

Actualidad



GEA y AEMO crean el primer premio que reconocerá el fomento del consumo de aceite de oliva en el mundo

Viernes 16 de marzo de 2018

GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) han convocado la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo. La acción, iniciativa o proyecto que haya logrado aumentar de forma notable el consumo del zumo de aceitunas a nivel internacional será reconocido con este nuevo galardón anual, dotado con 3.000 euros y único en el mundo por su temática y relevancia.

Para poder presentarse al premio, las personas, empresas, asociaciones o instituciones deben ser postuladas por alguna persona o entidad relacionada con el sector oleícola, por lo que en ningún caso podrán presentarse por sí mismas. 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.

<http://www.mercacei.com/noticia/48606/actualidad/gea-y-aemo-crean-el-primer-premio-que-reconocera-el-fomento-del-consumo-de-aceite-de-oliva-en-el-mundo.html>

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.

Entre los postulados al galardón, la organización podrá seleccionar hasta cinco finalistas que pasarán a la valoración final por parte del jurado.

El responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, destaca 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 (profesionales, empresas, productores...) 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”, señala.

El director de AEMO, José María Penco, señala que “nuestra Asociación nació en 1996 para difundir la cultura del olivo y promover el consumo de aceite de oliva. 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”.

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

16/03/2018

GEA Iberia y la **Asociación Española de Municipios del Olivo** (AEMO) han convocado la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo. 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 5 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, destaca 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 (profesionales, empresas, productores...) 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”, señala.

Por su parte José María Penco, director de AEMO, entidad que agrupa a más de 125 municipios y diputaciones españolas, señala que “nuestra Asociación nació en 1996 para difundir la cultura del olivo y promover el consumo de aceite de oliva. 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 aceite 'La Torre hojiblanca', galardonado con el Premio Internacional de Aceite Ecológico 'Ecotrama'

- El aceite malagueño 'La Torre Hojiblanca' ha sido galardonado este domingo con el Premio Internacional de Aceite Ecológico 'Ecotrama', que desde hace 17 años organizan Ecovalia y Diputación de Córdoba, y cuyas características han sido descritas por los catadores del certamen como "frutado intenso, verde, que recuerda a la hierba, a la tomatera, a la almendra; aroma a plátano, frutal y vegetal; picor y amargor medio, balanceado".

17/03/2018

BAENA (CÓRDOBA), 17 (EUROPA PRESS)

El aceite malagueño 'La Torre Hojiblanca' ha sido galardonado este domingo con el Premio Internacional de Aceite Ecológico 'Ecotrama', que desde hace 17 años organizan Ecovalia y Diputación de Córdoba, y cuyas características han sido descritas por los catadores del certamen como "frutado intenso, verde, que recuerda a la hierba, a la tomatera, a la almendra; aroma a plátano, frutal y vegetal; picor y amargor medio, balanceado".

Además de este premio, el citado aceite ha recibido la Mención Especial al Mejor Frutado Verde. En la categoría de Frutado Maduro, la mayor puntuación ha sido para el albaceteño 'Camino de Aníbal'. El nivel de las muestras, según los propios catadores --algunos de ellos procedentes de otros países, como Argentina y Japón--, ha sido "excepcional", según ha informado Ecovalia en un comunicado.

La cata de la 17ª edición del concurso Ecotrama se ha celebrado en Baena (Córdoba), donde 14 catadores de prestigio internacional, **bajo la dirección técnica de José María Penco**, han catado las muestras de aceite ecológico recibidas de tres países y nueve comunidades autónomas.

Penco ha destacado "la excepcional calidad de los participantes", y ha explicado que los AOVE ecológicos "están ocupando ya los primeros puestos en los concursos de aceite en general, así que aquí, que nos centramos sólo en los ecológicos, no me cabe duda de que están los mejores aceites del mundo".

En total, en esta edición se han concedido 39 medallas de oro y once medallas de plata cuya lista completa de premios estará disponible en la página web 'www.ecovalia.org'. Asimismo, el director del concurso ha añadido que, "además de ser pionero en su sector a nivel nacional, no tenemos la menor duda de que 'Ecotrama' es uno de los dos concursos de aceite de oliva ecológico más importantes del mundo".

El concurso cuenta con el patrocinio de Seipasa, empresa dedicada a la investigación, desarrollo y fabricación de productos naturales para la agricultura, y la colaboración de la

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, la Asociación Española de Municipios del Olivo y el Ayuntamiento de Baena, cuyo alcalde, Jesús Rojano, ha explicado que este tipo de certámenes ofrece a las almazaras ecológicas "una merecida recompensa por el esfuerzo que hacen para obtener aceites de máxima calidad".

'Ecotrama 2018' se ha celebrado en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena. En este marco, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha recalcado que "Ecotrama ha batido récords este año en cuanto a participación, probablemente por la labor de difusión que desde Ecovalia hemos realizado en foros nacionales e internacionales, como la feria Biofach".

Además, ha explicado que "los aceites que han salido premiados este año nos acompañarán a lo largo de 2018 en todos los eventos en los que tomemos partido y tenga cabida la promoción de AOVE ecológico".

BAENA / CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ECOLÓGICOS

Finca La Torre hojiblanca obtiene el máximo galardón de Ecotrama 2018

14 catadores han concedido en la edición de este año 39 medallas de oro y 11 distinciones de plata. Álvaro Barrera, de Ecovalia, afirma que «este año se ha batido récord en cuanto a participación»



El jurado, durante la cata que se realizó ayer en la sede de la DO Baena para elegir a los premiados del concurso internacional. - M. ARIZA



El alcalde, cuarto por la izquierda, junto a organizadores y patrocinadores. - M. ARIZA



[Mariluz Ariza](#)

18/03/2018

El aceite malagueño Finca La Torre hojiblanca obtuvo ayer el máximo galardón del Premio Internacional de Aceite Ecológico que desde hace 17 años organizan Ecovalia y la Diputación de Córdoba. Además, recibió la mención especial al mejor frutado verde. Los catadores de Ecotrama describieron al aceite de «frutado intenso, verde, que recuerda a la hierba, a la tomatera, a la almendra; aroma a plátano, frutal y vegetal; picor y amargor medio, balanceado». En la categoría de frutado maduro, la mayor puntuación fue para el albaceteño Camino de Aníbal. El nivel de las muestras, según los propios catadores -algunos de ellos procedentes de otros países, como Argentina y Japón-, fue excepcional.

