

DIPUTACIÓN

Almazaras de la Subbética y Peña de Baena ganan el XI Concurso de Virgen Extra

- Una treintena de almazaras cordobesas concurre al certamen, que ha entregado sus accésit a Muela y Molino Virgen de Fátima



Un momento de la cata de aceites, con el diputado provincial Francisco Ángel Sánchez. / EL DÍA

E. D. C.20 ABRIL, 2018 - 02:34H

La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba dio ayer a conocer el fallo del jurado del XI Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra Premio Diputación de Córdoba 2017-2018, 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 olivareras cordobesas.

El delegado del área, Francisco Ángel Sánchez, destacó ayer 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".

SÁNCHEZ DESTACA QUE LOS ZUMOS MUESTRAN OLORES Y SABORES PROPIOS DE "LOS MEJORES DEL MUNDO"

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, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

El jurado valoró 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), 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, de Baena, que comercializa bajo la marca homónima. El jurado destacó 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).

PREMIO DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA 2017-2018

Almazaras de la Subbética y Peña de Baena, mejores aceites

Al concurso han concurrido 30 almazaras de toda la provincia



El delegado de Agricultura y Caminos observa a los miembros del jurado en un momento de la cata. - CÓRDOBA

Redacción

20/04/2018

Parqueoliva Serie Oro, de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), en frutado verde, y Peña de Baena, en frutado maduro, se han alzado con el Premio Diputación de Córdoba a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2017-2018. Un concurso al que se presentaron 30 almazaras de las diferentes comarcas olivareras cordobesas y que organiza la institución provincial con el apoyo técnico de **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**. De Parqueoliva Serie Oro el jurado ha destacado 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

CÓRDOBA

retrogusto a almendra verde». Y de Peña de Baena resaltan «claras notas a verde hierba y aromas de huerta, destacando la planta de tomate y alcachofas, con notas también a plátano verde y hierbas aromáticas».

El accésit en ambas categorías ha sido para Almazara de Muela, de Priego, que comercializa bajo la marca Venta del Barón, en frutado verde, y para Molino Virgen de Fátima (Castro del Río), que comercializa con la marca Oleum Hispania.

El delegado de Agricultura de la Diputación, Francisco Sánchez, ha destacado el nivel de los aceites presentados, «que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo».

La Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra 2018 de Mora (Toledo) acogerá la 1ª Jornada Técnica Life+Regrow

Sábado, 21 de abril de 2018

La localidad de Mora (**Toledo**) celebrará durante los días 27, 28, 29 y 30 de abril la Feria del Aceite de **oliva Virgen Extra** 2018, organizada por el Consistorio con motivo de la celebración de la Fiesta del Olivo, una tradicional y conocida Fiesta que este año celebra su 62ª edición.

Este año, la Feria estará marcada por la celebración de la 1ª Jornada Técnica Life+Regrow, el Proyecto Europeo de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín que se están desarrollando en Mora. Un proyecto que persigue dar una solución innovadora, efectiva, sostenible y 'low-cost' a la gestión de este residuo, ha informado el Ayuntamiento en nota de prensa.

Un proyecto que dará una solución de ámbito europeo y mundial al problema medioambiental de este tipo de instalaciones y residuos, en el que se han unido cinco socios: Ayuntamiento de Mora, **Universidad de Almería**, **Universidad Miguel Hernández de Elche**, Gesreman y **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, que trabajaran para restaurar medioambientalmente estas balsas con estrategias de biorremediación Mora y su sector olivarero se pondrá a la vanguardia europea y mundial en lo que a economía circular se refiere. Para ello cuentan con un presupuesto de 1.480.627 euros cofinanciado en un 60% por la UE.

Los asistentes a esta Jornada tendrán la posibilidad de conocer de primera mano los objetivos que persigue este Proyecto Europeo de Recuperación Medioambiental, así como las diferentes estrategias de biorecuperación que se llevarán a cabo en Mora para la recuperación medioambiental de las balsas de alpechín, modelo que una vez finalizado, se pretende exportar al resto de España y Europa.

La jornada se celebrará el viernes 27 desde las 10.00 hasta las 14.00 horas, y en ella todos los socios del proyecto explicarán pormenorizadamente el mismo, incluyendo una visita guiada por estos a las balsas de alpechín morachas, donde se podrán conocer los trabajos que hasta el momento se han llevado a cabo. La asistencia es gratuita pero el aforo es limitado, por lo que es necesaria inscripción previa en la página web del proyecto www.liferegrow.eu.

