

El viernes 19 de abril se celebra el XI Concurso Provincial de Aceita de Oliva Virgen Extra en el Palacio de la Merced

Redaccion / 16 abril, 2018

La institución provincial, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, vuelve a convocar el XI Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra con el que persigue fomentar y poner en valor la calidad del oro verde cultivado en la provincia.

El delegado del Área, Francisco Ángel Sánchez, ha señalado que “el próximo día 19 de abril tendrá lugar en el Palacio de la Merced la cata de selección, en la que se premiará a dos categorías la de frutado verde y frutado maduro, otorgándose sendos accésit en ambas categorías”.

Sánchez ha especificado que “este año se han presentado 30 muestras, un buen número, ya que esta ha sido una campaña escasa en producción debido a las inadecuadas condiciones climáticas del pasado 2017” y ha comentado que “el 60% de las muestras proceden de denominaciones de origen: 10 de la DO de Baena, 8 de Priego, 2 de Lucena y otras 10, de Fuente Palmera, La Carlota, La Victoria y Bujalance”.

Asimismo, el diputado provincial ha recordado la evolución del certamen, que alcanzó su máximo repunte en la pasada edición con 37 muestras y ha añadido que “este certamen está ya consolidado en nuestra provincia. El fin último es seguir mejorando las características organolépticas de nuestros aceites, para que sea una seña de identidad de este producto”.

Por su parte, **la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero**, ha recordado que “este es un importante concurso, porque la provincia de Córdoba trabaja por la calidad y la excelencia de los aceites de oliva virgen extra”.



Además, Romero ha insistido en que “el sector del olivar es claramente un eje fundamental de desarrollo económico en nuestra provincia, ya que el 50% de la superficial agrícola útil está ocupada por el cultivo del aceite de oliva” y ha apuntado que “de hecho, hay 350.000 hectáreas cultivadas, encontrándonos detrás de Jaén, que alcanza las 580.000, siendo la mayor zona productora mundial”.

Actualmente, se han contabilizado 819 almazaras en Andalucía, de las que 180 se encuentran en la provincia de Córdoba.

Una treintena de almazaras concurren al XI Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra 'Premio Diputación'

EUROPA PRESS 16.04.2018

El Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba, acogerá el jueves la celebración del XI edición del Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) 'Premio Diputación', organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial y al que concurren una treintena de almazaras.

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, acompañado por la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, ha señalado que en este concurso, extendido a todas las almazaras de la provincia, "se premia el mejor AOVE en la modalidad de frutado verde y frutado maduro".

En este sentido, el responsable de Agricultura en la institución provincial ha puesto de manifiesto que en cada una de las categorías se otorgará "un primer premio y un accésit".

Según ha detallado Sánchez, en esta edición se dan cita un total de 30 almazaras participantes, siendo una decena de ellas procedentes de la Denominación de Origen (DO) Baena, ocho de la DO Priego de Córdoba y dos de la DO Lucena. Igualmente, hay un grupo de diez muestras que no proceden de ninguna DO sino de las localidades de Fuente Palmera, La Carlota, La Victoria o Bujalance, entre otras.

"Estamos convencidos de la excelencia de nuestros productos, nuestra joya, y es obligación de las administraciones esa labor de promoción y difusión", ha señalado el delegado, quien ha resaltado que "con este tipo de concursos se contribuye a ello".

Asimismo, el diputado provincial ha recordado la evolución del certamen, que alcanzó su máximo repunte en la pasada edición con 37 muestras, y ha añadido que "este certamen está ya consolidado en nuestra provincia. El fin último es seguir mejorando las características organolépticas de nuestros aceites, para que sea una seña de identidad de este producto".

Por su parte, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha subrayado que este es un concurso "especialmente importante porque la provincia trabaja por la excelencia de los AOVE", que están "entre los mejores del mundo". "En cada botella de AOVE ofrecen una porción de nuestra tierra, que además de tener una enorme belleza tiene un valor económico importante", ha agregado.

Romero ha explicado, respecto al precio del aceite, que "llevamos dos años que desde AEMO estamos planteando que se llegue a un precio justo", pues "para que un olivar sea rentable tiene que estar por encima de los tres euros por litro de AOVE". "Hay que competir por calidad y no por el precio", ha apostillado.

