zona de El Valle de Lecrín, de la provincia de Granada, que incluye los olivos centenarios de los municipios de Dúrcal, Villamena, Albuñueas, Padul, Pinar, Lecrín y Nigüelas, además de la almazara de Las Laerillas y el sistema de acequias del casco urbano de Nigüelas.

Los restantes paisajes pertenecen a las provincias de Jaén, Sevilla, Córdoba, Málaga y Cádiz. Todos han sido elegidos de acuerdo con criterios científicos y académicos por su singularidad, autenticidad y excepcionalidad como los más destacados de los que conforman los elementos patrimoniales y culturales ligados a los Paisajes del Olivar en Andalucía.

La diputada provincial de Desarrollo y Empleo de Granada se ha comprometido a "buscar apoyos y consensos para la candidatura entre organizaciones como Faeca e Infaoliva, sindicatos agrarios, las denominaciones de origen de los Montes y el Poniente y los ocho

grupos de desarrollo de la provincia", según ha indicado en una nota de prensa remitida por la Diputación de Granada.

Además, Ana Muñoz ha propuesto en la reunión llevar a los plenos de las diputaciones declaraciones institucionales de apoyo a la candidatura de los paisajes del olivar.

La comisión institucional ha abordado también la constitución de la Asociación Paisajes del Olivar Patrimonio Mundial con el objeto de implicar a todas las administraciones y organizaciones y de que la citada asociación se encargue de la gestión de los paisajes del olivar una vez que se hayan declarado por la Unesco como Patrimonio Mundial.

olioofficina
GLOBE

Evooleum 2018, le migliori selezioni

Pur essendo alla sua seconda edizione, si è imposta all'attenzione come se si trattasse della guida di riferimento per tutti i buyer, chef ma anche per gli stessi estimatori del prezioso succo di olive. È non a caso la guida più importante e autorevole, tra quelle finora editate nel mondo. Si concentra solo sui 100 migliori extra vergini, vantando una giuria di esperti di altissimo livello

LUIGI CARICATO



Parto dal presupposto che Juan Penamil, l'editore della guida che recensisco, è un mio caro amico. Questo lo evidenzio non per sostenere la presenza di un conflitto di interessi nel giudizio che esprimo, ma per evidenziare, con grande orgoglio, che una persona che stimo moltissimo si dimostra ancora una volta più degno di stima per le opere che porta a compimento.

Il valore della guida ***Evooleum*** lo daranno i lettori, io posso solo limitarmi a presentare un progetto che non si limita a essere la solita guida, ma è "la" guida. Io, per intenderci, non amo le guide, perché sono certo che sia difficile sintetizzare un giudizio e mettere in luce le migliori produzioni olearie, ma ciò non esclude che ci siano guide che raggiungono egregiamente lo scopo.

È un lavoro faticoso, che richiede una grande professionalità, ma soprattutto una natura integerrima in chi le realizza. Essere certi che il giudizio espresso sia il frutto di una selezione credibile, vera, autentica, e non la conseguenza di un rapporto di natura commerciale tra chi edita la guida e chi produce gli oli, è molto importante. Tutto, in questi casi, si gioca sulla scelta dei giudici. Non che le altre guide degli oli siano poco credibili, per carità, ma far convogliare da diversi Paesi figure di assaggiatori capaci è un buon punto di partenza, per fare in modo che confluiscano le diverse professionalità in circolazione.

Qui, in ***Evooleum***, trovate i nomi e i volti, con le loro biografie, e quindi la storia professionle dei giurati, i quali sono, per la Spagna Brigida Jmenez, Anunciacion Carpio, Fernando Martinez, M. Angeles Calvo, Enrique Garcia-Tenorio, Joan Baseda, Maria José Moyano, Placido Pascual, Juan Morales, M. Isabel Simon, Salvador Cubero Jr., Juan Ramon Izquierdo e José Alba; per la Germania Heiko Schimdt e Carmen Sanchez; per

l'Italia Rosemarie Lo Cicero; per il Portogallo Francisco Ataide e Ana Carrilho; per Israele Ehud Soriano; per il Giappone Tomiko Tanaka; per la Grecia Maria Katsouli; e, per l'Argentina, M. Eugenia Fernandez.
La direzione tecnica è stata affidata a **José M. Penco e a Salvador Cubero Navarro.**

Evooleum è anche attenzione al packaging, e anche in questo caso vi sono giurati di alto livello: Ana Lopez De Letona, Angel Schlesser, Cayatena Vela, Teresa De La Cierva, Pepe Leal, Sesé San Martin e Javier Bonet.