HABRÁ UNA JORNADA TÉCNICA DEDICADA

La iniciativa medioambiental Life+Regrow, estrella en la Feria del Aceite de Mora



[EDCM/EP](#)

21 de abril de 2018

La localidad de Mora (Toledo) celebrará durante los días 27, 28, 29 y 30 de abril la Feria del Aceite de oliva Virgen Extra 2018, organizada por el consistorio moracho con motivo de la celebración de la Fiesta del Olivo, una tradicional que está Declarada de Interés Turístico Nacional desde hace 51 años.

Este año, la Feria estará marcada por la celebración de la 1ª Jornada Técnica Life+Regrow, el Proyecto Europeo de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín que se están desarrollando en Mora. Un proyecto de vital importancia para todos los pueblos olivareros, sus cooperativas y almazaras, ya que persigue dar una solución innovadora, efectiva, sostenible y “low-cost” a la gestión de este residuo.

Un proyecto que dará una solución de ámbito europeo y mundial al problema medioambiental de este tipo de instalaciones y residuos, en el que se han unido cinco socios: **Ayuntamiento de Mora, Universidad de Almería, Universidad Miguel Hernández de Elche, Gesreman y la Asociación**

Española de Municipios del Olivo (AEMO), que trabajaran para restaurar medioambientalmente estas balsas con estrategias de biorremediación. Mora y su sector olivarero se pondrá a la vanguardia europea y mundial en lo que a economía circular se refiere. Para ello cuentan con un presupuesto de 1.480.627 euros cofinanciado en un 60% por la UE.

Los asistentes a esta Jornada tendrán la posibilidad de conocer de primera mano los objetivos que persigue este Proyecto Europeo de Recuperación Medioambiental, así como las diferentes estrategias de biorecuperación que se llevarán a cabo en Mora para la recuperación medioambiental de las balsas de alpechín, modelo que una vez finalizado, se pretende exportar al resto de España y Europa. El objetivo es dar solución a este grave problema medioambiental de la gestión de residuos producidos por la producción de aceite de oliva, ya que de una aceituna durante el proceso de extracción de aceite, aproximadamente el 20% será zumo de aceituna y el 80% restante son residuos que han de gestionarse.

Contenido de la jornada

El viernes 27 de abril desde las 10:00 horas y hasta las 14:00 todos los socios del proyecto explicarán pormenorizadamente el mismo, incluyendo una visita guiada por estos a las balsas de alpechín morachas, donde se podrán conocer los trabajos que hasta el momento se han llevado a cabo. La Asistencia es gratuita pero el Aforo es limitado, por lo que es necesaria inscripción previa en la página web del proyecto www.liferegrow.eu

Además de esta interesantísima Jornada Técnica, la Feria del Olivar tendrá charlas informativas sobre el Aceite de oliva y la Salud, catas de aceite comentadas todos los días, una demostración gastronómica en directo, y degustación continua y gratuita de diferentes variedades del preciado Aceite de Oliva moracho. El programa completo se puede ver en la página web de la Fiesta, en www.fiestadelolivo.es

Actualidad



Carrusel de premios para los mejores aceites de oliva de Córdoba y Granada

Lunes 23 de abril de 2018

Se han dado a conocer los aceites de oliva vírgenes extra de la provincia de Córdoba y Granada que han sido reconocidos y premiados en los recientes certámenes organizados por la Diputación de Córdoba, Valle del Guadalquivir, así como el Premio Sabor Granada.

La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba dio a conocer el fallo del jurado del XI Concurso Provincial de Aceites de Oliva Virgen Extra “**Premio Diputación de Córdoba 2017-2018**”, **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 olivareras cordobesas.

En la categoría de frutado verde, el Premio Diputación de Córdoba ha recaído en la empresa Almazaras de la Subbética SCA (Carcabuey), que comercializa su AOVE bajo la marca *Parqueoliva Serie Oro*. El accésit fue otorgado a *Venta del Barón* de Almazara de Muela SL (Priego de Córdoba).

