

Córdoba acoge este viernes el III 'Evooleum Awards', que busca los 100 mejores aceites de oliva extra del mundo

- La ciudad de Córdoba acoge este viernes el III concurso internacional 'Evooleum Awards', organizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la editorial Mercacei, líder editorial en el sector oleícola español, que seleccionará a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

01/03/2018

CÓRDOBA, 1 (EUROPA PRESS)

La ciudad de Córdoba acoge este viernes el III concurso internacional 'Evooleum Awards', organizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la editorial Mercacei, líder editorial en el sector oleícola español, que seleccionará a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Según indicado la dirección del concurso, el certamen se celebrará a partir de las 11,00 horas en el Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, junto al Arco del Triunfo, cita a la que acudirán distintas autoridades.

Las catas se realizarán por 22 prestigiosos catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Israel, Japón y Argentina. Además, este año se han recibido más de 400 muestras con un crecimiento superior al 20 por ciento en cuanto a aceites aspirantes al TOP 100. De ellas, un 60 por ciento son españolas y el resto de hasta 13 países de cuatro continentes que son Italia, Portugal, Grecia, Israel, Túnez, Croacia, Francia, Marruecos, Turquía, Chile, Estados Unidos o Sudáfrica.

En cuanto a nuestro país, líder mundial de producción de aceite de oliva, cabe señalar que competirán aceites de hasta 12 comunidades autónomas españolas siendo, lógicamente, Andalucía la que más aspirantes presenta con más de 120 marcas de aceite, seguida de Castilla La Mancha y Cataluña. Por su parte la provincia de Córdoba presenta 32 aceites, siendo la segunda en número, tras la provincia de Jaén.

Una vez celebrado el concurso se editará la tercera edición de la Guía 'Evooleum TOP 100', que presentará a los 100 mejores aceites puntuados, en una cuidada edición que describirá organolépticamente los que serán los mejores aceites del mundo.

La 'Guía Evooleum' ha sido premiada por la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (Aepp) como mejor publicación nueva del año 2017, y ha sido prorrogada en sus dos primeras ediciones por Ferrán Adriá y José Andrés, considerados como dos de los chef más influyentes del mundo.

La provincia de Córdoba, donde se producen aceites de oliva de la máxima calidad desde tiempos ancestrales, acoge este importante concurso internacional que se esta convirtiendo en una referencia mundial, prueba de ello es el interés que ha generado en la vecina Italia, que este año ha presentado más de 40 marcas al concurso.

1/03/2018

CÓRDOBA ELIGE A LOS 100 MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DEL MUNDO

Córdoba (EFE.- La ciudad de Córdoba acoge mañana una nueva edición del Concurso Internacional "EVOOLEUM AWARDS", que seleccionará a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, en el que participan más de 400 muestras.

En el concurso, organizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la editorial MERCACEI, líder en el sector oleícola español, las catas se realizarán por 22 prestigiosos catadores procedentes de España, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Israel, Japón y Argentina.

Córdoba acoge muestras de aceite de oliva de 13 países en cata internacional

02/03/2018

Córdoba, 2 mar (EFE).- La ciudad de Córdoba se va a convertir hoy y mañana en la capital del aceite de oliva a nivel mundial con la celebración de la tercera edición del Concurso Internacional "EVOOLEUM AWARDS", que tendrá que escoger los mejores caldos entre muestras llegadas de 13 países distintos.

Esta prestigiosa cata internacional ha sido inaugurada hoy por la alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, y por la presidenta de la **Asociación Española de Municipios de Olivo (AEMO)**, **Ana María Romero**, quienes han destacado la importancia estratégica que tiene Córdoba en el sector del aceite de oliva.

Romero ha remarcado que la celebración de este concurso, el "más serio que existe en el mundo, con un procedimiento regulado bajo notario", responde a la máxima de que hay que potenciar "la mejora de la calidad para el futuro de los aceites", y a la necesidad de que hubiera "un concurso internacional en el primer país productor del mundo, tras años concursando en otros países".

La presidenta de AEMO ha querido resaltar la importancia tanto de las muestras, un total de 400 llegadas de todo el mundo, como de los catadores, especialistas y referencias del sector, de 6 países productores y consumidores.

El resultado es que Córdoba va a ser, durante dos días, "capital del aceite de oliva", según la presidente de AEMO, que ha añadido que los mejores caldos se publicarán en la "Guía EVOOLEUM TOP 100", de la editorial MERCACEI.

En el concurso, las catas las realizan prestigiosos catadores procedentes de España, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Israel, Japón y Argentina, que tendrán que valorar casi medio centenar de muestras con un crecimiento superior al 20 por ciento en cuanto a aceites aspirantes a entrar en el ranking, de las que un 60 por ciento son españolas y el resto de hasta trece países de cuatro continentes.

Representando a España, competirán aceites de hasta doce regiones, siendo Andalucía la que más aspirantes presenta con más de 120 marcas de aceite, seguida de Castilla La Mancha y Cataluña.

Por su parte la provincia de Córdoba presenta 32 aceites, siendo la segunda en número, tras la provincia de Jaén.

En este sentido, la alcaldesa de Córdoba ha señalado que, "durante demasiado tiempo", Córdoba ha vivido "de espaldas" a una de sus más importantes oportunidades, que es su capacidad como escaparate de un sector como el agroalimentario, de ahí la importancia de esta cita.

Además, ha valorado que, de este concurso, sale "la mejor guía del mundo a la hora de hablar de este producto".

Se trata de una publicación que ha sido premiada por la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEEPP) y que ha sido prorrogada en sus dos primeras ediciones por Ferrán Adriá y José Andrés, considerados como dos de los cocineros más influyentes del mundo. EFE

Las instituciones valoran que Córdoba sea "capital mundial del aceite de oliva" con el III 'Evooleum Awards'

EUROPA PRESS 02.03.2018

La alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio; el presidente de la Diputación, Antonio Ruiz; la delegada de la Junta, Esther Ruiz, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, han valorado este viernes que Córdoba sea "la capital mundial del aceite de oliva virgen extra", con el III concurso internacional 'Evooleum Awards', organizado por AEMO y la editorial Mercacei, líder editorial en el sector oleícola español, para seleccionar a los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.



Las autoridades en el III concurso internacional 'Evooleum Awards' EUROPA PRESS

En declaraciones a los periodistas, la alcaldesa ha indicado que "la ciudad durante demasiado tiempo ha vivido de espaldas a una de sus realidades y oportunidades más importantes, con la capacidad para hacer las veces de escaparate de un sector como es el agroalimentario", a la vez que ha destacado que la capital forme parte de AEMO.

De este modo, ha afirmado que el concurso "viene a subrayar el producto más importante que tiene esta tierra, ligado perfectamente no solo al sector económico de la agroindustria y un elemento singular y seña de identidad como es la gastronomía, sino que también es un producto que habla de la cultura y la tierra", por lo que "el concurso tenía que estar en la ciudad", dado que "permite hacer el diseño y la selección de los mejores aceites del mundo" para "la mejor guía", ha remarcado.