Evooleum si avvale di una lettura facile e intuitiva e non è, in sé, solo, e strettamente, una guida ai migliori cento oli del mondo, ma, pur nella inevitabile brevità dei testi, introduce a un percorso di conoscenze attraverso una serie di argomentazioni che affrontano l'importanza e la centralità dell'assaggio per la valorizzazione della qualità, fino a comprendere un essenziale *Dicionario oleicola*. va inoltre specificato che la guida non è solo in lingua spagnola, ma anche in inglese, in modo da essere di ottimo ausilio per tutti. Nel corso delle 288 pagine di cui si compone il volume, non ci si ferma solo a comunicazioni generali, ma si cerca di portare il lettore sempre verso nuove dinamiche, comprendendo anche una preziosa lista di oleoteche e valorizzando ogni aspetto utile perfino l'olivicoltura di montagna, rendendo così il lettore pienamente consapevole di quanto l'olivicoltura mondiale si presenti in modi differenti e con produzioni di volta in volta peculiari e uniche.



Non mi soffermo nel presentare in questa recensione tutti i contenuti, anche perché chi ha fretta di leggere ***Evooleum*** non soltanto può fruirne consultando il volume cartaceo, ma è disponibile pure una **App**, molto utile peraltro per chi ama viaggiare, per avere contezza delle migliori produzioni olearie mondiali.
A me preme soprattutto evidenziare l'autorevolezza di una guida di cui potete essere certi della qualità delle selezioni effettuate. Non ci possono essere d'altra parte dubbi perché la qualità è un valore assoluto, comprovabile: basta rintracciare e degustare gli extra vergini premiati per rendersi conto della perfetta aderenza con il giudizio espresso. Non soltanto parole, ma fatti concreti.

Luigi Caricato - 28-11-2017 - Tutti i diritti riservati

LA VANGUARDIA

MásJaén.- El expediente para declarar los Paisajes del Olivar como Patrimonio Mundial se entregará en enero

- El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial estará finalizado en enero de 2018. Será la Junta de Andalucía la que a finales de enero de 2018 entregará el expediente al Ministerio de Cultural para que lo estudie y lo pueda elevar a la Unesco.

28/11/2017 15:13
JAÉN, 28 (EUROPA PRESS)

El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial estará finalizado en enero de 2018. Será la Junta de Andalucía la que a finales de enero de 2018 entregará el expediente al Ministerio de Cultural para que lo estudie y lo pueda elevar a la Unesco.

Así lo ha anunciado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, que ha presidido hoy la Comisión Institucional creada por la Administración provincial jiennense para promover esta candidatura, a la que se han sumado la Diputación de Cádiz y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y que está integrada por distintas consejerías de la Junta de Andalucía, así como por las diputaciones y universidades de Córdoba, Sevilla, Málaga y Granada, la Fundación Juan Ramón Guillén, Ecovalia, además de diferentes asociaciones agrarias, entre otras entidades.

Reyes ha remarcado que la elaboración del expediente de esta candidatura está cumpliendo el cronograma inicial previsto. "Estamos hablando de un expediente complejo, que no es fácil de llevar a cabo, pero que gracias a la implicación de la consejerías de Agricultura y de Cultura de la Junta de Andalucía, de las diputaciones y organizaciones agrarias, el expediente cumple con los plazos que nos habíamos establecido y, a finales del mes de enero, podrá ser entregado por la Consejería de Cultura para su estudio por parte del Ministerio".

Además del cumplimiento de los plazos establecidos para la presentación de esta candidatura, la comisión institucional celebrada este martes ha abordado la selección de una decena de Paisajes del Olivar de Andalucía como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales que se ha realizado para conformar este expediente.

Esta decena de lugares, ubicados en las provincias de Jaén, Granada, Sevilla, Córdoba, Málaga y Cádiz, han sido elegidos desde una óptica científica y académica por su singularidad, autenticidad y excepcionalidad como los más destacados de los que

conforman los elementos patrimoniales y culturales ligados a los Paisajes del Olivar en Andalucía.

Asimismo, en esta comisión institucional se ha abordado la constitución de la Asociación Paisajes del Olivar Patrimonio Mundial. "Pretendemos que en la misma se impliquen distintas administraciones y entidades y que esta asociación se encargue de la gestión de los paisajes del olivar una vez que se hayan declarado por la Unesco como Patrimonio Mundial", ha señalado Reyes.

