

AND-FERIA OLIVO

Siete países presentan últimos avances en la XIX Feria de Olivo de Montoro.

16/05/2018 18:22

Montoro (Córdoba), 16 may (EFE).- La XIX Feria del Olivo de Montoro (Córdoba) acoge más de 120 expositores de 10 comunidades autónomas y de siete países con las últimas novedades en cuanto al producto y a la maquinaria auxiliar y equipos relacionados con el sector.

La inauguración de la feria ha sido encabezada por la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, quien ha confesado que es la segunda vez que acude a un evento "referente" e importante para la región.

En declaraciones a los periodistas, Díaz no ha dudado en reclamar al Gobierno de España "firmeza" en la defensa de los intereses del campo frente al recorte de hasta un 16 por ciento previsto en los fondos de la Política Agraria Común (PAC).

Posteriormente, la alcaldesa de Montoro y presidenta de la **Asociación Española de Municipios del Olivo, Ana María Romero**, ha valorado la "internacionalización" de la feria que se ha materializado con el encuentro de importadores extranjeros con productores andaluces y con una asamblea celebrada por la Red Europea de Países Mediterráneos.

Asimismo, Romero ha destacado las propiedades nutricionales del aceite de oliva, "básico en la dieta mediterránea", y ha matizado que el aceite de Montoro, además, "tiene una cantidad de polifenoles altísima" que lo convierte "en el ingrediente estrella para una alimentación saludable".

Por su parte, el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, ha ensalzado el sector del olivar, "protagonista del desarrollo social, económico y cultural de la provincia de Córdoba".

Ruiz ha recordado que Córdoba cuenta con cuatro Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra y que en el último concurso de AOVE con la Guía Evoleum, en la que se recogen los top 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, se encuentran cinco de la provincia de Córdoba, algo que "habla por sí solo del peso y de la calidad de nuestros AOVE".

Esta décimo novena edición, que se presenta como una excelente oportunidad para los profesionales del sector y que por primera vez cuenta con la participación de la Agencia Extenda con el objetivo de potenciar las relaciones con operadores de distintos países, está organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo y el ayuntamiento de la localidad e impulsada por la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**. EFE

MONTORO

La Feria del Olivo más internacional abre hoy sus puertas

E. D. C. 16 MAYO, 2018

La Feria del Olivo de Montoro abre a las 13:00 de hoy sus puertas en la que es su edición -la XIX- más internacional. La muestra cuenta con 120 stands de diez comunidades autónomas y siete países extranjeros: Alemania, Francia, Italia, Argelia, Suecia, Marruecos y Turquía. Además, por primera vez se llevarán a cabo misiones comerciales a través de Extenda. En concreto, 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.

La inauguración oficial de esta muestra -que tiene carácter bienal y que está organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo e impulsada por el Ayuntamiento de Montoro, la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora- será en su lugar habitual, el Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, un complejo que tiene todo su espacio cubierto con expositores de maquinaria, equipos y productos relacionados con el olivar y el aceite de oliva.

AEMO reconoce la labor de Aceites Prieto Reina y Consoli Molero



Miércoles 16 de mayo de 2018

Aceites Prieto Reina, S.L. se ha alzado con el Premio AEMO a la Mejor Almazara de España, mientras que Consoli Molero, jefa de producción y gerente de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival), ha sido reconocida como la Mejor Maestra de Molino del año, un galardón que por primera vez recae en una mujer.

El jurado del premio AEMO, patrocinado por Caja Rural de Jaén, decidió otorgar el galardón a Aceites Prieto Reina, S.L., de Montoro (Córdoba) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Pago Las Monjas*- por haber “irrumplido en el olimpo de la calidad en solo dos años, fundamentando su particular “secreto” en una cuidada selección de la materia prima: aceitunas serranas de la variedad nevadillo recolectadas por parajes y en un óptimo estado de maduración”. Los miembros del jurado destacaron asimismo su “escrupuloso proceso de valoración organoléptica y la separación cuidada de sus partidas, lo que culmina en un zumo de aceituna excepcional”.



Con respecto al accésit de este mismo galardón, concedido a Luque Ecológico, S.L., de Castro del Río (Córdoba) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Luque Ecológico*-, el jurado ha considerado la gestión integral de la calidad que esta empresa familiar lleva por bandera. “Con una gestión joven, profesional y moderna, la almazara se basa en la cuidadosa recepción y clasificación del fruto en el patio, la pulcritud y la limpieza en todos los puntos del proceso y un manejo óptimo de tiempos y temperaturas con el obsesivo fin de no alterar en lo más mínimo el zumo que llega del campo”, ha subrayado.

Teniendo en cuenta que al Premio AEMO sólo pueden optar las almazaras cuyos municipios forman parte de la asociación, tal y como indican las bases, éstas han sido visitadas por los miembros del jurado, que han valorado sus instalaciones y manejo. Por otro lado, han sido tomadas muestras de aceite de todas ellas, siendo valoradas organolépticamente.

Mejor Maestra de Molino

Con respecto al reconocimiento especial a la Mejor Maestra de Molino, otorgado a Consoli Molero, de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival) -cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Valdenvero*-, el jurado ha afirmado que “de forma absolutamente merecida y por primera vez en su historia este galardón reconoce a una mujer”.

“Consoli maneja la almazara de su cooperativa de una forma ejemplar. Desde su puesto de gerente ha sabido incentivar y convencer a sus socios del momento óptimo de recolección para que el fruto arribe al molino en perfectas condiciones de maduración; pero, una vez allí, se enfunda el mono de maestra y capitanea personalmente el procesado de la aceituna como sólo ella sabe hacerlo. El esmero, la pulcritud y la absoluta limpieza en todos los puntos del proceso, unido al profundísimo conocimiento técnico de las variables de la molturación, forman un cóctel mágico, una tormenta perfecta que hace que sus aceites fluyan con unas cualidades organolépticas excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables”.

El distintivo 'Jaén Selección' gana el I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva

EUROPA PRESS 17.05.2018

El distintivo de calidad 'Jaén Selección', promovido por la Diputación Provincial de Jaén desde 2006 con el objetivo de englobar a los mejores aceites de oliva virgen extra jiennenses de cada cosecha, ha ganado el **I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva del Mundo**, que ha sido otorgado por estas dos entidades en el marco de la 19ª Feria del Olivo de Montoro, que abrió este miércoles sus puertas en esta localidad cordobesa.