En cuanto a la categoría de frutado maduro, el galardón recayó en Peña de Baena SL (Baena), que comercializa su AOVE bajo marca homónima. El jurado ha resaltado 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”. En esta categoría el accésit fue concedido a *Oleum Hispania* de Molino Virgen de Fátima SL (Castro del Río).

Sabor Granada

Asimismo, se ha fallado la cuarta edición de los [Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra “Sabor Granada”](#), organizados por la Diputación de Granada y con el patrocinio de Caja Rural de Granada, en cuya sede tendrá lugar la gala de entrega de estos galardones el próximo miércoles 25 de abril.

Entre los siete ganadores figura Aceites Sierra Sur, S.A., (Pinos Punte), que recibe el Premio Honorífico Oleícola en reconocimiento a su trayectoria. Hablamos de una empresa pionera en construir una planta de cogeneración para producir energía eléctrica y térmica necesaria para su proceso industrial que luego imitaron otras firmas del sector. En 2016 Aceites Sierra Sur invirtió cuatro millones en una refinería, que ha enfocado al orujo pero que puede procesar oliva.

El Panel de Cata Oficial del Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Junta de Andalucía ha sido el encargado de seleccionar a los mejores AOVE de la provincia. Dentro de la categoría de aceites de producción convencional, se alzó con el premio *Omed Picual* de Venchipa, S.L., mientras que la cooperativa San Francisco de Asís de Montefrío, con su aceite *Chorrao*, superó a los finalistas en el grupo de frutados verdes medios. Completando la categoría de producción convencional, en frutados maduros la cooperativa San Sebastián de Alfacar SCA se alzó con el galardón por su aceite *Albojaira Selecto*.

Otro de los premiados, esta vez en la categoría de aceites de producción integrada, fue la cooperativa San Isidro de Loja, con su marca *Envero-Loxa*.

La lista de los mejores AOVE de la provincia granadina se ha completado con el aceite de la marca *Maeva*, de la variedad picual, perteneciente a Torres Morente, S.A.U., que ha resultado ganador en la categoría de aceites de producción ecológica.

Por último, se ha otorgado una Distinción Especial al Mejor Envase, resultando ganador el aceite de la marca *Conde de Benalúa Especial*, de la cooperativa San Sebastián SCA.

Valle del Guadalquivir



El pasado viernes también se dieron a conocer los 7º Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en el [Valle del Guadalquivir](#), dentro de la programación de las XII Jornadas Técnicas Andaluzas sobre Sostenibilidad en el Medio Rural.

Los premios, que contaron con la participación de 20 muestras de 12 cooperativas y almazaras del Valle del Guadalquivir, han sido los siguientes:

Categoría Frutado Verde Intenso:

1º Premio: Aceites Fuenteoliva, S.A. (La Ventilla, Fuente Palmera).

2º Premio: Almazara 1945 de Rafael Castro (La Carlota).

Accésit: Aceites Prieto Reina, S.L. Almazara Pago Las Monjas (Montoro).

Categoría Frutado Verde Medio:

1º Premio: Aceites de Cañete, S.L. MILUMA (Cañete de las Torres)

2º Premio: Oleopalma, SAT (Palma del Río).

Accésit: Aceites Fuenteoliva, S.A. (La Ventilla, Fuente Palmera)

Categoría Frutado Maduro:

1º Premio: Aceites de Oliva del Sur, S.A. (Bujalance)

2º Premio: Jesús Nazareno, S.C.A. (Bujalance)

Accésit: Virgen del Voto (Bujalance)

Asimismo, la Distinción Especial al Mejor Envase recayó en el presentado por Aceites de Oliva del Sur, S.A. de Bujalance y el Premio Honorífico al Maestro de Molinos destacó la honrosa y dilatada trayectoria profesional de Francisco Cerezo Millón.

PROVINCIA

RECONOCIMIENTO A LOS MEJORES PROYECTOS DEL ÚLTIMO AÑO

AEMO premia al Ifapa de Córdoba por su difusión de la cultura del olivo

Los galardones se entregarán el 17 de mayo en la Feria del Olivo de Montoro



Centro Ifapa de la Alameda del Obispo. - CÓRDOBA

EUROPA PRESS. 24/04/2018

La **Asociación Española de Municipios del Olivo** (AEMO) ha hecho públicos los **mejores proyectos** que difunden la cultura del olivo en el último año, que en esta décimo sexta edición han recaído en proyectos de Córdoba, Oliete (Teruel) y Valdepeñas (Ciudad Real), y en *Liber Olivarum, El libro de los Olivos*, de Arturo Esteve.