La cata de la 17ª edición del concurso Ecotrama se celebró en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena. En ella participaron 14 catadores de prestigio internacional que, **bajo la dirección técnica de José María Penco**, cataron las muestras de aceite ecológico, en torno a 80, recibidas de tres países - España, Italia y Portugal- y nueve comunidades autónomas. Penco destacó del jurado que son «los mejores». De los 14 miembros, nueve son jefes de panel, «es

decir, estamos en un concurso y vale lo que vale su jurado y es el mejor de todos los posibles».

También destacó la excepcional calidad de los participantes y explicó que los aceites de oliva virgen extra ecológicos «están ocupando ya los primeros puestos» en los concursos de aceite en general, así es que «aquí, que nos centramos sólo en los ecológicos, no me cabe duda de que están los mejores aceites del mundo». El director del concurso añadió que, además de ser pionero en su sector a nivel nacional, no hay la menor duda de que Ecotrama «es uno de los dos concursos de aceite de oliva ecológico más importantes del mundo», por lo que hoy «Baena es capital de la calidad y de la producción ecológica».

En total, en esta edición se han concedido 39 medallas de oro y 11 medallas de plata.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, explicó que Ecotrama ha batido récords este año en cuanto a participación, «probablemente por la labor de difusión que desde Ecovalia hemos realizado en foros nacionales e internacionales, como la feria Biofach». Barrera señaló que todos los aceites que han salido premiados este año «nos acompañarán a lo largo de 2018 en todos los eventos en los que tomemos partido y tenga cabida la promoción de aceite de oliva virgen extra ecológico». Barrera recordó que actualmente los aceites ecológicos compiten a nivel mundial con los convencionales sin ningún problema.

Por su parte, el alcalde de Baena, Jesús Rojano, afirmó que con este concurso internacional la localidad se convierte «en el centro de atención del aceite de oliva virgen extra ecológico». Consideró que este tipo de certámenes ofrece a las almazaras ecológicas «una merecida recompensa por el esfuerzo que hacen para obtener aceites de máxima calidad», para que también sirva de reclamo dentro del mercado internacional con respecto al consumo y la adquisición de ese aceite.

El concurso cuenta con el patrocinio de Seipasa, empresa dedicada a la investigación, desarrollo y fabricación de productos naturales para la agricultura, y la colaboración de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Asociación Española de Municipios del Olivo y el Ayuntamiento de Baena.

Ecotrama concede las medallas de oro a los aceites que superen los 75 puntos y las medallas de plata a los que oscilen entre 70 y 75 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se concede al aceite que consiga la mayor puntuación.

EL VIRGEN EXTRA COTIZABA EL VIERNES A 3,31 EUROS POR KILOGRAMO Y EL VIRGEN A 2,90

El precio del aceite cae al nivel más bajo desde octubre del 2016

La Asociación de Municipios del Olivo insta a los olivareros a no malvender el zumo de la aceituna. Los productores consideran que hay un movimiento especulativo tras las últimas lluvias



Varios jornaleros vorean un olivo, en una imagen de esta campaña en la comarca del Guadajoz. - MIGUEL PÁRRAGA



[Francisco Expósito](#)

18/03/2018

Solo dos semanas han bastado para que el precio del aceite de oliva haya sufrido un importante descenso que ha dejado el virgen y el lampante por debajo de los 3 euros y que el virgen extra, el de más calidad, baje a 3,20 euros. Este nivel de precios no era tan reducido desde octubre del 2016 después de que durante la pasada campaña

se registrara el valor más alto de la serie histórica en Córdoba, con una cotización media de 3,67 euros por kilogramo. Los productores han advertido de que detrás de esta situación se encuentran movimientos especulativos y que no corresponde a la situación real del mercado al no registrarse una gran producción en este ejercicio. Sin embargo, la preocupación ya existe tras comprobar que el virgen extra ha bajado un 9% en el último mes, el virgen ha descendido un 15% y el lampante, un 16% en la provincia. **La Asociación de Municipios del Olivo (AEMO)** lo advirtió esta semana al asegurar que se están «dinamitando los pilares de nuestra tierra». Además, lamenta que lo conseguido «con sangre, sudor y lágrimas» se puede venir abajo.

AEMO, que está integrada por 120 municipios, 5 diputaciones y 12 consejos reguladores de siete comunidades autónomas, recuerda lo que sucedió no hace mucho tiempo, concretamente en el 2014, cuando los precios en origen se situaron a niveles «ruinosos» al bajar a 1,80-1,90 euros por kilogramo, cuando los costes se sitúan en 2,5 euros.

«No hay motivos objetivos para que baje la cotización»

¿Por qué?



Calidad versus precio

Sin embargo, analizando lo sucedido, la mejora de los precios que comenzó a verse a partir del año 2015 se produjo más por la caída de las cosechas que se registró en España. Estos años han estado marcados por un periodo seco que afectó considerablemente la capacidad productiva de los olivos. Eso trajo una subida de las cotizaciones en origen, que se trasladó a los lineales y que mantuvo la tendencia alcista de las salidas de zumo de aceituna de las almazaras. Esto coincidió, además, con una reducción de producción en los mercados internacionales que importó aceite y que contribuyó también a elevar las cotizaciones. Córdoba consiguió en el 2017 ingresos récords por sus ventas exteriores al alcanzar los 650,2 millones de euros, un 25% más que en el 2016. El aceite de oliva se consolidó en la provincia como el segundo producto por facturación, solo superado por las manufacturas del cobre.