Mientras, el presidente de la Diputación ha comentado "no hace demasiados años que se hablaba de la necesidad de apostar por la calidad y la excelencia de nuestros aceites de oliva virgen extra", si bien "el salto de calidad en estos últimos años ha sido espectacular en la provincia", a lo que ha agregado que "la apuesta por la calidad siempre es un camino más complejo y más dificultoso", de ahí que reconozca "a todo el sector el esfuerzo realizado en tan poco tiempo para conseguir lo que hoy es una realidad, con los mejores aceites del mundo y los más laureados".

Asimismo, ha defendido "la necesidad de convertir también a Córdoba en referente de la excelencia y calidad con estos premios internacionales", de manera que en esta edición "las cifras aseguran que se ha consolidado" y con ello se logra que sea "el mejor concurso de aceite de oliva virgen extra a nivel internacional". Igualmente, ha recordado que en la edición del año pasado hubo

once aceites cordobeses que se colocaron en el 'TOP 100', tres de ellos entre los diez mejores, y ha expresado el apoyo de la Diputación al sector.

"EL MEJOR PRODUCTO"

Por su parte, la delegada del Gobierno andaluz en Córdoba ha aseverado que "la provincia va a ser referente a nivel mundial en el ámbito del aceite de calidad", donde la Junta es "sensible con los campos", de forma que esta cita supone "un escaparate y una ventana abierta para dar a conocer el mejor producto de la tierra, que es el aceite de oliva".

También, ha elogiado a los trabajadores y al sector productivo y exportador, a la vez que ha señalado "el apoyo al sector con diferentes medidas, ayudas y subvenciones, mimando las cuatro denominaciones de origen de la provincia y celebrando que Córdoba sea capital mundial del aceite".

Y la presidenta de AEMO ha subrayado la importancia de este concurso internacional al ser España el primer país productor del mundo en aceite de oliva y antes se tenía que concursar en Italia o Estados Unidos, de ahí que haya valorado que "Córdoba sea la capital del aceite de oliva durante estos días", dado que "es una tierra de aceite de oliva de calidad".

Al respecto, la también alcaldesa de Montoro ha resaltado que éste es "el concurso internacional más serio que existe en el mundo, con un procedimiento totalmente regulado por el notario y que le da mucha más transparencia a todo el proceso y también más seriedad".

MÁS DE 400 MUESTRAS

En concreto, las catas se realizarán por 22 prestigiosos catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Israel, Japón y Argentina. Además, este año se han recibido más de 400 muestras con un crecimiento superior al 20 por ciento en cuanto a aceites aspirantes al TOP 100. De ellas, un 60 por ciento son españolas y el resto de hasta 13 países de cuatro continentes que son Italia, Portugal, Grecia, Israel, Túnez, Croacia, Francia, Marruecos, Turquía, Chile,

Estados Unidos o Sudáfrica.

En cuanto a España, líder mundial de producción de aceite de oliva, cabe señalar que competirán aceites de hasta 12 comunidades autónomas españolas siendo, lógicamente, Andalucía la que más aspirantes presenta con más de 120 marcas de aceite, seguida de Castilla La Mancha y Cataluña. Por su parte la provincia de Córdoba presenta 32 aceites, siendo la segunda en número, tras la provincia de Jaén.

Una vez celebrado el concurso se editará la tercera edición de la Guía 'Evooleum TOP 100', que presentará a los cien mejores aceites puntuados, en una cuidada edición que describirá organolépticamente los que serán los mejores aceites del mundo.

La 'Guía Evooleum' ha sido premiada por la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (Aeepp) como mejor publicación nueva del año 2017, y ha sido prologada en sus dos primeras ediciones por Ferrán Adriá y José Andrés, considerados como dos de los chef más influyentes del mundo.

La provincia de Córdoba, donde se producen aceites de oliva de la máxima calidad desde tiempos ancestrales, acoge este importante concurso internacional que se está convirtiendo en una referencia mundial, prueba de ello es el interés que ha generado en la vecina Italia, que este año ha presentado más de 40 marcas al concurso.

CORDOPOLIS

- CÓRDOBA HOY
- SOCIEDAD

Córdoba se convierte en la capital de los mejores aceites de oliva del mundo

La ciudad acoge el concurso internacional Evooleum Awards que distingue las cien mejores muestras de entre 400 de trece países

CARMEN REINA
-02/03/2018



Envases de la cata a ciegas en el Concurso Internacional Evooleum Awards | RAFA MELLADO

CORDOPOLIS

Los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo se catan este viernes y sábado en Córdoba, convirtiendo a la ciudad en estos días en la capital del oro líquido. Organizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), con 400 aceites de 13 países de todo el mundo, el concurso-cata internacional *Evooleum Awards* distinguirá a los cien mejores aceites de todo el mundo de este 2018.

La cata, que se celebra en el Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, la llevan a cabo 22 expertos de referencia, nacionales e internacionales, que han probado los aceites de oliva llegados desde países como Chile, Israel, Grecia, Túnez o Sudáfrica y, por supuesto, los cordobeses y andaluces. De las 400 muestras que se presentan al concurso, 120 son aceites de Andalucía y 32 de la provincia cordobesa.

Esta es la tercera edición de esta cata, que se ha convertido en referencia internacional del sector y donde ya el año pasado se distinguió entre los mejores aceites de oliva del mundo a los cordobeses: once de ellos estuvieron en el *top 100* y tres alcanzaron el *top 10*.

Una vez que se celebre el concurso, se editará la edición correspondiente de la *Guía Evooleum Top 100*, que presentará a los cien aceites mejor puntuados, en una edición que describe cada uno de ellos, su perfil en boca y nariz, los alimentos que mejor maridan con cada aceite, sus certificaciones, denominaciones de origen y premios.

Esta guía, que en sus ediciones anteriores ha sido prologada por Ferrán Adrià y por José Andrés, se distribuye a todas las firmas y establecimientos nacionales e internacionales del sector *gourmet* y *delicatessen*, así como a 1.500 restaurantes con Estrella Michelin en el mundo.

Autoridades y representantes de las instituciones cordobesas han querido sumarse a la presentación de esta cata para apoyar al sector del aceite de oliva cordobés. La presidenta de AEMO, Ana Romero, la delegada del Gobierno de la Junta, Esther Ruiz, el presidente de la Diputación, Antonio Ruiz y la alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, han destacado el liderazgo de Córdoba en el sector oleícola, así como en el agroalimentario relacionado desde sus distintas vertientes con este producto.

Actualidad



EcoTrama 2018: Baena acogerá el premio pionero de aceite de oliva ecológico el 17 de marzo

Viernes 02 de marzo de 2018

El Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos, EcoTrama, celebrará el próximo 17 de marzo su XVII edición en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena (Córdoba). El premio internacional de aceites de oliva virgen extra ecológicos más antiguo de España concederá los premios EcoTrama de Oro a los aceites que superen los 75 puntos en la cata.

El objetivo primordial del este concurso, que llega ahora a su 17ª edición, es la promoción de los aceites y las almazaras ganadoras. A su carácter internacional y pionero, se une otro rasgo significativo: el prestigioso jurado que compondrá el panel de cata, con integrantes de otros países, conocido por su nivel de exigencia.