En la pasada edición, en la categoría de frutado verde obtuvo la máxima puntuación la empresa Almazara de Muela SL, de Priego de Córdoba, por su aceite Venta del Barón mientras que el accésit fue para la empresa Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, por el aceite Parqueoliva Serie Oro.

Asimismo, en la categoría de frutado maduro consiguió el primer premio la empresa Aceites Canoliva SL, de Baena, por su aceite Canoliva, siendo el accésit para la empresa Aceites Bellido SL, de Montilla, por el aceite Juan Colín.



XI Concurso provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra

En esta edición participarán 30 almazaras cordobesas

16 DE ABRIL DE 2018 |

La Diputación, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, vuelve a convocar el undécimo Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra con el que persigue fomentar y poner en valor la calidad del oro verde cultivado en la provincia. La fase final se celebrará el próximo jueves en la Diputación. Un concurso muy importante para el sector, como explicaba **la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, Ana María Romero.**

Este año se han presentado 30 muestras, y el 60% de las muestras proceden de denominaciones de origen de baena, Priego, Lucena y otras de Fuente Palmera, La Carlota, La Victoria y Bujalance

EL CAMPO

Los productores defienden el panel de catas como garantía del aceite

Envasadores, refinadores y exportadores cuestionan el sistema. Las cooperativas, AEMO y las denominaciones reclaman su vigencia



Cata de aceite de oliva. - CÓRDOBA



Francisco Expósito

16/04/2018

Mientras no exista un sistema más perfecto, el panel de catas es considerado por la mayor parte del sector como el más válido para certificar la calidad del aceite de oliva. Para defender su vigencia, cooperativas olivareras, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), denominaciones de origen, asociaciones de industriales (Infaoлива, Acora y AFE), organizaciones agrarias como UPA y COAG, la asociación

QVExtra y ayuntamientos y diputaciones firmaron la semana pasada en Jaén un manifiesto en el que consideran que es «imprescindible» que los aceites de oliva vírgenes extra y vírgenes tengan que pasar esta prueba para valorizar el esfuerzo de los oliveros y almazaras, pero también para que no exista ningún engaño y el consumidor pague por un producto de acuerdo a su categoría. Esta unidad del sector sale al paso de algunas organizaciones de envasadores, refinadores y exportadores que, según denuncian, cuestionan la validez y proponen su no aplicación al considerar que existe inseguridad jurídica. Los productores recuerdan que esta metodología ha sido desarrollada por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y está contemplada en la normativa actual de la Unión Europea (UE) desde hace más de 15 años, siendo contrastada en su aplicación por laboratorios oficiales. Los firmantes del comunicado recuerdan que el método «ha estado en continua evolución», pero «actualmente el panel test es imprescindible para clasificar los aceites de oliva vírgenes extra de forma objetiva». Además, remarcan que los controles sensoriales definen «la senda de la calidad y diferenciación donde reside el futuro de nuestro sector». No obstante, consideran que hay que seguir trabajando para invertir en formación y aumentar el número de paneles certificados.

Frente a esto, la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) y la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva) afirman que «en ningún momento han pedido la desaparición del panel test como herramienta de calificación, pero sí solicitan que se mejore su aplicación para que ofrezca garantías jurídicas a las empresas» al indicar que ha sido cuestionado por varios estudios.

La Diputación busca el mejor aceite de la campaña entre 30 aspirantes

- El 60% de los productos que optan al premio pertenece a alguna de las DO, como Baena o Priego



La Diputación busca el mejor aceite de la campaña entre 30 aspirantes

E. D. C. 17 ABRIL, 2018

La Diputación, a través de la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, ha vuelto a convocar el Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra, que este año cumple su edición número 11, con el que persigue fomentar y destacar la calidad del oro verde cultivado en la provincia. El delegado del área, Francisco Ángel Sánchez, señaló ayer que "el próximo día 19 de abril tendrá lugar en el Palacio de la Merced la cata de selección, en la que se premiará a dos categorías la de frutado verde y frutado maduro, otorgándose sendos accésit en ambas categorías". Sánchez especificó que "este año se han presentado 30 muestras, un buen número, ya que esta

ha sido una campaña escasa en producción debido a las inadecuadas condiciones climáticas del pasado 2017" y comentó que "el 60% de las muestras proceden de denominaciones de origen: diez de la DO de Baena, ocho de Priego, dos de Lucena y otras diez de Fuente Palmera, La Carlota, La Victoria y Bujalance".

