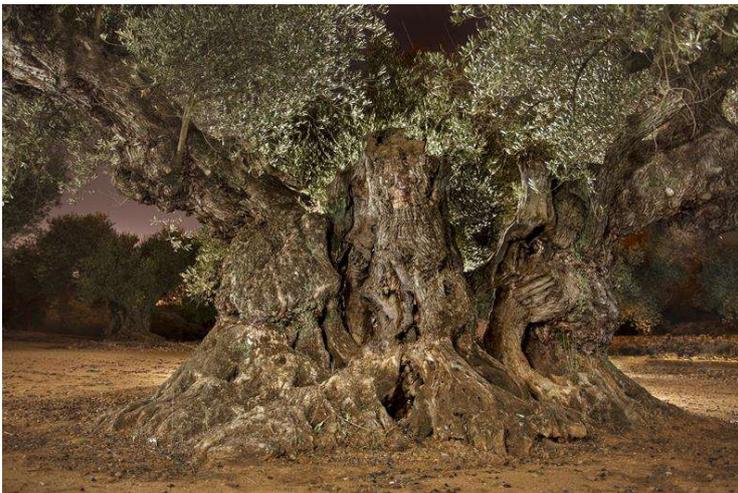


## El Olivo de Sinfo de Traiguera (Castellón) se alza con el XII Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España

03 de Mayo de 2018



*Olivo de Sinfo*

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha otorgado al Olivo de Sinfo, que vegeta en el municipio castellonense de Traiguera y posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro, el XII Premio al Mejor Olivo Monumental de España. Situado junto a la Vía Augusta romana y escoltado por otros ejemplares también monumentales, este árbol, por su increíble porte, puede afirmarse que es de los más ancestrales de la Península Ibérica, y por ende de la Cuenca Mediterránea.

Según ha indicado AEMO en una nota, el jurado de expertos de este galardón, reunido en Córdoba, "ha valorado tanto la probada longevidad del ejemplar, certificada por su interminable perímetro de tronco, como su espectacular estampa que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido, y evocador que dibuja formas imposibles, y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas siglo tras siglo".

Aunque la datación de olivos monumentales resulta harto complicada, en cuanto a su antigüedad, según Antonio Prieto de la Universidad Politécnica de Madrid, que ha datado otros olivos del Territorio Senia en 1.704, 1.491 y 1.449 años, "no es posible hacer lo mismo con este olivo, al faltarle una parte importante del tronco, pero a la vista del resultado de los otros éste podría superar los 2.000 años de vida". Se trata del olivo con el tronco más grueso de todo el territorio del Senia.

Respecto al nombre, Olivo de Sinfo, según el propietario se trata del nombre de su abuela materna, que se llamaba Sinfrosa, y desde entonces a su padre, a él y ahora al olivo les ha quedado este nombre cariñosamente y como recuerdo a ella.

La presidenta de AEMO y alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana María Romero, ha puesto de relieve que este premio se ha consolidado en su duodécima edición, y que ya es esperado cada año para reconocer y rendir homenaje a los olivos centenarios españoles, auténticas catedrales vivas por donde discurre la savia durante siglos.

La candidatura ha sido presentada conjuntamente por José Manuel Alemany, propietario del olivo, junto a la Mancomunidad Taula del Senia, el Ayuntamiento de Traiguera y el molino Bodegas Peset.

El premio será entregado, junto a los otros galardones anuales de AEMO, el próximo 17 de mayo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro.



EL OLIVO DEL SINFO

## Un olivo de Traiguera es elegido Mejor Olivo Monumental de España

El Olivo del Sinfo, situado en el término municipal de Traiguera, ha sido premiado por la **Asociación Española de Municipios del Olivo** con el duodécimo premio al Mejor Olivo Monumental de España.



03 DE MAYO DE 2018 |

Situado junto a la Vía Augusta Romana y escoltado por otros ejemplares también monumentales, este árbol, con más de 10 metros de perímetro, puede afirmarse que es de los más ancestrales de la Península Ibérica, y por ende de la Cuenca Mediterránea.

El jurado de expertos de este galardón, reunido en Córdoba, “ha valorado tanto la probada longevidad del ejemplar, certificada por su interminable perímetro de tronco, como su espectacular estampa que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido y evocador que dibuja formas imposibles y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas, siglo tras siglo.

Aunque la datación de olivos monumentales resulta harto complicada, en cuanto a su antigüedad, según D. Antonio Prieto de la Universidad Politécnica de Madrid, que ha datado otros olivos del Territorio Sénia en 1.704, 1.491 y 1449 años, “no es posible hacer lo mismo con este olivo, al faltarle una parte importante del tronco, pero a la vista del resultado de los otros éste podría superar los 2.000 años de vida”. Se trata del olivo con el tronco más grueso de todo el Territorio Sénia.

Respecto al nombre, Olivo de Sinfo, según el propietario se trata del nombre de su abuela materna, que se llamaba Sinforosa, y desde entonces a su padre, a él y ahora también al Olivo, les ha quedado este nombre, cariñosamente y como recuerdo a ella. La Presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha puesto de relieve que este premio se ha consolidado en su duodécima edición, y que ya es esperado cada año para reconocer y rendir homenaje a los olivos monumentales españoles, auténticas catedrales vivas por donde discurre la savia durante siglos.

La candidatura ha sido presentada conjuntamente por José Manuel Alemany, propietario del olivo, junto a la mancomunidad Taula del Sénia, el ayuntamiento de Traiguera y la empresa Bodegas Peset. El premio será entregado, junto a los otros galardones anuales de AEMO, el próximo 17 de mayo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro.

