europapress.es

Mora limpiará sus balsas contaminadas de alpechín mediante microbios y lombrices

TOLEDO, 4 Ene. (EUROPA PRESS) - 04/01/2018

La localidad de Mora (Toledo) llevará a cabo la limpieza de sus balsas de alpechín --residuo procedente de la obtención del aceite-- a través del proyecto impulsado por fondos europeos LIFE+REGROW, una iniciativa por la que se regenerarán estas balsas contaminadas, de una dimensión de unas cinco hectáreas, mediante el uso de lombrices y microbios.

El alcalde de Mora, Emilio Bravo, que ha presentado este proyecto al delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, José Julián Gregorio, ha asegurado que la iniciativa, que contará con un millón y medio de presupuesto y se desarrollará hasta el año 2021, es "innovadora e importante" y ha comentado que, una vez se desarrolle, se podrá transferir "al resto de España y a los países que tienen que ver con el olivar".

Bravo ha explicado que, además del Ayuntamiento de Mora, también están implicados en el proyecto las universidades de Almería y Elche, la Asociación Española de Municipios del Olivo y la empresa Gestión de Residuos Manchegos (Gesreman). Del mismo modo, ha detallado que la financiación para llevar a cabo LIFE+REGROW proviene en un 60 por ciento de fondos europeos, mientras que el resto de los agentes implicados aportarán el 40 por ciento restante.

El alcalde ha comentado que estas balsas "están abandonadas en terrenos municipales" y que el Gobierno municipal era consciente de que este "era un problema que había que solucionar". Además, ha señalado que en toda España hay "unas 3.000 balsas de alpechín, un producto que contamina y tarda mucho en desaparecer", por lo que ha insistido en que este proyecto es "muy importante no sólo para Castilla-La Mancha, sino para toda España".

Por su parte, José Julián Gregorio ha incidido en que Castilla-La Mancha se va a convertir en "pionera en un proyecto a nivel europeo" y en que esta iniciativa, una vez puesta en funcionamiento, se transferirá a "los países olivareros a nivel mundial como Italia, Grecia o el norte de África".

Además, el delegado del Gobierno ha añadido que, además del proyecto en sí, también se hará un aula de naturaleza "en la que los niños podrán ver el proceso que se ha llevado a cabo para que un lugar totalmente degradado se convierta en una laguna en la que habrá aves y animales".

CÓRDOBA

GALARDÓN

AEMO convoca su 16º Premio Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo

El plazo de entrega finaliza el 18 de febrero

Campaña de recogida de la aceituna en Baena. - A.J. GONZÁLEZ

EUROPA PRESS/ CÓRDOBA
11/01/2018

La **Asociación Española de Municipios del Olivo** (AEMO) ha convocado su 16º Premio Nacional a la Difusión de la **Cultura del Olivo**, concurso que se ha convertido en referente cultural para el sector, premiando año tras año los mejores trabajos de difusión y promoción de la cultura del olivar y el aceite de oliva.

Según informa la asociación en una nota, con este certamen se pretende "valorar el esfuerzo de divulgación, tanto de conocimientos como de actividades y fomentar el desarrollo de tales iniciativas, potenciando la creación y facilitando la expansión de la cultura del olivar entre los consumidores".

Son tres los premios que se concederán en este concurso y podrán presentarse los trabajos que estén finalizados o en proceso de ejecución, siempre que el tema verse

sobre entorno natural, histórico y turístico del olivar, comunicación, educación, nuevas tecnologías, gastronomía y otros de considerada relevancia para la promoción de la cultura del olivar y el aceite de oliva.

Los proyectos deberán remitirse en un sobre dirigido a la Asociación Española de Municipios del Olivo, Avenida Menéndez Pidal, s/n. Centro Ifapa Alameda del Obispo. Edificio Nº3 - Olivicultura. Despacho 214. Apartado de correos 3092. 14004. Córdoba. En el sobre deberá poner 'XVI Concurso AEMO Cultura del Olivo 2018' y el plazo de entrega será el 15 de febrero del 2018.

La patrocinadora, la Interprofesional del **Aceite de Orujo de Oliva**, Oriva aúna a los distintos agentes que conforman el sector orujero de cara a promover y dar a conocer los beneficios de este producto. Está formada por las cinco asociaciones que participan en la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva: ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, Infaoliva, Anierac y Asoliva.