Asimismo, el diputado provincial recordó la evolución del certamen, que alcanzó su máximo repunte en la pasada edición con 37 muestras y añadió que "este concurso está ya consolidado en nuestra provincia. El fin último es seguir mejorando las características organolépticas de nuestros aceites, para que sea una seña de identidad de este producto".

Por su parte, la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, recordó que "este es un importante concurso, porque la provincia de Córdoba trabaja por la calidad y la excelencia de los aceites de oliva virgen extra".

Además, Romero insistió en que "el sector del olivar es claramente un eje fundamental de desarrollo económico en nuestra provincia, ya que el 50% de la superficial agrícola útil está ocupada por el cultivo del aceite de oliva" y apuntó que "de hecho, hay 350.000 hectáreas cultivadas, encontrándonos detrás de Jaén, que alcanza las 580.000, siendo la mayor zona productora mundial". Actualmente, se han contabilizado 819 almazaras en Andalucía, de las que 180 se encuentran en la provincia de Córdoba.

A la cata del mejor aceite de Córdoba

Treinta almazaras de la provincia participa el jueves en el XI 'Premio Diputación', con productos de oliva virgen extra de esta campaña en dos categorías: frutado verde y frutado maduro

CORDÓPOLIS. 17/04/2018



Presentación del XI 'Premio Diputación' de aceite de oliva virgen extra.

El Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba, acogerá el jueves la celebración de la XI edición del Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) 'Premio Diputación'. Organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, este año concurren al certamen una treintena de almazaras.

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, Francisco Ángel Sánchez, señaló que en este concurso, extendido a todas las almazaras de la provincia, “se premia el mejor AOVE en la modalidad de frutado verde y frutado maduro”. En la comparecencia estuvo acompañado **por la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero.**

El responsable de Agricultura de la institución provincial precisó que en cada una de las categorías se otorgará “un primer premio y un accésit”. Según detalló Sánchez, en esta edición se dan cita un total de 30 almazaras participantes. Son diez procedentes de la Denominación de Origen (DO) Baena, ocho de la DO Priego de Córdoba y dos de la DO Lucena. Igualmente, hay un grupo de diez muestras que no pertenecen a ninguna DO, sino de las localidades de Fuente Palmera, La Carlota, La Victoria o Bujalance, entre otras.

CORDOPOLIS

“Estamos convencidos de la excelencia de nuestros productos, nuestra joya, y es obligación de las administraciones esa labor de promoción y difusión”, indicó el delegado. Al respecto, resaltó que “con este tipo de concursos se contribuye a ello”.

Asimismo, el diputado provincial recordó la evolución del certamen, que alcanzó su máximo repunte en la pasada edición con 37 muestras, y añadió que “este certamen está ya consolidado en la provincia”. “El fin último es seguir mejorando las características organolépticas de nuestros aceites, para que sea una seña de identidad de este producto”, afirmó.



Presentación del XI ‘Premio Diputación’ de aceite de oliva virgen extra.

Por su parte, **la presidenta de AEMO, Ana María Romero**, subrayó que este es un concurso “especialmente importante porque la provincia trabaja por la excelencia de los AOVE”, que están “entre los mejores del mundo”. “En cada botella de AOVE ofrecen una porción de nuestra tierra, que además de tener una enorme belleza tiene un valor económico importante”, agregó.

“Llevamos dos años que desde **AEMO** estamos planteando que se llegue a un precio justo”, explicó Romero, por otro lado, respecto del precio del aceite. En este sentido apuntó que “para que un olivar sea rentable tiene que estar por encima de los tres euros por litro de AOVE”. “Hay que competir por calidad y no por el precio”, apostilló.

En la pasada edición, en la categoría de frutado verde obtuvo la máxima puntuación la empresa Almazara de Muela SL, de Priego de Córdoba, por su aceite Venta del Barón. El accésit en este caso fue para la empresa Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, por el aceite Parqueoliva Serie Oro.