## El Olivo de Sinfo, mejor olivo monumental de España



Viernes 04 de mayo de 2018

El XII Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España ha sido concedido a este majestuoso árbol de variedad farga injertada en acebuche que vegeta en el municipio castellonense de Traiguera. Posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro y, según el jurado, presenta una estampa única que parece desafiar a la eternidad.

El jurado de expertos de este galardón organizado por [AEMO](#) “ha valorado tanto la probada longevidad del ejemplar, certificada por su interminable perímetro de tronco, como su espectacular estampa que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido, y evocador que dibuja formas imposibles, y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas siglo tras siglo”.

Situado junto a la Vía Augusta romana y escoltado por otros ejemplares también monumentales, este árbol, por su increíble porte, puede afirmarse que es de los más ancestrales de la Península Ibérica, y por ende de la Cuenca Mediterránea.



Según Antonio Prieto, de la Universidad Politécnica de Madrid, que ha datado otros olivos del Territorio Sénia en 1.704, 1.491 y 1.449 años, “no es posible hacer lo mismo con este olivo, al faltarle una parte importante del tronco, pero a la vista del resultado de los otros éste podría superar los 2.000 años de vida”. Se trata del olivo con el tronco más grueso de todo el territorio del Sénia.

Respecto al nombre, Olivo de Sinfo, según el propietario se trata del nombre de su abuela materna, que se llamaba Sinforosa, y desde entonces a su padre, a él y ahora al olivo les ha quedado este nombre cariñosamente y como recuerdo a ella.

La presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha puesto de relieve que este premio se ha consolidado en su duodécima edición, y que ya es esperado cada año para reconocer y rendir homenaje a los olivos centenarios españoles, auténticas catedrales vivas por donde discurre la savia durante siglos.

La candidatura ha sido presentada conjuntamente por José Manuel Alemany, propietario del olivo, junto a la Mancomunidad Taula del Sénia, el Ayuntamiento de Traiguera y el molino Bodegas Peset.

El premio será entregado, junto a los otros galardones anuales de AEMO, el próximo 17 de mayo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro.

# CORDÓPOLIS

**FOTONOTICIA**

## **El olivo más monumental de España, con 10 metros de perímetro de tronco**

**CORDÓPOLIS**

04/05/2018



Olivo Monumental.

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), reunida en Montoro, ha otorgado al Olivo de Sinfo, que vegeta en el municipio castellonense de Traiguera y posee un tronco excepcional de 10,2 metros de perímetro, el XII Premio al Mejor Olivo Monumental de España. Situado junto a la Vía Augusta romana y escoltado por otros ejemplares también monumentales, este árbol, por su increíble porte, puede afirmarse que es de los más ancestrales de la Península Ibérica, y por ende de la Cuenca Mediterránea. Según ha indicado AEMO en una nota, el jurado de expertos de este galardón “ha valorado tanto la probada longevidad del ejemplar, certificada por su interminable perímetro de tronco, como su espectacular estampa que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido, y evocador que dibuja formas imposibles, y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas siglo tras siglo”.

REPORTAJE

## La tierra de los olivos extraordinarios

'La Olivera de Sinfo' de Traiguera es la mejor de España 2018 y la provincia suma 5 de 12 premios



La 'Olivera de Sinfo' es la ganadora al mejor ejemplar del 2018. - MEDITERRÁNEO

MIGUEL AGOST 05/05/2018

La provincia es una tierra de olivos extraordinarios. Solo el palmarés de premios que acumula ratifica esta afirmación, tras el triunfo de la Olivera de Sinfo, en Traiguera, mejor ejemplar del 2018. Castellón suma 5 de los 12 galardones que concede anualmente la **Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo)**, entidad que reconoce la riqueza de este territorio y también premió árboles de Canet lo Roig (2014), la Jana (2016), Culla (2012) y Segorbe (2009).

Pero no son necesarios trofeos de este tipo para presumir de este patrimonio milenario. «Sabía que era el mejor y el más grande, es impresionante. Una joya con gran categoría», detalla su propietario, José Manuel Alemany, Sinfo. Concentrado en su trabajo, el agricultor traiguertino se enteró de la noticia el jueves, cuando regresó a casa, tras decírselo su mujer.

Los expertos del jurado que decidieron la distinción valoraron «su longevidad y su espectacular estampa que emerge con una peana única por su tamaño y robustez, un tronco sólido y evocador que dibuja formas imposibles y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas año tras año... siglo tras siglo».

No obstante, la edad del olivo es difícil de calcular, al faltarle una parte importante del tronco. «Tiene más años que Matusalén», bromea su dueño. Creen que tendría más de 2.000 y, ubicado al lado de la Vía Augusta romana, ha visto pasar numerosos pasajes de la historia.

El Ayuntamiento de Traiguera presentó la candidatura junto a la Mancomunitat de la Taula del Sénia y el propietario. «Había que aprovechar la calidad de este magnífico ejemplar», señala el alcalde, Javier Ferrer, quien, junto al edil de Turismo, Kevin Salvador, confía en este recurso natural para atraer visitantes.

### **Futuro asegurado**

Pero, por el momento, el de Sinfo está en zona privada. «Al estar dirección a Sant Rafael, no se enmarca en un itinerario marcado, pero veremos como explotarlo», según el munícipe. Su dueño no tiene problemas en mostrarlo. «Puede venir quien quiera, eso sí, que no toquen ni una rama», dice. Este vecino lo mantiene con mimo, regándolo con más de 4.000 litros al año. «Es mi preferido de los más de 3.000 que tengo, una herencia de mi padrino», recuerda. El nombre del árbol proviene de su abuela materna, Sinforosa, y su futuro está garantizado con las dos hijas de Alemany.