Desde AEMO animan a concursar a todos los que trabajan divulgando la cultura del olivar, esperando que la participación sea fructífera, así como la calidad de los trabajos presentados.

AEMO convoca su XVI Premio Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018

12/01/2018

Este concurso se ha convertido en referente cultural para el sector, premiando año tras año los mejores trabajos de difusión y promoción de la cultura del olivar y el aceite de oliva. Con este certamen se pretende valorar el esfuerzo de divulgación, tanto de conocimientos como de actividades y fomentar el desarrollo de tales iniciativas, potenciando la creación y facilitando la expansión de la cultura del olivar entre los consumidores.

Son tres los premios que se concederán en este concurso y podrán presentarse los trabajos que estén finalizados o en proceso de ejecución, siempre que el tema verse sobre entorno natural, histórico y turístico del olivar, comunicación, educación, nuevas tecnologías, gastronomía y otros de considerada relevancia para la promoción de la cultura del olivar y el aceite de oliva.

Los proyectos deberán remitirse en un sobre dirigido de la siguiente manera: Asociación Española de Municipios del Olivo. **AEMO**. Avda. Menéndez Pidal, s/n. Centro IFAPA Alameda del Obispo. Edificio nº 3 - Olivicultura. Despacho 214. Apdo. de correos 3092. 14004. Córdoba. 'XVI Concurso AEMO Cultura del Olvio 2018' y el plazo de entrega será el 15 de febrero del 2018.

El patrocinador, la **Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva** (Oriva), aúna a los distintos agentes que conforman el sector orujero de cara a promover y dar a conocer los beneficios de este producto. Está formada por las cinco asociaciones que participan en la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva: ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, Infaoliva, Anierac y Asoliva.

CÓRDOBA

REPORTAJE

El viejo oficio de los arrieros

El olivar de sierra mantiene viva esta tradición para poder trasladar la aceituna desde los lugares más escarpados y con pendientes muy elevadas. El oficio desaparecerá si no se buscan soluciones

Un arriero sube un saco de aceituna a lomos de un mulo. - CASAVI

Traslado por senderos escarpados en Sierra Morena. - CASAVI

Un arriero sube un saco de aceituna a lomos de un mulo. - CASAVI

Rafael Castro. 14/01/2018

Como no se le busque una solución al olivar en pendiente, de baja producción o de sierra, muy pronto aquel refrán que dice «arrieros somos y en el camino nos encontraremos» dejará de usarse entre las nuevas generaciones, sobre todo porque esta profesión, la de arriero, llegará a desaparecer, así como miles de jornales que se ofrecen cada campaña, si no se apoya este cultivo frente al de campiña y al intensivo.

CÓRDOBA

En la actual campaña olivarera, la recolección está en torno al 70%. Aún quedan algunos arrieros como el adamuceño Rafael Cuadrado El Negro o el villafranqueño Bartolomé Caballero Mohíno. Ambos se dedican, con una yunta de mulos, a sacar la aceituna desde las zonas más escarpadas de Sierra Morena, donde los olivareros dejan los sacos guardados para ellos, para posteriormente, llevarlos cargados hasta un lugar más accesible para los tractores. Estas personas suelen soportar situaciones extremas, no solo desde el punto de vista meteorológico sino también físico, ya que tienen que surcar veredas y senderos a muchos kilómetros de distancia. Allí, otras personas se han encargado de recolectar el fruto, soportando también momentos muy duros y difíciles tanto a nivel de temperatura como físico.

Esta es una realidad que se mantiene viva gracias a esta labor ardua y callada de personas que han heredado de sus antepasados esta profesión. La combinan con monterías en tiempos de caza, siendo estas fechas para ellos su temporada alta. El resto del año alquilan sus animales para romerías como la de la Virgen de la Cabeza y fiestas importantes de la zona como los Piostros de Pedroche. Rafael Cuadrado relataba ayer, con pena, que «conmigo concluirá esta profesión en mi familia, ya que tengo tres hijas». Comenta que su trabajo se desarrolla, sobre todo, en pendientes de un 70% y un 80%, en cerros situados fundamentalmente en el entorno del río Varas, en la carretera de Adamuz a Obejo.

