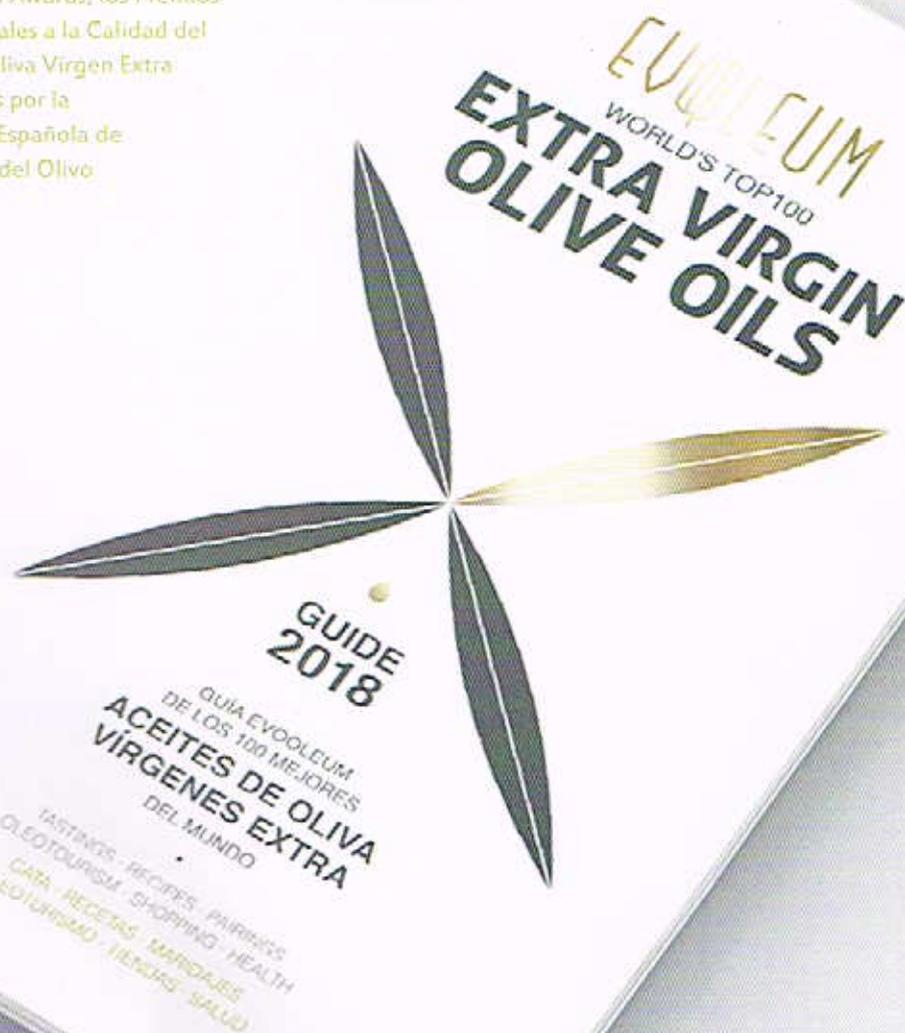




Llega la esperada segunda edición de EVOOLEUM, la Guía de los 100 mejores AOVES del mundo

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

La segunda edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* ya está aquí. Editada por Mercacer, la editorial de referencia en el sector del aceite de oliva con más de 23 años de trayectoria profesional, la *Guía EVOOLEUM* presenta los 100 Mejores Aceites de Oliva Virgenes Extra del mundo reconocidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y Mercacer.





La edición 2018 de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* -que cuenta con versión impresa en inglés y castellano y su propia app para iOS y Android- presenta el exclusivo EVOO TOP100, o lo que es lo mismo, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en la segun-

da edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, organizados por AEMO y Mercacei. Un concurso que, además de destacar por su absoluto rigor y fiabilidad, ha contado con el jurado o Panel de Cata más espectacular que existe en la actualidad, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.

ductor, etc.- acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata donde se describen sus características organolépticas y los alimentos con los que marida. Además, la *Guía EVOOLEUM 2018* aporta numerosos contenidos de interés referidos al arte de la cata, la olivicultura internacional, las distintas variedades de aceituna, AOVE y gastronomía, las mejores tiendas, oleoturismo, salud, diccionario oleícola...