Entrega del premio a Jaén Selección DIPUTACIÓN DE JAÉN

El presidente de la administración provincial, Francisco Reyes, que ha recogido este galardón de manos del presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez, y la presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha mostrado su satisfacción por que la iniciativa Jaén Selección haya sido elegida como ganadora frente al resto de finalistas -el estudio Predimed, el chef José Andrés, la empresa Cabello y Mure y la alianza por la calidad del aceite QVExtra y CEQ- y ha remarcado que los verdaderos protagonistas de este premio son los productores oleícolas jiennenses.

"Si detrás de este distintivo no hubiera cada año ocho productos de extraordinaria calidad, las puertas de cocinas y hogares de todo el mundo que ha abierto el aceite de oliva virgen extra en los últimos años permanecerían cerradas", ha apuntado.

En este sentido, ha insistido en que el éxito de 'Jaén Selección', que ha contribuido a dar a conocer el aceite de oliva virgen extra jiennense e introducirlo en nuevos mercados, "sólo ha sido posible gracias al enorme esfuerzo y a la gran apuesta por la calidad" que tanto almazaras como cooperativas han realizado en los últimos años. "Al trabajo que, a base de dedicación y mimo,



están realizando por obtener un aceite de oliva virgen extra de sabor y características inigualables", ha añadido Reyes. El presidente de la administración provincial ha remarcado que 'Jaén Selección' no sólo ha contribuido a "ser la principal carta de presentación del aceite de oliva de calidad jiennense y a fomentar su consumo", sino que también ha sido un incentivo para que el sector oleícola apueste por la obtención de un aceite máxima calidad. "Pocos expertos hubieran imaginado en 2006 que ahora resultaría tan extremadamente difícil la elección de estos ocho aceites, que cada vez sean más los que se presentan y de mejor calidad a la ya tradicional cata-concurso 'Jaén Selección' y que esta cata generara, año tras año, tanta expectación entre los productores", ha señalado.

En concreto, a la última cata-concurso 'Jaén Selección' concurrieron 62 aceites frente a los 22 que se presentaron en 2006. Asimismo, a lo largo de los más de diez años de vida de esta iniciativa, el número de aspirantes que han luchado por formar parte de este distintivo se sitúa en torno a los 500. "Esto significa que 'Jaén Selección' ha calado hondo en el sector, que considera este distintivo como la mejor llave posible para abrir puertas que hace más de diez años se encontraban cerradas", ha apostillado.

De forma previa a este acto, el presidente de la Diputación de Jaén ha participado también en la lectura del manifiesto en defensa del panel de cata que se ha llevado a cabo en el marco de la Feria del Olivo de Montoro. En la actualidad, son ya más de 200 las entidades que se han adherido a este manifiesto, entre las que se encuentran la administración provincial jiennense, asociaciones agrarias, denominaciones de origen de toda España, AEMO y productores de todo el territorio nacional. "Con este documento se pretende respaldar la necesidad de que se mantengan los paneles de catas de los aceites de oliva como instrumentos fundamentales para seguir apostando y defendiendo la calidad de los aceites de oliva", ha expuesto Reyes.

Además de recoger el premio otorgado a 'Jaén Selección' y participar en la lectura de este manifiesto, el presidente ha visitado el recinto donde se celebra este evento junto a la alcaldesa de Montoro y presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha pasado por el Salón de Aceites y, entre otros actos, ha participado en la entrega de los premios Armonía y los que concede la organización de la Feria del Olivo de Montoro.

La Feria del Olivo de Montoro abre sus puertas

Jueves 17 de mayo de 2018

La XIX edición de la Feria del Olivo de Montoro (Córdoba), que reúne a más de un centenar de expositores procedentes del panorama nacional e internacional, abrió sus puertas ayer cargada de optimismo, según sus organizadores, por el alto grado de satisfacción del sector tras las lluvias acaecidas durante los últimos meses.

El acto de inauguración de la feria contó con la presencia, entre otras autoridades, de la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz; Antonio Ruiz, presidente de la Diputación de Córdoba; y Ana María Romero, alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio Feria del Olivo.



Durante la apertura, la alcaldesa de Montoro y presidenta del Consorcio organizador de la feria incidió en el carácter internacional de la misma y la repercusión nacional e internacional que posee este evento. “Desde hoy Montoro se convierte en la capital del aceite de oliva a nivel nacional e internacional. Somos pueblos olivaderos, somos hijos del olivo todos los andaluces y apostamos por el desarrollo de nuestra tierra, de nuestros pueblos. Es importante la rentabilidad del cultivo y un precio digno del aceite”, comentó la alcaldesa.

Por su parte, la presidenta regional ha aprovechado la ocasión para reivindicar al Gobierno que sea “firme y contundente” en la defensa de la Política Agrícola Común (PAC) ante los recortes que plantea la Comisión Europea (CE) de cara al marco comunitario 2021-2027. Además, Díaz afirmó que “gracias a la PAC los pequeños y medianos productores, que son los que más me preocupan, han podido fijar la población al territorio, sacar a sus familias adelante y montar empresas y cooperativas que han invertido mucho en estos años en I+D+i. Ahora mismo nos estamos enfrentando a un horizonte de recortes en esos fondos y creo que tanto el Gobierno de España como la CE tienen que replantear esta situación”.

Asimismo, Susana Díaz ha garantizado que estará atenta a esta situación y ha recordado que la PAC tiene un impacto de 1.700 millones en Andalucía, 290 de ellos en la provincia de Córdoba, con lo cual “si Europa toma esta decisión, se equivoca y se vuelve a poner enfrente de los intereses de las personas”.

Hasta el día 19, la feria bienal comprende -en los 8.000 m² de espacio a disposición del visitante- expositores de maquinaria, equipos y productos relacionados con el olivar y el aceite de oliva procedentes de diez comunidades.

Entre otras actividades y espacios destaca el **II Salón del Aceite** en el que se puede contemplar el aroma y las propiedades de los mejores AOVEs del mundo ganadores del **Concurso Internacional Evooleum Awards** e incluidos en la **Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils**.