Asimismo, en la categoría de frutado maduro consiguió el primer premio la empresa Aceites Canoliva SL, de Baena, por su aceite Canoliva. El accésit se lo llevó la empresa Aceites Bellido SL, de Montilla, por el aceite Juan Colín.



Montoro acogerá la gala de entrega del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo

EUROPA PRESS 18.04.2018

La gala de entrega de la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo tendrá lugar en Montoro (Córdoba) el próximo 17 de mayo, en el marco de la Feria del Olivo.

Así lo han anunciado en una nota GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), impulsoras de este galardón, que será entregado en un acto solemne en el Teatro Municipal de Montoro a partir de las 20,30 horas.

La gala será conducida por Ezequiel Martínez, presentador durante muchos años del programa 'Tierra y Mar' de Canal Sur TV, y reunirá a una amplia selección de profesionales del sector oleícola a nivel nacional e internacional.

El jurado, que se reunirá en la sede de GEA Iberia en Madrid próximamente, está compuesto por Álvaro González, gerente del Patrimonio Comunal Olivarero; un representante como alto ejecutivo del ICEX; Antonio López, catedrático de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid; y Cristóbal Lovera, experto externo conocedor del sector, olivarero, almazarero y expresidente de la DO Baena.

También formarán parte del mismo un representante del Consejo Oleícola Internacional; Juan Peñamil, director de la revista Mercacei; un responsable de la Interprofesional del Aceite de Oliva de España que engloba a envasadores, productores y almazaras, el catedrático de la Universidad de Jaén Manuel Parras, y el prestigioso oleólogo y editor italiano Luigi Caricato.

La presidenta de la Asociación Española de los Municipios del Olivo, Ana María Romero, ha destacado que es un "premio único y con una temática relevante", pues "es un premio que une a la incentivación del consumo".

"Realmente necesitamos que se potencie el consumo y reconocer a esos pioneros que comenzaron en aquellos países o sectores a incentivar la grasa más saludable dicha por todos los investigadores médicos y que, además, se ha puesto de moda en el sector gastronómico", ha señalado la presidenta de AEMO.

En este sentido, ha agregado que "si se incentiva el consumo, se incentiva toda la cadena del proceso de producción, la innovación en almazaras y cooperativas, la comercialización, la envasadora y por ende, también en los restaurantes y en los medios de comunicación".

Por su parte, el responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, ha puesto de relieve que el objetivo principal de este premio es para "fomentar y agradecer a todas las empresas y agentes del sector que incentivan el



consumo; pensamos que es una forma de sembrar viabilidad en el sector, de todas los profesionales que trabajamos en él, de todos los pueblos que trabajan el olivo. Por tanto, la mejor manera de hacerlo es reconociendo con un premio".

Además, el director de AEMO, José María Penco, ha señalado la producción internacional de aceite de oliva va a crecer de forma considerable en los próximos años.

"El mundo va a superar ampliamente los tres millones de toneladas de aceite de oliva producido por campaña y la única forma de que exista futuro en el sector es crear un equilibrio entre la oferta y la demanda. La oferta está subiendo y necesitamos que la demanda también lo haga, de forma que ese equilibrio genere un precio digno para el agricultor", ha dicho Penco.

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.

Las iniciativas que se presenten deben estar basadas en fundamentos científicos, gastronómicos, ambientales, culturales o de marketing que haya logrado aumentar de forma notable el consumo del zumo de aceituna en el mundo.

CANDIDATURAS

Pueden presentar su candidatura las asociaciones, personas o instituciones que por su naturaleza, fines o contenidos estén vinculados al sector oleícola a la dirección de correo 'info@aemo.es'.

Cualquier persona física o jurídica, empresa, asociación, institución o grupo de trabajo cuya acción haya sido relevante en la comercialización y consumo del aceite de oliva español en los últimos cinco años puede ser propuesto para este galardón.

Los candidatos deben ser españoles que lleven a cabo su labor en cualquier lugar del mundo o personas y entidades radicados en España. El premio tendrá una dotación económica de 3.000 euros y tendrá en cuenta a valorar como criterio principal el fomento del consumo del aceite de oliva, es decir, su incremento.