En solo 10 días, recuerda **AEMO**, el precio se ha derrumbado en más de 50 céntimos por kilogramo en el virgen y el lampante, dejando la cotización por debajo de la barrera psicológica de los 3 euros. Por eso, **AEMO** instó a los productores a mantener la calma: «No perdamos la senda de la renta digna, no hay ninguna razón para que entre todos renunciemos a un valor que el mercado, el consumidor, está dispuesto a pagar».

El delegado territorial de Agricultura de la Junta, Francisco Zurera, hace un llamamiento a la tranquilidad. «No hay excedentes. Hay una normalidad en la venta y en el consumo y queremos estabilidad en los precios», dijo Zurera, que recuerda que la producción ha sido media-baja en la provincia de Córdoba, tras el máximo que se alcanzó en la cosecha 2013/2014 con 362.180 toneladas de aceite de oliva. En este sentido, el secretario general de Asaja Córdoba, Rafael Navas, confía en que «vuelva todo a su cauce». «Hay que lanzar un mensaje de tranquilidad para que los olivareros no se precipiten a corto plazo. La disponibilidad de aceite está muy equilibrada», indicó Navas.

Actualidad



Finca La Torre Hojiblanca, ganador de la 17ª edición de Ecotrama

Lunes 19 de marzo de 2018

En la edición 2018, el Premio Internacional de Aceite Ecológico que desde hace 17 años organizan Ecovalia y Diputación de Córdoba ha recaído en el aceite malagueño *Finca La Torre Hojiblanca*, que ha recibido además la Mención Especial al Mejor frutado verde. Según los catadores, el nivel de las muestras, procedentes tres países y nueve comunidades autónomas, ha sido excepcional.

“Frutado intenso, verde, que recuerda a la hierba, a la tomatera, a la almendra; aroma a plátano, frutal y vegetal; picor y amargor medio, balanceado”. Así han descrito los catadores de Ecotrama al ganador del máximo galardón de [Ecotrama 2018](http://www.mercacei.com/noticia/48613/actualidad/finca-la-torre-hojiblanca-ganador-de-la-17-edicion-de-ecotrama.html). En la categoría de Mención Especial al Mejor frutado maduro, la mayor puntuación ha sido para el albaceteño *Camino de Aníbal*. En total, en esta edición se han concedido 39 Medallas de Oro y 11 Medallas de Plata. La lista completa de

premios se puede consultar en la [web de Ecovalia](#).

La cata de la 17ª edición del concurso Ecotrama se celebró el pasado sábado en Baena (Córdoba) y en ella participaron 14 catadores de prestigio internacional, bajo la dirección técnica de José Mª Penco, quien destacó la excepcional calidad de los participantes y comentó que “los AOVE ecológicos están ocupando ya los primeros puestos en los concursos de aceite en general, así que aquí, que nos centramos sólo en los ecológicos, no me cabe duda de que están los mejores aceites del mundo”. El director del concurso ha añadido que además de ser pionero en su sector a nivel nacional, “no tenemos la menor duda que Ecotrama es uno de los dos concursos de aceite de oliva ecológico más importantes del mundo.”

El concurso cuenta con el patrocinio de Seipasa, empresa dedicada a la investigación, desarrollo y fabricación de productos naturales para la agricultura, y la colaboración de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, la Asociación Española de Municipios del Olivo y el Ayuntamiento de Baena.

EcoTrama 2018 se ha celebrado en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena. Allí, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha explicado que “Ecotrama ha batido récords este año en cuanto a participación, probablemente por la labor de difusión que desde Ecovalia hemos realizado en foros nacionales e internacionales, como la feria Biofach; los aceites que han salido premiados este año nos acompañarán a lo largo de 2018 en todos los eventos en los que tomemos partido y tenga cabida la promoción de AOVE ecológico”.

Actualidad



EVOOLEUM AWARDS 2018: *And the winner is...*

Jueves 22 de marzo de 2018

...*Monini Monocultivar Coratina*, de Monini, S.p.A. El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo en 2018, según el jurado de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, vuelve a ser italiano. La organización del concurso promovido por Mercacei y AEMO ha presentado el esperado EVOOLEUM TOP100 en el marco de la VII edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), que durante ayer y hoy se celebra en el Pabellón 2 de IFEMA en Madrid.

Hablamos de los 100 AOVes que han obtenido la mayor puntuación de entre las alrededor de 500 muestras presentadas a un certamen que nació con la vocación de reconocer la calidad de los mejores vírgenes extra del mundo y que, entre otros méritos, puede presumir de ser el más riguroso y fiable del panorama internacional gracias a su estricta metodología y al espectacular jurado que forma su Panel de Cata.

Además de proclamarse Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018 con 96 puntos, *Monini Monocultivar Coratina* también logra los galardones al Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Verde Maduro, Mejor de Italia y Mejor Coratina, además de encabezar el TOP3 de los Mejores AOVEs de Producción Ecológica. Por cierto que la firma también coloca en lo más alto a otro de sus monovarietales, *Monini Monocultivar Frantoio* (Mejor Frantoio, tercero en el TOP3 de Producción Ecológica y cuarto clasificado en el EVOOLEUM TOP10 con 95 puntos).

Al igual que sucediera en la pasada edición del concurso, ocho AOVEs españoles y dos italianos monopolizan el EVOOLEUM TOP10. Tras el vencedor absoluto, y empatados a puntos, aparecen *Rincón de la Subbética*, de Almazaras de la Subbética, S.L., y *Oro Bailén Reserva Familiar Picual*, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U. A continuación figuran el ya mencionado *Monini Monocultivar Frantoio*, *Maeva & Toro* (Torres Morente, S.A.), *LivesOlives* (Sánchez Fernández de Rute, S.L.), *Conde de Mirasol* (Aceites Mirasol, S.L.) y *Venta del Barón* (Muela-Olives, S.L.), todos ellos con 95 puntos; completando el TOP10 *Almaoliva Bio* (Almazaras de la Subbética, S.L., que por tanto también sitúa dos de sus AOVEs entre los 10 primeros) y *Bravoleum-Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual*, de Aceites Hacienda El Palo, S.L., ambos con 94 puntos. Y preponderancia de las variedades hojiblanca y picual, presentes en ocho de los diez vírgenes extra que conforman el TOP10.