Además esta noche, tendrá lugar la ceremonia de entrega de la primera edición del **Premio al Fomento del Consumo de los Aceites de Oliva en el Mundo**. El galardón, impulsado por GEA Iberia y la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, será entregado en un acto solemne en el Teatro Municipal de Montoro a partir de las 20:30 horas.

Susana Díaz inaugura la XIX Feria del Olivo de Montoro que congrega a siete países expositores

Redaccion / 17 mayo, 2018

Arranca la XIX edición de la Feria del Olivo de Montoro en la que se darán cita más de 120 expositores -de diez comunidades autónomas- y de siete países que mostrarán a sus miles de visitantes las últimas novedades en cuanto al producto y a la maquinaria auxiliar y equipos relacionados con el sector, convirtiéndose esta muestra en epicentro del mundo de olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE.



Esta décimo novena edición, que se presenta como una excelente oportunidad para los profesionales del sector y que por primera vez cuenta con la participación de la Agencia Extenda con el objetivo de potenciar las relaciones con operadores de distintos países, está organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo y el ayuntamiento de la localidad e impulsada por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora, con la colaboración de la Diputación de Córdoba y la Junta de Andalucía.

Concretamente, desde la organización de la feria, un año más, se ha pretendido 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.

En este sentido, el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz, quien ha estado acompañado entre otras autoridades, por la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz y por la alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, ha querido resaltar “debemos sentirnos orgullosos y satisfechos por el camino recorrido en los últimos años. Una satisfacción que desde luego no puede servirnos de

autocomplacencia si no de estímulo para afrontar los retos presentes y de futuro de este sector del olivar, que es el único protagonista del desarrollo social, económico y cultural de la provincia de Córdoba, para que ésta pueda afrontar esos retos con garantía”.

Además, Ruiz ha resaltado que “el sector ha sabido trabajar apostando por la calidad y la excelencia de nuestros aceites. Somos una provincia que contamos con cuatro Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra, no existe ninguna otra que posea tantas denominaciones, somos una provincia que tenemos los aceites más laureados del mundo, en el último concurso de AOVE con la **Guía Evoleum**, en la que se recogen los top 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, se encuentran cinco de la provincia de Córdoba, lo que habla por sí solo del peso y de la calidad de nuestros AOVE”.

“Seguimos trabajando mano a mano con el sector de una forma ambiciosamente transversal, ayer mismo las cuatro DO de Aceite de Oliva mostraban su apoyo expreso a la candidatura de Patrimonio Mundial de la Humanidad de Medina Azahara; estamos apostando por otra declaración universal como es el paisaje del olivar en Andalucía, para que ésta sea una realidad, ya que Córdoba es la provincia que más territorio apuntala dentro de ese mapa de paisajes naturales del olivar” ha insistido, el presidente.

“Tenemos que afrontar importantes retos que tenemos encima de la mesa como es el Plan Nacional del Agua, los módulos del IRPF de los agricultores y ganaderos, y la negociación de la futura PAC, que debe ser justa para los agricultores de Córdoba”, ha concluido el presidente de la Diputación de Córdoba.

Programación de la XIX Feria del Olivo de Montoro

Tras la inauguración oficial de esta décimo novena edición de la Feria del Olivo de Montoro., en el complejo Oleícola de la Fundación Patrimonial Comunal Olivarero, se llevarán a cabo otros actos y actividades como es el XII Encuentro Internacional de la Industria Auxiliar del Olivar, que se desarrollará en el Salón de Actos del Patrimonio Cultural Olivarero.

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

El jueves 17, tendrá lugar el primer módulo sobre ‘La reconversión del olivar español; ¿Innovación o necesidad?’, presentado por Luis Rallo, profesor de la 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’; el módulo ‘ La autorregulación del sector oleícola: por unos precios estables y dignos’, de la mano de Álvaro González, gerente de PCO; la jornada ‘Visión de la autorregulación desde el sector transformador Cooperativas Agroalimentarias Infaoliva, Ácora, OVEExtra’, ‘La visión de la aitorregulación desde el sector comercializador Oleoespeta, DCOOP, DEOLEO y **AEMO**’; o ‘La visión de la autorregulación desde la Administración UE, Magrama, Junta de Andalucía, PCO, Interprofesional del Aceite de Oliva Español y **AEMO**’.

Igualmente, el viernes se harán entrega del X Premio a la calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra ‘Pedro León Mellado’, del ‘XIX Certamen Nacional de Poesía’, del ‘XVI Concurso de Innovación y Transferencia Tecnológica’ y del ‘I Concurso de fotografía’.

El sábado día 19, en el Salón de Actos del Patrimonio Comunal Olivarero, se desarrollarán las jornadas técnicas ‘Internacionalización e Investigación en el sector del olivar y el aceite de oliva’; ‘Primeros pasos hacia la internacionalización: por donde empiezo’; ‘Sistema de referencia y armonización de Paneles de Cata de AO Virgen de Andalucía- Interpanel’; y ‘Sistema de análisis vascular integrado en Olivicultura’. Finalmente, tendrá lugar la asamblea internacional de la **Red Euromediterránea de Ciudades del Olivo, RECOMED, a las 12.00 horas.**

PROVINCIA

AEMO reconoce a Aceites Prieto Reina como la mejor almazara de España de la campaña

- Consoli Molero, de Colival, en Valdepeñas, recibirá el reconocimiento a la mejor maestra de molino del año

E. D. C. 17 MAYO, 2018

Aceites Prieto Reina, de Montoro, recibirá hoy el premio que concede la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) a la mejor almazara de España, mientras que Luque Ecológico, de Castro del Río, ha obtenido el accésit. Por su parte, y cayendo por primera vez en una mujer, Consoli Molero, jefa de producción y gerente de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas, Colival, será reconocida como la mejor maestra de molino del año.

Respecto a Aceites Prieto Reina, AEMO destacó que "ha irrumpido en el olimpo de la calidad en sólo dos años, fundamentando su particular secreto en una cuidada selección de la materia prima, aceitunas serranas de la variedad nevadillo recolectadas por parajes y en un óptimo estado de maduración".

PUBLICIDAD

[inRead invented by Teads](#)

El método comienza en el campo y prosigue en la almazara, donde la aceituna es recepcionada, limpiada y lavada cuando es necesario, y molturada en frío. Destaca asimismo el "escrupuloso" proceso de valoración organoléptica y la separación cuidada de partidas, lo que culmina con un zumo de aceituna "excepcional". "La bodega está perfectamente segmentada, por lo que se consigue clasificar minuciosamente cada unidad de molturación", destacó AEMO.