Además, coincidiendo con el fallo y entrega del Premio AEMO-GEA, la organización del mismo reconocerá a un profesional que por su trayectoria haya contribuido al desarrollo del sector oleícola español.

MONTORO

AEMO convoca un premio al fomento del consumo de aceite de oliva

TOMÁS CORONADO 18 ABRIL, 2018 -

La presidenta de la Asociación Española de los Municipios del Olivo (AEMO) y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero (PSOE), y el responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA-Westfalia Separator, Rafael Cárdenas, presentaron ayer en el salón de actos de las instalaciones del Patrimonio Comunal Olivarero 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", señaló Romero durante la presentación.

Las iniciativas deben estar basadas en fundamentos científicos, gastronómicos, ambientales, culturales o de marketing que hayan logrado aumentar "de forma notable" el consumo del aceite de oliva en el mundo. Pueden presentar su candidatura las asociaciones, personas o instituciones que por su naturaleza, fines o contenidos estén vinculados al sector oleícola a la dirección de correo info@aemo.es.

El director técnico de AEMO, José María Penco, adelantó que se ha abierto en la web de la asociación un apartado con información del premio, donde ya están enviando diferentes autorizaciones asociaciones, denominaciones de origen y personas del sector en general postulantes al galardón. La entrega de premios se realizará el 17 de mayo en el teatro Miguel Romero Esteo en el marco de la XIX Feria del Olivo.

Aceites de Carcabuey y Baena ganan el concurso provincial de aceites 'Premio Diputación de Córdoba'

- La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba ha dado a conocer el fallo del jurado del XI Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra 'Premio Diputación de Córdoba 2017-2018', que han recaído en las empresas Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, en la categoría frutado verde, y Peña de Baena, de Baena, en la categoría frutado maduro.

19/04/2018 CÓRDOBA, 19 (EUROPA PRESS)

La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba ha dado a conocer el fallo del jurado del XI Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra 'Premio Diputación de Córdoba 2017-2018', que han recaído en las empresas Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, en la categoría frutado verde, y Peña de Baena, de Baena, en la categoría frutado maduro.

El Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra 'Premio Diputación de Córdoba' es un certamen organizado con la **colaboración técnica de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** al que han concurrido 30 almazaras de las diferentes comarcas oliveras cordobesas.

El delegado del área, Francisco Ángel Sánchez, ha destacado el nivel de los aceites presentados "con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, lo que es posible sólo bajo el carácter multivarietal y el medio agrológico de nuestra provincia".

En la categoría de frutado verde, el Premio Diputación de Córdoba ha recaído en la empresa Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, que comercializa bajo la marca Parqueoliva Serie Oro. El accésit ha sido para Almazara de Muela SL, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

El jurado ha valorado del aceite ganador que "en boca presenta una entrada dulce a la vez que potente y llena de personalidad con un equilibrado amargo medio y un picante progresivo; finalmente, aparece un intenso retrogusto a almendra verde".

Entre los finalistas en esta categoría estaban Almazara Muela (Priego de Córdoba), Knolive (Priego de Córdoba), Marín Serrano El Lagar (Carcabuey), Oliverera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena), SCA Oliverera La Purísima (Priego de Córdoba) y Almazaras de la Subbética (Carcabuey).

En cuanto a la categoría de frutado maduro, el Premio Diputación ha sido concedido a la empresa Peña de Baena SL, de Baena, que comercializa bajo la marca homónima. El jurado ha destacado que "presenta claras notas a verde hierba y aromas de huerta, destacando la planta de tomate y alcachofas, con notas también de plátano verde y hierbas aromáticas".

El accésit ha sido para la empresa Molino Virgen de Fátima SL, de Castro del Río, que comercializa bajo la marca Oleum Hispania. Entre los finalistas estaban Aceites Bellido (Montilla), Agrodelpa (Santaella), Dafisa (La Carlota), Molino Virgen de Fátima (Castro del Río), Oleoduernas (Córdoba) y Peña de Baena (Baena).