Así lo ha revelado el director técnico de la cata, José María Penco, que detalló que 14 catadores –tres de ellos extranjeros– formarán el jurado de esta edición en la que “los aceites ecológicos están ocupando los primeros puestos en concursos nacionales e internacionales” gracias en gran medida a la apuesta por la calidad de las empresas.

EcoTrama está organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, en colaboración con el Ayuntamiento de Baena, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo, y con el patrocinio de Seipasa, empresa dedicada a la investigación, desarrollo y fabricación de productos naturales para la agricultura.

Álvaro Barrera, presidente de Ecovalia, ha afirmado que la edición de 2018 es muy importante porque “ahora mismo la producción ecológica vive un momento muy dulce”. Según Barrera, que ha insistido en que España está entre los diez primeros países con más consumo de productos ecológicos a nivel mundial, “los mercados están respondiendo” y el consumo ha crecido porque “se ha sabido llamar al consumidor”.

EcoTrama 2018, que se celebrará en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena, concederá los premios EcoTrama de Oro a los aceites que superen los 75 puntos en la cata y EcoTrama de Plata a los que oscilen entre 70 y 75 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso.

El concurso Ecotrama se celebrará el próximo día 17



MARILUZ ARIZA BAENA

02/03/2018

El sábado 17 de marzo Baena acoge el XVII Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos EcoTrama 2018, un certamen que organizan la Diputación de Córdoba y Ecovalia y en el que colaboran el Ayuntamiento de Baena, la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo. EcoTrama 2018, que se celebrará en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena, concederá los premios EcoTrama de Oro a los aceites que superen los 75 puntos en la cata y EcoTrama de Plata a los que oscilen entre 70 y 75 puntos. Además, el premio especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso.

A la presentación asistieron junto al alcalde de Baena, Jesús Rojano, el delegado de Agricultura de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, el delegado provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, y el director técnico de la cata-concurso, José María Penco. Como novedad, este año de los catorce catadores, tres serán internacionales.

Buscando el mejor aceite

Más de 400 vírgenes extra de trece países serán catados por 22 expertos en Córdoba hasta hoy sábado Andalucía aportará 120 marcas, mientras que Italia ha presentado más de 40 zumos



En la imagen, autoridades asistentes al acto de ayer. - MIGUEL ÁNGEL SALAS



Una catadora huele el virgen extra, durante la jornada de ayer. - MIGUEL ÁNGEL SALAS



Francisco Expósito

03/03/2018

Más de una veintena de expertos catadores de siete países decidirán hasta hoy cuál es el mejor aceite del mundo en la tercera edición del concurso internacional Evooleum Awards, organizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la publicación especializada Mercacei. Más de 400 vírgenes extra concurren en esta edición cuyo resultado se conocerá en Madrid el próximo 22 de marzo. La mayor parte procede de Andalucía, que aporta más de 120 vírgenes extra, de los que 32 son de Córdoba. Además, los catadores analizarán zumos de aceituna de otras 11 comunidades autónomas, a los que se unirán los procedentes de Italia, Portugal, Grecia, Israel, Túnez, Croacia, Francia, Marruecos, Turquía, Chile, Estados Unidos y Sudáfrica.

El pasado año, Córdoba situó 13 aceites de oliva entre los cien mejores del mundo y dos de ellos, los procedentes de la cooperativa La Purísima de Priego y de Sucesores de Hermanos López, se posicionaron entre los diez primeros. Precisamente, en la anterior edición fue un aceite italiano, elaborado en la almazara Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm, logró el primer puesto. Este año serán más de 40 vírgenes extra de este país los que optarán al máximo galardón.

Los cien mejores aceites aparecerán en la guía Evooleum Top 100, una cuidada edición supervisada por Mercacei, que ha sido premiada por la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEPP) como mejor publicación nueva del año 2017. En el acto, las autoridades locales y provinciales remarcaron la importancia que tiene para Córdoba acoger por tercer año consecutivo la cata de este certamen. La alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, indicó que la ciudad «ha vivido durante demasiado tiempo de espaldas a una de sus realidades más importantes», como es ser «escaparate de un sector como es el agroalimentario». Por su parte, el presidente de la Diputación, Antonio Ruiz, resaltó el importante «salto de calidad» que se ha dado en el aceite de oliva en la provincia. «La apuesta por la calidad siempre es un camino más complejo y más dificultoso», añadió Ruiz, que destacó «el esfuerzo realizado en tan poco tiempo para conseguir los mejores aceites del mundo y los más laureados».

Por su parte, la delegada del Gobierno de la Junta en Córdoba, Esther Ruiz, dijo que la provincia es «referente a nivel mundial en el ámbito del aceite de calidad». En este sentido, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, incidió en la importancia de este certamen y que «Córdoba sea la capital del aceite de oliva durante estos días».

GASTRONOMÍA

El sabor del mejor aceite del mundo

- Una veintena de catadores de ocho países busca el virgen extra más completo entre 400 muestras en el Concurso Evooleum Awards



Una de las mesas de los catadores. / REPORTAJE GRÁFICO: JUAN AYALA

ÁNGELA ALBA 03 MARZO, 2018 -

Se busca el mejor entre los mejores. En estos días 400 aceites de oliva se someten a un examen en el que 22 catadores decidirán su futuro. De esta decisión depende su prestigio ya que, en función del puesto en el que queden, pueden hacerse conocidos en todo el mundo. Su aroma y su sabor serán puntuados por los expertos que participan como jurado en el Concurso Internacional Evooleum Awards, que comenzó ayer en el Centro de Recepción de Visitantes y se extenderá durante la jornada de hoy. La cita está organizada por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la editorial Mercacei, que además publicará una detallada guía sobre los ganadores, como ya ha hecho en ediciones anteriores.

Las catas se realizan por 22 prestigiosos especialistas procedentes de ocho países: España, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Israel, Japón y Argentina. Con sus puntuaciones -que se depositan ante notario- seleccionarán a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. El año pasado el Mejor Absoluto Evooleum fue para un zumo italiano, Trefórt, que logró 97 puntos.

Por tercer año Córdoba ha acogido este concurso que ha recibido 400 muestras, lo que supone un crecimiento del 20% respecto al año anterior en aceites aspirantes al top cien. De ellas, un 60% son españolas y el resto procede de hasta 13 países de cuatro continentes: Italia, Portugal, Grecia, Israel, Túnez, Croacia, Francia, Marruecos, Turquía, Chile, EEUU y Sudáfrica.

De España -líder mundial en producción en aceite de oliva- compiten zumos de 12 comunidades autónomas, siendo Andalucía la que más aspirantes acumula, con 120 marcas de virgen extra, seguida de Castilla-La Mancha y Cataluña. En concreto, la provincia de Córdoba está representada por 32 aceites, siendo la segunda en número tras Jaén.

Una vez celebrado el concurso, Mercacei publicará la tercera edición de la Guía Evooleum Top 100, que presentará los cien mejores aceites puntuados. En su primera edición la obra fue prologada por Ferrán Adriá y en la segunda por José Andrés, considerados como dos de los chefs más influyentes del mundo.