Respecto a la cata, el jurado describió el zumo como "aceite de gran personalidad que en nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde, intensas notas de hierba fresca recién cortada, tomate verde, plantas aromáticas, destacando la hierbabuena, y un universo de variadas frutas frescas envueltas en frutos del bosque". Su conjunto resulta, aromáticamente, "altamente complejo y rico en matices".

Respecto a la maestra de molino, el jurado destacó ayer que Consoli Molero "maneja la almazara de su cooperativa de una forma ejemplar", y desde su puesto de gerente "ha sabido incentivar y convencer a sus socios del momento óptimo de recolección para que el fruto arribe al molino en perfectas condiciones de maduración". Una vez allí, se enfunda el mono de maestra y capitanea personalmente el procesado de la aceituna. "El esmero, la pulcritud y la absoluta limpieza en todos los puntos del proceso, unido al profundísimo conocimiento técnico de las variables de la molturación forman un cóctel mágico, una tormenta perfecta que hace que sus

aceites fluyan con unas cualidades organolépticas excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables", destacó AEMO.

El jurado valoró su conocimiento de la variedad cornicabra: "Sabe cuándo sacrificarla del árbol, porque sabe recibirla y mimarla a su paso por las máquinas y porque sabe catarla en el silencio de la bodega, de forma que el resultado son unos zumos que triunfan, de una manera insultante, en los concursos nacionales e internacionales".

Premio para Jaén Selección

Francisco Reyes destaca la firme apuesta por la calidad en la Feria de Montoro

18/05/2018



GALARDÓN. Álvaro Martínez, Francisco Reyes y Ana María Romero.

El distintivo de calidad “Jaén Selección”, promovido por la Diputación Provincial de Jaén desde 2006 con el objetivo de englobar a los mejores aceites de oliva virgen extra jiennenses de cada cosecha, ha ganado el **I Premio GEA-AEMO al Fomento del Consumo de Aceite de Oliva del Mundo**, que ha sido otorgado por estas dos entidades en el marco de la Feria del Olivo de Montoro.

El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, recogió este galardón de manos del presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez, y la presidenta de AEMO, Ana María Romero. Francisco Reyes dijo que los verdaderos protagonistas son los productores jiennenses y la firme apuesta por la calidad. [E. A.]

MONTORO

En el camino hacia la almazara inteligente

AEMO entrega sus premios nacionales coincidiendo con la XIX Feria del Olivo, que galardona a varias empresas por los avances tecnológicos para el sector



Consoli Malero, de Valdepeñas, mejor maestra de molino de la pasada campaña.

REPORTAJE GRÁFICO: T. CORONADO

Á. ROBLES 18 MAYO, 2018

Día de jornadas técnicas, de ponencias, de hacer contactos y de ajetreo en la sede del Patrimonio Comunal Olivarero de Montoro, donde hasta mañana sábado se celebra la XIX Feria del Olivo. Y también día de premios. **La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** hizo entrega de sus galardones nacionales en las categorías de difusión de la cultura del olivo, mejor almazara nacional y mejor olivo monumental de España en un acto que se celebró a primera hora de la tarde.

Por primera vez en sus 16 años de historia, la modalidad de difusión cultural tuvo carácter extraordinario. Fue para la colección mundial de variedades de olivo del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) Alameda del Obispo. El jurado consideró el "alto grado de excelencia" del proyecto como trabajo científico, así como la finalidad con la que fue concebido, pues el reto es asegurar el futuro de las más de 900 variedades de 28 países. En cuanto al primer premio, fue para el portal web *apadrinaunolivo.org*, de Oliete (Teruel). Se trata de un proyecto que quiere recuperar el olivar abandonado del municipio. Desde su puesta en marcha, el proyecto ha recuperado

ya 7.200 árboles. El jurado valoró el uso de las nuevas tecnologías como instrumento de concienciación para la recuperación de este olivar ancestral. Además, este proyecto está haciendo resurgir el olivar con todo lo que ello conlleva: reactivación de la actividad económica y el empleo en la comarca.

También subió a recoger su premio como mejor maestra de almazara Consoli Malero, de Colival, en Valdepeñas (Ciudad Real). En la categoría de mejor almazara nacional 2017-2018, ganó Aceites Prieto Reina-Pago de las Monjas, de Montoro, mientras que para contemplar el más bello olivo monumental de España hay que viajar hasta Sinfo de Traiguera (Castellón). En la entrega de premios participaron numerosas autoridades, como la presidenta de AEMO y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero (PSOE), o el consejero de Fomento, Felipe López.

La innovación, calidad, creatividad y transferencia tecnológica convergen en otro concurso cuyos premios se entregarán hoy en el marco de la Feria del Olivo, el de Innovación y Transferencia Tecnológica, que alcanza su XVI edición. El jurado se reunió tras el acto de inauguración de la feria y decidió otorgar un primer premio ex aequo a Padillo y Foss, por su producto tecnológico Oleopatic, y a IMS Pesaje.

Oleopatic se trata de una solución tecnológica capaz de determinar a tiempo real y mediante tecnología de infrarrojo cercano (NIR) el rendimiento graso y la humedad de la masa de aceituna antes y después de su extracción en la almazara, de forma que permite alertar de las incidencias que ocurran durante el proceso y consecuentemente actuar para remediarlas. En otras palabras, el proyecto puede suponer la antesala de la almazara inteligente.

De IMS Pesaje, el jurado valoró su sistema de determinación del rendimiento graso de aceitunas enteras en el patio de las almazaras mediante resonancia magnética nuclear (RMN). Es un sistema "limpio, barato y eficiente" capaz de culminar imprimiendo en el tique del patio de la almazara no sólo el peso de cada partida de aceituna, sino también el rendimiento graso de la misma, explicó la organización. Otro avance para el sector.

Entre premio y premio, hubo tiempo para ponencias y teoría. La presidenta de AEMO fue la encargada de abrir las jornadas técnicas. "Tenemos que seguir trabajando por el pequeño y mediano agricultor, que son los responsables de mantener vivos los municipios y que nos han permitido que a Andalucía no le afecte tanto la despoblación como a otras regiones de España", dijo Romero. Y animó, como durante la inauguración lo hiciera el jueves la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, a "luchar para que se sigan aportando recursos por medio de la Unión Europea y que no recorten de la PAC".