La Feria del Olivo de Montoro celebrará su edición más multidisciplinar e internacional

Jueves 19 de abril de 2018



Del 16 al 19 de mayo, la XIX edición de la Feria del Olivo de Montoro (Córdoba) volverá con fuerza para acoger a más de un centenar de expositores del sector oleícola que se darán cita en una edición con marcado carácter multidisciplinar e internacional. Destacará la celebración del II Salón del Virgen Extra, donde se podrán descubrir los mejores AOVEs del mundo reconocidos por el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards.

Los más de 10.000 m² de las instalaciones del Patrimonio Comunal Olivarero de Montoro acogerán una nueva muestra ambiciosa e innovadora dirigida a empresarios y trabajadores del sector olivarero.

A diferencia de otras ediciones celebradas en años anteriores, la próxima Feria del Olivo de Montoro presentará un carácter multidisciplinar que ha despertado el interés no sólo de compradores o productores, sino también en esta edición de inversores, empresarios y público en general, que acudirán a este evento en el que la reflexión y el aprendizaje ocupan un lugar de relevancia.

Jornadas técnicas y actividades

Además de la parte expositiva, habrá espacio también para las Jornadas Técnicas que abordarán diferentes asuntos de actualidad. Así, las modificaciones que ha sufrido la normativa de la Política Agraria Común (PAC) en el sector del aceite de centrarán las jornadas denominadas “*En busca de una renta digna para el olivar: reconversión y*

autorregulación”. En las mismas, expertos en cada uno de los temas cuestionarán la reconversión y plantearán la visión de autorregulación desde la perspectiva de la producción, transformación, comercialización y administración. Además, se podrá disfrutar de la visita a dos almazaras de Montoro para recibir explicaciones sobre el manejo del fruto y visionar el proceso de molturación. Una cata demostrativa de cinco aceites Premium será el colofón final para clausurar este encuentro.

En cuanto a la programación de actividades paralelas, los mejores AOVEs del mundo volverán a ser los protagonistas en el II Salón del Virgen Extra, una iniciativa que se estrenó en la edición de 2016 y que gozó de buena repercusión en el público visitante: alrededor de 3.600 personas visitaron esta actividad exclusiva que pretende consolidarse en la presente edición. Todo aquel que visite el Salón podrá conocer los mejores AOVEs del mundo reconocidos por el Concurso Internacional *EVOOLEUM Awards* e incluidos en *la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils*. También tendrán presencia en este espacio los finalistas de los Premios FERIA del Olivo 2018, aceites de diferentes DOP andaluzas y los finalistas de los Premios Diputación de Córdoba.

Asimismo, en el marco de la feria también tendrán lugar diversas competiciones de gran recorrido como el X Concurso Internacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Pedro León Mellado, el XIX Concurso Nacional de Poesía, el XVI Concurso de Innovación y Transferencia Tecnológica y como novedad, el I Concurso de Fotografía.

Alcance internacional

En cuanto al carácter internacional de la muestra, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior ejercerá una importante misión comercial que irá destinada a empresas del sector de la industria auxiliar del olivar.

El objetivo principal será mostrar la oferta oleícola andaluza y captar oportunidades de negocio con importadores, representantes, distribuidores, centrales de compra o fabricantes de países como Argelia, Perú, Chile, Marruecos, Perú, Turquía y Túnez. Asimismo, se impulsará la presencia de expositores internacionales, que en la edición anterior llegaron desde Alemania, Francia, Italia, Portugal, Suecia y Turquía.

La Feria, organizada por el Consorcio FERIA del Olivo en colaboración con el Ayuntamiento de Montoro, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora, cuenta con el patrocinio de Caja Rural Jaén y el apoyo institucional de la Diputación de Córdoba, la Junta de Andalucía, la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, el Grupo de Desarrollo Sierra Morena o el CRDOP Montoro-Adamuz, entre otros.

Entrega de Premios

El encuentro contará además con dos entregas de premios. Por un lado, el día 17 se otorgarán los premios [Monocultivar Olive Oil 2018](#) cuyos ganadores ya se dieron a [conocer el pasado mes de febrero](#).