Todo el palmarés ha sido desvelado esta mañana en una presentación celebrada en el marco de la feria World Olive Oil Exhibition (WOOE), el Encuentro Mundial del Aceite de Oliva, que durante ayer y hoy se viene celebrando en el Pabellón 2 de IFEMA en Madrid.

En el acto, Juan A. Peñamil, CEO de Mercacei, y José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) -organizadores del concurso-, presentaron los 100 AOVEs procedentes de seis países (España, Italia, Portugal, Croacia, Marruecos e Israel) que integrarán la *Guía EVOOLEUM World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils 2019*, y cuyas características se darán a conocer en las completas fichas informativas que incluirá esta nueva edición de la Guía, editada en castellano e inglés y disponible también en una *app* para iOS y Android. Una

publicación única en su género que se distribuye en los principales certámenes y ferias internacionales del sector oleícola y gastronómico, así como en establecimientos gourmet y delicatessen, restaurantes con estrella Michelin, librerías y grandes superficies o canal Horeca.

Cabe destacar de nuevo el abrumador dominio español, con nada menos que 76 aceites de oliva vírgenes extra en el EVOOLEUM TOP100 -superando los 73 de la pasada edición-. A mucha distancia aparecen Italia, con 14 AOVEs entre los 100 primeros -11 en la edición anterior-, Portugal -que de 12 baja a 5-, Israel (3, novedad este año), Croacia (1) y Marruecos (1, también novedad), desapareciendo la representación chilena y tunecina en esta edición.

Triunfadores por categorías, países y variedades

En cuanto al resto de categorías, el Mejor Coupage es *Maeva & Toro*, elaborado a partir de las variedades hojiblanca, arbequina y picual; el Mejor Frutado Verde, *Rincón de la Subbética*; y el Mejor Frutado Maduro, *Mas Montseny Premium*, todos ellos vírgenes extra *Made in Spain*. Por países, el Mejor AOVE de España es el monovarietal cordobés *Rincón de la Subbética*, que también figura en el podio de los Mejores 3 de Producción Ecológica y como el mejor virgen extra español con Denominación de Origen Protegida; el Mejor de Portugal, *Oliveira da Serra Ouro*, de Elaia, S.A.; y de Croacia, *Monte Rosso Premium* (Monte Rosso D.O.O.), que repite reconocimiento; mientras que *Tirosh-Picholine*, de Tirosh Premium Olive Oil, y *Elyxus Prestige*, de Olea Trading, enarbolan la bandera de Israel y Marruecos, respectivamente. El mejor AOVE italiano con DOP vuelve a ser *Schinosa*, de Aziende Agricole di Martino, S.a.s.

Finalmente, y por variedades, *Oro Bailén Reserva Familiar Picual* se alza con el reconocimiento al Mejor Picual; *Mas Montseny Premium*, Mejor Arbequina; *Rincón de la Subbética*, Mejor Hojiblanca; *Valdenvero Organic Cornicabra*, Mejor Cornicabra; *Mueloliva Picuda*, Mejor Picuda; *Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes*, Mejor Manzanilla Cacereña; los mencionados *Monini Monocultivar Coratina* y *Monini Monocultivar Frantoio*, Mejor Coratina y Mejor Frantoio; y *Frantoio Romano Picholine*, Mejor Picholine.



EVOOLEUM desvelará los 100 mejores AOVEs del mundo en la edición más ambiciosa de la WOOE

Madrid ya está preparada para acoger durante los días 21 y 22 de marzo la edición más ambiciosa e internacional de la [World Olive Oil Exhibition \(WOOE\)](#), en la que participarán compradores, distribuidores y empresarios del sector a nivel mundial.

En el marco de la WOOE, los responsables de EVOOLEUM desvelarán en primicia los 100 mejores AOVEs del mundo de la tercera edición del [Concurso Internacional EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS](#).

Con una importantísima participación de operadores internacionales en su pasada edición, la World Olive Oil Exhibition volverá a celebrarse los próximos 21 y 22 con el objetivo de convertirse de nuevo en un importante foro de debate y análisis para el sector, con un programa de conferencias, catas y *master classes* que se supera en cada edición.

Entre los actos más destacados, el 22 de marzo a las 12.00 horas Juan A. Peñamil, editor de la *Guía EVOOLEUM*, y José María Penco, director técnico del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards, presentarán la próxima edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils* y desvelarán en primicia los 100 mejores AOVEs del mundo y las novedades de la tercera edición de este concurso celebrado los pasados 2 y 3 de marzo en Córdoba y en el que un total de 22 prestigiosos catadores procedentes de ocho países valoraron las casi 500 muestras que se han presentado al certamen, lo que ha supuesto un incremento del 30% con respecto a la edición anterior.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Estados Unidos, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica y Túnez han competido en esta tercera edición para conformar el ranking de los 100 mejores AOVEs que se incluirán en la *Guía EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS 2019*, editada en inglés y castellano, y de periodicidad anual, que se distribuye en los principales certámenes y ferias internacionales del sector oleícola y gastronómico, así como en establecimientos gourmet y delicatessen.

Se trata de una guía única que sigue la estela del resto de publicaciones del Grupo Editorial Mercacei, líder desde hace 24 años en la comunicación del sector oleícola. Esta editorial cuenta con el catálogo de productos editoriales en papel y *on line* más importante del mundo, habiendo sido reconocida durante su trayectoria con los galardones más importantes en el ámbito del periodismo como es el Premio Alimentos de España a la Comunicación, otorgado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Una vez finalizada la presentación del TOP100 de EVOOLEUM, José María Penco dirigirá una cata organoléptica de los mejores AOVEs de cada país premiados en la categoría Best from Each Country de la última edición de los EVOOLEUM Awards.