Cuando los "hijos" superan a sus "padres"

19/05/2018. Estrella Serna

Córdoba, 19 may (EFE).- La XIX Feria del Olivo de Montoro (Córdoba) expone maquinaria y servicios punteros como los que ofrece la empresa cordobesa Todolivo, "madre" de 72 nuevas variedades de aceite de oliva virgen extra mediante la intervención en la polinización logrando que los "hijos" superen a sus "padres".

Con esta didáctica ha explicado a Efe el responsable comercial de la empresa cordobesa, el ingeniero agrónomo Manuel Cera, su innovador programa de mejora genética del olivar en seto con el que Todolivo ha logrado ampliar el catálogo organoléptico para que "el agricultor pueda diferenciarse en un mercado cada vez más globalizado".

Para ello, sus ingenieros estudian la finca desde la siembra de la mejor variedad que se adapte a las condiciones medioambientales hasta la recolección mecanizada, la moltura del aceite y el envase del producto para que el virgen extra llegue a la mesa del consumidor final.

"Se trata de hacer un traje a medida para cada finca", matiza Cera que añade que el marco de plantación del olivar en seto, con una mayor rentabilidad y sostenibilidad que el cultivo de copa, es va desde el más ancho hasta el más estrecho pues las variedades "se adaptan a las fincas".

En un paso más allá, el ingeniero agrónomo cuenta cómo dirigen el proceso natural de polinización, "sin modificación genética alguna" mediante cruzamientos de variedades de olivos que dan como resultado variedades "con mejor productividad, maduración y sobre todo, resistentes a plagas y enfermedades".

"Logramos que los hijos sean mejores de lo que ya lo son sus padres", añade Cera, quien cifra en 72 las nuevas variedades de olivo que ya cuenta la empresa cordobesa listas para usar en cualquier finca, dependiendo de las características particulares de cada una.

El estudio de esta germinación dirigida ha permitido aceitunas de las que se obtienen "aceites nuevos de una amplia gama de sabores únicos", más amargos, más dulces o más picantes para que el consumidor final "pueda usar un tipo de aceite para su ensalada; otro, para las tostadas, o para freír o bien para cocinar".

"Todos ellos con todas las propiedades organolépticas de un virgen extra pero aportando matices para dar sabor a nuestra alimentación" porque "el aceite no es un ingrediente cualquiera, es un aporte nutritivo y alimenticio único".

Todolivo comenzó en el año 2000 su expansión internacional, está presente en Portugal, países del norte de África como Marruecos y Túnez, Francia, Italia y ya se está introduciendo también en países americanos porque trabaja tanto con sistemas de seto con riego como de secano, de ahí que esté muy presentes en fincas andaluzas que "ya han

comenzado a valorar la importancia de la diferenciación en un mercado cada vez más globalizado".

La empresa ha explicado sus servicios a un centenar de agricultores que han pasado por la XIX Feria del Olivar de Montoro, encuentro internacional que además ha acogido la asamblea de la de la **Red Euromediterránea de Ciudades del Olivo (Recomed)** compuesta por Albania, Croacia, Grecia, Israel, Italia, Líbano, Montenegro, Marruecos, Portugal, Eslovenia, Túnez, Turquía y España.

Actualmente, es **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** quien preside esta asociación supranacional sin ánimo de lucro que ensalza al aceite de oliva virgen como seña de identidad en cada una de las asambleas que se han ido celebrando hasta ahora.

Más del 94 por ciento del aceite que se produce en el mundo procede de los países que pertenecen a esta asociación donde el papel de España es fundamental pues produce un 50 por ciento del aceite de oliva mundial y líder en producción global y exportaciones.

EFE

La Diputación de Córdoba reconoce a cuatro almazaras cordobesas dentro del XI Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra 2018

Redaccion / 21 mayo, 2018

La institución provincial reconoce a los mejores aceites de la provincia de Córdoba a través del XI Concurso Provincial Aceite de Oliva Virgen Extra, Premio Diputación de Córdoba 2018, organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, con la **colaboración técnica de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**.

Se trata de un concurso en el que han participado 30 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras cordobesas y que ha contado con el objetivo principal de promocionar los productos agroalimentarios cordobeses, ocupando el aceite de oliva virgen un lugar privilegiado en la misma e incentivando a las almazaras para la mejora de la calidad de los aceites de oliva virgen extra.



Ha sido el presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz -junto con el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez; el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, y Ana Romero, presidenta de AEMO- los encargados de hacer entrega de los galardones que han correspondido en la categoría de 'Frutado verde' a Almazaras de la Subbética, de Carcabuey; y el accésit del mismo ha recaído en la Almazara Muela, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón. Entre los finalistas de esta categoría se encuentran Knolive, de Priego de Córdoba; Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey, Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena; y Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba.

En la categoría ‘Frutado maduro’ el premio ha sido para Peña de Baena, de Baena; y el accésit ha sido para Molino Virgen de Fátima, de Castro del Río por la marca Oleum Hispania. Igualmente, los finalistas han sido Aceites Bellido, de Montilla; Agrodelpa, de Santaella; DAFISA, de La Carlota; y Oleodermas, de Córdoba.

En este sentido, Ruiz ha felicitado tanto a los finalistas y ganadores como a todos los que han formado parte de este concurso y ha insistido en que “están siendo semanas muy importantes para el aceite de oliva virgen extra de la provincia de Córdoba. La Diputación de Córdoba es consciente de la importancia que tiene el sector agroalimentario para el desarrollo de nuestra provincia y, en especial, el del aceite de oliva, por ello, queremos valorar y potenciar este sector vital para nuestra provincia y es por lo que celebramos este concurso y otorgamos los premios Diputación de Córdoba”.

“Tenemos el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, con cuatro Denominaciones de Origen. Un aceite que presume de calidad y excelencia, y es que ésta es la mejor manera que tenemos de competir y superar las dificultades por las que pasa el sector del olivar. Una calidad y excelencia que nos identifica internacionalmente, así como, los constantes premios que lo reafirman; en 2018, han sido 11 los aceites producidos en Córdoba y que se encuentran entre los mejores del mundo y cinco, en el Top Ten de la Guía Evoleum”, ha destacado Ruiz.