Por otra parte, el mismo día 17 y como novedad, en el marco de la cita de Montoro también tendrá lugar la entrega de la primera edición del [Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva](#), impulsado por GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Baena y Carcabuey triunfan en premios del XI Concurso de Aceite de Córdoba

19/04/2018

Córdoba, 19 abr (EFE).-

Aceites de Baena y Carcabuey han sido los grandes protagonistas del XI Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra "Premio Diputación de Córdoba 2017-2018", organizado con la colaboración de **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** y al que han concurrido 30 almazaras cordobesas.

El delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, ha destacado el nivel de los aceites presentados "con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo, lo que es posible sólo bajo el carácter multivarietal y el medio agrológico de nuestra provincia".

En la categoría de frutado verde, el Premio Diputación de Córdoba ha recaído en la empresa Almazaras de la Subbética SCA, de Carcabuey, que comercializa bajo la marca Parqueoliva Serie Oro, mientras que el accésit ha sido para Almazara de Muela SL, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

El jurado ha valorado del aceite ganador que "en boca presenta una entrada dulce a la vez que potente y llena de personalidad con un equilibrado amargo medio y un picante progresivo, mientras que, finalmente, aparece un intenso retrogusto a almendra verde".

Entre los finalistas en esta categoría estaban Almazara Muela (Priego de Córdoba), Knolive (Priego de Córdoba), Marín Serrano El Lagar (Carcabuey), Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe (Baena), SCA Olivarera La Purísima (Priego de Córdoba) y Almazaras de la Subbética (Carcabuey).

En cuanto a la categoría de frutado maduro, el Premio Diputación ha sido concedido a la empresa Peña de Baena SL, de Baena, que comercializa bajo la marca homónima.

El jurado ha destacado que "presenta claras notas a verde hierba y aromas de huerta, destacando la planta de tomate y alcachofas, con notas también de plátano verde y hierbas aromáticas".

El accésit ha sido para la empresa Molino Virgen de Fátima SL, de Castro del Río, que comercializa bajo la marca Oleum Hispania, mientras que entre los finalistas estaban Aceites Bellido (Montilla), Agrodelpa (Santaella), Dafisa (La Carlota), Molino Virgen de Fátima (Castro del Río), Oleoduernas (Córdoba) y Peña de Baena (Baena). EFE

El I Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo se entregará en una gran gala en Montoro el 17 de mayo

19/04/2018

La gala de entrega de la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo tendrá lugar en Montoro el próximo 17 de mayo, en el marco de la Feria del Olivo. Así lo han anunciado **GEA Iberia** y la **Asociación Española de Municipios del Olivo** (AEMO), impulsoras de este galardón, que será entregado en un acto solemne en el Teatro Municipal de Montoro a partir de las 20:30 horas. La gala será conducida por Ezequiel Martínez, presentador durante muchos años del programa 'Tierra y Mar' de Canal Sur TV, y reunirá a una amplia selección de profesionales del sector oleícola a nivel nacional e internacional.



Estos detalles han sido facilitados en una rueda de prensa celebrada en Montoro para presentar el Premio ante los medios de comunicación, en la que también se ha dado a conocer el jurado que otorgará este prestigioso galardón. La presidenta de la Asociación Española de los Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, destaca que es un premio único y con una temática relevante; es un premio que une a la incentivación del consumo: “Realmente necesitamos que se potencie el consumo y reconocer a esos pioneros que comenzaron en aquellos países o sectores a incentivar la grasa más saludable dicha por todos los investigadores médicos y que, además, se ha puesto de moda en el sector gastronómico. Por tanto, si se incentiva el consumo, se incentiva toda la cadena del proceso de producción, la innovación en almazaras y cooperativas, la comercialización, la envasadora y por ende, también en los restaurantes y en los medios de comunicación”.

Por su parte, el responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, pone de relieve que el objetivo principal de este premio es para “fomentar y agradecer a todas las empresas y agentes del sector que incentivan el consumo; pensamos que es una forma de sembrar viabilidad en el sector, de todas los profesionales que trabajamos en él, de todos los pueblos que trabajan el olivo. Por tanto, la mejor manera de hacerlo es reconociendo con un premio”.