Novedades

Al margen del renovado diseño de Cabello x Mure -responsable también de la primera edición-, la edición 2018 de la *Guía EVOOLEUM* incorpora importantes mejoras y novedades: más símbolos e iconos interpretativos para enriquecer la información de cada AOVE, más artículos divulgativos a cargo de prestigiosos expertos del sector...

Asimismo, los nueve AOVEs ganadores de EVOOLEUM Best Packaging Design en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail también poseen su espacio en la Guía con un tratamiento específico y diferenciado, reconociendo de este modo la gran revolución creativa producida en este segmento en los últimos años. Un concurso pionero en su género cuyo jurado -compuesto por destacadas personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación- sin duda está a la altura de los magníficos envases que visten a los mejores vírgenes extra del mundo.

Al igual que sucedió en la primera edición, la *Guía EVOOLEUM 2018 World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* se podrá encontrar en los puntos de venta habituales -librerías y grandes superficies, establecimientos gourmet, tiendas delicatessen- y en el canal Horeca, así como en ferias y eventos nacionales e internacionales relacionados con el AOVE y la gastronomía, a un precio de 19,50 euros. 🍯

La *Guía EVOOLEUM 2018 World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* también se puede adquirir en www.evooleum.com y www.mercacei.com

Con un espectacular diseño a cargo de la agencia de branding & packaging Cabello x Mure, la *Guía EVOOLEUM 2018* -de cuidada presentación y 10.000 ejemplares de tirada- supone un manual imprescindible de consulta y una herramienta de referencia al alcance de todos los profesionales del sector oleícola -productores y envasadores, brokers, compradores y distribuidores-, canal Horeca, consumidores y aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el apasionante mundo del virgen extra.

Prologada por el chef más influyente del mundo, el popular José Andrés, la publicación incluye una completa ficha informativa de cada uno de los zumos que componen el EVOO TOP100 -puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de aceituna, situación geográfica del olivar, Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) a la que pertenece, tipo de envase, volumen comercializable, singularidad del entorno donde se ubica el olivar, tipo de cultivo y de plantación, sistema de producción, certificaciones y sellos de calidad (Kosher, Halal, SIQEV), datos de contacto del pro-





Los líderes del sector apuestan por EVOOLEUM

La segunda edición de la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores Aceites de Oliva Virgenes Extra del mundo ya está en el mercado. Una publicación pionera surgida gracias al esfuerzo conjunto de Mercacei y AEMO que, además de ofrecer el exclusivo ranking de los 100 mejores AOVÉs del planeta, destaca por la variedad y calidad de sus contenidos. Desde el primer momento, cuando presentamos al sector oleícola y olivarero este ambicioso e innovador proyecto, la respuesta y acogida fue magnífica. Por ello, como agradecimiento a todas aquellas empresas que, desde su condición de colaboradores o patrocinadores, han apostado por esta iniciativa y han hecho posible que hoy EVOOLEUM sea una gozosa realidad, queremos mostrar nuestro reconocimiento y admiración a este club de empresas y profesionales líderes firmemente comprometidos con la emocionante tarea de poner en valor nuestros fantásticos AOVÉs.



2018
ENGLISH - SPANISH
ESPAÑOL - INGLÉS

EVOOLEUM

Welcome to the wonderful world of EVOO. This Guide is meant to be read, but above all, to be tasted. Emerging the universe of extra virgin olive oil is to perceive and enjoy its infinite amalgam of aromas, nuances and flavors. You are tasting a unique product: the EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oil Guide that introduces the world's best 100 EVOOs according to the results obtained in the International Prizes for Quality in Extra Virgin Olive Oil EVOOLEUM Awards, the most rigorous and reliable contest with the best jury of Tasting Panel there is today. Pure (liquid) gold. Therefore, relax your senses, slowly inhale and prepare to find out about the best selection of extra virgin olive oils of the last harvest. **Bon appetit!**

Bienvenido al maravilloso mundo del AOVE. Esta Guía se lee, pero sobre todo se degusta. Ponerse a percibir en el universo del aceite de oliva virgen extra significa percibir y disfrutar de su infinito amalgamo de aromas, matices y sabores. En su mundo tiene un producto único: la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oil, presenta los 100 mejores AOVÉs del mundo según los resultados obtenidos en las Premias Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, el concurso más riguroso y fiable y con el mejor jurado el Panel de Cata que existe en la actualidad. Puro (líquido) oro. Así pues, relaja sus sentidos, inspire lentamente y dispóngase a conocer la mejor selección de aceites de oliva de la última cosecha. **Bon appetit!**