El delegado territorial de Agricultura, Francisco Zurera, y la presidenta de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, subrayan la importancia que tiene, para fijar la población en el territorio y mantener el medio ambiente, mantener vivo el olivar en pendiente. De hecho, ambos coinciden en que el coste de la aceituna que se recolecta en este tipo de zonas es mucho más elevado que el de otros lugares más accesibles, por lo que reclaman que se les ayude de una manera más efectiva. Otro elemento a tener en cuenta del aceite que se extrae de este olivar es que es más rico en polifenoles, por lo que es más saludable para el consumidor.

eldiario.es
Periodismo a pesar de todo

Convocada la XVI edición del Premio Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo

El Carpio de Tajo, Mora y San Martín De Pusa (Toledo) y Valdepeñas (Ciudad Real) forman parte de la **Asociación Española de Municipios del Olivo** que la organiza.
Este año la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, patrocina los galardones.
Castilla-La Mancha cuenta tanto con extractoras como con refinerías de este tipo de aceite.

16/01/2018

Aceite de orujo de oliva ORIVA

La **Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO**, ha convocado una nueva edición del Premio Nacional a la Difusión de la Cultura del Olivo. Tras 16 años premiando la labor de diferentes agentes por dar a conocer la cultura del olivar, este año la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, se suma a esta iniciativa en calidad de patrocinador.

El objetivo de estos galardones es impulsar trabajos sobre el entorno natural, histórico y turístico, la comunicación, educación, nuevas tecnologías, gastronomía y otros temas de relevancia relacionados con la promoción de la cultura del olivar y del aceite de oliva. Un objetivo común con la labor divulgativa que realiza ORIVA para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva, razón por la que ha querido patrocinarlos.

La nueva edición concederá tres premios, pudiendo quedar desierto alguno de ellos, entre aquellos proyectos que se presenten antes del 15 de febrero, que se hayan llevado a término o estén en la actualidad en desarrollo.

Las bases y el boletín de inscripción se pueden descargar en www.aemo.es. Los proyectos deberán remitirse en un sobre dirigido a la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).**

¿Qué son ORIVA Y AEMO?

AEMO está conformada por una red de pueblos y provincias, distribuidas por la geografía nacional olivarera, con un factor común: el olivo como seña de identidad. En Castilla-La Mancha forman parte de **AEMO** El Carpio de Tajo, Mora y San Martín De Pusa (Toledo) y Valdepeñas (Ciudad Real)

"Todos los socios que conformamos **AEMO** somos territorios en los que la producción de aceite de oliva y aceituna de mesa es una actividad fundamental de la economía local y donde la 'cultura del olivo' ha supuesto desde tiempos ancestrales un eje para la socioeconomía de nuestros municipios, explican los organizadores. **AEMO** convoca desde hace 16 años estos premios a la cultura "con el ánimo de valorizar y ensalzar el cultivo del olivo, su entorno y sus gentes".

Mientras, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que nace con el propósito de aunar a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover los beneficios de este tipo de aceite.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos, en 55 extractoras y 11 refinerías repartidas por toda la geografía nacional. Así, Andalucía, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura y Murcia cuentan con extractoras, y en Andalucía, Navarra y Castilla-La Mancha se ubican las refinerías.

En la campaña 2015/ 2016, las ventas del aceite de orujo de oliva se incrementaron un 15,7% respecto a la campaña anterior, dato que muestra una tendencia al alza positiva, tanto en el mercado nacional, como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

LA VANGUARDIA

Susana Díaz destaca entre los objetivos del Plan para la Agroindustria 2020 el empoderamiento de las mujeres

La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, ha presentado este martes en el Rectorado de la Universidad de Córdoba (UCO) el Plan Estratégico para la Agroindustria de Andalucía Horizonte 2020, de cuyos objetivos ha destacado, entre otros, promover un mayor empoderamiento de las mujeres en el sector, para que su presencia se incremente "un 20 por ciento al frente de cooperativas, distribuidoras y del tejido agroalimentario" andaluz, en general.

23/01/2018
CÓRDOBA, 23 (EUROPA PRESS)

La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, ha presentado este martes en el Rectorado de la Universidad de Córdoba (UCO) el Plan Estratégico para la Agroindustria de Andalucía Horizonte 2020, de cuyos objetivos ha destacado, entre otros, promover un mayor empoderamiento de las mujeres en el sector, para que su presencia se incremente "un 20 por ciento al frente de cooperativas, distribuidoras y del tejido agroalimentario" andaluz, en general.