<http://www.oliveoil exhibition.com/boletin/boletin20180307es.html>



Cabe destacar que la *Guía EVOOLEUM* -tanto en su versión impresa como a través de su *app*- ha logrado alzarse con varios galardones internacionales como los Premios AEEPP a la Publicación Nueva del Año y a la Innovación del Año o el Premio Anuario al Mejor Diseño de una Publicación Periódica.

www.evooleum.com

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION 2018

Con una importantísima participación de operadores internacionales en su pasada edición, la WOOE supone una oportunidad única para productores y profesionales del aceite de oliva. En un único espacio y en tan sólo dos días, esta feria supone la oportunidad de abrir nuevos mercados y cerrar algunas de las operaciones más importantes del año para muchas almazaras, cooperativas y empresas del sector.

Entendida como un pilar fundamental del negocio, la WOOE volverá a convertirse de nuevo en el principal foro de debate y análisis para el sector, con un programa de conferencias, catas y *masterclass* que se supera en cada edición.

Alrededor de 200 empresas oleícolas se reunieron en la pasada edición de la WOOE con compradores, distribuidores, y empresarios del sector de más de 30 nacionalidades (entre ellas Japón, China, Reino Unido, Italia o USA). Cifras que se esperan superar en la próxima edición de la World Olive Oil Exhibition, el único encuentro monográfico del aceite de oliva que existe en este momento.

Actualidad



La WOOE cierra su séptima edición con una asistencia de casi 4.000 profesionales del sector

Viernes 23 de marzo de 2018

La mayor feria del mundo dedicada en exclusiva al sector del aceite de oliva, World Olive Oil Exhibition (WOOE), consiguió reunir en Madrid alrededor de 700 empresas productoras y 4.000 profesionales del sector del aceite de oliva de más de 30 nacionalidades. Uno de los puntos fuertes del amplio programa que más expectación generó fue la presentación, en primicia y en exclusiva en el seno de la feria, de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

La activación del negocio de los productores de aceite de oliva es la razón de ser de la WOOE que reúne también a comercializadoras y envasadoras, empresas de suministros como cata aceites, menaje o paquetería, medios de comunicación con tanta proyección como Mercacei y empresas de maquinaria e industria auxiliar.



La feria contó con la notable presencia de importantes colectivos como las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) de Baena, Bajo Aragón, Montes del Toledo, Montes de Granada, Campo de Calatrava, Sierra de Moncayo, Campo de Montiel, Sierra de la

Alcarria, Campo de Calatrava; los Aceites de Agricultura Ecológica de Aragón o Valle de Alcudia. Además también estuvieron representados la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) y productores de otras regiones como Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana o Almería.

Por su parte, la provincia de Jaén, a través de su Diputación Provincial y gracias a su stand promocional, tuvo una gran representación en la cita con la participación de 22 empresas del sector, seis de ellas cooperativas. De la mano de la Administración jiennense también tuvo presencia en esta feria el producto turístico OleotourJaén, sobre el que se ofreció una conferencia para explicar su desarrollo. En el marco de este evento se entregaron los diplomas del Curso de experto en cata de aceite que se organizó el pasado mes de febrero en San Sebastián en el Basque Culinary Center.

También el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” contó con expositor propio en el Salón en el que estuvieron presentes algunos de los socios pertenecientes a la entidad, que ofreció así mismo una conferencia, bajo el título "El proyecto de Oleoturismo del Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda", a cargo de Juan Antonio Parrilla, secretario general de la Fundación.

Presencia internacional

Como novedad de esta edición, destacó la presencia de productores de diversas nacionalidades como Sudáfrica o Turquía, que participó representando a 400 compañías agrupadas en la Asociación de Exportadores de Aceite de Oliva y Aceitunas de Mesa del Egeo de Turquía. También los productores del Noreste de Túnez apostaron fuerte por el Salón participando a través del cluster Olive Oil North West Tunisia (Kef, Jandouba, Siliana, Beja) cuyo objetivo es la promoción de la variedad Chtoui.



La última jornada de la feria se cerró con una reunión de inversores del sector del aceite de oliva con la delegación egipcia encabezada por el presidente del Comité Oleícola Internacional de Egipto, Adel Khairat; Emad Aly, de la Oficina de Desarrollo y Sostenibilidad del Ministerio de Agricultura; y con la intervención del embajador de Egipto, Omar

Ahmed Abdel Wahab Selim.

También por primera vez, la feria acogió la entrega de la I edición de los Galardones WOOE, premios que reconocen la trayectoria profesional y empresarial, el modelo corporativo, el desarrollo estratégico y el mejor alimento elaborado con aceite de oliva de las empresas del sector oleícola. Se otorgó también un reconocimiento especial a la Denominación de Origen Protegida Baena" por la calidad de sus aceites, por su proyección nacional e internacional y por su prestigio en los mercados más exigentes". El listado de galardonados puede consultarse [aquí](#).

Catas, conferencias y nueva bibliografía

La WOOE consolidó un año más su prestigio internacional como feria del negocio, pero también como encuentro dedicado al debate, las tendencias y las claves claves que rigen el presente y que se prevén en el futuro inmediato de este dinámico mercado, gracias a un programa de catas y conferencias que ya se ha convertido en cita imprescindible para todos aquellos con interés en este sector.



Algunos de los expertos internacionales más reputados, como los estadounidenses David Neuman (Evooguy.com); María Reyes (directora de la categoría de aceites en KeHe Distribuidores); Luigi Caricato, director de Olio Officina, Abdellatif Ghedira

director general del Consejo Oleícola Internacional (COI); así como expertos nacionales como Rafael Jiménez Díaz, experto en fitopatología de sistemas agrícolas sostenibles o Javier Perona, investigador del CSIC; Teresa Lajo, responsable servicio endocrino Hospital Universitario Moncloa.