SPONSORS - PATROCINADORES

AgroBank **Diputación de Córdoba**

Etiquetas MACHO **ANZADO Flottweg**

TODOLIVO **Universidad de Jaén** **verallia**

PARTNERS - COLABORADORES

AMENDUNI **USEI** **AUTELEC** **GRUPO AUXIMARA** **AYUNTAMIENTO DE CORDOBA**

bruni glass **OLIVA REAL** **CALERO** **Canals** **CORETi**

DIPUTACION DE JAEN **OLIVAS DOBLEDOS** **GEA** **IFAMENSA**

MEDIADIL **ORIGENA** **packcompany** **Pastrana** **PIERALISI**

Tapi **VETRO elite** **Vidrimon** **WO OE**

ISSN 1888-0782 16
9 783300 057000

Diputación promueve la constitución de una Mesa del Olivar como foro de defensa de este sector estratégico

- La Diputación Provincial de Cádiz va a constituir una Mesa del Olivar, proyecto que será debatido y aprobado por el Pleno a comienzos del próximo año, con el objetivo de que este sector económico estratégico de la provincia tenga un foro de defensa, con la participación de ayuntamientos, cooperativas, almazaras, centrales sindicales y asociaciones profesionales.

15/12/2017 .

CÁDIZ, 15 (EUROPA PRESS)

La Diputación Provincial de Cádiz va a constituir una Mesa del Olivar, proyecto que será debatido y aprobado por el Pleno a comienzos del próximo año, con el objetivo de que este sector económico estratégico de la provincia tenga un foro de defensa, con la participación de ayuntamientos, cooperativas, almazaras, centrales sindicales y asociaciones profesionales.

Según explica la propia Diputación en una nota, en una reunión previa celebrada recientemente, con carácter de foro de discusión y reflexión, se constató la importancia del olivar gaditano, dentro de la política de desarrollo económico de la provincia que promueve el actual equipo de gobierno de la Diputación, para asentar a la población en el territorio, así como la necesidad de tomar posiciones ante las amenazas de una Política Agraria Común (PAC) que no contempla al olivar de montaña por ahora, las dificultades para adaptar la transformación y la comercialización de este producto saludable a las demandas y competencia de los mercados, o de plantear su futuro frente al cambio climático.

La reunión fue promovida por la Diputación como toma de contacto con el sector, con la participación en la mesa presidencial de la vicepresidenta segunda y responsable del área de Desarrollo Sostenible, Maribel Peinado, del delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta, Juan Manuel Miranda, de las diputadas provinciales Isabel Moreno y Encarnación Niño, y de la **presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero.**

Diputación ha señalado que la provincia de Cádiz cuenta con una superficie de olivar de 25.00 hectáreas, de las que unas 16.000 son de olivar de sierra, según informó en esta cita el delegado territorial de Agricultura, quien dio la bienvenida a la iniciativa de la Diputación.

Igualmente, Miranda también explicó que la Junta de Andalucía tiene un plan específico para el sector del olivar, y que la administración autonómica apuesta por la mejora de la transformación y la comercialización del aceite, dado que es una forma de generar valor añadido. Asimismo, reconoció la "preocupación" existente ante la actual cosecha, afectada

por la sequía, prevista en unas 8.700 toneladas en la provincia, con una merma con respecto a la del 2016, que fue de 10.000 toneladas.

Diputación ha señalado que la riqueza patrimonial del olivo también es importante en la provincia de Cádiz, siendo un factor social y cultural destacable, que también será objeto de trabajo en la Mesa del Olivar que se constituya. Por el momento, la Diputación respalda la candidatura de los Paisajes del Olivar de Andalucía a Patrimonio Mundial, liderada por la Diputación de Jaén y que cuenta asimismo con el apoyo de las diputaciones de Córdoba, Málaga, Granada y Sevilla, así como con las organizaciones agrarias, las universidades andaluzas y entidades privadas como la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Savia.

RETOS DE FUTURO

La presidenta de AEMO, sociedad que tuvo su origen en Cádiz y que cuenta actualmente con 120 socios y a la que están adheridas seis diputaciones andaluzas, señaló algunos de los retos que tiene el sector planteado, como son el de la recuperación ecológica de balsas contaminantes de alperujo, la creación de una red europea de ciudades del olivo en 13 países europeos, la incorporación de jóvenes a la producción con garantías de futuro, o el dar a conocer las cualidades y características de cada tipo de aceite y su difusión en la industria de la restauración. La **asociación** ha elaborado una guía del aceite de oliva.