En una visita a las catas, el presidente de la Diputación, Antonio Ruiz, indicó que "no hace demasiados años que se hablaba de la necesidad de apostar por la calidad y la excelencia de nuestros aceites de oliva virgen extra", si bien "el salto de calidad en estos últimos años ha sido espectacular en la provincia". Por su parte, la alcaldesa de Córdoba, Isabel Ambrosio, señaló que "la ciudad, durante demasiado tiempo, ha vivido de espaldas a una de sus realidades y oportunidades más importantes, con la capacidad para hacer las veces de escaparate de un sector como es el agroalimentario".

Reportajes



Las mujeres del virgen extra: Unidas por su pasión por el AOVE

Jueves 08 de marzo de 2018

Las mujeres juegan un papel fundamental en el desarrollo del medio rural, en el que constituyen casi la mitad de la población. No solo representan el 48% de los habitantes, sino que desempeñan funciones de vital importancia en la sociedad rural. Los cambios estructurales del modo de vida agrícola acontecidos desde finales del siglo XX han condicionado la permanencia de las mujeres en el ámbito rural, desplazando en muchos casos su actividad desde la agricultura hacia otros sectores, principalmente hacia el sector servicios y, en otras ocasiones, promoviendo el éxodo de las mujeres hacia zonas urbanas, donde sus posibilidades laborales son más amplias.

La presencia y actividad de las mujeres en el medio rural ha demostrado ser clave para evitar el despoblamiento y para la consecución de un desarrollo pleno y sostenible en dicho medio, lo que constituye una garantía de viabilidad, identidad, progreso y cohesión para toda la sociedad, según el primer Plan para la Promoción de las Mujeres en el Medio Rural, aprobado por el Gobierno en octubre de 2015, que destaca que las mujeres rurales son esenciales para asentar la población, evitar la masculinización y envejecimiento del medio rural, e impulsar la diversificación económica. Poner en valor y reconocer la posición de las mujeres en el medio rural, y garantizarles igualdad de oportunidades, es hoy imprescindible desde cualquier punto de vista.

En el caso concreto del olivar, la mujer ha jugado un importante papel desde sus orígenes y desde hace muchos años desempeña las funciones de agricultora, operaria de patio de

recepción, directora de producción, calidad, laboratorio, etc., asumiendo un mayor protagonismo en la industria oleícola.

No obstante, la percepción general es que aún existe un porcentaje bajo de representatividad de la mujer en puestos relevantes y de responsabilidad en las empresas, cooperativas o almazaras, un hecho que es similar al de otros sectores, “cuando además son las mujeres las que dirigen los núcleos de alimentación familiar y en teoría con las que conectaríamos mejor”, relata la directora comercial de Almazaras de la Subbética, Lucía Matas. Por su parte, Anunciación Carpio, licenciada en Biología, especialista en aceites y grasas por el Instituto de la Grasa (CSIC) y catadora, va más allá y considera “necesario e imprescindible” que la mujer entre de lleno en este sector, principalmente en almazaras y cooperativas. En su opinión, la calidad, el cuidado del fruto, el cariño en su elaboración, la limpieza, la organización y la planificación del proceso... son cualidades muy ligadas a la mujer. “En parte, el sector está mejorando gracias a los puestos importantes que ocupan algunas mujeres, aunque en muchos casos no sean tan visibles”, añade. Para M^a Dolores Humanes, directora de Cotecnisur, la incorporación de la mujer al mundo de la olivicultura es un hecho, y asegura que en la mayoría de las nuevas almazaras que ha puesto en marcha el número de mujeres que se incorporan es mayor que el de hombres, una situación de lo más habitual en Portugal, donde hay mujeres trabajando en el campo, en la poda, como maestras de almazara y, sobre todo, como responsables de calidad.

Si en el sector privado -y sobre todo en el cooperativista- existe muy baja representatividad de la mujer en puestos relevantes y de responsabilidad, “en el Ifapa sucede todo lo contrario, somos funcionarios de carrera y cada día son más las mujeres que nos encontramos en esta institución y ocupando también puestos de responsabilidad”, remarca Brígida Jiménez, doctora en Farmacia, especialista en aceites y directora del Ifapa de Cabra (Córdoba). Lo mismo ocurre en el ámbito de la investigación, en el que existe un número muy alto de mujeres que tienen un gran reconocimiento profesional, nos cuenta Ana Gracia Pérez, investigadora del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de Productos Vegetales del Instituto de la Grasa (IG-CSIC). En el diseño, la visión de Isabel Cabello, directora de la agencia de branding y packaging Cabello x Mure, es que sucede lo mismo que en otros sectores, ya que “en cualquier encuentro o actividad siempre se aprecia bastante más representación masculina que femenina, pero por suerte también se va notando poco a poco el cambio y cada vez existen más mujeres que tienen más visibilidad en el campo de la creatividad”.



¿Estamos reconocidas?

Y, ¿están lo suficientemente valoradas en el sector del olivar y el aceite de oliva? La gerente de Finca Duernas y presidenta de la asociación QvExtra! Internacional, Soledad Serrano, cree que aún no y que existen prejuicios incluso desde las propias mujeres. Brígida Jiménez responde contundente: “la mujer tiene que demostrar su capacidad y al hombre se le da por hecho”; mientras que Anunciación Carpio apunta que se valora su profesionalidad, no la condición de género, pero que “como en cualquier otro sector ocupado tradicionalmente por hombres, la mujer tiene que trabajar mucho más para que se le reconozca lo mismo”.

Independientemente de que sean hombres y mujeres, los buenos profesionales, en general, están bien valorados, recalca M^a Dolores Humanes y añade “a mí no me gusta el victimismo ni aludir a la discriminación por causa de género. No se si en algunos de los trabajos que finalmente no he realizado porque la opción elegida ha sido otra empresa, ha pesado el ser mujer en mi contra. Desde luego yo no soy consciente de ello y pienso que si alguien toma su decisión basándose en este hecho es una forma tan arbitraria de elegir como decidir no trabajar con determinada persona porque su equipo de fútbol favorito sea el Madrid o el Barcelona”. Consoli Molero, gerente de la Sociedad Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas (Ciudad Real), afirma que hace años la mujer no estaba valorada, pero hoy en día sí, o al menos en su caso. “El papel de la mujer moderna es muy importante, pero quizás aún no se valora como es debido. Aunque en los últimos tiempos se han conseguido grandes logros, tenemos que aprender a educar a la sociedad, a cambiar tradiciones. El género femenino debe saber que en este mundo nada se consigue sin esfuerzo y debe arriesgar más para conseguir una valoración más justa. Muchas veces nos hemos puesto freno por miedo al rechazo. Se trata de que seamos personas competentes con ganas de trabajar, da igual el género, lo importante es que se valoren las competencias, aptitudes y actitudes que se tienen hacia el trabajo a realizar. Todos los cambios que quedan se conseguirán si creemos en nosotras mismas”, subraya.