Además, el presidente de la Diputación de Jaén ha anunciado la puesta en marcha de una página web específica para la candidatura con el objetivo de informar a la ciudadanía sobre los objetivos y el contenido de este expediente, así como de seguir sumar adhesiones al mismo.

Granada Hoy

PROVINCIA

El Valle de Lecrín, candidato para optar a la declaración de Patrimonio Mundial

- La comarca se incluye entre los lugares que la Junta oferta como Paisajes del Olivar

R. G. GRANADA, 29 NOVIEMBRE, 2017

El Valle de Lecrín ha sido uno de los lugares que se incluyen dentro del expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial. Este documento, elaborado por la Junta de Andalucía, estará finalizado en enero de 2018 para ser entregado al Ministerio de Cultura.

La Diputación de Jaén acogió ayer una comisión institucional creada para promover esta candidatura, a la que se sumaron la Diputación de Cádiz y la Asociación Española de Municipios del Olivo y que está integrada por distintas consejerías de la Junta de Andalucía, así como por las diputaciones y universidades de Córdoba, Sevilla, Málaga y Granada, la Fundación Juan Ramón Guillén, Ecovalia, además de diferentes asociaciones agrarias, entre otras.

En la reunión, a la que asistió la diputada granadina de Desarrollo y Empleo, Ana Muñoz, la comisión institucional abordó la selección de una decena de Paisajes del Olivar de Andalucía como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales que se ha realizado para conformar este expediente. Asimismo, la comisión institucional también barajó la posibilidad de constituir la Asociación Paisajes del Olivar Patrimonio Mundial.

Granada Hoy

Entre los lugares seleccionados se encuentra la zona de El Valle de Lecrín, que incluye los olivos centenarios de los municipios de Dúrcal, Villamena, Albuñuelas, Padul, Pinar, Lecrín y Nigüelas, además de la almazara de Las Laerillas y el sistema de acequias del casco urbano de Nigüelas.

Ana Muñoz se comprometió a "buscar apoyos y consensos para la candidatura entre organizaciones como Faeca e Infaoliva, sindicatos agrarios, las denominaciones de origen de los Montes y el Poniente y los ocho grupos de desarrollo de la provincia". Además, Muñoz ha propuesto llevar a los plenos de las diputaciones declaraciones institucionales de apoyo a la candidatura de los paisajes del olivar.

DIARIO JAEN

El expediente para que el olivar sea de la humanidad, en enero

Camino hacia la declaración de Patrimonio Mundial del paisaje del monocultivo

JAÉN. 29/11/2017



TRABAJO. *Ana Cobo, delegada del Gobierno andaluz, junto a Francisco Reyes, en la comisión de trabajo sobre el paisaje del olivar.*

El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial estará concluido en enero de 2018, para ser entregado por parte de la Junta de Andalucía al Ministerio de Cultura. Lo anunció el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, que presidió la Comisión Institucional, creada por la Administración provincial jiennense para promover esta candidatura, a la que se suma la Diputación de Cádiz y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).** La mesa de trabajo está integrada por distintas consejerías de la Junta de Andalucía, así como por las diputaciones y universidades de Córdoba, Sevilla, Málaga y Granada, la Fundación Juan Ramón Guillén, Ecovalia y asociaciones agrarias, entre otras entidades.

"Hablamos de un expediente complejo, que no es fácil de llevar a cabo, pero que gracias a la implicación de la consejerías de Agricultura y de Cultura de la Junta de Andalucía, de las diputaciones y organizaciones agrarias, cumple con los plazos que nos habíamos establecido y, a finales del mes de

enero, podrá ser entregado por la Consejería de Cultura para su estudio por parte del Ministerio", aseguró Francisco Reyes.

Además del cumplimiento de los plazos establecidos para la presentación de esta candidatura, la comisión institucional celebrada abordó la selección de una decena de Paisajes del Olivar de Andalucía como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales inventariados para conformar este expediente. Esta decena de lugares, ubicados en las provincias de Jaén, Granada, Sevilla, Córdoba, Málaga y Cádiz, fueron elegidos desde una óptica científica y académica por su singularidad, autenticidad y excepcionalidad como los más destacados de los que conforman los elementos patrimoniales y culturales ligados a los Paisajes del Olivar en Andalucía. También se pone en marcha de una página web específica para este objetivo.