Ana María Romero también informó sobre un proyecto europeo en colaboración con la Universidad de Córdoba, destinado a reforzar al aceite como una grasa alimentaria saludable. En este refuerzo el papel de los polifenoles, que retrasan la oxidación en sangre y el envejecimiento, es fundamental y en ello investiga la citada universidad, para catalogar con muestras de la producción andaluza las variedades de polifenoles y seleccionar los más adecuados para una mejor comercialización del aceite como alimento saludable.

Entre las amenazas al olivar también figuran las consecuencias del cambio climático, que está provocando episodios extremos en las temperaturas, en lluvias y en sequías. Se impone el trabajar en nuevas variedades de olivo que necesiten menos horas de frío y que puedan defenderse mejor de las nuevas plagas que atacan el árbol.

PROVINCIA

Una Mesa del Olivar defenderá un sector con 3.500 oleicultores

- La Diputación promueve un foro provincial con ayuntamientos, cooperativas, almazaras, sindicatos y asociaciones profesionales

[Olivos en la Sierra de Cádiz, con la población de Olvera al fondo.](#)

Olivos en la Sierra de Cádiz, con la población de Olvera al fondo. / RAMÓN AGUILAR
REDACCIÓN CÁDIZ, 16 DICIEMBRE, 2017 -

La Diputación Provincial de Cádiz va a constituir una Mesa del Olivar, proyecto que será debatido y aprobado por el Pleno a comienzos del próximo año. El objetivo es que este sector económico estratégico de la provincia tenga un foro de defensa, con la participación de ayuntamientos, cooperativas, almazaras, centrales sindicales y asociaciones profesionales.

La Diputación explicó ayer que en una reunión previa, con carácter de foro de discusión y reflexión, se constató la importancia del olivar gaditano, "dentro de la política de desarrollo económico de la provincia que promueve el actual equipo de gobierno de la Diputación, para asentar a la población en el territorio, así como la necesidad de tomar posiciones ante las amenazas de una Política Agraria Común, que no contempla al olivar de montaña por ahora, las dificultades para adaptar la transformación y la comercialización de este producto saludable a las demandas y competencia de los mercados, o de plantear su futuro frente al cambio climático".

La reunión fue promovida por la Diputación como toma de contacto con el sector y participaron en la mesa presidencial la vicepresidenta segunda y responsable del área de Desarrollo Sostenible, Maribel Peinado, el delegado territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía, José Manuel Miranda, las diputadas provinciales Isabel Moreno y Encarnación Niño, y la presidenta de la **Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), Ana María Romero**. Acudieron representantes de este sector productivo. En la provincia hay 3.500 oleicultores, indicó la diputada Isabel Moreno

Cádiz cuenta con una superficie de olivar de 25.00 hectáreas, de las que unas 16.000 son de olivar de sierra, informó en esta cita el delegado de Agricultura, quien dio la bienvenida a la iniciativa de la Diputación. Miranda también explicó que la Junta tiene un plan específico para el sector del olivar, y que apuesta por la mejora de la transformación y la comercialización del aceite.

DIARIO DE CADIZ

Un reto: difundir las cualidades de cada tipo de aceite

La **presidenta de Aemo**, sociedad que tuvo su origen en Cádiz, que cuenta con 120 socios y a la que están adheridas seis diputaciones andaluzas, señaló algunos de los retos que tiene planteados el sector: la recuperación ecológica de balsas contaminantes de alperujo, la creación de una red europea de ciudades del olivo en 13 países europeos, la incorporación de jóvenes a la producción con garantías de futuro y difundir las cualidades y características de cada tipo de aceite, también en la industria de la restauración. Aemo ha elaborado una guía del aceite de oliva.

PROVINCIA

Una Mesa del Olivar defenderá un sector con 3.500 oleicultores

- La Diputación promueve un foro provincial con ayuntamientos, cooperativas, almazaras, sindicatos y asociaciones profesionales

REDACCIÓN CÁDIZ, 16 DICIEMBRE, 2017

La Diputación Provincial de Cádiz va a constituir una Mesa del Olivar, proyecto que será debatido y aprobado por el Pleno a comienzos del próximo año. El objetivo es que este sector económico estratégico de la provincia tenga un foro de defensa, con la participación de ayuntamientos, cooperativas, almazaras, centrales sindicales y asociaciones profesionales.