En este sentido, la directora comercial de Almazaras de la Subbética recalca que “nos ha tocado vivir la etapa de la transición de la incorporación de la mujer al mundo laboral y no es menos dura que en otros sectores”. “Yo casi nunca me he sentido menos valorada con mis inmediatos superiores, aunque en la globalidad de las empresas no siempre hayan sabido interpretar nuestros esfuerzos y nuestras aportaciones. Seguramente dentro de unos años seguiremos evolucionando y tendremos el valor y la posición que nos corresponde”, puntualiza.

Y es que, según Carmen Sánchez, catadora y divulgadora de la cultura organoléptica del virgen extra por toda la geografía alemana desde Colonia, este apasionante mundo, marcado entre el olivo y el disfrute del aceite de oliva, está lleno de aportaciones de mujeres que con su labor -ya sea en el campo, en el laboratorio, en la almazara, en labores de marketing, de carácter docente, relacionadas con la cata, etc.- están contribuyendo al evidente incremento del dinamismo en el sector oleícola.

Cambiar de costumbres



Además, son muchas las cualidades que aportan a las diferentes actividades o funciones que desempeñan y que todas ellas detallan: calidad, cariño, emoción, sensibilidad, organización, paciencia, flexibilidad, sensatez, participación, transformación y comunicación para poner en valor el aceite de oliva virgen extra. Aunque, tal y como remarca Ana Gracia Pérez, “no se puede generalizar y hablar de las mujeres como un colectivo con virtudes o defectos homogéneos porque todos, hombres y mujeres, tenemos características que nos hacen singulares y valiosos para determinados sectores de trabajo”. De la misma manera se manifiesta M^a Dolores Humanes, a quien no le gusta distinguir lo que aportan las mujeres visto como un grupo diferente porque “los buenos profesionales aportan su buen hacer, independientemente de su sexo”.

En el caso del marketing, según diversos estudios, la decisión de compra está influenciada en un 80% por la mujer, que es más perfeccionista y se fija más en los detalles, por lo que, “a la hora de valorar un packaging, afina en la percepción del color y acabados”, subraya Isabel Cabello. Eso sí, “todo esto puede ayudar bastante dentro de un equipo, al que aportan puntos interesantes tanto hombres como mujeres”, puntualiza.

Algunas actividades como la investigación, la cata o la cosmética con aceite de oliva están lideradas por mujeres. Ante si es necesario cambiar la imagen de la mujer en el sector, Ana María Romero, presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y alcaldesa de Montoro (Córdoba), cree que la mujer promete jugar un papel totalmente renovador en el sector oleícola de nuestro país, no solo en la puesta en marcha de nuevas ideas en las empresas y cooperativas, así como en proyectos, sino en la forma de trabajar y, por tanto, de liderar grandes iniciativas. A su juicio, “debemos seguir avanzando en la lucha por estar presentes en un sector tan importante para la economía de nuestros pueblos, sin olvidar la reflexión sobre la necesidad de modificar los estereotipos que, no sólo en este sector, encasillan a la mujer”. Según Romero, existen ejemplos de mujeres que han conseguido romper cualquier impedimento y estereotipo, y “que deben servir de ejemplo y de guía para que otras mujeres sigan su camino y se conviertan en gerentes, investigadoras, catedráticas o presidentas”.

La mejor forma de eliminar estos posibles encasillamientos es, según Carmen Sánchez, “escuchar la vocación que a cada uno de nosotros nos mueve y lanzarnos a aquello que nos motiva, sin reparar por un momento en quién ha venido realizando estas actividades tradicionalmente”.

Los tiempos están cambiando y en breve la mujer estará en el puesto y lugar que le corresponde, apunta Brígida Jiménez, quien considera que el conocimiento nos conduce al éxito y “la velocidad a la que caminamos es tan rápida que no iríamos a un buen puerto sin este gran valor del ser humano, sea hombre o mujer”.

La apuesta de Consoli Molero es que las nuevas generaciones cambien las “costumbres”. En su opinión, la tradición otorga privilegios al hombre y la sociedad está encasillada en roles, por lo que “tenemos que fomentar medidas concretas no solo en el sector oleícola, sino en todos los sectores, con iniciativas de concienciación social que ayuden a potenciar la igualdad a partir de la coeducación. Así, en un futuro, cualquier puesto de trabajo será realizado indistintamente por un hombre o una mujer”.



Lo que ocurre en este sector es muy parecido a lo que sucede en el resto de los sectores, comenta Soledad Serrano, quien afirma que en general no existe una igualdad de oportunidades, pero “esto va evolucionando progresivamente y en la medida en que nosotras vamos demostrando que esos prejuicios son completamente infundados”.

Para Ana Gracia Pérez, los estereotipos nunca son correctos, ya que hay mujeres

que lideran actividades muy diferentes dentro del sector del AOVE y no existen ámbitos adecuados o inadecuados para la mujer. Además, en el caso concreto de la investigación, no cree que las mujeres estén encasilladas en parcelas específicas, ya que todos los investigadores son continuamente evaluados en función de sus logros y producción científica, por lo que es un sistema en el que queda poco espacio para la discriminación en función del sexo.

Además, la incorporación de la mujer al mundo de la olivicultura es hoy una realidad en todas sus facetas. Según M^a Dolores Humanes, prácticamente el único grupo laboral en el que aún no ha visto que se haya incorporado la mujer es el del transporte de aceitunas a las industrias, es decir, como conductoras de camiones. En todos los demás ámbitos del mundo oleícola su presencia es constatable, con una representación creciente, si bien es verdad que dicha presencia es más numerosa en las almazaras de nueva constitución, un hecho que refrenda Paula Silva, responsable industrial de la empresa lusa Olivomundo, quien explica que en Portugal cada vez hay más fábricas de mayor tamaño y nuevas fincas de gran extensión gestionadas por mujeres.

Emprendedoras



En los últimos años el papel de las mujeres emprendedoras está alcanzando un mayor protagonismo en la economía rural. En este entorno, según detalla el primer Plan para la Promoción de las Mujeres en el Medio Rural, el 54% de las personas que deciden emprender un negocio son mujeres, frente a un 46% de hombres, mientras que si hablamos del mundo urbano el porcentaje de mujeres empresarias desciende hasta el 30%, frente al 70% de hombres.

A su vez, casi 8 de cada 10 (el 79%) empresarias rurales son autónomas, y apuestan por poner en marcha iniciativas empresariales que ofertan productos o servicios de los que carece su entorno. Una visión que todas ellas comparten, realzando la existencia de iniciativas más novedosas y originales, en las que siempre hay detrás una mujer porque “el

enfoque actual les permite que así sea y hay disponibilidad de información y de la propia mujer para aprender cada día más”, detalla Paula Silva.

En concreto, la presidenta de AEMO considera que la cifra de mujeres emprendedoras cada día es más elevada, apostando por crear sus propias startups y también por invertir en proyectos de otros empresarios, aunque reconoce que en el sector oleícola las empresarias siguen siendo minoría.

En la misma línea se manifiesta la gerente de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas, quien opina que se debe establecer un entorno favorable para que las mujeres se lancen a formar parte activa del mundo oleícola. Según Molero, el género femenino promete jugar un papel totalmente renovado en este sector, que es emprendedor, con la puesta en marcha de nuevas ideas y proyectos de almazaras. “Debemos ir más allá de la incorporación de cuotas de igualdad en el sector oleícola para desarrollar innovación.