La película El Olivo, de Icíar Bollain, trató el negocio relacionado con estos ejemplares. Manuel Cucala, de Sant Mateu, interpretó a Ramón, propietario de uno, y dejaba claro su sentimiento porque su familia lo quería vender: «No nos pertenece. Es de la historia, de la vida, de la tierra, de nuestros abuelos y bisabuelos y tatarabuelos. No es nuestro».

«Nunca me plantearía desprenderme de él», afirma Sinfo, quien el 17 de mayo recogerá en Córdoba el premio por el Mejor Olivo Monumental de España 2018.

## Desarrollan un proyecto para restaurar balsas de alpechines abandonadas

10/05/2018

Elche (Alicante), 10 may (EFE).-

La Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche y la Generalitat lideran un proyecto sobre la restauración de balsas abandonadas de alpechines (residuos de aceite de oliva) mediante técnicas biotecnológicas de bajo coste.

En esta iniciativa, que cuenta con una financiación de la Unión Europea (UE) de 1,5 millones de euros entre 2017 y 2021, la UMH participa como experta en compostaje, vermicompostaje, fito-remediación y monitoreo ambiental, según un comunicado de la institución académica.

El proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Mora (Toledo), junto con la UMH, la Universidad de Almería, la empresa GESREMAN S.L. y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, tiene el objetivo de restaurar más de 5.000 metros cuadrados de balsas abandonadas en Mora para que sirva como base demostrativa para la transferencia, ya que existen miles de este tipo de instalaciones en España, Grecia, Francia y la cuenca mediterránea.

Las prácticas más habituales en los países mediterráneos para gestionar los residuos líquidos procedentes de la industria olivarera incluían el uso de balsas de evaporación o el vertido directo al suelo. Muchas ellas han quedado en desuso o abandonadas al cambiar el sistema de producción del aceite.

La restauración de estas instalaciones, según la nota de prensa, es esencial para "evitar la contaminación de los suelos y los acuíferos". Además, en estas balsas están presentes "compuestos orgánicos recalcitrantes de difícil descomposición, así como algunos contaminantes inorgánicos", según la UMH.

Dentro de las técnicas innovadoras y pioneras para la eliminación de contaminantes orgánicos de tipo fenólico, destaca la fito-remediación, consistente en un método de descontaminación biológica del suelo en el que se aprovecha la capacidad de algunas plantas y microorganismos asociados para absorber y bioacumular altas concentraciones de contaminantes y convertirlos en especies químicas menos tóxicas.

La Generalitat colabora en la fase de fito-remediación, que implica la validación de plantas capaces de subsistir en el medio contaminado y favorecer la extracción, inmovilización, degradación y eliminación de estos compuestos contaminantes. Para ello, la Conselleria de Agricultura ha aportado más de 600 ejemplares desde sus viveros de El Palmar y Guardamar.

Además, ha facilitado otras 450 especies de restauración no especializadas, como adelfa, tetraclinis y lentisco. EFE

## **Irene García se reúne en Algodonales con productores de AOVE para potenciar "la unidad de acción" del sector**

La presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García, y la diputada provincial Isabel Moreno se han reunido con productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE) en Algodonales al objeto de coordinar iniciativas y estrategias que puedan fortalecer a esta industria estratégica de la provincia de Cádiz. El encuentro ha contado con el alcalde de Algodonales, José María Gómez, quien valoró la implicación de la institución provincial en defensa del olivar de montaña.

CÁDIZ, 10 (EUROPA PRESS). 10/05/2018

La presidenta de la Diputación de Cádiz, Irene García, y la diputada provincial Isabel Moreno se han reunido con productores de aceite de oliva virgen extra (AOVE) en Algodonales al objeto de coordinar iniciativas y estrategias que puedan fortalecer a esta industria estratégica de la provincia de Cádiz. El encuentro ha contado con el alcalde de Algodonales, José María Gómez, quien valoró la implicación de la institución provincial en defensa del olivar de montaña.

Según indica la Diputación en una nota, la provincia de Cádiz comprende 26.000 hectáreas de olivar, de las que 16.000 se asientan en la Sierra. El denominado oro líquido está considerado un producto estratégico de la comarca serrana que procura sustento para más de 3.000 familias, además de confirmarse como un factor para evitar la despoblación.

El organismo provincial ha apuntado que el actual contexto para el olivar de montaña es complejo ya que las ayudas procedentes de la Política Agraria Común (PAC) tienden a reducirse y los productores de grandes extensiones también abaratan los precios de las cosechas. Ese estrechamiento de los márgenes de la rentabilidad amenaza a cultivos como el del olivar de la Sierra de Cádiz.

Por ello, García ha insistido en la importancia económica del olivar para la provincia de Cádiz y en su transcendencia "al fijar la población en su territorio, pues no olvidemos que su cultivo depara 250.000 peonadas al año".

La presidenta de Diputación ha explicado que en diciembre de 2017 se mantuvo un primer encuentro "en el que acordamos reforzar el posicionamiento de este sector". En este sentido, ha recordado que el Pleno de la Corporación provincial se adhirió por unanimidad a la declaración de los paisajes del olivar de Andalucía como paisaje cultural patrimonio mundial por la Unesco, además de aceptarse la incorporación que persigue este reconocimiento.