La Diputación explicó ayer que en una reunión previa, con carácter de foro de discusión y reflexión, se constató la importancia del olivar gaditano, "dentro de la política de desarrollo económico de la provincia que promueve el actual equipo de gobierno de la Diputación, para asentar a la población en el territorio, así como la necesidad de tomar posiciones ante las amenazas de una Política Agraria Común, que no contempla al olivar de montaña por ahora, las dificultades para adaptar la transformación y la comercialización de este producto saludable a las demandas y competencia de los mercados, o de plantear su futuro frente al cambio climático".

La reunión fue promovida por la Diputación como toma de contacto con el sector y participaron en la mesa presidencial la vicepresidenta segunda y responsable del área de Desarrollo Sostenible, Maribel Peinado, el delegado territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía, José Manuel Miranda, las diputadas provinciales Isabel Moreno y

Diario de Jerez

Encarnación Niño, y la presidenta de **la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), Ana María Romero**. Acudieron representantes de este sector productivo. En la provincia hay 3.500 oleicultores, indicó la diputada Isabel Moreno

Cádiz cuenta con una superficie de olivar de 25.00 hectáreas, de las que unas 16.000 son de olivar de sierra, informó en esta cita el delegado de Agricultura, quien dio la bienvenida a la iniciativa de la Diputación. Miranda también explicó que la Junta tiene un plan específico para el sector del olivar, y que apuesta por la mejora de la transformación y la comercialización del aceite.

Un reto: difundir las cualidades de cada tipo de aceite

La **presidenta de Aemo**, sociedad que tuvo su origen en Cádiz, que cuenta con 120 socios y a la que están adheridas seis diputaciones andaluzas, señaló algunos de los retos que tiene planteados el sector: la recuperación ecológica de balsas contaminantes de alperujo, la creación de una red europea de ciudades del olivo en 13 países europeos, la incorporación de jóvenes a la producción con garantías de futuro y difundir las cualidades y características de cada tipo de aceite, también en la industria de la restauración. Aemo ha elaborado una guía del aceite de oliva.

Actualidad

Nueva Mesa del Olivar en Cádiz arrancará “en defensa” del sector en 2018

Lunes 18 de diciembre de 2017

La Diputación Provincial de Cádiz va a constituir una Mesa del Olivar, un proyecto que será aprobado por el Pleno a comienzos del próximo año, con el objetivo de que este sector económico estratégico tenga un “foro de defensa” en el que participen ayuntamientos, cooperativas, almazaras, centrales sindicales y asociaciones profesionales.

En una reunión previa celebrada recientemente, con carácter de foro de discusión y reflexión, se constató la importancia del olivar gaditano, dentro de la política de desarrollo económico que promueve el equipo de gobierno de la Diputación, según ha informado esta institución.

Además, se abordó la importancia del sector para asentar a la población en el territorio, así como la necesidad de tomar posiciones ante las “amenazas” de la Política Agraria Común (PAC), que no contempla al olivar de montaña por ahora, las dificultades para adaptar la transformación y la comercialización de este producto a las demandas y competencia de los mercados o su futuro frente al cambio climático, entre otros asuntos de interés.

En la provincia de Cádiz existen 3.500 oleicultores y una superficie de olivar de 25.000 hectáreas, de las que unas 16.000 son de olivar de sierra, según las cifras analizadas durante la reunión, en la que se analizó también la preocupación existente ante la actual cosecha, afectada por la sequía, prevista en unas 8.700 toneladas en la provincia, con una merma con respecto a la del 2016, que contabilizó 10.000 toneladas.

La reunión fue promovida como una toma de contacto con el sector, con la participación en la mesa presidencial de la vicepresidenta segunda y responsable del área de Desarrollo Sostenible, Maribel Peinado, del delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, José Manuel Miranda, de las diputadas provinciales Isabel Moreno y Encarnación Niño, y de la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero.



EUROPA PRESS 19.12.2017

El Ayuntamiento de Córdoba ha aprobado este martes en el Pleno Ordinario el dictamen de la Comisión Permanente de Presidencia y Gobierno Interior para aprobar **la adhesión del Ayuntamiento a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, entre otros puntos acordados como la propuesta de ordenación del Mercadillo del Sector Sur en la ubicación provisional junto a los pasajes Ubrique y Ayamonte y Calle Libertador Sucre.