Por su parte, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, ha resaltado que “este concurso, con el que se pretende poner en valor y visibilizar a las comarcas de la provincia de Córdoba, está marcado por la calidad de los AOVE y al que se han presentado 30 almazaras”.

Además, Sánchez ha querido destacar “la línea de trabajo marcada por las cuatro Denominaciones de Origen de la provincia de Córdoba centrada en la promoción de los AOVE y fruto del cual se creó el folleto informativo con todos los productos agroalimentarios”.

Por su parte, la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, Ana Romero, ha insistido en que “contamos con 352.000 hectáreas de olivo en la provincia de Córdoba, con más de 182 almazaras por lo que ser reconocido en un concurso provincial es estar dentro de los mejores. Tenemos un producto único que está teniendo una labor de excelencia y que es esencial en la provincia de Córdoba”.

Finalmente, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, ha hecho hincapié en que “este concurso avala y apoya al sector del aceite de oliva, que es un pilar básico para el desarrollo económico y social de la provincia de Córdoba. Apostamos por vender el mejor aceite de oliva fuera y dentro de nuestras fronteras, es un aceite muy bien situado gracias además al trabajo de las cuatro Denominaciones de Origen del apoyo de las administraciones públicas”.

Diputación entrega los premios del Concurso a la Calidad de AOVE, en el que han participado 30 almazaras

El Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba, ha acogido este lunes la entrega de los premios del XI Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) 'Premio Diputación de Córdoba 2017-2018', organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, al que han concurrido en esta edición 30 almazaras de la provincia.

CÓRDOBA, 21 (EUROPA PRESS)

El Palacio de la Merced, sede de la Diputación de Córdoba, ha acogido este lunes la entrega de los premios del XI Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) 'Premio Diputación de Córdoba 2017-2018', organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, al que han concurrido en esta edición 30 almazaras de la provincia.

El acto ha sido presidido por el máximo representante de la institución provincial, Antonio Ruiz, quien ha estado acompañado por el delegado de Agricultura y Caminos Rurales, Francisco Ángel Sánchez; el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera; y **la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero.**

Durante su intervención, Ruiz ha felicitado tanto a los finalistas y ganadores como a todos los que han formado parte de este concurso y ha insistido en que "están siendo semanas muy importantes para el aceite de oliva virgen extra de la provincia de Córdoba".

El máximo representante de la Corporación provincial ha señalado la institución "es consciente de la importancia que tiene el sector agroalimentario para el desarrollo de nuestra provincia y, en especial, el del aceite de oliva, por ello, queremos valorar y potenciar este sector vital para nuestra provincia y es por lo que celebramos este concurso y otorgamos los premios Diputación de Córdoba".

"Tenemos el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, con cuatro denominaciones de origen (DO)", ha recordado Ruiz, quien ha agregado que "un aceite que presume de calidad y excelencia, y es que ésta es la mejor manera que tenemos de competir y superar las dificultades por las que pasa el sector del olivar".

En este sentido, ha afirmado que se trata de "una calidad y excelencia que nos identifica internacionalmente, así como, los constantes premios que lo reafirman; en 2018, han sido once los aceites producidos en Córdoba y que se encuentran entre los mejores del mundo y cinco, en el Top Ten de la Guía Evoleum".

Por su parte, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, ha resaltado que "este concurso, con el que se pretende poner en valor y visibilizar a las comarcas de la provincia de Córdoba, está marcado por la calidad de los AOVE y al que se han presentado 30 almazaras".

Además, Sánchez ha querido destacar "la línea de trabajo marcada por las cuatro denominaciones de origen de la provincia de Córdoba centrada en la promoción de los AOVE y fruto del cual se creó el folleto informativo con todos los productos agroalimentarios".

Por otro lado, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, ha hecho hincapié en que "este concurso avala y apoya al sector del aceite de oliva, que es un pilar básico para el desarrollo económico y social de la provincia de Córdoba".

"Apostamos por vender el mejor aceite de oliva fuera y dentro de nuestras fronteras, es un aceite muy bien situado gracias además al trabajo de las cuatro denominaciones de origen del apoyo de las administraciones públicas", ha apostillado el responsable de la Administración autonómica.

Para finalizar, **la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, Ana Romero**, ha insistido en que "contamos con 352.000 hectáreas de olivo en la provincia de Córdoba, con más de 182 almazaras por lo que ser reconocido en un concurso provincial es estar dentro de los mejores. Tenemos un producto único que está teniendo una labor de excelencia y que es esencial en la provincia de Córdoba".

GALARDONES

Así, los galardones han correspondido en la categoría de 'Frutado verde', a Almazaras de la Subbética, de Carcabuey; y el accésit del mismo ha recaído en la Almazara Muela, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón. Entre los finalistas de esta categoría se encuentran Knolive, de Priego de Córdoba; Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey, Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena; y Olivarera La Purísima, de Priego de Córdoba.

En la categoría 'Frutado maduro' el premio ha sido para Peña de Baena, de Baena; y el accésit ha sido para Molino Virgen de Fátima, de Castro del Río por la marca Oleum Hispania. Igualmente, los finalistas han sido Aceites Bellido, de Montilla; Agrodelpa, de Santaella; Dafisa, de La Carlota; y Oleoduermas, de Córdoba.

En este concurso han participado 30 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivaderas cordobesas y ha contado con el objetivo principal de promocionar los productos agroalimentarios cordobeses, ocupando el aceite de oliva virgen un lugar privilegiado en la misma e incentivando a las almazaras para la mejora de la calidad de los mismos.

El secreto de la mejor almazara española



Los hermanos José

Manuel y Javier. Foto: Cedida por Aceites Prieto Reina

Olivos centenarios de la Sierra de Montoro-Adamuz (Córdoba), área que produce algunos de los aceites de mayor calidad del Planeta, aportan la materia primera a la mejor almazara nacional de la campaña 2017-2018, Aceites Prieto Reina.

GINÉS MENA 21 MAYO 2018

La **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** -conformada por más de 120 municipios y diputaciones vinculadas al cultivo-, ha reconocido a **Aceites Prieto Reina** como la **mejor almazara nacional** en la actual campaña de producción y comercialización.