Ahora, según ha indicado García a los productores de aceite, se abre una segunda etapa en "esta unidad de acción" consistente "en la promoción del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Cádiz, al menos en dos ámbitos, como son las ferias gastronómicas a las que acude el Patronato Provincial de Turismo, así como las misiones comerciales concebidas para fomentar la exportación de pequeñas y mediana empresas que el IEDT de Diputación afronta con las Cámaras de Comercio de la Provincia de Cádiz", ha abundado.

# LA VANGUARDIA

En la vertiente gastronómica este año se ha fortalecido la difusión gracias a la presencia en acontecimientos como el Salón de Gourmets de Madrid --que se desarrolla esta misma semana--, en el Congreso Gastronómico de Pamplona, en la Gustoko de Bilbao o en la feria Alimentaria de Barcelona.

Otra posibilidad que debe indagarse es el de la distinción desde el sabor y la calidad alimentaria. "La calidad del AOVE siempre se ha considerado como un elemento cualitativo que puede jugar a favor de los productores englobado en la Denominación de Origen 'Aceite de Oliva Sierra de Cádiz'", ha señalado la presidenta.

Desde Diputación han apuntado que, más allá del sabor, se pueden rentabilizar los valores saludables de unos aceites muy ricos en polifenoles, unas sustancias naturales muy apreciadas en países anglosajones y asiáticos a tenor de sus cualidades antioxidantes y antiinflamatorias; previenen enfermedades como episodios cardiovasculares, distintos tipos de cánceres y contribuyen a reducir el envejecimiento celular.

La presencia de polifenoles en los aceites de la provincia de Cádiz se ha medido gracias al **Proyecto Aristoil**, un programa piloto con financiación europea promovido por **la Asociación Española de Municipios del Olivo** y la Universidad de Córdoba.

En este aspecto, la Sociedad Europea de Seguridad Alimentaria permite transcribir el efecto saludable de los polifenoles en el etiquetado cuando su presencia sea superior a 250 miligramos por kilo de aceite o, lo que es lo mismo, 250 partes por millón.

En el caso de los aceites de la Sierra de Cádiz analizados se ha obtenido un promedio de 1.503 partes por millón, una cifra que casi dobla la media nacional; en algún caso se ha alcanzado un registro récord de 2.973 partes por millón.

En el estudio se tomaron muestras de 20 productores gaditanos, de los que 13 pertenecen a empresas y cooperativas de la Sierra de Cádiz. Esta pujanza de los polifenoles se debe presumiblemente a las variedades predominantes --lechín, hojiblanca y picual-- así como a las características de suelo y la meteorología de la comarca.

En el encuentro celebrado en Algodonales han participado el presidente de la Denominación de Origen 'Aceite de Oliva Sierra de Cádiz', Antonio Villalba y representantes las cooperativas El Agro, de Setenil; Los Europeos, de Alcalá del Valle; Los Remedios-Picasat, de Olvera; Nuestra Señora del Rosario, de Algodonales; el Molino de San José, de Arcos; las almazaras El Salado, Las Pilas y el Manzanillo; el Jardín de Almayate de la finca Ranchiles; el Molino San Miguel; y la Hacienda Los Horgazales, de Villamartín.

Cabe destacar que la denominación de origen de la Sierra de Cádiz pertenecen los municipios gaditanos de Olvera, Algodonales, El Gastor, Setenil, Torre Alháuquime, Alcalá del Valle, Zahara de la Sierra y Puerto Serrano.

## Actualidad



# Seleccionados los finalistas para el I Premio al Fomento del Consumo de AOVE

Jueves 10 de mayo de 2018, 12:40h

El jurado del I Premio GEA-AEMO al Fomento del Aceite de Oliva en el Mundo ha elegido los cinco proyectos finalistas a este galardón, que se entregará en una gran gala el próximo 17 de mayo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro.

Las iniciativas seleccionadas finalistas para el [premio](#), convocado por [GEA](#) y [AEMO](#), en su primera edición han sido: el Estudio Predimed sobre los beneficios del aceite de oliva para la salud; el chef José Andrés, por su gran labor de promoción del aceite de oliva a nivel internacional; la alianza por la calidad del aceite de oliva QVExtra! y CEQ-Italia; el proyecto “Jaén Selección” de la [Diputación Provincial de Jaén](#); y la empresa [Cabello X Mure](#), por su gran trabajo en el diseño del packaging de los aceites de oliva españoles.

Los integrantes del jurado se reunieron en la sede de GEA en Madrid para valorar las iniciativas de las que saldrá el ganador de este nuevo reconocimiento. El fallo se hará

público y será entregado en el acto solemne de carácter profesional que tendrá lugar en el Teatro Municipal “Miguel Romero Esteo” de Montoro.

El jurado está compuesto por profesionales como Álvaro González-Coloma, gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero; Cristóbal Lovera, ingeniero agrónomo y olivicultor; Manuel Parras, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén; José Álvarez, director territorial de ICEX en Andalucía; Antonio López Farré, catedrático de Medicina de la Universidad Complutense; Luigi Caricato, editor de la publicación *Olio Officina* y Juan Peñamil, editor de *Mercacei*.

Además, han actuado como secretarios Rafael Cárdenas y José María Penco, por parte de GEA y AEMO, entidades organizadoras del inédito galardón, y acompañaron al jurado la presidenta de AEMO, Ana María Romero, y el presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez.

La gala de entrega del I Premio GEA-AEMO al Fomento del Aceite de Oliva en el Mundo 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.

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 tiene una dotación económica de 3.000 euros.