Según ha indicado la asociación en una nota, debido al altísimo nivel de las 12 candidaturas recibidas, los miembros del jurado han decidido de forma excepcional otorgar un primer premio extraordinario, además de los tres galardones ya regulados en las bases del concurso. Los galardones se entregarán el día 17 de mayo a las 13.30 horas en la Feria del Olivo de Montoro.

El **Premio Extraordinario AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido otorgado a la Colección Mundial de Variedades del Olivo del **Ifapa Centro Alameda del Obispo de Córdoba**, presentado por Angjelina Belaj, responsable de la colección. El jurado ha valorado la "dimensión y trascendencia" de este proyecto destinado a preservar la herencia genética de las variedades de olivo, lo que supone un auténtico puente entre el pasado y el futuro de la olivicultura mundial. Además, ha considerado el alto grado de excelencia del proyecto como trabajo científico, así como la finalidad con la que fue concebido de asegurar el futuro de las más de 900 variedades de 28 países con las que cuenta actualmente este banco de germoplasma que es el más importante del mundo.

El objetivo de esta colección, iniciada en 1970 con un proyecto de la FAO, es salvaguardar, evaluar, documentar y facilitar la utilización de todas las variedades cultivadas a nivel mundial. El jurado ha querido mencionar y reconocer la labor de los dos anteriores responsables de la colección desde sus inicios Juan Caballero y Carmen del Río.

El jurado ha considerado fundamental la puesta a disposición de este banco genético como base para los trabajos de mejora de variedades, la búsqueda de resistencia a enfermedades como la Verticilosis o la *Xylella fastidiosa* o el estudio de variedades adaptadas al cambio climático. Por todo lo anterior se ha decidido otorgar a este proyecto el Primer Premio de carácter extraordinario.

Por su parte, el **Primer Premio AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido para *apadrinaunolivo.org*, de Oliete (Teruel), presentado por José Alfredo Martín Piñas. La iniciativa quiere recuperar el olivar abandonado del municipio de Oliete, en Teruel, mediante la original iniciativa 'apadrina un olivo'. Así, desde su puesta en

marcha, el proyecto ha recuperado ya 7.200 olivos de la localidad. El proyecto cuenta ya con más de 2.000 padrinos y ha recibido la visita de más de 3.000 personas en los últimos tres años. La iniciativa sigue abierta para intentar recuperar, mediante apadrinamiento, hasta 100.000 olivos que actualmente se encuentran abandonados.

Asimismo, el **Segundo Premio AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018, ha sido para Colival, por la Cultura y Calidad del aceite de Oliva, de Valdepeñas (Ciudad Real), presentado por Consoli Molero, gerente de la cooperativa. El jurado ha valorado el proyecto conjunto, compacto y cargado de sentido de esta cooperativa que en los últimos años "avanza de forma imparable en busca de la calidad máxima y de la transmisión de la cultura del aceite entre sus socios y los habitantes del municipio". A través de diversas acciones la cooperativa llega a niños, colegios, familias, amigos, socios, o empresas con el fin de transmitir la cultura viva del aceite de oliva cada campaña. En este sentido, se ha valorado el conjunto de acciones y eventos a lo largo de todo el año como la celebración de la Feria del Primer Aceite de Valdepeñas, las catas dirigidas o las visitas a la almazara, la política de puertas abiertas, entre otros.

Por último, el **Tercer Premio AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha recaído en *Liber Olivarum, El libro de los Olivos*, presentado por su autor Arturo Esteve. El jurado ha valorado "muy positivamente" el contenido de este libro que recopila el camino del olivo a través de géneros tan variados como la historia, la literatura, la mitología, los textos religiosos, la medicina y la gastronomía. A través de sus páginas realiza un amplio recorrido escrito e ilustrado del cultivo del olivo y su aceite a lo largo de la historia que esta profundamente datado y que es fruto de una larga y encomiable labor de investigación que se refleja en su bibliografía.