Así lo ha avanzado, en un acto en el que también han tomado parte el presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), Javier González de Lara; las secretarias generales de los sindicatos UGT y CCOO en Andalucía, Carmen Castilla y Nuria López, respectivamente, además de la alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, y el rector de la UCO, José Carlos Gómez Villamandos, con la asistencia también del presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, entre otras autoridades y numerosos representantes del sector agroindustrial andaluz.

En este contexto, Díaz ha señalado que el Plan, que cuenta con "una dotación de 758 millones de euros" y ha incluido, total o parcialmente, el 80 por ciento de las "casi 400 aportaciones" que ha recibido de los agentes económicos y sociales del sector en Andalucía, busca dar un mayor impulso a un sector, el segundo en importancia de Andalucía, que cuenta con 7.000 empresas, 46.000 trabajadores y 14.200 millones de facturación, con más de 11.000 millones en exportaciones el pasado año.

Pero los fines del Plan persiguen incrementar estas cifras, con la pretensión, según ha avanzado la presidenta andaluza, de que "se incorporen 7.000 profesionales al sector", es decir, un 15 por ciento más, también se busca "duplicar el número de empresas con capacidad de utilizar la innovación y las nuevas tecnologías en su producción, para ser más eficientes y competitivos", e igualmente se persigue incrementar "un 20 por ciento el número de empresas exportadoras" andaluzas.

Todo ello se inscribe en el marco de unos "objetivos claros" del Plan, en cuanto a que las mujeres "se incorporen también en la toma de decisiones" en el sector agroalimentario, con el citado incremento del 20 por ciento de las mujeres en los puestos de dirección de las

agroindustrias, unido a que el empleo que se genere en el sector, de forma general, "sea de calidad y digno".

Por último, la presidenta de la Junta ha afirmado que "hoy las exportaciones, el PIB y la fortaleza de la economía" de Andalucía, en los peores momentos de la crisis y ahora con perspectivas positivas, no habrían sido posible "sin el sector agroalimentario", que ha ayudado a la creación de empleo y a fijar la población en el territorio.

EMPRESARIOS, SINDICATOS E INSTITUCIONES

Por su parte, el presidente de la CEA, Javier González de Lara, tras aludir a que el Plan para Agroindustria 2020 es "consensuado" entre los agentes económicos y sociales y la Junta, ha indicado que ello, precisamente, permitirá que se impliquen "todos en su desarrollo", tras dos años de trabajo previo que ha dejado a los empresarios "satisfechos" con el resultado y "expectantes" ante su puesta en marcha, en base a unas líneas estratégicas comparten y marcarán el éxito del Plan con que se cumplan en tres ámbitos, "dimensión, innovación e internacionalización".

Las secretarias generales de UGT y CCOO en Andalucía, Carmen Castilla y Nuria López, respectivamente, han coincidido en defender la necesidad de que el Plan redunde, no solo en la generación de riqueza y más empleo en el sector agroindustrial andaluz, sino en que dicho empleo sea más estable, y con la garantía del "cumplimiento estricto de los derechos laborales, no permitiendo que los trabajadores del sector lo hagan con unas condiciones indignas y precarias", y con una "tolerancia cero ante la siniestralidad" laboral, según ha avisado Carmen Castilla.

En este mismo sentido, Nuria López, ha advertido que la implementación del Plan conllevará avanzar "en innovación" y "sin competencia desleal" por parte de las empresas "ni reduciendo costes sobre las espaldas de los trabajadores", sino apostando por "cambios tecnológicos" que permitan el afloramiento de "nuevos yacimientos de empleo" en el sector agroindustrial andaluz.

La alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, por su lado, ha recordado el "perfil agroalimentario" que caracteriza a esta ciudad andaluza, "con el mayor término municipal de Andalucía y el tercero de España", que "mira al campo con ojos del siglo XXI", formando parte de la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** y del Parque Científico Tecnológico Rabanales 21, contando además con el ceiA3, y ahora buscando un "plus" con su respaldo a la agricultura ecológica, lo que llevará al Ayuntamiento cordobés a participar

el Día
DE CÓRDOBA

PROVINCIA

Córdoba aspira a declarar Patrimonio Mundial 10.900 hectáreas de olivar

- Zuheros y su Tren del Aceite, el Piedemonte de la Subbética, el entorno de Montoro y el molino de San Fernando son algunos bienes destacados
- Hay 12 municipios incluidos

Foto de familia de la delegación cordobesa, con la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivar (AEMO) y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, al frente. / EL DÍA

ÁNGEL ROBLES25 ENERO, 2018

El entorno de Zuheros, con el antiguo Tren del Aceite, y los olivares del Piedemonte, en la Subbética, y el ámbito de Montoro y el molino de San Fernando, también en término municipal montoreño, son los sitios de la provincia de Córdoba destacados en el expediente ya cerrado para la candidatura de los Paisajes del Olivar en Andalucía como Patrimonio Mundial de la Humanidad por parte de la Unesco. Según informó ayer la Diputación de Jaén, que acogió el acto de presentación de adhesiones con una nutrida comitiva de Córdoba, buena parte de la provincia opta a este reconocimiento: al Sur, el mar de olivos de la Subbética, y una segunda sección que abarcaría desde el Guadalquivir hasta Sierra Morena. Córdoba, en concreto, aspira a proteger 10.993 hectáreas de paisaje, ampliado a 101.100 si se tiene en cuenta la zona de amortiguamiento. Los municipios incluidos son Luque, Zuheros, Cabra, Doña Mencía, Lucena, Carcabuey, Priego de Córdoba, Almedinilla, Montoro, Adamuz, Pozoblanco y El Carpio.

el Día
DE CÓRDOBA

En el día de ayer, la comisión institucional aprobó por unanimidad el expediente definitivo que la Junta de Andalucía entregará en los próximos días al Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, para que a su vez lo eleve a la Unesco. El presidente de la Diputación de Jaén, el socialista Francisco Reyes, se refirió al recorrido "geográfico y cronológico" que presenta el expediente: los acebuchales de Cádiz; los olivares vetustos y milenarios de Álora y Periana en Málaga; el olivar nazarí del Valle de Lecrín en Granada; el patrimonio arqueológico y productivo que se representa en ciudades medias cordobesas como Lucena, Priego de Córdoba y Cabra; el olivar de montaña y en terrazas y la piedra seca de Sierra Mágina; el de las haciendas sevillanas, vinculado a la aceituna de mesa; el más reciente y de regadío en la Hacienda La Laguna de Baeza, o el protagonismo del Guadalquivir, desde el olivar de Montoro y El Carpio, hasta la Sierra Morena en Adamuz o Pozoblanco.

La presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero (PSOE), subrayó que este reconocimiento por parte de la Unesco, en el epígrafe de Paisaje Cultural Agrario con las tipologías específicas de "ser evolutivo y vivo", supondría "un respaldo fundamental para el turismo, al unir paisaje y gastronomía". Romero destacó la "singularidad" de los molinos y las casas de labor en la comarca del Alto Guadalquivir y la Sierra Morena cordobesa, "muy diferentes a los cortijos sevillanos", y que tendrían su quintaesencia en el molino de San Fernando, en el término montoreño.

La alcaldesa de Zuheros, Manuela Romero (PSOE), expresó por su parte que todos los agentes implicados en el cultivo y mantenimiento del olivar van "todos a una", pues son "conscientes de la importancia que tendría para el despegue" de la comarca. El expediente destaca el entorno de Zuheros como arquetipo de paisaje olivarero, así como los vestigios del antiguo Tren del Aceite, reconvertido en una vía verde que conecta desde Linares, en Jaén, hasta Puente Genil, y que tiene uno de los tramos más bellos en la localidad de la Subbética.

De la delegación cordobesa también formaron parte los alcaldes de Priego de Córdoba, José Manuel Mármol (PSOE); Baena, Jesús Rojano (PSOE), y Almedinilla, Jaime Castillo (PSOE), o el secretario de la Denominación de Origen de Baena, José Manuel Bajo. Además del centenar de instituciones que participó en este acto, son más de un millar las adhesiones que la candidatura ha recibido hasta ahora, muchas de ellas recogidas a través de la propia web (*www.paisajesdelolivar.es*). Entre las últimas adhesiones, se encuentra Antonio Gala.