MEDIO AMBIENTE - ELX

10/05/2018 | ELPERIODIC.COM

## La UMH lidera un proyecto sobre la restauración de balsas de alpechines abandonadas



La Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche y la Generalitat Valenciana lideran un proyecto sobre la restauración de balsas abandonadas de alpechines mediante técnicas

biotecnológicas, de bajo coste, basadas en la biodegradación en un entorno de economía circular. Esta iniciativa se enmarca dentro del **"ReGrow"**, un **Proyecto Life+**, financiado por la Unión Europea, en el que la UMH participa como experta en compostaje, vermicompostaje, fito-remediación y monitoreo ambiental.

El proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Mora (Toledo), junto con la UMH, la Universidad de Almería, la empresa GESREMAN S.L. y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, persigue el objetivo de restaurar más de 5.000 m<sup>2</sup> de balsas abandonadas en Mora, para que sirva como base demostrativa para la transferencia, ya que existen miles de balsas en España, Grecia, Francia y la cuenca mediterránea.

Las prácticas más habituales en los países mediterráneos para gestionar los residuos líquidos, procedentes de la industria olivarera, incluían el uso de balsas de evaporación o el vertido directo al suelo. Muchas de esas balsas han quedado en desuso o abandonadas al cambiar el sistema de producción del aceite. Según el estudio, la restauración de estas balsas es esencial para evitar la contaminación de los suelos y los acuíferos. Además, en estas balsas están presentes compuestos orgánicos recalcitrantes de difícil descomposición, así como algunos contaminantes inorgánicos.



Dentro de las técnicas innovadoras y pioneras para la eliminación de contaminantes orgánicos de tipo fenólico, destaca la fito-remediación. Ésta consiste en un método de descontaminación biológica del suelo contaminado en el que se aprovecha la capacidad de algunas plantas y microorganismos asociados para absorber y bioacumular altas concentraciones de contaminantes y/o convertirlos en especies químicas menos tóxicas. Con todo este desarrollo, los investigadores obtendrán un medio naturalizado y descontaminado que permitirá el desarrollo de nueva vegetación que, además, servirá como fijadora de C atmosférico y generará un balance neto mitigador del cambio climático.

En este sentido, la Generalitat Valenciana colabora en la fase de fito-remediación, que implica la validación de plantas capaces de subsistir en el medio contaminado y favorecer la extracción, inmovilización, degradación y eliminación de estos compuestos contaminantes. Para ello, la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural ha aportado más de 600 ejemplares desde sus viveros de El Palmar y Guardamar. Estas especies son *Iris pseudacorus*; *Sparganium erectum*; *Scirpus holoschoenus*; *Scirpus tabernaemontani*; *Cladium mariscus*; *Juncus subnodulus*; *Juncus acutus*; *Phragmites australis*; *Chrysopogon zizanioides*; *Nerium oleander*; *Typha angustifolia*.

Además, ha facilitado otras 450 especies de restauración no especializadas como adelfa, tetraclinis y lentisco. El responsable del servicio, el director técnico de los Viveros de Alicante, Felipe Gil, ha explicado que se colabora con la UMH en el desarrollo de diferentes acciones conducentes a favorecer la restauración de entornos degradados en diferentes emplazamientos, de manera experimental y piloto en los Viveros de Guardamar, Campo de Mirra y de Font Roja. Está previsto realizar experimentos en el próximo otoño en montes de esta provincia, aún por definir, así como la restauración vegetal de taludes, a través de la combinación de especies vegetales y sustratos orgánicos de alta eficacia.

**El Proyecto "ReGrow" es un proyecto Life +**, financiado por la Unión Europea con 1,5 millones de euros. Entre 2017 y 2021, se centrará en demostrar y difundir estrategias de restauración de balsas abandonadas de alpechines mediante técnicas biotecnológicas de bajo coste, basadas en la biodegradación de un entorno de economía circular.

Solo en Andalucía, más de 2.450 balsas fueron construidas entre 1981-1990 para tratar 2 x 10<sup>6</sup> t anuales. Desde 1992, estas balsas se fueron abandonando en toda España con las consecuencias asociadas de potenciales impactos ambientales, debidos a su diseño y a su falta de mantenimiento y vigilancia ambiental. Este Proyecto espera contribuir, además, con el desarrollo de soluciones aplicables en el medio rural, ligadas al emprendimiento en las áreas productivas del olivo que preserve el paisaje oleícola español.



PROMOCIÓN

## El jurado del I Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo selecciona a los cinco proyectos finalistas

El jurado del I Premio GEA-AEMO al Fomento del Aceite de Oliva en el Mundo ya ha seleccionado a los cinco proyectos finalistas de este prestigioso galardón, que se entregará en una gran gala el próximo 17 de mayo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro. Los integrantes del jurado se reunieron en la sede de GEA en Madrid para valorar estas cinco iniciativas, de las que saldrá el ganador de este nuevo e importante galardón. El fallo se hará público y será entregado en un acto que tendrá lugar en el Teatro Municipal “Miguel Romero Esteo” de Montoro.



11 DE MAYO DE 2018

El jurado ha estado compuesto por profesionales de gran prestigio, como Álvaro González-Coloma, gerente del Patrimonio Comunal Olivarero; Cristóbal Lovera, ingeniero agrónomo y olivicultor; Manuel Parras, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén; José Álvarez, director territorial de ICEX en Andalucía; Antonio López Farré, catedrático de Medicina de la Universidad Complutense; Luigi Caricato, editor de la publicación Olio Officina y Juan Peñamil, editor de Mercacei. Además, han actuado como secretarios Rafael Cárdenas y José María Penco, por parte de GEA y AEMO, entidades organizadoras del Premios, y acompañaron al jurado la presidenta de Aemo, Ana María Romero, y el presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez.