La UNIA organiza este miércoles en Baeza una jornada sobre el aceite de oliva virgen extra de nueva cosecha

La Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén) realiza este miércoles la jornada 'Análisis sensorial de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de la nueva cosecha 2017/2018', dirigida por Soledad Román, del Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de la Provincia de Jaén.

EUROPA PRESS. 29.11.2017

La inauguración está prevista a las 9,00 horas, en el Palacio de Jabalquinto e intervendrán en la misma el director de Secretariado de la Sede Antonio Machado, Juan Martínez, y la directora de la misma.

La jornada, según se ha informado desde la UNIA, tiene como objetivo difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra y fomentar la demanda de los AOVEs categoría Premium, a través de la caracterización sensorial de los aceites de nueva cosecha y recolección temprana, además de mostrar la riqueza sensorial y amplia gama de AOVEs de alta calidad y su versatilidad.

Para ello se buscará valorar los AOVES de cosecha temprana de variedades de aceitunas diferentes, conocer la influencia del riego y maduración del fruto en la calidad sensorial y contribuir al desarrollo de los sentidos para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes aceites Premium.

De esta forma se pretende contribuir al aumento del valor del AOVE Premium en la restauración, distinguir la excelencia de un AOVE alta calidad, las virtudes, la importancia de su uso y su alto valor gastronómico y explorar los diferentes e intensos perfiles sensoriales de los AOVES Premium de diferentes zonas de España.

Participan como ponentes en esta jornada los ingenieros de IADA, Rafael López y Mercedes Uceda; **el director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivar (AEMO), José María Penco;** el director Centro de Excelencia Aceite de Oliva GEA Westfalia, Rafael Cárdenas; el socio fundador de Elaia Zait, Daniel Millán; y el técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite, Tomás Méndez.

La actividad está dirigida a profesionales del sector oleícola, del comercio y de hostelería, estudiantes o titulados universitarios en materias relacionadas con el tema y a personas interesadas en el desarrollo profesional vinculado al mundo del aceite, así como aficionados al mundo del aceite de oliva virgen extra y público, a toda aquella persona que posea unos conocimientos mínimos en la cata de aceite.

el Día
DE CÓRDOBA

PROVINCIA

El Ministerio recibirá en enero el dossier para declarar el olivar Patrimonio Mundial

- Entre la decena de lugares seleccionados por la candidatura, habrá bienes de la Subbética y de Sierra Morena cordobesa

Fincas plantadas de olivos en una zona de campiña.



Fincas plantadas de olivos en una zona de campiña. / EL DÍA

Á. R. / E. D. 30 NOVIEMBRE, 2017

El expediente para la declaración de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial de la Unesco estará finalizado en enero de 2018 para ser entregado por parte de la Junta de Andalucía al Ministerio de Cultura. Así lo anunció ayer el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, en la comisión institucional creada para promover esta candidatura, en la que participan la Diputación y la Universidad de Córdoba y la Asociación Española de Municipios

del Olivo (AEMO), que preside la alcaldesa de Montoro, Ana María Romero (PSOE).

Además del cumplimiento de los plazos establecidos para la presentación de esta candidatura, la comisión institucional abordó la selección de una decena de paisajes del olivar de Andalucía como los más representativos y singulares de los más de 2.000 registros patrimoniales que componen el inventario de elementos culturales que se ha realizado para conformar este expediente. Los diez lugares, ubicados en las provincias de Córdoba, Jaén, Granada, Sevilla, Málaga y Cádiz, han sido elegidos "desde una óptica científica y académica por su singularidad, autenticidad y excepcionalidad" como los más destacados de los que conforman los elementos patrimoniales y culturales ligados a este ecosistema. Fuentes de la Fundación Juan Ramón Guillén informaron a **el Día** de que en la provincia de Córdoba se está trabajando con varios espacios de la Subbética y de Sierra

En la comisión, asimismo, se informó de la constitución de la Asociación Paisajes del Olivar Patrimonio Mundial, entidad que asumirá la gestión de los paisajes del olivar una vez que se hayan declarado por la Unesco como Patrimonio Mundial. Además, próximamente se pondrá en marcha una página web específica para la candidatura con el objetivo de informar a la ciudadanía de los objetivos y el contenido de este expediente, así como para sumar adhesiones al mismo.

La Fundación Juan Ramón Guillén nació en 2011 con la finalidad de promover el desarrollo del sector rural de Andalucía, especialmente el ámbito olivarero, incrementando la visibilidad, formación e investigación sobre la materia. La candidatura de los Paisajes del Olivar es uno de sus principales proyectos.