En el marco de la feria, también se presentó interesante bibliografía sobre el sector. Ejemplo de ello fue el Manual *“La olivicultura Internacional. Difusión histórica, Análisis estratégico y Visión descriptiva”*, editado por Caja Rural de Jaén y Diputación Provincial de Jaén, prologado por Abdellatif Ghedira director ejecutivo del COI y coordinado por los profesores Juan Vilar y Jorge Pereira. En la elaboración del mismo han colaborado un total de casi 400 personas recabando datos por los cinco continentes y se podría decir que es la obra con mayor abundancia de magnitudes sobre olivicultura internacional, detallada país por país.

Por otra parte, el Salón también acogió la presentación del Manual *“Algunas Contribuciones de Mejora en el Ámbito de la Administración y la Dirección de Empresas Oleícolas”*, en la que participaron la directora de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), M^a Ángeles Peinado; el editor del libro, Luis Jesús García-Lomas, de la Fundación Caja Rural de Jaén; Juan Vilar, consultor especializado en el sector oleícola, y una representación de los alumnos de la 1^a promoción del Máster en Administración de empresas oleícolas -impartido por la UNIA-, coautores del Manual. La obra tiene su origen en el mencionado Máster, cuya otra directora es la catedrática de Organización de Empresas de la UJA, María Jesús Hernández, del que se han realizado dos ediciones.

EVOOLEUM Awards



Uno de los puntos más fuertes del programa de la WOOE y que más expectación generó fue la presentación en primicia del TOP100 de EVOOLEUM o, lo que es lo mismo, los 100 mejores AOVEs procedentes de seis países (España, Italia, Portugal, Croacia, Marruecos e Israel) que integrarán la próxima edición de la *Guía*

EVOOLEUM World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils 2019. Los responsables de este acto fueron Juan A. Peñamil, CEO de Mercacei, y José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) -organizadores del

concurso-, quienes desvelaron los zumos ganadores de cada categoría y posteriormente ofrecieron una cata de los mejores aceites de oliva de cada país.

Monini Monocultivar Coratina, de Monini, S.p.A. fue considerado mejor aceite de oliva virgen extra del mundo en 2018, según el jurado de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Cabe destacar de nuevo el abrumador dominio español en el listado, con nada menos que 76 aceites de oliva vírgenes extra en el EVOOLEUM TOP100 - superando los 73 de la pasada edición-. A mucha distancia aparecen Italia, con 14 AOVEs entre los 100 primeros -11 en la edición anterior-, Portugal -que de 12 baja a 5-, Israel (3, novedad este año), Croacia (1) y Marruecos (1, también novedad), desapareciendo la representación chilena y tunecina en esta edición.

piaceri > extra moenia

La Coratina alla vetta del mondo

La monocultivar presentata da Monini vince la competizione internazionale Evooleum. A Madrid, nell'ambito del Woove, sono stati presentati i primi cento oli in assoluto. L'organizzazione del concorso è a cura di Mercacei e Aemo

OO M



I migliori 100 extra vergini nella competizione più prestigiosa al mondo? Ha dato un verdetto a favore dell'Italia, il tutto fra circa 500 campioni inviati a un concorso tra i più credibili e prestigiosi. Evooleum è nato concepito con l'obiettivo di valorizzare la qualità dei migliori extra vergini del mondo e, tra tutte le competizioni ha certamente il merito di essere riconosciuto come il più rigoroso e affidabile in ragione della metodologia con cui si svolge e la scelta qualificata dei giurati.

Ecco allora la proclamazione dei migliori oli in assoluto di Evooleum 2018: con 96 punti, Monini Monocultivar Coratina; sempre la stessa azienda italiana, di Spoleto, si è imposta con la Monocultivar Frantoio, terza nella produzione biologica e quarta classificata nella Top 10 Evooleum con 95 punti.

Come è successo nella scorsa edizione del contest, otto extra vergini spagnoli e due italiani monopolizzano la classifica dei primi dieci. Dopo il vincitore assoluto, e a pari punti, Rincón de la Subbetica, di Almazara della Subbética, appaiono S.L. e Oro Bailen Reserva Familiar Picual, Olio Oro Bailen Galgon 99, S.L.U.

Ed ecco, in ordine: Monini Monocultivar Frantoio, Maeva e Toro (Torres Morente, SA), LivesOlives (Sánchez Fernández de Rute, SL), Conde de Mirasol (oli Mirasol, SL) e Venta del Baron (Muela-Olive, SL), tutti con 95 punti; completano la Top10 Almaoliva Bio (Almazara della Subbética, SL, che in tal modo pone anche due dei suoi AOVEs tra i primi 10) e Bravoleum-Selezione Speciale Hacienda Oli El Palo Picual, Oli Finanza El Palo, SL, entrambi con 94 punti.

Alla cerimonia di presentazione di Evooleum hanno preso parte Juan A. Peñamil, ceo di Merceci, e Jose Maria Penco, direttore dell'Associazione spagnola dei Comuni dell'olio di oliva (AEMO).

Tutti i risultati QUI

OO M - 27-03-2018 - Tutti i diritti riservati

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

LivesOlives logra un sexto puesto en el top 10 de la guía Evooleum

Publicado el 27 marzo, 2018

El aceite de la empresa Sánchez Fernández S.L., con sede en Rute, ha conseguido también el Gran Oro Ecológico Frutado Verde en los Premios Mezquita y el Premio Aula del Olivo Ecológico del Ayuntamiento de Córdoba



Botella de la marca LivesOlives presentada a esta edición de Evooleum

Los aceites de Rute continúan de enhorabuena. Los reconocimientos se suceden y una muestra son los que acaba de recibir LivesOlives. En concreto, ha entrado en el top 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. A este concurso, convocado por Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) se han presentado quinientas muestras de diversos países. Entre ellas, LivesOlives ha obtenido el sexto puesto, con una puntuación de 95 sobre 100. Además, esta marca ha logrado el Gran Oro Ecológico Frutado Verde en los Premios Mezquita y el Premio Aula del Olivo Ecológico del Ayuntamiento de Córdoba.