Las iniciativas finalistas al premio en esta primera edición han sido el proyecto el Estudio Predimed sobre los beneficios del aceite de oliva para la salud, el chef José Andrés por su gran labor de promoción del aceite de oliva a nivel internacional; la alianza por la calidad del aceite de oliva QVExtra y CEQ, el proyecto “Jaén Selección” de la Diputación Provincial de Jaén y la empresa Cabello X Mure, por su gran trabajo en el diseño del packaging de los aceites de oliva españoles.

El jurado valoró cada una de las iniciativas finalistas, y tras un largo debate por la calidad y relevancia de las candidaturas, decidió el ganador, que no se dará a conocer hasta la gala del día 17 de mayo. Por otro lado, el jurado dirimió y seleccionó a la personalidad que será merecedora del Reconocimiento a la Trayectoria Profesional en pro del sector oleícola español, galardón que será entregado en este mismo acto. 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 tiene una dotación económica de 3.000 euros y tiene en cuenta a valorar como criterio principal el fomento del consumo del aceite de oliva, es decir, su incremento.

[http://www.cope.es/noticias/jaen/jurado-del-premio-fomento-del-consumo-los-aceites-oliva-mundo-selecciona-los-cinco-proyectos-finalistas\\_213571](http://www.cope.es/noticias/jaen/jurado-del-premio-fomento-del-consumo-los-aceites-oliva-mundo-selecciona-los-cinco-proyectos-finalistas_213571)

## GEA y AEMO homenajearán a José Humanes

---

14/05/2018

**GEA Iberia** y **AEMO** han decidido otorgar a José Humanes Guillén el Reconocimiento a la Trayectoria Profesional en pro del sector oleícola español, un merecido galardón que será entregado el próximo jueves 17 de mayo en Montoro, en el marco de la gala de entrega I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva en el Mundo.

El jurado del premio ha decidido por unanimidad que el reconocimiento a la carrera profesional en pro del sector oleícola recaiga en José Humanes Guillén, ilustre ingeniero agrónomo que desarrolló su actividad en el INIA y posterior IFAPA del Centro Alameda del Obispo en Córdoba. El reconocimiento se concede por su vital contribución a la nueva olivicultura, de la que es considerado el padre, y por haber concebido conceptos agronómicos claves relacionados con la densidad de plantación, el riego o la poda del olivo que han cambiado el cultivo en España y en toda la Cuenca Mediterránea. También se le reconoce por haber resultado vital en las investigaciones y en la transferencia de conocimiento para que hoy el olivar español sea lo que es. “Por todo ello el Jurado ha decidido reconocer la labor de José Humanes Guillén y su fructífera carrera profesional”, según recoge el acta.

## Feria de Olivo de Montoro celebra su edición más internacional con 7 países

14/05/2018

Córdoba, 14 may (EFE).- La XIX Feria del Olivo, que se celebrará en Montoro (Córdoba) entre el 16 y el 19 de mayo, celebrará su edición más internacional con la representación de siete países, diez comunidades autónomas y un total de 120 puestos.

Organizado por el Consorcio de la Feria del Olivo y el ayuntamiento de la localidad e impulsado por la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, entre otros, la feria tiene el objetivo de revalorizar el olivar como eje cultural, histórico y laboral, e impulsar e incrementar el consumo de aceite de oliva.

Durante la presentación de la feria, la alcaldesa de Montoro y **presidenta de AEMO**, Ana Romero, ha destacado que la feria tiene este año "importantes expectativas" ya que por primera vez "se llevan a cabo misiones comerciales a través de Extenda".

Romero ha resaltado la "importante agenda formativa con temas de importancia como la búsqueda de la renta digna para el olivar, la mecanización del olivar tradicional o la autorregulación del sector, entre otros".

Entre otras actuaciones, se llevará a cabo el XII Encuentro Internacional de la Industria Auxiliar del Olivar, la Muestra y **Degustación del Top 100 Evoleum 2018**, o la entrega de premios "A la mejor iniciativa empresarial", "A la mejor empresa emprendedora", "A la mejor iniciativa social" y "Al mejor stand".

Entre la oferta formativa destacan la ponencia sobre "La reconversión del olivar español, ¿Innovación o necesidad?", "Los costes de cultivo de sistemas tradicionales vs alta densidad", la referida a "La gestión óptima de recursos hídricos en olivar", o "Nuevas variedades para alta densidad".

Igualmente, se llevarán a cabo otros actos como el de "**Entrega de premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo 2018**", el "**XVI Premio Nacional AEMO, a la difusión de la cultura del olivo 2018**", el "**XV Premio Nacional AEMO a la mejor almazara 2018**" y el "**XII Premio Nacional AEMO al mejor olivo monumental 2018**".

La delegada de Desarrollo Económico de la Diputación de Córdoba, Ana Carrillo, ha explicado que esta nueva edición de la Feria del Olivo de Montoro es una de las "más importantes del sector en Andalucía" y un "magnífico escaparate para la difusión de las últimas innovaciones tecnológicas y científicas del sector".

Por su parte, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Francisco Zurera, ha recordado que el sector tiene una gran fuerza en la provincia de Córdoba al contar con 352.000 hectáreas de olivar, de las que 104.000 se asientan en suelos con pendientes superior a un 20 por ciento. EFE

# CORDÓPOLIS

## Montoro se convierte en epicentro del mundo del olivar

Se trata de un importante punto de encuentro para profesionales del sector del olivar y un escaparate para la difusión de las últimas innovaciones tecnológicas y científicas

### CORDÓPOLIS

15/05/2018



Presentación de la Feria del Olivo de Montoro.

