



Las III Jornadas "Virgen Extra. Patrimonio Saludable" acogen la presentación en primicia de la *Guía EVOOLEUM 2019*

La III edición de las Jornadas "Virgen Extra. Patrimonio Saludable" celebradas el pasado 27 de septiembre en el Hotel Palacio de Úbeda (Jaén) acogió la presentación en primicia de la *Guía EVOOLEUM 2019*, editada por el Grupo Editorial Mercacei, en la que Juan A. Peñamil Alba y Pandora Peñamil Peñafiel -editor y directora, respectivamente de la



Guía- desvelaron las novedades de esta publicación anual que presenta los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards.

Este encuentro -de carácter bienal y que reunió a más de un centenar de profesionales del sector oleícola, entre ingenieros agrónomos, productores, restauradores, empresas turísticas o investigadores- giró en torno a cuatro grandes pilares: salud, experiencia, promoción o innovación y gastronomía.

En la presentación de la *Guía EVOOLEUM 2019*, que acaba de salir al mercado, el editor de la publicación y CEO de Mercacei alabó la labor que el Centro de Interpretación realiza y recordó que Mercacei lleva colaborando y participando en estas jornadas desde sus inicios.

Durante su intervención, destacó que "los cerca de 600 aceites presentados a la última edición del concurso EVOOLEUM Awards pertenecen a 13 países diferentes, y de los 100 vírgenes extra que aparecen en la última edición de la guía, el 28% son de Jaén, lo que pone de manifiesto el nivel cualitativo que en este momento tiene la provincia, el impulso desarrollado, así como los productores tan emergentes y preparados que tiene".

Asimismo, hizo referencia al reciente artículo del prestigioso periodista italiano Luigi Caricato, que considera a EVOOLEUM como

"la mejor guía del mundo y la más influyente", así como al ranking "The World's Best Olive Oils", elaborado por el experto catador alemán Heiko Schmidt, que -en solo tres ediciones- sitúa a EVOOLEUM como el concurso privado más importante del mundo.

Peñamil también agradeció el apoyo de los patrocinadores y sponsors de la guía.

La jornada fue inaugurada por el diputado de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Pedro Bruno; el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Juan Balbín; el vicerrector de Relaciones con la Sociedad e Inserción Laboral de la Universidad de Jaén, Juan Ramón Lanzas; la alcaldesa de la ciudad, Antonia Olivares; y el presidente de "Olivar y Aceite", Javier Gámez.

Olivares recaló la cantidad de socios que se han incorporado a la entidad en los últimos cuatro años y la gran cantidad de actividades que impulsan a lo largo del año; mientras que Bruno subrayó la importancia de la educación del consumidor para que sepa diferenciar un buen aceite y apostó por centrar la atención en las propiedades saludables que el oro líquido.

Por su parte, el delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural quiso poner el acento en la necesidad de que el precio del aceite de oliva virgen extra sea el que merece; y el vi-

cerrector de Relaciones con la Sociedad e Inserción Laboral de la Universidad de Jaén precisó que, dentro de los diferentes grupos de investigación del centro docente, 39 de los 115 estudian de forma directa o indirecta aspectos relacionados con el aceite y el olivar.

A su vez, el presidente de la entidad, Javier Gámez, manifestó que estas jornadas son quizás el acto más importante

de cuantos se desarrollan en "Olivar y Aceite" y con ellas consiguen que Úbeda sea el epicentro del sector del aceite de oliva virgen extra.

Salud

El bloque de "Salud" lo abrió una ponencia sobre la "Revisión comentada de las conclusiones del III Congreso Internacional de Aceite de Oliva Virgen, Olivar y Salud" a cargo del catedrático de inmunología de la Universidad de Jaén, José Juan Gafornio, quien compartió con los asistentes las conclusiones arrojadas por el Congreso Internacional celebrado en Jaén, donde se expusieron 14 conclusiones de científicos de reconocido prestigio que versan sobre el efecto que algunos AOVEs tienen en la prevención de algunas patologías.

Dentro de esta misma categoría hubo otra conferencia sobre "El AOVE y la prevención de enfermedades cardiovasculares", a cargo de Jesús de la Osada, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Zaragoza.