CORDÓPOLIS

Montoro acogerá a los mejores aceites de oliva del mundo

La gala se celebrará el próximo 17 de mayo, en el marco de la Feria del Olivo

CORDÓPOLIS

19/04/2018 04:29



Aceite de oliva | PIXABAY

La gala de entrega de la primera edición del Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo tendrá lugar en Montoro el próximo 17 de mayo, en el marco de la Feria del Olivo.

Así lo han anunciado en una nota GEA Iberia y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), impulsoras de este galardón, que será entregado en un acto solemne en el Teatro Municipal de Montoro a partir de las 20:30.

La gala será conducida por Ezequiel Martínez, presentador durante muchos años del programa 'Tierra y Mar' de Canal Sur TV, y reunirá a una amplia selección de profesionales del sector oleícola a nivel nacional e internacional.

El jurado, que se reunirá en la sede de GEA Iberia en Madrid próximamente, está compuesto por Álvaro González, gerente del Patrimonio Comunal Olivarero; un representante como alto ejecutivo del ICEX; Antonio López, catedrático de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid; y Cristóbal Lovera, experto externo conocedor del sector, olivarero, almazarero y expresidente de la DO Baena.

CORDOPOLIS

También formarán parte del mismo un representante del Consejo Oleícola Internacional; Juan Peñamil, director de la revista Mercacei; un responsable de la Interprofesional del Aceite de Oliva de España que engloba a envasadores, productores y almazaras, el catedrático de la Universidad de Jaén Manuel Parras, y el prestigioso oleólogo y editor italiano Luigi Caricato.

La presidenta de la Asociación Española de los Municipios del Olivo, Ana María Romero, ha destacado que es un “premio único y con una temática relevante”, pues “es un premio que une a la incentivación del consumo”.

“Realmente necesitamos que se potencie el consumo y reconocer a esos pioneros que comenzaron en aquellos países o sectores a incentivar la grasa más saludable dicha por todos los investigadores médicos y que, además, se ha puesto de moda en el sector gastronómico”, ha señalado la presidenta de AEMO.

En este sentido, ha agregado que “si se incentiva el consumo, se incentiva toda la cadena del proceso de producción, la innovación en almazaras y cooperativas, la comercialización, la envasadora y por ende, también en los restaurantes y en los medios de comunicación”.

Por su parte, el responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, ha puesto de relieve que el objetivo principal de este premio es para “fomentar y agradecer a todas las empresas y agentes del sector que incentivan el consumo; pensamos que es una forma de sembrar viabilidad en el sector, de todas los profesionales que trabajamos en él, de todos los pueblos que trabajan el olivo. Por tanto, la mejor manera de hacerlo es reconociendo con un premio”.

Además, el director de AEMO, José María Penco, ha señalado la producción internacional de aceite de oliva va a crecer de forma considerable en los próximos años.

“El mundo va a superar ampliamente los tres millones de toneladas de aceite de oliva producido por campaña y la única forma de que exista futuro en el sector es crear un equilibrio entre la oferta y la demanda. La oferta está subiendo y necesitamos que la demanda también lo haga, de forma que ese equilibrio genere un precio digno para el agricultor”, ha dicho Penco.

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.

Las iniciativas que se presenten deben estar basadas en fundamentos científicos, gastronómicos, ambientales, culturales o de marketing que haya logrado aumentar de forma notable el consumo del zumo de aceituna en el mundo.

CANDIDATURAS

Pueden presentar su candidatura las asociaciones, personas o instituciones que por su naturaleza, fines o contenidos estén vinculados al sector oleícola a la dirección de correo ‘info@aemo.es’.

Cualquier persona física o jurídica, empresa, asociación, institución o grupo de trabajo cuya acción haya sido relevante en la comercialización y consumo del aceite de oliva español en los últimos cinco años puede ser propuesto para este galardón.

Los candidatos deben ser españoles que lleven a cabo su labor en cualquier lugar del mundo o personas y entidades radicados en España. El premio tendrá una dotación económica de 3.000 euros y tendrá en cuenta a valorar como criterio principal el fomento del consumo del aceite de oliva, es decir, su incremento.

Además, coincidiendo con el fallo y entrega del Premio AEMO-GEA, la organización del mismo reconocerá a un profesional que por su trayectoria haya contribuido al desarrollo del sector oleícola español.