El jurado ha estado formado por Cristóbal Lovera, doctor ingeniero Agrónomo y oleicultor; Fernando López, médico internista y experto en aceite de oliva y salud; Salvador Cubero, ingeniero agrónomo y oleicultor; Rafael Jordano, catedrático de la Universidad de Córdoba y director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía; Luis Navarro, ingeniero Agrónomo e investigador; y Alicia Vives, periodista agroalimentaria y gerente de Oriva. Como secretario ha actuado José María Penco, director de AEMO.

Fallo del XVI Concurso Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo

24/04/2018

La **Asociación Española de Municipios del Olivo**, AEMO, ha hecho públicos los mejores proyectos que difunden la cultura del olivo en el último año. Se trata de la XVI edición de este certamen cuyo jurado, compuesto por diversos expertos, y que cuenta con el patrocinio de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, acordó el fallo en Córdoba el pasado 20 de abril. Asimismo, y debido al altísimo nivel de las 12 candidaturas recibidas, los miembros del jurado han decidido de forma excepcional otorgar un Primer Premio Extraordinario, además de los galardones ya regulados en las bases del concurso: Primero, Segundo y Tercer Premio. Los galardones se entregarán el día 17 de mayo, jueves, a las 13.30 en la Feria del Olivo de Montoro, Córdoba.



El jurado de los Premios AEMO tras la deliberación del pasado 20 de abril.

El Premio Extraordinario AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido otorgado a la Colección Mundial de Variedades del Olivo del 'IFAPA Centro Alameda del Obispo' de Córdoba, presentado por Angelina Belaj, responsable de la colección. El jurado ha valorado la dimensión y trascendencia de este proyecto destinado a preservar la herencia genética de las variedades de olivo, lo que supone un auténtico puente entre el pasado y el futuro de la olivicultura mundial. Además, ha considerado el alto grado de excelencia del proyecto como trabajo científico, así como la finalidad con la que fue concebido de asegurar el futuro de las más de 900 variedades de 28 países con las que cuenta actualmente este banco de germoplasma que es el más importante del mundo.

El Primer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018, ha sido otorgado a apadinaunolivo.org de Oliete (Teruel), presentado por José Alfredo Martín Piñas. La iniciativa quiere recuperar el olivar abandonado del municipio de Oliete, en Teruel, mediante la original iniciativa “apadrina un olivo”. Así, desde su puesta en marcha, el proyecto ha recuperado ya 7.200 olivos de la localidad.

El Segundo Premio AEMO ha recaído en COLIVAL, por la Cultura y Calidad del aceite de Oliva, de Valdepeñas (Ciudad Real), presentado por Consoli Molero, gerente de la cooperativa. El jurado ha valorado el proyecto conjunto, compacto y cargado de sentido de esta Cooperativa que en los últimos años avanza de forma imparable en busca de la calidad máxima y de la transmisión de la cultura del aceite entre sus socios y los habitantes del municipio.

El Tercer premio AEMO hasido para Liber Olivarum, El libro de los Olivos, presentado por su autor Arturo Esteve. El jurado ha valorado muy positivamente el contenido de este libro

La Cooperativa Olivarera de Valdepeñas, premiada por su difusión de la cultura del olivo

Ha recibido el segundo premio de la XVI del certamen que organiza la [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#)

24/04/2018



Productos de COLIVAL

La **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** ha hecho públicos los premios a los mejores proyectos que difunden la cultura del olivo en el último año. En la XVI edición de este certamen ha resultado premiada la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas ([COLIVAL](#)). En concreto ha sido galardonada con el Segundo Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018, otorgado al proyecto presentado por Consoli Molero, gerente de la cooperativa.

El jurado ha valorado el proyecto "conjunto, compacto y cargado de sentido de esta Cooperativa que en los últimos años avanza de forma imparable en busca de la calidad máxima y de la transmisión de la cultura del aceite entre sus socios y los habitantes del municipio". A

través de diversas acciones la cooperativa llega a niños, colegios, familias, amigos, socios o empresas "con el fin de transmitir la cultura viva del aceite de oliva cada campaña".

En este sentido se ha valorado el conjunto de acciones y eventos a lo largo de todo el año como la celebración de la I Feria del Primer Aceite de Valdepeñas, las catas dirigidas, las visitas a la almazara, la política de puertas abiertas, la publicación de material gráfico de alta calidad con tebeos ilustrativos para los niños, o la confección de un kit de cata perfectamente estructurado y con alto carácter didáctico.