Experiencia, Innovación y Promoción

En el apartado de "Experiencia" tuvo lugar una mesa redonda sobre "El AOVE como valor diferencial en productos alimentarios" que



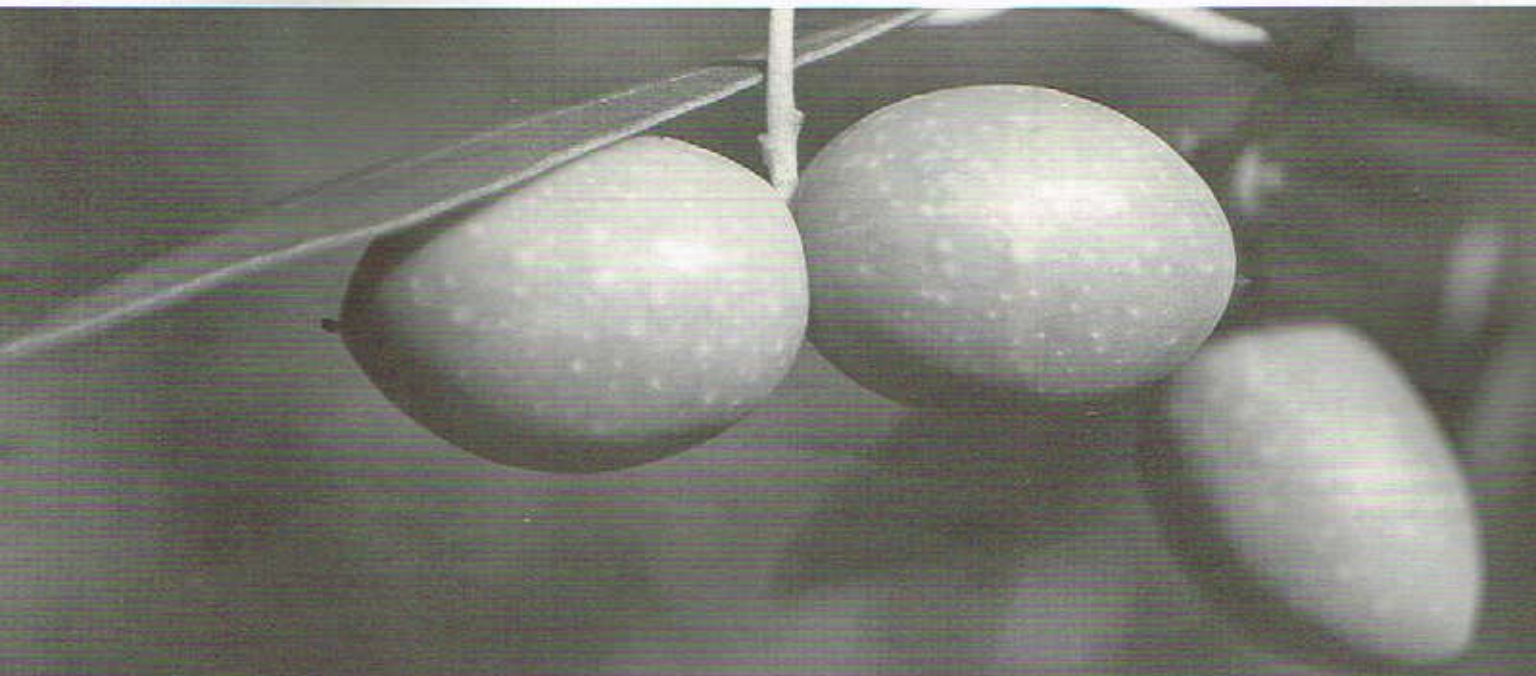
coordinaron Rafael del Rosal y Roberto Domínguez, gerentes de Patatas San Nicolás y de Pan de Olivo, respectivamente.

Por otro lado, en el ámbito de la "Innovación y la Promoción" se desarrollaron tres ponencias sobre "Si no innovas, desapareces... Los secretos de un proceso disruptivo", conducida por José Oliver, presidente de Ganesha Designs; el "Sistema vascular integrado en olivicultura", que fue impartida por

Juana Nieto, de Olivarum-Fundación Caja Rural de Jaén; y "Estrategias globales de promoción y comunicación de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español", a cargo de Antonio Martínez, responsable de comunicación de esta organización.