Andalucía se situaría "en el mapa mundial" con el reconocimiento

En representación del centenar de entidades adheridas, tomó ayer la palabra en Jaén el director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Mustafá Sepetci, quien puso de relieve que esta declaración "contribuirá a poner Andalucía en el mapa mundial" además de que "ayudará a mejorar los precios de venta de este producto y beneficiará a agricultores y a las poblaciones de los distintos territorios". Mustafá Sepetci, quien remarcó el trabajo y el esfuerzo que se ha realizado en la elaboración de este expediente, señaló asimismo que este reconocimiento supondría un importante apoyo para la industria turística y la hostelería y sería un vehículo de promoción de estos paisajes. Junto al expediente definitivo de la candidatura, también se aprobaron ayer los estatutos de la Asociación Paisajes del Olivar de Andalucía.

Mercacei
información | aove | olivar

Actualidad

La declaración del Paisaje del Olivar como Patrimonio Mundial de la Unesco suma más de un centenar de adhesiones institucionales

Jueves 25 de enero de 2018

Además, son más de un millar las adhesiones recibidas tanto individuales como colectivas, muchas de ellas recogidas a través de la web de la candidatura (www.paisajesdelolivar.es). Entre las últimas, destacan las de escritores como Salvador Compán y Antonio Gala, informa la Diputación Provincial de Jaén.

El Salón de Plenos de esta institución ha acogido el acto público de adhesión a la candidatura. Así, cerca de un centenar de instituciones y entidades recogieron la documentación que les reconoce su implicación y compromiso de cooperación activa para conocer, conservar y difundir los valores del paisaje del olivar.

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha participado en la entrega de estos diplomas, junto a los presidentes de las diputaciones de Sevilla y

Granada, Fernando Rodríguez Villalobos y José Entrena, respectivamente; la delegada del Gobierno andaluz en Jaén, Ana Cobo; y el director general de Bienes Cultural y Museos de la Junta de Andalucía, Marcelino Sánchez

Previamente, la comisión institucional creada por la Administración provincial jiennense para promover esta candidatura, ha celebrado una reunión en la que se ha aprobado el expediente definitivo que la Junta de Andalucía entregará en los próximos días al Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

El expediente será presentado, tras la valoración de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Educación, a la Unesco para optar a su Declaración como Patrimonio Mundial. En este expediente, se recogen los fundamentos por los que el mar de olivos de las provincias de Jaén, Córdoba, Sevilla, Málaga, Granada y Cádiz debe ser considerado Patrimonio Mundial.

En representación de las entidades adheridas, ha intervenido el director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional, Mustafá Sepetci, quien ha puesto de relieve que esta declaración “contribuirá a poner Andalucía en el mapa mundial”.

Además, “ayudará a mejorar los precios de venta de este producto y beneficiará a agricultores y a las poblaciones de los distintos territorios”. Ha remarcado el trabajo y el esfuerzo que se ha realizado en la elaboración de este expediente y ha señalado asimismo que este reconocimiento supondría un importante apoyo para la industria turística y la hostelería y sería un vehículo de promoción de estos paisajes.

Por su parte, la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, ha coincidido en que "la consecución final de este objetivo supondrá un impulso al sector oleícola andaluz y su entorno, potenciará el oleoturismo, enriquecerá a sus municipios y contribuirá también a que la propia población autóctona valore aún más ese paisaje que forma parte de sus genes y que es el motor económico, social y cultural de nuestros pueblos".

CADENA SER

RADIO JAÉN

Los premios Alcuza 2018 ya tienen dueño

La Denominación de Origen Sierra Mágina ha decidido este lunes los aceites galardonados en la XIX edición de este prestigioso reconocimiento

Autoridades, jurado y responsables de los Premios Alcuza que entrega cada año la Denominación de Origen Sierra Mágina. / DO Sierra Mágina

VIRGILIO MORENO VALENZUELA
Jaén. 29/01/2018 - 20:54 h. CET

Un completo jurado compuesto por siete profundos conocedores del Aceite de Oliva Virgen Extra de nuestra provincia decidía este pasado lunes que los mejores aceites vírgenes extra producidos esta cosecha en Sierra Mágina han sido los aceites tempranos 'Oro de Cánava', 'Magnasur' y 'Señorío de Mesía'. Una decisión tomada con motivo de la XIX edición de los Premios Alcuza 2018 que otorga anualmente la propia Denominación de Origen y que premian la calidad y excelencia en la fabricación de estos caldos en unos galardones que este año también han reconocido en forma de mención especial por su calidad al aceite de la marca 'Dominus'.