Según explica Javier Navas, gerente de Sánchez Fernández S.L., la empresa que comercializa LivesOlives, en los Premio Evooleum se ha valorado que sea un aceite “de producción ecológica, frutado muy intenso de aceitunas verdes”. La empresa, con sede social en Rute, moltura un producto “muy complejo, con descriptores verdes de manzana, hoja, hierba, alloza, tomatara y cítricos, todo ello muy bien equilibrado”. El resultado es que, en boca, es “de entrada dulce, amargo y picante, ambos equilibrados, y almendrado”. Las modalidades en las que se dividían los premios eran convencionales y ecológicos, “Frutado Verde Amargo”, “Frutado Verde Dulce” y “Frutado Maduro”.

Según Navas, estos premios tienen como finalidad promover la imagen y posición del mercado del aceite de oliva. Asimismo, se busca promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales. La iniciativa de Evooleum se enmarca dentro de la estrategia que apoya al sector agrario español y a su industria alimentaria para posicionarles como un referente de la producción de alimentos de calidad. De ahí que se haga especial énfasis en los que componen la dieta mediterránea y los de calidad diferenciada.

El procedimiento de selección de las muestras de aceite, incluida la evaluación sensorial y la valoración físico-química, se lleva a cabo con la participación de diferentes Paneles Oficiales de Catadores para la valoración sensorial. Todos los paneles han estado dirigidos y coordinados por un jefe de panel. A su vez, era el encargado de la elaboración del informe técnico de las pruebas efectuadas. Dicha valoración era después elevada al jurado para la emisión del informe con el resultado de la evaluación.



Olivar y cambio climático, una pareja bien avenida

La sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) celebró los pasados 2 y 3 de noviembre el *workshop "Adaptación varietal y cambio climático en olivo: del reposo invernal a la floración"*, dirigido por Luis Rallo, catedrático de la Universidad de Córdoba (UCO) y director del Caeder del centro docente andaluz, y Fernando Pliego, director del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Málaga (UMA).



[TEXTO: Pandora Peñamil Peñafiel]

El cambio climático está afectando al olivar como consecuencia de su cultivo en nuevas áreas de clima no estrictamente mediterráneo, en especial en América. Ésta fue una de las conclusiones a las que se llegó en este evento celebrado en la UNIA. Además, se señalaron problemas de adaptación varietal relaciona-

dos con desarreglos del desarrollo reproductor en nuevas áreas de cultivo de Argentina, Chile, Perú y México. Estas nuevas plantaciones pueden anticipar los escenarios de cambio previstos en el Mediterráneo.

El *workshop* tuvo como objetivo el intercambio de información entre investigadores andaluces y de diferentes países que presentaron sus expe-

riencias sobre factores determinantes de la adaptación varietal del olivo en un escenario de cambio climático.

Durante el mismo se analizaron aspectos como la influencia de la temperatura en el desarrollo reproductor y variabilidad genética y epigenética del desarrollo reproductor.

Éstas fueron algunas de las conclusiones más destacadas:





Olivar y cambio climático: Una relación biunívoca

José M^a Penco Valenzuela, director de AEMO

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) está elaborando la "Hoja de Ruta" para la reducción de los gases de efecto invernadero en los llamados sectores difusos entre los que se encuentra el agrícola, incluyendo los cultivos leñosos tales como la vid o el olivo.

El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva tienen su influencia en las variables que pudieran afectar al cambio climático, pero el propio cambio climático también está condicionando el cultivo del olivo. Es decir, existe una relación biunívoca en los dos sentidos.

Influencia del olivar en el cambio climático

El olivar, debido a su capacidad de fijación de CO₂ y generador natural de recursos energéticos de origen renovable -restos de poda, hueso, orujillo, etc.-, puede jugar un papel crucial en los nuevos escenarios que se vislumbran en el marco de la llamada bioeconomía. Además, las líneas estratégicas de la nueva PAC van a empezar a incorporar medidas vinculadas directamente a la gestión sostenible de las explotaciones.

Diversos estudios sostienen que la producción de 1 kg. de aceite de oliva -considerando el balance desde el árbol a la botella- podría secuestrar hasta 10 kg. de carbono. Todo ello si el manejo de la explotación es el adecuado.

Influencia del cambio climático en el olivar

Por otro lado, debemos también ahondar en los efectos del cambio climático en el cultivo del olivo. El aumento de temperaturas en los diferentes paralelos influye en las variedades de cultivo viables de producir según qué latitud, en la resistencias a plagas y enfermedades o en cuestiones relacionadas con la rentabilidad económica de las explotaciones, así como otras asociadas a la valorización energética de determinados subproductos.

Todo ello debería abordarse desde una triple perspectiva: científica, empresarial e institucional.



La adaptación del olivar al cambio climático

Luis Rallo y Fernando Pliego, co-directores del workshop

Tratamos de llamar la atención sobre los riesgos de futuros escenarios de calentamiento global para el cultivo del olivo que afectarán a las poblaciones sustentadas por el mismo. Resulta ilustrativo lo que sucede en las nuevas áreas de cultivo de olivo abiertas tras el descubrimiento de América anticipen lo que puede suceder a mediados y finales de siglo actual en el Mediterráneo, donde se pronostican aumentos de la temperatura media de 2° a 4° C.

La introducción del olivar en América se inicia a mediados del siglo XVI en el ámbito insular caribeño. En estas zonas tropicales, el olivo vegeta pero no florece. Sólo cuando el olivo se planta en altura y en tierra firme, florece y fructifica. La actual difusión del olivo desde California hasta Chile y Argentina evidencia la necesidad de frío invernal para la floración y las consecuencias de su insuficiencia.