Hay que potenciar mecanismos de trabajo novedosos y de gestión de equipos. La participación de las mujeres en los grupos de trabajo produce un crecimiento económico más rápido para este sector”, apunta.

En opinión de Anunciación Carpio, en estos años de crisis, abordar un proyecto nuevo resulta fundamental para cubrir un espacio laboral y en el sector oleícola había mucho espacio sin desarrollar. “Ahora existen iniciativas privadas de mujeres que están dando un paso más, explorando ese incremento de valor a su producto y tratando de lanzarlo al mercado. Están buscando su calidad de vida y luchando por el porvenir de sus hijos. Me fascina”, resalta.

Tampoco es extraño encontrar a mujeres en puestos de gran responsabilidad, a diferencia de hace unos años. “En el sector oleícola las mujeres están cobrando un protagonismo muy especial, ya que en la actualidad están altamente cualificadas y cuentan con mucha personalidad, iniciando proyectos de gran notoriedad por su originalidad y calidad”, asegura Isabel Cabello, quien señala que también existe una tendencia en branding (“y creemos que le da un valor muy positivo”) de resaltar el valor femenino cuando se trata de proyectos con un alto componente emocional. “Ese contexto nos recuerda a nuestra madre, abuela... y es más fácil conectar con el consumidor y generar empatía”, resalta.

Una proyección imparable

Con vistas al futuro, la apreciación general es bastante positiva y, como en otros muchos sectores, en breve se llegará a la paridad bien entendida, afirma la directora comercial de Almazaras de la Subbética, quien asegura que no tendremos prejuicios del pasado y la transición del trabajo de la mujer fuera del núcleo del hogar será completa. Y habrá una

distribución armónica dependiendo de los valores y de las habilidades de cada persona, independientemente de su sexo.

Sin duda alguna, su trabajo seguirá siendo un componente fundamental en la evolución del sector oleícola, admite Carmen Sánchez; mientras que Anunciación Carpio subraya que “hemos abierto un camino difícil, pero las mujeres somos constantes y capaces de superar mil zancadillas, como lo hemos hecho la mayoría de las que estamos aquí, ahora”.

Otra esperanzadora mirada al futuro es la de M^a Dolores Humanes, que apuesta por que la mujer colonice todos los puestos de trabajo, incluso superando la presencia de los hombres en algunas facetas como la gerencia, la gestión de la calidad y la innovación tecnológica en el sector.

No en vano, la mujer ha estado presente en el mundo de la olivicultura desde el origen mismo del cultivo del olivo. “Como me gusta citar en mis conferencias, el olivo es un cultivo feminista, ya que es protagonista del primer ejemplo de la historia en el cual una mujer, Atenea, le gana la partida a un hombre, Poseidón, al presentar como obsequio para competir por ser la deidad protectora de Atenas el olivo, frente al caballo”, relata Humanes.



A juicio de Ana Gracia Pérez la incorporación de las mujeres en puestos de responsabilidad será imparable en los próximos años, ya que las mujeres del sector han diversificado notablemente su formación, manteniendo los mismos niveles de excelencia pero sin circunscribirse a parcelas específicas dentro de él. Además, cree que en la actualidad parece más “legítima” la ambición profesional de las mujeres, que han conseguido que los modelos sean más flexibles, haciéndolas más valientes a la hora de asumir puestos de gestión de responsabilidad.

“El avance logrado por las mujeres en este sector ha sido muy relevante en los últimos años. No obstante, los resultados obtenidos distan de ser los deseados y queda todavía mucho camino por recorrer. Las oportunidades van en aumento, la discriminación se ha reducido y el rol de la mujer ha salido fortalecido, esperando que esta sea la tendencia”, sentencia Consoli Molero. Su deseo: que la imagen de la mujer avance con el sector oleícola.

“En España todavía quedan muchas empresas puramente en el sector primario, que poco a poco irán evolucionando a ofrecer un producto terminado y por eso creo que existe aun más espacio para la mujer”, indica la gerente de Finca Duernas, que considera que la labor de convertir nuestro olivar en centros de producción donde se envasen sus propios aceites, poner las marcas en el mercado, comunicar una imagen de empresa, junto a lo que realmente es el virgen extra, es un terreno por abonar donde prevé que la mujer puede jugar un papel determinante.

Isabel Cabello cree, por su parte, que el papel de la mujer en el sector irá evolucionando con rapidez y mejorando cada día, aunque aboga por seguir trabajando porque, en la actualidad, en todos los ámbitos de la vida, “la mujer siempre tiene que demostrar su valía, mientras que para el hombre sigue siendo mucho más fácil”. “Es muy normal ver como la mujer trabaja, lleva gran parte de las tareas de la casa y de la familia además de mantenerse maravillosas cada día. Creo que estas circunstancias más duras, nos están haciendo más fuertes. El ejemplo que estamos viendo de mujeres empresarias de gran preparación y talento en el sector, está ayudando a que esto ocurra y que otras mujeres se vean reflejadas y se animen a evolucionar y aportar en el sector su granito de arena”.

La voluntad creciente de la mujer de entrar y mantenerse en el mercado laboral va acompañada de transformaciones importantes en la naturaleza de los empleos, en el nivel de formación y en la forma de vida familiar, afirma Ana María Romero. “Debemos ver la evolución, aunque lenta, que nos muestra una presencia femenina cada vez más relevante. Desde el punto de vista cualitativo, el salto que se está produciendo es importante y constituye el motor del cambio”, concluye.

Diputación y Ecovalia impulsan el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos

Redacción | 13 de Marzo de 2018



La XVII edición de Ecotrama se celebrará este sábado en Baena

La Diputación de Córdoba, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, y la Asociación Valor Ecológico CAAE (Ecovalia) vuelven a colaborar en la puesta en marcha de la XVII edición del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos 'Ecotrama 2018', que tendrá lugar en Baena el próximo sábado, 17 de marzo.

El delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, ha manifestado que “Ecotrama es un referente de los concursos de aceite ecológicos y cada año se va superando” y ha recordado que “en años anteriores el concurso ha pasado por Pozoblanco o Carcabuey por ese carácter itinerante que tiene”.

Sánchez ha señalado que “las administraciones debemos apoyar la labor de promoción de nuestros productos y la Diputación está apostando por lo nuestro”.

Por su parte, el delegado provincial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, “Córdoba es líder a nivel nacional y en la campaña 2016-17 produjo 8 millones de kilos, una cuarta parte

de lo que hubo a nivel nacional. Tenemos 5.600 hectáreas de lo ecológico y un proyecto en Córdoba de aceites ecológicos basados en la calidad”.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha incidido en “el buen estado en que se encuentra actualmente la producción ecológica, con un mercado que responde cada vez mejor y que sitúa a España entre los 10 países que más alimentos ecológicos consumen”.

El alcalde de Baena, Jesús Rojano, ha agradecido que se haya elegido su municipio para desarrollar el concurso y ha apostillado que “Baena es un referente del aceite y lleva más de 30 años trabajando en la producción ecológica”.