De esta forma las cuatro marcas van a convertirse en los próximos días en los máximos representantes del valor diferencial que tienen los zumos de esta zona geográfica jiennense, la comarca de Sierra Mágina, siendo los protagonistas de las distintas acciones de promoción que lleve a cabo el Consejo Regulador. Su presidente, Salvador Contreras, que ha sido el encargado de hacer

públicos los nombres junto al delegado de Agricultura, Juan Balbín y el diputado de Agricultura, Pedro Bruno, ha felicitado a las marcas premiadas y a todas las almazaras del Consejo Regulador por el esfuerzo que realizan cada año en favor de la calidad y diferenciación del aceite y además ha recordado que los premios se entregarán el próximo mes de mayo durante la XIX edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina, una tradición anual que se ha convertido en un punto de encuentro para olivareros y productores de la zona.

De los tres aceites ganadores el jurado ha valorado la gran categoría y singularidad, definiéndolos el jurado como unos aceites "muy afrutados, muy limpios, presentando las notas verdes de tomatera, alcachofa y algo de ayoza, siendo en boca muy equilibrados". Después, también sobre el aceite reconocido con mención especial, se ha destacado su singular aroma a una especie identificada como alcaravea.

Jurado

Los siete expertos que han formado parte del jurado de estos premios han sido: **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y director técnico del concurso internacional EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS**, Jesús Huertas, del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Granada, Anuncia Carpio y Yolanda Avilés, expertas en valoración organoléptica de aceites del Laboratorio de Sanidad Vegetal de Jaén y del Agroalimentario de Córdoba respectivamente, Rafael Jordano, director de la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba, Marcos Reguera, profesional de la gastronomía y restauración, del Restaurante Cerro Puerta (La Guardia) y académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, y Pilar Colmenero, jefa de Panel de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

LA VANGUARDIA

Oro de Cánava, Magnasur y Señorío de Mesía, Premios Alcuza 2018 de la Denominación de Origen Sierra Mágina

- Los aceites de oliva tempranos Oro de Cánava, Magnasur y Señorío de Mesía han sido reconocidos en la XIX edición de los Premios Alcuza 2018, que anualmente otorga la Denominación de Origen Sierra Mágina para reconocer la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en esta zona de la provincia de Jaén. Además, Dominus ha recibido una mención especial.

29/01/2018 19:02 |
JAÉN, 29 (EUROPA PRESS)

Los aceites de oliva tempranos Oro de Cánava, Magnasur y Señorío de Mesía han sido reconocidos en la XIX edición de los Premios Alcuza 2018, que anualmente otorga la Denominación de Origen Sierra Mágina para reconocer la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en esta zona de la provincia de Jaén. Además, Dominus ha recibido una mención especial.

Todos ellos se convertirán en los máximos representantes del valor diferencial de los zumos de Sierra Mágina en las acciones de promoción llevadas a cabo por el Consejo Regulador, según se ha puesto de relieve tras la cata-concurso celebrada este lunes para elegir a los ganadores.

El presidente del Consejo Regulador de la DO, Salvador Contreras, junto al delegado territorial de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Balbín, y el diputado de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Pedro Bruno, ha sido el encargado de hacer públicos los nombres de los galardonados tras una "reñida deliberación del jurado".

Ha estado formado por **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y director técnico del concurso internacional 'Evooleum world's top100 extra virgin olive oils'**; Anuncia Carpio y Yolanda Avilés, expertas en valoración organoléptica de aceites del Laboratorio de Sanidad Vegetal de Jaén y del Agroalimentario de Córdoba, respectivamente.