AEMO valora la capacidad de esta almazara de irrumpir, en sólo dos campañas, “en el olimpo de la calidad”, con marcas premium como ‘Pago Las Monjas’ y ‘Nevadillo Negro Temprano’. La actividad olivarera de la familia propietaria, **Prieto Reina**, arranca en 1754 aunque su decisión de dar el paso a la molturación, con molino propio, es tan reciente como acertada, a tenor de los diferentes premios que sus enseñanzas han logrado en tiempo récord.

Javier Prieto Reina, director de producción, se ha congratulado de que esta almazara familiar haya sido capaz también de obtener aceites vírgenes extra de gran calidad en la última campaña de recolección, gracias al cuidado esmerado de la aceituna, aunque las condiciones fueron duras por la sequía y la cosecha, muy baja.

El olivar de sierra y sus AOVE premium

Prieto muestra el compromiso de **Aceites Prieto Reina** por revalorizar el olivar de sierra, concedores de las calidades extraordinarias que ofrecen estos bosques con más de un 15 % de pendiente y que enfrentan no pocas dificultades como mayores costes de producción y riesgo de abandono cuando los precios no acompañan.

“Hacemos todos los procesos con una cuidada selección del fruto, con extrema limpieza en todos los puntos e intentamos en todo momento que el producto final esté acorde con lo que buscamos”, indica. La selección de la materia prima y las constantes catas son clave, en este contexto, para lograr vírgenes extra selectos.

Siempre son aceites tempranos, obtenidos hasta mediados o finales de noviembre como máximo, a partir de las **150 hectáreas** de olivares propiedad de esta familia que nutren la almazara. “Tenemos la trazabilidad completa”, ya que pueden supervisar todo el proceso, desde la floración hasta la recolección del fruto, que siempre se realiza “en el momento óptimo de maduración”. Como ‘leitmotiv’, Prieto declara que “luchamos constantemente por ir mejorando, por estar en vanguardia de las nuevas tecnologías del olivar, pero defendiendo siempre el olivar de sierra” - para el que pide, incluso, ayudas específicas en la futura **Política Agraria Común** post 2020 para evitar su abandono- y la cultura del aceite.

Oleoturismo

En este ámbito, han impulsado actividades de **oleoturismo** y, de hecho, cuentan con su “casamolino” en la que enseñan al visitante los métodos de elaboración, las características del olivar de montaña y lo preciado de los frutos de la comarca.

La almazara -que tiene capacidad para molturar 500 toneladas anuales, aunque de momento utilizan la mitad del potencial, sobre **200 ó 250 toneladas**- ha optado por desarrollar un proyecto comprometido con la obtención de **aceites premium** de alto valor añadido en la [Denominación de Origen Protegida \(DOP\) Montoro-Adamuz](#).



Aceites de la compañía en un detalle de su página web

Zumos de aceituna artesanales, alejados de las producciones de masas que inundan los supermercados a precio de derribo. Una manera de diferenciarse -alega- de aquellas otras empresas que “hacen mucho daño al sector” al centrar su estrategia en “una guerra” de precios baratos y banalización del producto.

El director afirma que fabricar el mejor aceite requiere de una batalla para no cometer errores ni deteriorar la calidad del alimento durante la recolección, transporte, almacenaje, molturación, extracción y filtrado.

“Lo ideal sería hacer como con el zumo de aceituna, exprimirlo y tomarlo”, pero el aceite de oliva necesita de un proceso más complejo, que debe ser el más correcto y minucioso posible para no perder calidad, un trabajo que les ha valido, en su caso, este reconocimiento de **AEMO** como mejor almazara de España.

Nuevos mercados

Actualmente, los “AOVEs” gourmet de la compañía cordobesa se están haciendo un hueco en el mercado nacional, donde tienen “bastante tirón”. Al mismo tiempo, “estamos intentando empezar a exportar” y, tras realizar algunas ventas en **Alemania y sur de Francia**, ultiman el desembarco en **Colombia**.

DIPUTACIÓN

Aceites de Baena y Carcabuey ganan el XI Concurso Provincial

- Almazaras de la Subbética vence en la categoría de frutado verde y Peña de Baena, en maduro

E. D. C. 22 MAYO, 2018

La institución provincial reconoce a los mejores aceites de la provincia de Córdoba a través del XI Concurso Provincial Aceite de Oliva Virgen Extra, Premio Diputación de Córdoba 2018, organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales, con la **colaboración técnica de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**. En concreto, se trata de un concurso en el que han participado 30 almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras cordobesas y que ha contado con el objetivo principal de promocionar los productos agroalimentarios cordobeses, ocupando el aceite de oliva virgen un lugar privilegiado en la misma e incentivando a las almazaras para la mejora de la calidad de los aceites de oliva virgen extra.

El presidente de la Diputación de Córdoba, Antonio Ruiz; el diputado provincial de Agricultura, Francisco Ángel Sánchez; el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, y Ana Romero, presidenta de AEMO, fueron los encargados de hacer entrega de los galardones que han correspondido en la categoría de frutado verde a Almazaras de la Subbética, de Carcabuey; y el accésit del mismo ha recaído en la Almazara Muela, de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón. Entre los finalistas de esta categoría se encuentran Knolive, de Priego de Córdoba; Marín Serrano El Lagar, de Carcabuey, Olivarera Nuestra Señora de Guadalupe, de Baena, y Olivarera La Purísima, de Priego.

En la categoría frutado maduro, el premio ha sido para Peña de Baena, de Baena, y el accésit ha sido para Molino Virgen de Fátima, de Castro del Río por la marca Oleum Hispania. Igualmente, los finalistas han sido Aceites Bellido, de Montilla; Agrodelpa, de Santaella; Dafisa, de La Carlota, y Oleodermas, de Córdoba.

Ruiz felicitó tanto a los finalistas y ganadores como a todos los que han formado parte de este concurso e insistió en que "están siendo semanas muy importantes para el aceite de oliva virgen extra de la provincia de Córdoba". "La Diputación de Córdoba es consciente de la importancia que tiene el sector agroalimentario para el desarrollo de nuestra provincia y, en especial, el del aceite de oliva, por ello, queremos valorar y potenciar este sector vital para nuestra provincia y es por lo que celebramos este concurso", subrayó.

Por su parte, el diputado provincial de Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, resaltó que "este concurso, con el que se pretende poner en valor y visibilizar a las comarcas de la provincia de Córdoba, está marcado por la calidad de los AOVE y al que se han presentado 30 almazaras".