Respecto al certamen, José María Penco, director técnico de cata-concurso Ecotrama, ha anunciado que han recibido 74 muestras y que serán 14 los miembros del jurado. “Tres serán internacionales, de Argentina, Japón e Italia a fin de que haya también otra perspectiva en el concurso”, ha dicho.

La 17 edición del concurso cuenta, además de la Diputación y Ecovalia, con la colaboración del Ayuntamiento de Baena, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo, y el patrocinio de Seipasa.

Asimismo, el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, y el presidente de Ecovalia Álvaro Barrera, han sellado esta mañana su compromiso de mantener la alianza entre ambas entidades para fomentar el desarrollo de la producción ecológica, a través de iniciativas como Ecotrama.

Puede ver este artículo en la siguiente dirección </articulo/diputacion/diputacion-ecovalia-impulsan-concurso-internacional-aceites-oliva-virgen-extra-ecologicos/20180313172018053746.html>

© 2018 Lucena Hoy

EDITA: **Sur Media Comunicación S.L.**

DIRECTOR: **José María García Sánchez**

Domicilio: **Plaza del Mercado 71 Bajo Der. Lucena**

Tel. y WhatsApp Redacción/Publicidad: **676 286 936**

Mail: **lucenahoy@lucenahoy.com**

opennemas | POWERED BY OPENHOST

Diputación, Junta y Ecovalia colaboran en la puesta en marcha de la XVII edición de Ecotrama

La Diputación de Córdoba, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, la Junta de Andalucía y la Asociación Valor Ecológico CAAE (Ecovalia) vuelven a colaborar en la puesta en marcha de la XVII edición del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos Ecotrama 2018, que tendrá lugar en Baena (Córdoba) el próximo sábado, 17 de marzo.

13/03/2018
CÓRDOBA, 13 (EUROPA PRESS)

La Diputación de Córdoba, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, la Junta de Andalucía y la Asociación Valor Ecológico CAAE (Ecovalia) vuelven a colaborar en la puesta en marcha de la XVII edición del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos Ecotrama 2018, que tendrá lugar en Baena (Córdoba) el próximo sábado, 17 de marzo.

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, ha presentado este certamen acompañado por el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, el alcalde de Baena, Jesús Rojano, y **el director técnico de cata-concurso Ecotrama, José María Penco.**

En su intervención, Sánchez ha manifestado que "Ecotrama es un referente de los concursos de aceite ecológicos y cada año se va superando" y ha recordado que "en años anteriores el concurso ha pasado por Pozoblanco o Carcabuey por ese carácter itinerante que tiene".

Asimismo, el diputado provincial ha puesto de manifiesto que "las administraciones debemos apoyar la labor de promoción de nuestros productos y la Diputación está apostando por lo nuestro".

Por su parte, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, ha recalcado que "Córdoba es líder a nivel nacional y en la campaña 2016-17 produjo ocho millones de kilos, una cuarta parte de lo que hubo a nivel nacional. Tenemos 5.600 hectáreas de lo ecológico y un proyecto en Córdoba de aceites ecológicos basados en la calidad".

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha incidido en "el buen estado en que se encuentra actualmente la producción ecológica, con un mercado que responde cada vez mejor y que sitúa a España entre los diez países que más alimentos ecológicos consumen".

El alcalde de Baena, Jesús Rojano, ha agradecido que se haya elegido su municipio para desarrollar el concurso y ha apostillado que "Baena es un referente del aceite y lleva más de 30 años trabajando en la producción ecológica".

Respecto al certamen, el director técnico de cata-concurso Ecotrama, **José María Penco**, ha anunciado que han recibido 74 muestras y que serán 14 los miembros del jurado. "Tres serán internacionales, de Argentina, Japón e Italia a fin de que haya también otra perspectiva en el concurso", ha dicho.

La 17ª edición del concurso cuenta, además de la Diputación y Ecovalia, con la colaboración del Ayuntamiento de Baena, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo, y el patrocinio de Seipasa.

Asimismo, el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, y el presidente de Ecovalia Álvaro Barrera, han sellado este martes su compromiso de mantener la alianza entre ambas entidades para fomentar el desarrollo de la producción ecológica, a través de iniciativas como Ecotrama.

Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos Ecotrama 2018

miércoles 14 marzo 2018

La Diputación de Córdoba, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, la Junta de Andalucía y la Asociación Valor Ecológico CAAE (Ecovalia) vuelven a colaborar en la puesta en marcha de la XVII edición del **Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos Ecotrama 2018**, que tendrá lugar en Baena (Córdoba) el próximo sábado, 17 de marzo.

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, ha presentado este certamen acompañado por el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, el alcalde de Baena, Jesús Rojano, y el director técnico de cata-concurso Ecotrama, José María Penco.



En su intervención, Sánchez ha manifestado que "Ecotrama es un referente de los **concursos de aceite ecológicos** y cada año se va superando" y ha recordado que "en años anteriores el concurso ha pasado por Pozoblanco o Carcabuey por ese carácter itinerante que tiene".

Asimismo, el diputado provincial ha puesto de manifiesto que "las administraciones debemos apoyar la labor de promoción de nuestros productos y la Diputación está apostando por lo nuestro".

Por su parte, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, ha recalcado que "Córdoba es líder a nivel nacional y en la campaña 2016-17 produjo ocho millones de kilos, una cuarta parte de lo que hubo a nivel nacional".

Asimismo, el diputado provincial ha puesto de manifiesto que "las administraciones debemos apoyar la labor de promoción de nuestros productos y la Diputación está apostando por lo nuestro".

Tenemos 5.600 hectáreas de lo ecológico y un proyecto en Córdoba de aceites ecológicos basados en la calidad".

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha incidido en "el buen estado en que se encuentra actualmente la producción ecológica, con un mercado que responde cada vez mejor y que sitúa a España entre los diez países que más **alimentos ecológicos consumen**".

El alcalde de Baena, Jesús Rojano, ha agradecido que se haya elegido su municipio para desarrollar el concurso y ha apostillado que "Baena es un referente del aceite y lleva más de 30 años trabajando en **la producción ecológica**".



Respecto al certamen, el director técnico de cata-concurso Ecotrama, José María Penco, ha anunciado que han recibido 74 muestras y que serán 14 los miembros del jurado.

"Tres serán internacionales, de Argentina, Japón e Italia a fin de que haya también otra perspectiva en el concurso", ha dicho.

La 17ª edición del concurso cuenta, además de la Diputación y Ecovalia, con la colaboración del Ayuntamiento de Baena, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y la **Asociación Española de Municipios del Olivo**, y el patrocinio de Seipasa.

Asimismo, el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, y el presidente de Ecovalia Álvaro Barrera, han sellado este martes su compromiso de mantener la alianza entre ambas entidades para fomentar el desarrollo de la producción ecológica, a través de iniciativas como Ecotrama.

europapress / andalucía

GEA Iberia y AEMO convocan el I Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo

Publicado 15/03/2018 18:56:26 

CÓRDOBA, 15 Mar. (EUROPA PRESS) -

GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), presidida por la alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana María Romero, han convocado la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo.