Barbastro, Naturaleza

Acercamiento entre el olivo y la Economía Social y Solidaria



RONDA SOMONTANO 23 diciembre 2017 13:47

El viernes 15 de diciembre, se organizó en la UNED de Barbastro, con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, una **proyección de la película “El Olivo” de Iciar Bollain**. A posteriori, se presentó el vídeo sobre la labor de cultivo, protección y transmisión de generación en generación de la olivera Nadal en Colungo, que ha recibido este año una mención especial dentro de la categoría **Mejor Olivo Monumental de España 2017** en el marco del certamen promovido por **AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo)**. Esta olivera de casi mil años destaca por su tamaño (perímetro del pie: 13,65 m, diámetro de la copa: 7,20 m, y altura: 8,66 m) y por el cariño que le presta José Andreu Zamora, agricultor de más de 90 años, que lo ha ido mimando a lo largo de los años, llegando hasta construir un muro de contención e instalando para rayos. Una muestra de que, como lo refleja la película “El Olivo”, el sentido que le damos a la vida se ha ido esfumando con el afán financiero cortoplacista de la economía capitalista que da la espalda al esfuerzo y el sudor de generaciones anteriores que han construido un paisaje diverso y eficiente en cuanto a la utilización de los recursos naturales, evitando su explotación.

En base a esta reflexión, la Economía Social y Solidaria pretende dar un paso atrás, y a la par un paso adelante, al superar estos ideales capitalistas que juegan en contra de nosotros mismos y de la naturaleza de la que formamos parte.

Para complementar las jornadas y dar pie a la cultura local del olivo, uno de los pilares de los cultivos mediterráneos del Somontano de Barbastro (la vid, el cereal, el olivo, y posteriormente el almendro), se visitó el **Torno de Buera** que pasó de ser una herramienta de transformación colectiva de las olivas en aceite a un centro de interpretación debido a los cambios en la reglamentación sanitaria que obligaron a muchos pequeños obradores colectivos a cerrar sus puertas, dejando atrás toda una tradición, un arraigo a la tierra y a sus cultivos. Sin embargo, este centro de interpretación ha sabido reconstruir o conservar los dos tipos de prensa que se utilizaban en este torno (la prensa mecánica y la prensa hidráulica), conservando un legado de gran valor histórico-cultural y de conocimiento de este cultivo. **El Bosque de los olivos** que se visitó antes de finalizar la jornada es también una muestra de la biodiversidad cultivada que existe en este territorio, con 18 variedades diferentes catalogadas, siendo las más comunes la Verdeña en la zona más alta del Somontano, la Alquezrana por el río Vero y el Empeltre (también llamada Injerto) por la zona baja.

25 Diciembre 2017

La proyección que han tenido el vino y el aceite de Valdepeñas han sido dos aspectos destacados de este año 2017.

Por una parte, la DO Valdepeñas ha dado un gran impulso a la promoción del vino de esta denominación de origen y ha llevado a cabo cambios en la etiqueta para que ésta de más información al consumidor.

Se han producido cambios en la DO como que Vinartis dejara Asevaldepeñas y creara una nueva asociación junto a otras bodegas, Avival, que se incorporó a la junta directiva de la DO Valdepeñas.

También ha tenido lugar un acuerdo de la DO con la Asociación “Jóvenes Amigos del Vino” para llevar el nombre del vino de Valdepeñas a los actos de la asociación.

Asimismo Bodegas Mureda anunció que hará el primer vino espumoso de la DO Valdepeñas y se fusionaron las Cooperativas Vinícola de Valdepeñas y Virgen de la Cabeza de Torrenueva, con lo que se espera que las futuras vendimias no presenten los problemas por el precio de la uva que ha habido.

Por lo que respecta al aceite, también ha tenido su lugar destacado. Valdepeñas acogió en marzo la asamblea de la **Asociación Española de Municipios del Olivo**. Su presidenta destacó que la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival) es un ejemplo de la gestión moderna en el sector. Sus aceites están entre los mejores de España y el mundo.

Además, Oleo Pepillo también ha cosechado diversos éxitos.

Precisamente para promocionar estos dos importantes productos de Valdepeñas: el vino y el aceite, se creó la web www.madeinvaldepenas.es.