La World Olive Oil Summit se convertirá en escaparate mundial del aceite de oliva

Miércoles 30 de mayo de 2018, 14:12h

Autoridades y expertos de primer nivel abordarán múltiples enfoques centrados en el olivar y el aceite de oliva en la primera edición de la World Olive Oil Summit (WOOS), que tendrá lugar en el Centro Nacional de Exposiciones (CNMA) de Santarém (Portugal) del 7 al 8 de junio.

Integrada en la Feria Nacional de Agricultura del país luso, [esta cumbre](#) acogerá el Congreso Nacional del Aceite de Oliva, el VIII Simposio Nacional de Olivicultura y el Concurso Nacional de Aceite de Portugal, así como diversas exposiciones, catas y *showcookings*.

A día de hoy, el programa del Congreso Nacional de Aceites -celebrado bajo el paraguas de la [WOOS](#)- cuenta con seis paneles temáticos, que serán abordados por personalidades institucionales y del sector oleícola, y *Mercacei* tendrá una presencia destacada.

La sesión de apertura, que contará con la presencia del ministro luso de Agricultura, Bosques y Desarrollo Rural, Luis Capoulas, dará pasó al primer bloque temático que abrirá el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abdellatif Ghedira, abordando “*Las perspectivas del comercio mundial del aceite de oliva*”. En el mismo panel, Diana Frescobaldi, representando el Consorcio Laudemio (Italia), disertará sobre el patrimonio olivícola como factor de valorización en mercado global. Asimismo, la preocupante amenaza de la *Xylella fastidiosa* en el olivar será objeto de la ponencia de Maria Saponari, investigadora del Instituto para la Protección Sostenible de las Plantas de Italia.

En el siguiente panel denominado “*Enfoques de Mercado*”, diversos productores y representantes del sector cooperativo darán su visión sobre el mercado oleícola, para dar paso a una mesa redonda en la que se debatirá sobre este asunto. Y la primera jornada (7 junio) se cerrará con los patrones de consumo de aceite de oliva en gastronomía y turismo, como temática principal.

El grueso del Congreso tendrá lugar en la segunda jornada(8 junio). La estrategia de Europa para el sector olivícola y oleícola en los próximos años será el asunto que centrará el panel “*Desafíos para Europa*”, que contará con la presencia del presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa, el ministro de Agricultura, Luis Capulas; el comisario europeo de Agricultura, Phil Hogan; y el comisario europeo para la Investigación, Innovación y Ciencia, Carlos Moedas. En el mismo bloque, está prevista una mesa redonda en la que intervendrán, entre otros, Pedro Barato, presidente de Asaja y Roberto Moncalvo, presidente de Coldiretti.

Asimismo, en el último panel “*Análisis Sensorial: limitación versus ventaja competitiva*” figuran como ponentes el experto en panel de cata y oleicultor, Juan Ramón Izquierdo, y el presidente de Cooperativas Agroalimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta. Cerrará este bloque que pondrá el punto y final a la actividad congresual, una mesa redonda en la que participará -entre otros- el CEO de *Mercacei*, Juan Peñamil y **José María Penco, director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).**



La World Olive Oil Summit se convertirá en escaparate mundial del aceite de oliva

Miércoles 30 de mayo de 2018, 14:12h

Autoridades y expertos de primer nivel abordarán múltiples enfoques centrados en el olivar y el aceite de oliva en la primera edición de la World Olive Oil Summit (WOOS), que tendrá lugar en el Centro Nacional de Exposiciones (CNMA) de Santarém (Portugal) del 7 al 8 de junio.

Integrada en la Feria Nacional de Agricultura del país luso, [esta cumbre](#) acogerá el Congreso Nacional del Aceite de Oliva, el VIII Simposio Nacional de Olivicultura y el Concurso Nacional de Aceite de Portugal, así como diversas exposiciones, catas y *showcookings*.

A día de hoy, el programa del Congreso Nacional de Aceites -celebrado bajo el paraguas de la [WOOS](#)- cuenta con seis paneles temáticos, que serán abordados por personalidades institucionales y del sector oleícola, y *Mercacei* tendrá una presencia destacada.

La sesión de apertura, que contará con la presencia del ministro luso de Agricultura, Bosques y Desarrollo Rural, Luis Capoulas, dará pasó al primer bloque temático que abrirá el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abdellatif Ghedira, abordando “*Las perspectivas del comercio mundial del aceite de oliva*”. En el mismo panel, Diana Frescobaldi, representando el Consorcio Laudemio (Italia), disertará sobre el patrimonio olivícola como factor de valorización en mercado global. Asimismo, la preocupante amenaza de la *Xylella fastidiosa* en el olivar será objeto de la ponencia de Maria Saponari, investigadora del Instituto para la Protección Sostenible de las Plantas de Italia.

En el siguiente panel denominado “*Enfoques de Mercado*”, diversos productores y representantes del sector cooperativo darán su visión sobre el mercado oleícola, para dar paso a una mesa redonda en la que se debatirá sobre este asunto. Y la primera jornada (7 junio) se cerrará con los patrones de consumo de aceite de oliva en gastronomía y turismo, como temática principal.

El grueso del Congreso tendrá lugar en la segunda jornada(8 junio). La estrategia de Europa para el sector olivícola y oleícola en los próximos años será el asunto que centrará el panel “*Desafíos para Europa*”, que contará con la presencia del presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa, el ministro de Agricultura, Luis Capulas; el comisario europeo de Agricultura, Phil Hogan; y el comisario europeo para la Investigación, Innovación y Ciencia, Carlos Moedas. En el mismo bloque, está prevista una mesa redonda en la que intervendrán, entre otros, Pedro Barato, presidente de Asaja y Roberto Moncalvo, presidente de Coldiretti.

Asimismo, en el último panel “*Análisis Sensorial: limitación versus ventaja competitiva*” figuran como ponentes el experto en panel de cata y oleicultor, Juan Ramón Izquierdo, y el presidente de Cooperativas Agroalimentarias de España, Rafael Sánchez de Puerta. Cerrará este bloque que pondrá el punto y final a la actividad congresual, una mesa redonda en la que participará -entre otros- el CEO de *Mercacei*, Juan Peñamil y **José María Penco, director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).**