Según han indicado ambas instituciones en una nota, este galardón es único en el mundo por su temática y relevancia, ya que pretende convertirse en el máximo reconocimiento anual a la acción, iniciativa o proyecto que haya logrado aumentar de forma notable el consumo del zumo de aceitunas a nivel internacional.

El premio cuenta con una dotación única de 3.000 euros. Las iniciativas que se presenten deben estar basadas en fundamentos científicos, gastronómicos, ambientales, culturales o de comunicación.

La candidatura de las personas, empresas, asociaciones o instituciones que opten al premio deben ser presentadas por alguna persona o entidad relacionada con el sector oleícola, por lo que en ningún caso podrán presentarse por sí mismas.

El jurado que otorgue el premio está compuesto por varias personas de gran prestigio dentro del sector a nivel nacional e internacional. Serán objeto de este premio las acciones, iniciativas o proyectos relevantes para la comercialización y consumo del aceite de oliva de los últimos cinco años.

La organización, entre los postulados al premio, podrá seleccionar hasta cinco finalistas que pasarán a la valoración final por parte del jurado. Las bases y toda la información sobre este certamen pueden consultarse en la web de AEMO ('www.aemo.es').

Además, en cada edición, y coincidiendo con el fallo y entrega del Premio AEMO-GEA, el jurado y ambas entidades reconocerán también la trayectoria profesional de una persona que haya destacado a favor del desarrollo del sector oleícola español. Este reconocimiento será entregado de forma solemne en el mismo acto de entrega del Premio GEA-AEMO, que tendrá lugar el próximo mes de mayo.

El responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, ha destacado que este premio nace con mucha fuerza y con una clara vocación de continuidad. "Este galardón es innovador porque reconoce el esfuerzo por fomentar el consumo de aceite de oliva a nivel mundial, algo por lo que trabajamos todos los agentes y que beneficia al

conjunto del sector. Vamos a apostar muy fuerte por él para que se convierta en un referente internacional en poco tiempo", ha señalado.

Por su parte, José María Penco, director de AEMO, entidad que agrupa a más de 125 municipios y diputaciones españolas, ha señalado que "nuestra Asociación nació en 1996 para difundir la cultura del olivo y promover el consumo de aceite de oliva".

En este sentido, ha agregado que "con este nuevo Premio pretendemos reforzar este objetivo prioritario porque la producción mundial de aceite de oliva crecerá en los próximos años y desde el sector tenemos que incrementar también la demanda global de forma que existan unos precios de equilibrio dignos y capaces de remunerar mínimamente al olivarero".

El Grupo GEA genera más de 400 puestos directos de trabajo en la Península Ibérica y posee once centros de trabajo en España y Portugal, situados en importantes núcleos económicos como Madrid, Barcelona, Valencia, Huelva, Úbeda (Jaén), Vigo o Lisboa (Portugal). Además, cotiza en la bolsa alemana MDAX (G1A, WKN 660 200).

GEA Iberia desarrolla una intensa actividad a lo largo de todo el año para mejorar el conocimiento del sector oleícola a nivel internacional y para organizar y apoyar acciones formativas dirigidas a los profesionales del sector del aceite de oliva.



¿Cómo hacer un vídeo para tus redes sociales?

No vamos a llenar este espacio de métricas, gráficas y estudios que certifican la utilidad d...

Ofrecido por **Happy Megaphone**

El futuro empieza hoy.

Recarga tus ganas de conducir con nuestra Gama completa de Eléctricos Peugeot. Conócelos.

Smartphone + TV de regalo

Llévate el nuevo Sony Xperia XZ2 por 25€/mes ¡Sin intereses! Y una TV Bravia 32" de regalo

NUEVA FORD TRANSIT COURIER

Conectada y ágil, la Nueva Ford Transit Courier está diseñada para hacer crecer tu reputación.

GEA Iberia y AEMO convocan el I Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo

GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), presidida por la alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana María Romero, han convocado la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo.

15/03/2018

CÓRDOBA, 15 (EUROPA PRESS)

GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), presidida por la alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana María Romero, han convocado la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo.

Según han indicado ambas instituciones en una nota, este galardón es único en el mundo por su temática y relevancia, ya que pretende convertirse en el máximo reconocimiento anual a la acción, iniciativa o proyecto que haya logrado aumentar de forma notable el consumo del zumo de aceitunas a nivel internacional.

El premio cuenta con una dotación única de 3.000 euros. Las iniciativas que se presenten deben estar basadas en fundamentos científicos, gastronómicos, ambientales, culturales o de comunicación.

La candidatura de las personas, empresas, asociaciones o instituciones que opten al premio deben ser presentadas por alguna persona o entidad relacionada con el sector oleícola, por lo que en ningún caso podrán presentarse por sí mismas.

El jurado que otorgue el premio está compuesto por varias personas de gran prestigio dentro del sector a nivel nacional e internacional. Serán objeto de este premio las acciones, iniciativas o proyectos relevantes para la comercialización y consumo del aceite de oliva de los últimos cinco años.

La organización, entre los postulados al premio, podrá seleccionar hasta cinco finalistas que pasarán a la valoración final por parte del jurado. Las bases y toda la información sobre este certamen pueden consultarse en la web de AEMO ('www.aemo.es').

Además, en cada edición, y coincidiendo con el fallo y entrega del Premio AEMO-GEA, el jurado y ambas entidades reconocerán también la trayectoria profesional de una persona que haya destacado a favor del desarrollo del sector oleícola español. Este reconocimiento será entregado de forma solemne en el mismo acto de entrega del Premio GEA-AEMO, que tendrá lugar el próximo mes de mayo.

El responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, ha destacado que este premio nace con mucha fuerza y con una clara vocación de continuidad. "Este galardón es innovador porque reconoce el esfuerzo por fomentar el consumo de aceite de oliva a nivel mundial, algo por lo que trabajamos todos los agentes y que beneficia al conjunto del sector. Vamos a apostar muy fuerte por él para que se convierta en un referente internacional en poco tiempo", ha señalado.

Por su parte, José María Penco, director de AEMO, entidad que agrupa a más de 125 municipios y diputaciones españolas, ha señalado que "nuestra Asociación nació en 1996 para difundir la cultura del olivo y promover el consumo de aceite de oliva".

En este sentido, ha agregado que "con este nuevo Premio pretendemos reforzar este objetivo prioritario porque la producción mundial de aceite de oliva crecerá en los próximos años y desde el sector tenemos que incrementar también la demanda global de forma que existan unos precios de equilibrio dignos y capaces de remunerar mínimamente al olivarero".

El Grupo GEA genera más de 400 puestos directos de trabajo en la Península Ibérica y posee once centros de trabajo en España y Portugal, situados en importantes núcleos económicos como Madrid, Barcelona, Valencia, Huelva, Úbeda (Jaén), Vigo o Lisboa (Portugal). Además, cotiza en la bolsa alemana MDAX (G1A, WKN 660 200).

GEA Iberia desarrolla una intensa actividad a lo largo de todo el año para mejorar el conocimiento del sector oleícola a nivel internacional y para organizar y apoyar acciones formativas dirigidas a los profesionales del sector del aceite de oliva.