Montoro (Córdoba) celebra del 16 al 19 de mayo su XIX Feria del Olivo, cita imprescindible dentro del mundo del olivar organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo y el Ayuntamiento local e impulsado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora, con la colaboración de la Diputación y la Junta y cuyo objetivo es revalorizar el olivar, como eje cultural, histórico y laboral, al igual que trata de impulsar e incrementar el consumo de aceite de oliva.

Además, otro de los objetivos de esta feria es apostar por la calidad y educar a los consumidores para que sepan apreciar la calidad del aceite de oliva virgen extra fomentando además la distribución y comercialización de los aceites, incentivando estrategias de marketing atractivas.

Así lo ha destacado en rueda de prensa, la delegada de Desarrollo Económico de la Diputación de Córdoba, Ana Carrillo, quien ha estado acompañada por los delegados de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta, Francisco Zurera y

# CORDOPOLIS

Manuel Carmona, respectivamente, y la alcaldesa de Montoro y presidenta de AEMO, Ana María Romero.

En su intervención, Carrillo ha explicado que “esta nueva edición de la Feria del Olivo de Montoro es una de las más importantes del sector en Andalucía” y ha recalcado que la cordobesa “es una provincia principalmente olivarera que cuenta con el aceite de oliva virgen extra como principal producto agroalimentario, con cuatro denominaciones de origen y siendo éste uno de los principales motores de desarrollo económico, por lo que desde las instituciones tenemos que seguir cuidándolo”.

Además, Carrillo ha explicado que “esta feria es un importante punto de encuentro para profesionales del sector del olivar, un magnífico escaparate para la difusión de las últimas innovaciones tecnológicas y científicas del sector, brindado así la oportunidad de establecer sólidas relaciones de negocio, intercambio de información y análisis de tendencias actuales”.

Por su parte, el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta, Francisco Zurera, ha explicado que “el sector olivarero tiene una gran fuerza en la provincia de Córdoba con una fuerte importancia que se convierte en innovación, comercialización y en proyectos de internacionalización, de ahí que se produzca más aceite de oliva y de mayor calidad”.

## **352.000 hectáreas del olivar**

Como datos, Zurera ha recordado que “tenemos 352.000 hectáreas de olivar, de las que 104.000 se asientan en suelos con pendientes superior a un 20 por ciento. Córdoba muestra una clara especialización en el olivar ecológico con 25.604 hectáreas, 41.000 explotaciones de olivar, con entre cuatro y cinco millones de jornales al año, con 184 almazaras y cuatro denominaciones de origen”.

Por su parte, el responsable de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Administración autonómica, Manuel Carmona, ha insistido en que “el sector del olivo es un sector en el que la industria auxiliar recaba esos atributos determinantes y estratégicos, tanto en la producción como en la maquinaria auxiliar, atributos como la especialización, la innovación tecnológica y la internacionalización.

En este sentido, la Agencia Extenda se suma al objetivo común de la Feria del Olivo “potenciando que operadores de distintos países puedan encontrarse y traer importadores, minoristas, distribuidores o prescriptores que se encuentren con productores y empresas andaluzas conociendo así su oferta y pueden emprenderse oportunidades de negocio”, ha manifestado Carmona.

Por su parte, la alcaldesa de Montoro y presidenta de AEMO, Ana Romero, ha destacado que se trata de la edición “más internacional” de la feria, “con 120 stands, de diez comunidades autónomas y siete países, en la que se han centrado importantes expectativas porque por primera vez se llevan a cabo misiones comerciales a través de Extenda”. Además, ha resaltado la “importante agenda formativa con temas de importancia como la búsqueda de la renta digna para el olivar, la mecanización del olivar tradicional o la autorregulación del sector, entre otros”.

## **Actividades**

El calendario de actividades comienza este martes con una procesión y misa en honor a San Isidro Labrador, además de una degustación del *joyo* con aceitunas y la actuación del Coro Amigos de Andújar, mientras que el miércoles, en el Salón de Actos del Patrimonio Cultural Olivarero, se llevará a cabo el XII Encuentro Internacional de la Industria Auxiliar del Olivar y en el complejo Oleícola de la Fundación Patrimonial Comunal Olivarero, la inauguración oficial de esta décimo novena edición de la Feria del Olivo de Montoro.

Igualmente, se celebrará el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra con la Muestra y degustación del Top 100 Evoleum 2018 y el acto de entrega de premios de Diario Córdoba, A la mejor

# CORDOPOLIS

iniciativa empresarial, A la mejor empresa emprendedora, A la mejor iniciativa social y Al mejor stand.

El jueves tendrá lugar el primer módulo sobre *La reconversión del olivar español: ¿Innovación o necesidad?*, presentado por Luis Rallo, profesor de la Universidad de Córdoba (UCO), la ponencia *Los costes de cultivo de sistemas tradicionales vs alta densidad*, por José María Penco, de AEMO; la referida a *La gestión óptima de recursos hídricos en olivar*, por Javier Hidalgo, de Ifapa, *Nuevas variedades para alta densidad*, por Raúl de la Rosa, de Ifapa, *El olivar intensivo: manejo y producciones* por Victoriano Vega, de Ifapa y *El olivar en selo: manejo y producciones*, por Concepción Muñoz, de la UCO.

Del mismo modo, se llevarán a cabo otros actos como el de Entrega de premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo 2018, el XVI Premio Nacional AEMO, a la difusión de la cultura del olivo 2018, el XV Premio Nacional AEMO a la mejor almazara 2018, el XII Premio Nacional AEMO al mejor olivo monumental 2018.