El último de los apartados fue el de gastronomía, donde se dieron cita algunos de los mejores chefs de la provincia, que realizaron un showcooking a seis manos; mientras que

el broche de oro de la jornada fue la entrega de los Premios Virgen Extra. Patrimonio Saludable, que recibieron José Juan Gaforio (salud), el cocinero Álvaro Salazar (gastronomía) y la Universidad Internacional de Andalucía (promoción). El reconocimiento en la categoría de experiencia fue para Marino Uceda y se entregó una mención especial a título póstumo para María Molero, una de las grandes damas del AOVE.



Calcula su precio en tiempo real con agrocomparador.com para...

COMPRAR O VENDER TUS ACEITUNAS

¡SIN INTERMEDIARIOS Y AL MEJOR PRECIO!



agrocomparador.com

EL CAMPO

El olivar más universal

Desde el año 2016 vienen trabajando distintas instituciones en un documento que está respaldado por seis diputaciones, las organizaciones agrarias o la Asociación Española de Municipios del Olivo



Olivos situados en la Sierra Morena cordobesa. - MANUEL LEYVA



[Francisco Expósito](#)

15/10/2018

Siglos y siglos de relación del hombre con el olivar han dejado en Andalucía un modelo de producción que supera el valor económico para convertirse en un patrimonio de gran riqueza cultural y medioambiental. Desde inicios del 2016, cuando comenzó a plantearse la propuesta para que la candidatura Paisajes del Olivar fuera declarada por la Unesco como patrimonio de la humanidad, se ha ido consolidando la propuesta documental que espera llevarse a su aprobación en el año 2020. Seis diputaciones

andaluzas (Jaén, Córdoba, Granada, Málaga, Sevilla y Cádiz), la Junta de Andalucía, las universidades de Córdoba, Jaén, Cádiz, Granada, Málaga y Sevilla, las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA, la Fundación Savia y Juan Ramón Guillén y la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) están detrás de esta iniciativa que pretende conseguir una declaración que protegería paisajes de olivar de gran excelencia patrimonial, tanto por su diversidad, como por su historia, importancia en la economía y entramado social que vincula a los territorios.

El documento que se presentará ante la Unesco sitúa a Córdoba como la provincia andaluza en la que se incluye una mayor superficie de zonas de valor universal excepcional, con 10.993 hectáreas, de las que 5.918 pertenecen a la Subbética cordobesa y 5.075 a la zona del Guadalquivir y Sierra Morena. En esta categoría de valor universal excepcional se encuentran olivares de Almedinilla, Cabra, Carcabuey, Doña Mencía, Lucena, Luque, Priego, Zuheros, Adamuz, El Carpio, Montoro y Pozoblanco. Asimismo, se propone un amplio espacio que pertenece a un área de influencia, que se extiende sobre 90.107 hectáreas (42.755 en la Subbética y 47.352 del Guadalquivir a Sierra Morena). En este caso se incorpora superficie de olivar de Almedinilla, Baena, Cabra, Carcabuey, Doña Mencía, Fuente Tójar, Lucena, Luque, Priego, Rute, Zuheros, Adamuz, El Carpio, Montoro, Obejo, Pedro Abad, Pozoblanco, Villa del Río y Villanueva de Córdoba.

Tras Córdoba, Jaén es la provincia con más espacio incluido en el documento, con 6.125 hectáreas de valor universal excepcional y 72.227 de terreno de influencia.

En la actualidad, en Andalucía no existe ninguna figura de protección de paisajes culturales como ahora se pretende recoger. En el caso de Córdoba, las dos zonas definidas de valor universal excepcional reúnen una serie de factores que las diferencia de otros paisajes de olivar. La Subbética cordobesa destaca por reunir todas las facetas cronológicas y patrimoniales del patrimonio de la humanidad que se quieren proteger. Se trata de un amplio espacio que cuenta con agrocidades, pueblos y aldeas muy vinculadas al olivar, a lo que se une el gran peso de esta producción en la cultura y economía de la comarca. Además, en este marco se incluyen tres denominaciones de

CÓRDOBA

origen (Baena, Priego y Lucena). En el caso del otro espacio cordobés, del Guadalquivir a Sierra Morena, destaca por sus cortijos, caseríos y olivares de montaña extendidos a través de Sierra Morena. La historia y la producción de calidad van unidos.