La sistemática introducción de variedades europeas -empíricamente seleccionadas en países mediterráneos donde el frío invernal es suficiente para la floración- ha dado lugar a una desigual adaptación del olivo en las diferentes regiones americanas. La ausencia de asincrónica floración son signos determinantes de la inadecuación de una variedad por falta de frío invernal en una zona climática determinada. Por tanto, las necesidades de frío de las variedades emergen como un carácter determinante de la adaptación varietal en nuevas áreas de cultivo y en una Cuenca Mediterránea afectada por el calentamiento global.

El cambio climático puede, además, afectar al tiempo en que suceden los diferentes procesos del ciclo reproductivo del olivo -formación, brotación y desarrollo de las inflorescencias y flores, floración, cuajado del fruto, acumulación del aceite y maduración-. Las fases en que acontecen estos procesos (fases fenológicas) en la actualidad y la predicción de las mismas en futuros escenarios de calentamiento mediante modelos de simulación proporcionan información clave para evaluar la incidencia actual o futura de factores climáticos extremos en la producción -cantidad y calidad- del olivo.

Se precisan redes de ensayos de variedades con diferentes necesidades de frío en zonas climáticas con problemas de adaptación varietal y el uso de modelos de simulación que estimen la adaptación varietal en diferentes escenarios de calentamiento global. Además, el estudio de la variabilidad genética de las necesidades de frío en variedades, genotipos originados en zonas con suficiente frío invernal y en descendencias de cruzamiento entre genitores con pocas necesidades de frío debe proporcionar materiales adaptados a zonas con frío, insuficiente en la actualidad o en el futuro.



Se celebró bajo el lema "Perspectiva de la industria y sus nuevos retos"



El Encuentro Nacional de la Industria de Aceite de Oliva de Chile reunió a más de un centenar de participantes

Productores y exportadores de aceite de oliva, autoridades y representantes del sector público participaron en este foro, que sus organizadores consideraron un "éxito" en esta 15ª edición.



En la imagen, algunos de los ponentes en el Encuentro Nacional.

[TEXTO: Susana de la Rosa]

El Encuentro, celebrado el 25 de octubre de 2017, fue inaugurado por el presidente de ChileOliva, Juan Carlos Fabres Durrels, quien abordó en una breve presentación la situación de la industria del aceite de oliva en Chile, seguido de Marcela Aravena, subdirectora nacional de ProChile, quien pronunció unas palabras de bienvenida.

Asimismo, en las distintas ponencias, destacados profesionales profundizaron en el análisis de diversos temas de interés, como el comunicador y escritor, columnista, y panelista en un programa de análisis político Fernando Villegas, quien intervino con la charla *Los Misterios del Poder*.

José María Penco, ingeniero agrónomo de la Universidad de Córdoba, Master en Olivicultura y Elaiotecnía y actualmente director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), analizó durante su intervención la cadena de valor y las expectativas futuras del sector olivícola en España.

La gerente general de ChileOliva, Gabriela Moglia, disertó sobre el patrimonio de la industria del aceite de oliva en el país y se refirió a los temas estratégicos en los que se encuentran trabajando en la actualidad. En este sentido, abordó las actividades técnicas, los acuerdos de Producción Limpia, las actividades para la promoción del aceite de oliva chileno y la modernización del Tratado de Libre Comercio con la UE.

En este marco, los abogados de la firma Lazo&Bernalles expusieron los detalles técnicos de la reforma del Código de Aguas que actualmente se está tramitando en el Congreso. Asimismo, Pamela Gonzalez, jefa de Proyecto de ChileOliva, valoró los avances del proyecto de investigación *Modelo Predictivo de Acumulación de Aceite* que se está ejecutando con la Universidad de Chile. Por último, la asesora y académica María Luz Hurtado dio detalles del estudio realizado por ChileOliva respecto a la calidad de los aceites de oliva chilenos durante los tres últimos años, mediante la información de los principales laboratorios de aceite de oliva del país. El objetivo es desarrollar un



Juan Carlos Fabres, presidente de ChileOliva.



José María Penca, director de AEMO.

estándar de calidad para el aceite de oliva local.

La jornada finalizó con el reconocimiento por parte de ChileOliva a sus socios con las siguientes distinciones:

- Profesional Agrícola del Año: Andrés Maturana de la empresa Agrícola Monteolivo S.A., por su trayectoria de más de 10 años en la industria, por su profesionalidad y constante compromiso y por su buena disposición a aportar con sus conocimientos técnicos a las distintas investigaciones que se han desarrollado en el gremio.

- Profesional de Almazara del Año: Angello Villatoro, de la empresa Agrícola La Reserva de Llanquay Ltda., por sus conocimientos y trayectoria de más de 10 años en esta industria. Además, se destacó su constante compromiso con el Grupo Técnico Industrial GTI y su gran aporte en la elaboración del Manual de Buenas Prácticas en Almazara.

- Empresa Sustentable del Año: Agroindustrial Siracusa S.A., como reconocimiento a los compromisos asumidos por esta empresa, en términos de sostenibilidad, cuidado de

las personas y el medio ambiente a su trabajo constante para lograr uso responsable de los recursos.

- Aporte a la industria: María Luz Hurtado, por su trayectoria y su aporte en el desarrollo de la industria del aceite de oliva en Chile. Se destaca su gran dedicación y trabajo tanto en la industria privada como en la universidad y su faceta como creadora y promotora del Diplomado en Producción de Aceite de Oliva, a través del cual se ha formado a muchos profesionales de distintas empresas del sector.

TENER UNA EMPRESA ES TIRARSE A LA PISCINA. Y EN BANKIA NOS TIRAMOS CONTIGO.

En Bankia estamos contigo en cualquier paso que quieras dar con tu empresa. Por eso hemos creado Soluciona Empresas, una plataforma en la que encontrarás las mejores herramientas y soluciones para que tu empresa crezca. Porque si tú decides tirarte a la piscina, nosotros nos tiramos contigo.

Entra en bankia.es y descubre nuestro ecosistema de herramientas para empresas.



Soluciona Empresas



Ban

SIGAMOS TRABAJANDO