Además de esta entrega de premios se celebrarán una serie de jornadas técnicas, en el Salón de Actos del Patrimonio Comunal Olivarero, que versarán sobre *Mecanización del olivar tradicional proyecto mecaolivar* de la mano de Jesús Gil, catedrático de Ingeniería Rural de la UCO; y el acto de entrega del XII Concurso de Aceite Internacional Armonía. Igualmente, tendrá lugar el acto de entrega del I Premio GEA-AEMO al fomento del Consumo de Aceite de Oliva en el Mundo.

El viernes se llevará a cabo la jornada *En busca de una renta digna para el olivar: reconversión y autorregulación* y el módulo *La autorregulación del sector oleícola: por unos precios estables y dignos*, de la mano de Álvaro González, gerente de Patrimonio Comunal Olivarero (PCO), entre otros actos.

## **Premio al fomento del consumo de aceite de oliva**

Según han indicado GEA Iberia y AEMO en una nota, se ha decidido otorgar a José Humanes Guillén el reconocimiento a la trayectoria Profesional en pro del sector oleícola español, galardón que será entregado en el marco de la gala de entrega I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva en el Mundo.

El jurado del premio ha decidido por unanimidad que el reconocimiento a la carrera profesional en pro del sector oleícola recaiga en José Humanes Guillén, ilustre ingeniero agrónomo que desarrolló su actividad en el INIA y posterior Ifapa del Centro Alameda del Obispo en Córdoba.

El reconocimiento se concede “por su vital contribución a la nueva olivicultura y por haber concebido conceptos agronómicos claves relacionados con la densidad de plantación, el riego o la poda del olivo que han cambiado el cultivo en España y en toda la Cuenca Mediterránea”.

MONTORO

## La Feria del Olivo más internacional abre mañana con la presencia de siete países

- La muestra bienal cuenta en la que es su XIX edición con 120 expositores de diez comunidades autónomas y del extranjero y en ella destaca una misión comercial inversa que organiza Extenda



Foto de familia de la presentación de la muestra en la Diputación. / EL DÍA  
F. J. CANTADOR 15 MAYO, 2018

La XIX Feria del Olivo de Montoro tiene todos los mimbres para acabar siendo la edición con más éxito de esta cita que ya es un referente del sector del aceite a nivel mundial. Ayer, durante la presentación de la misma en la Diputación, la alcaldesa montoreña, Ana Romero (PSOE), resaltó el hecho de que la XIX será la edición más internacional de la Feria del Olivo, "con 120 stands, de diez comunidades autónomas y siete países, Alemania, Francia, Italia, Argelia, Suecia, Marruecos y Turquía". Romero destacó que por primera vez se llevan a cabo misiones comerciales a través de Extenda. En concreto, tal y como también apuntó el delegado provincial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta en Córdoba, Manuel Carmona. En este sentido, la Agencia Extenda se suma al objetivo común de la Feria del Olivo potenciando que operadores de distintos países, "dos de Perú, dos de Irán, uno de Argelia y uno de Marruecos, puedan encontrarse y traer importadores, minoristas, distribuidores o prescriptores que se encuentren con productores y empresas

andaluzas conociendo así su oferta y pueden emprenderse oportunidades de negocio", sentenció el delegado.

La inauguración oficial de esta muestra -organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo e impulsado por el Ayuntamiento de Montoro, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora- será a partir de las 11:00 en un Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero que tiene todos su espacio cubierto, expositores de maquinaria, equipos y productos relacionados con el olivar y el aceite de oliva. La cita se desarrollará hasta el próximo sábado. También mañana se inaugura el Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra, con la muestra y degustación del Top 100 de Evooleum 2018 -en el que estarán presentes los 100 mejores aceites de oliva del mundo y de las DOP cordobesas-. Y se llevará a cabo el XII Encuentro Internacional de la Industria Auxiliar del Olivar.

Romero hizo un recorrido por la actividades y actos de la XIX Feria del Olivo "entre las que cabe destacar una importante agenda formativa con temas de importancia como la búsqueda de la renta digna para el olivar, la mecanización del olivar tradicional o la autorregulación del sector, entre otros", señaló. Así, dijo que el próximo jueves 17 tendrá lugar el módulo sobre *La reconversión del olivar español: ¿Innovación o necesidad?*, con las ponencias *Los costes de cultivo de sistemas tradicionales vs alta densidad; La gestión óptima de recursos hídricos en olivar; Nuevas variedades para alta densidad; El olivar intensivo: manejo y producciones;* y *El olivar en seto: manejo y producciones.*

Del mismo modo, se llevarán a cabo otros actos como la Entrega de Premios de la Asociación Española de Municipios del Olivo 2018, con el XVI Premio Nacional AEMO, a la difusión de la cultura del olivo 2018; el XV Premio Nacional AEMO a la mejor almazara 2018; y el XII Premio Nacional AEMO al mejor olivo monumental 2018. Además las jornadas técnicas versarán sobre *Mecanización del olivar tradicional proyecto mecaolivar'*; y el acto de entrega del XII Concurso de Aceite Internacional 'Armonía. Igualmente, tendrá lugar el acto de entrega del I Premio GEA-AEMO al fomento del Consumo de Aceite de Oliva en el Mundo'. El viernes 18 se llevará a cabo la jornada *En busca de una renta digna para el olivar: reconversión y autorregulación;* y el módulo *La autorregulación del sector oleícola: por unos precios estables y dignos.* Mientras que el módulo del próximo sábado 19 de mayo estará dedicado a *La internacionalización e investigación en el sector del olivar y del aceite de oliva.*