El primer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido otorgado a apradinaunolivo.org de Olite (Teruel), presentado por José Alfredo Martín Piñas. Y el tercer premio ha recaído en Liber Olivarum, El libro de los Olivos, presentado por su autor Arturo Esteve.

Además, en esta edición, y debido al altísimo nivel de las 12 candidaturas recibidas, los miembros del jurado han decidido de forma excepcional otorgar un Primer Premio Extraordinario que ha recaído en la Colección Mundial de Variedades del Olivo del 'IFAPA Centro Alameda del Obispo' de Córdoba, presentado por Angjelina Belaj, responsable de la colección.

Los galardones se entregarán el día 17 de mayo, jueves, a las 13.30 horas en la Feria del Olivo de Montoro (Córdoba) y han sido otorgados por un jurado de expertos. Los premios cuentan con el patrocinio de la **Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA**.

AEMO se decanta por la tecnología y premia a una web para apadrinar olivos

Un libro y una cooperativa completan la lista de los galardonados de la XVI edición, que recibirán sus premios el 17 de mayo



Jurado del premio de la AEMO. / TOMÁS CORONADO

TOMÁS CORONADO 25 ABRIL, 2018

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) hizo públicos ayer los mejores proyectos que difunden la cultura del olivo en el último año. Se trata de la XVI edición de este certamen cuyo jurado, compuesto por diversos expertos, y que cuenta con el patrocinio de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (Oriva), destacando "el altísimo nivel de las 12 candidaturas recibidas". Y así, por primera vez en sus 16 años de historia, los miembros del jurado han decidido de forma excepcional otorgar un primer premio extraordinario, además de los galardones ya regulados en las bases del concurso: primero, segundo y tercer premio, que se entregarán el próximo día 17 de mayo en el marco de la XIX Feria del Olivo de Montoro.

El primer premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido otorgado a a web www.apradinaunolivo.org de Oliete (Teruel), presentado por José Alfredo Martín

Piñas, en la que se presenta una iniciativa que quiere recuperar el olivar abandonado del municipio de Oliete mediante la original iniciativa de apadrinar un olivo. Así, desde su puesta en marcha, el proyecto ha recuperado ya 7.200 olivos de la localidad. El proyecto cuenta ya con más de 2.000 padrinos y ha recibido la visita de más de 3.000 personas en los últimos tres años. La iniciativa sigue abierta para intentar recuperar, mediante apadrinamiento, hasta 100.000 olivos que actualmente se encuentran abandonados.

POR PRIMERA VEZ SE HA CONCEDIDO UNA DISTINCIÓN EXTRAORDINARIA QUE HA SIDO PARA EL IFAPA

El segundo premio ha sido para Colival, por la Cultura y Calidad del aceite de Oliva, de Valdepeñas (Ciudad Real), presentado por Consoli Molero, gerente de la cooperativa. El jurado valoró "el proyecto conjunto, compacto y cargado de sentido de esta cooperativa que en los últimos años avanza de forma imparable en busca de la calidad máxima y de la transmisión de la cultura del aceite entre sus socios y los habitantes del municipio".

El tercer premio se ha otorgado a *Liber Olivarum, El libro de los Olivos*, presentado por su autor Arturo Esteve. El jurado destacó el contenido de este libro que recopila el camino del olivo a través de géneros tan variados como la historia, la literatura, la mitología, los textos religiosos, la medicina y la gastronomía.

Mientras, el Premio Extraordinario de la Asociación Española de Municipios del Olivo a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018 ha sido otorgado a Colección Mundial de Variedades del Olivo del Ifapa Centro Alameda del Obispo de Córdoba, presentado por Angelina Belaj, responsable de la colección, donde se conservan actualmente alrededor de 900 variedades de 28 países.

Angjelina Belaj



Angjelina Belaj -

25/04/2018

El Premio Extraordinario AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) a la Difusión de la Cultura del Olivo 2018, ha sido otorgado a la Colección Mundial de Variedades del Olivo del Ifapa-Alameda del Obispo, presentado por esta doctora albanesa, investigadora en el centro cordobés. El jurado valora la «trascendencia» de este proyecto destinado a preservar la herencia genética de las variedades de olivo.