También lo han integrado Jesús Huertas, del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Granada; Rafael Jordano, director de la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba; Marcos Reguera, profesional de la gastronomía y restauración y académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y Pilar Colmenero, jefa de Panel de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

Todos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites. Carpio, como presidenta del jurado, los ha definido como "unos aceites muy frutados, muy limpios, presentando las notas verdes de tomatera, alcachofa y algo de ayoza. En boca, muy equilibrados". Sobre el AOVE distinguido con la mención, ha apuntado su singular aroma a una especie, identificada por Marcos Reguera como alcaravea.

http://www.lavanguardia.com/local/sevilla/20180129/44396996141/oro-de-canava-magnasur-y-senorio-de-mesia-mejores-aceites-do-sierra-magina.html

LA VANGUARDIA

Salvador Contreras ha felicitado tanto a las marcas premiadas como a todas las almazaras amparadas bajo el Consejo Regulador de la DO Sierra Mágina por "el esfuerzo que realizan año tras año en favor de la calidad y la diferenciación de un producto que constituye la seña de identidad" y que se ha convertido en el embajador por excelencia" de la comarca.

La entrega de premios se celebrará el próximo mes de mayo durante la XIX edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina.

60.000 HECTÁREAS DE OLIVAR

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina fue reconocido en 1995 y ampara una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, con unos 13.000 olivareros censados en 15 términos municipales, siendo la variedad picual la principal.

Cuenta con 55 marcas de aceite de oliva cien por cien virgen extra amparadas por su certificación, que han obtenido los galardones más prestigiosos a la calidad de sus aceites, tanto nacionales como internacionales. Sus aceites son muy frutados, con picor y amargor equilibrados y en ellos sobresalen notas de tomate, higuera y verde hierba.

Tres cooperativas se alzan con los Premios Alcuza 2018

Que comercializan las marcas Oro de Cánava, Magnasur y Señorío de Mesía

30/01/2018

Olimerca.- La Denominación de Origen Sierra Mágina ha reconocido una edición más a los mejores aceites de oliva virgen extra tempranos elaborados por los socios de la DOP. En esta campaña los merecedores de los premios han correspondido a tres cooperativas. Se trata de las cooperativas SCA San Sebastián - La Guardia de Jaén y la S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios y la SCA Bedmar. Con estos premios se pone de manifiesto el importante esfuerzo que el sector cooperativo está llevando a cabo para posicionarse en el segmento de la máxima calidad.

Asi, las marcas Oro de Cánava, Magnasur y Señorío de Mesía recibirán uno de los Premios Alcuza 2018, que anualmente otorga la DO a la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en Sierra Mágina y que este año celebran su XIX edición.

Además, el jurado ha querido hacer una mención especial a la firma Monva con su marca Dominus por su magnífica calidad, Todos ellos se convertirán en los máximos representantes del valor diferencial de los zumos de Sierra Mágina en las acciones de promoción llevadas a cabo por el Consejo Regulador.

El presidente del Consejo Regulador, Salvador Contreras, el delegado de Agricultura, Juan Balbín y el diputado de Agricultura, han sido los encargados de hacer públicos los nombres en una rueda de prensa posterior a la deliberación del jurado formado José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Anuncia Carpio y Yolanda Avilés, expertas en valoración organoléptica de aceites del Laboratorio de Sanidad Vegetal de Jaén y del Agroalimentario de Córdoba respectivamente, Jesús Huertas, del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Granada, Rafael Jordano, Director de la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba, Marcos Reguera, profesional de la gastronomía y restauración, del Restaurante Cerro Puerta (La Guardia) y académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, y Pilar Colmenero, jefa de Panel de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

Todos ellos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites. Carpio, como presidenta del jurado, los ha definido como unos "aceites muy frutados, muy limpios, presentando las notas verdes de tomatera, alcachofa y algo de ayoza. En boca, muy equilibrados". Sobre el AOVE al que han realizado una mención, ha destacado su singular aroma a una especie, identificada por Marcos Reguera como alcaravea.

Salvador Contreras ha felicitado tanto a las marcas premiadas como a todas las almazaras amparadas bajo el Consejo Regulador por "el esfuerzo que realizan año tras año en favor de la calidad y la diferenciación de un producto que constituye la seña de identidad de nuestro territorio y que se ha convertido en el embajador por excelencia de nuestra comarca"; y añadió que "este buen hacer será reconocido en los distintos concursos que premiarán la calidad de nuestros zumos durante este 2018". Asimismo, recordó que la entrega de premios se celebrará el próximo mes de mayo durante la XIX edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina.