

Un grupo de expertos ofrece claves para mejorar la calidad y comercialización de los aceites de oliva

10/09/2018

Expertos de primer nivel analizarán los avances en materia de sanidad en el olivar, y darán las claves para mejorar la calidad y comercialización de los aceites de oliva. Será del 18 al 20 de septiembre, en Jaén, durante unas jornadas formativas organizadas por la fundación **Citoliva** en colaboración con el **Grupo Interóleo**.

La jornada que tendrá lugar en el **Hotel HO** de la capital jiennense en horario de tarde, arranca el martes 18 con una introducción al cultivo Biodinámico del olivar a cargo de Francisco Vañó, Director General de Castillo de Canena; que irá seguida de una aproximación a los costes del cultivo derivados de los tratamientos fitosanitarios y del abonado del olivar de la mano de **José María Penco, director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**; para concluir con una ponencia sobre la potencialidad y aplicaciones operativas de los drones en la agricultura, fundamentalmente en el olivar, por parte de Francisco Javier Mesas, investigador del **Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática de la Universidad de Córdoba** (UCO), y Antonio Cabeza, Gerente del **grupo SGN** (OFITEAT), respectivamente.



Carlos Jiménez, director de Operaciones del **Grupo Acesur**, dará el pistoletazo de salida al segundo día de charlas con la ponencia '¿Cómo conseguir un mayor precio para el olivicultor?: Estrategia Residuo Cero'. A continuación, Enrique de los Ríos, director general de **Unica Group**, aportará un modelo que analice la situación actual del cooperativismo agroalimentario, sus retos de futuro y las posibles vías de actuación. Nuria Yáñez González, directora técnica de **Almazaras de la Subbética**, analizará el cultivo ecológico del olivar y su rentabilidad. Finalmente, Manuel Parras, catedrático de comercialización e investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (**UJA**), analizará las estrategias más adecuadas para dar más valor al virgen extra a través de las figuras de calidad diferenciada.

En la jornada de clausura, una de las mayores expertas a nivel mundial en fitopatología vegetal, Blanca Landa, investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (**CSIC**) en Córdoba, analizará la situación actual de Xylella en España y presentará los resultados parciales del proyecto europeo POnTe para su lucha; Marina Morente, investigadora postdoctoral del Instituto de Ciencias Agrarias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), hablará sobre los vectores potenciales de Xylella fastidiosa en España y expondrá posibles estrategias de control; Mari Paz Aguilera, experta en aceites y Jefa de Panel de Citoliva, debatirá sobre los retos de la almazara en materia de sanidad vegetal; José Eugenio Gutiérrez, delegado territorial de SEO/BirdLife en Andalucía y coordinador del Proyecto Life Olivares Vivos, explicará los principales servicios ecosistémicos del olivar, así como de la promoción y recuperación de dichos servicios; y Manuel José Ruiz, responsable del Departamento de Entomología del Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de la Junta de Andalucía, describirá los síntomas de las patologías emergentes en el olivar y las formas de control según la bibliografía.

La jornada cuenta con la financiación de la **Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía** y del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (**FEADER**). Los interesados en asistir pueden consultar el programa y formalizar la inscripción gratuita a través del formulario disponible **aquí**.

esandalucia / es andalucía - jaén

Citoliva e Interóleo darán a conocer los últimos avances del olivar en el campo de la sanidad vegetal



Actualizado 10/09/2018 18:12:06 CET

MENGÍBAR (JAÉN), 10 Sep. (EUROPA PRESS) -

El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Citoliva, con sede en Mengíbar (Jaén) ha organizado en colaboración con el Grupo Interóleo, unas nuevas jornadas formativas en las que expertos de primer nivel darán a conocer del 18 al 20 de septiembre, en Jaén capital, los avances de la Sanidad Vegetal en la olivicultura, y ofrecerán las claves para la calidad y comercialización de los aceites de oliva.

La jornada, de carácter gratuito tal y como se ha informado desde Citoliva, arrancará el 18 de septiembre con una introducción al cultivo Biodinámico del olivar a cargo del director general de Castillo de Canena, Francisco Vañó; que irá seguida de una aproximación a los costes del cultivo derivados de los tratamientos fitosanitarios y del abonado del olivar de la mano del director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco.

Concluirá la primera de las jornadas con una ponencia sobre la potencialidad y aplicaciones operativas de los drones en la agricultura, fundamentalmente en el olivar, por parte de Francisco Javier Mesas, investigador del Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática de la Universidad de Córdoba (UCO), y Antonio Cabeza, gerente del grupo SGN (Ofiteat), respectivamente.

Las ponencias del segundo día las abrirán el director de Operaciones del Grupo Acesur, Carlos Jiménez, con '¿Cómo conseguir un mayor precio para el olivicultor?: E

[Configuración de privacidad](#)

continuación, director general de Unica Group, Enrique de los Ríos, aportará un modelo que analice la situación actual del cooperativismo agroalimentario, sus retos de futuro y las posibles vías de actuación.

También participarán la directora técnica de Almazaras de la Subbética, Nuria Yáñez González, que analizará el cultivo ecológico del olivar y su rentabilidad. Finalmente, el catedrático de comercialización e investigación de Mercados de la Universidad de Jaén (UJA), Manuel Parras, analizará las estrategias más adecuadas para dar más valor al virgen extra a través de las figuras de calidad diferenciada.

En la jornada de clausura, una de las mayores expertas a nivel mundial en fitopatología vegetal e investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Córdoba, Blanca Landa, analizará la situación actual de *Xylella* en España y presentará los resultados parciales del proyecto europeo POnTe para su lucha.

También, Marina Morente, investigadora postdoctoral del Instituto de Ciencias Agrarias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), hablará sobre los vectores potenciales de *Xylella* fastidiosa en España y expondrá posibles estrategias de control; la experta en aceites y jefa de panel de Citoliva, Mari Paz Aguilera, debatirá sobre los retos de la almazara en materia de sanidad vegetal.

Suigiendo con las ponencias, el delegado territorial de SEO/BirdLife en Andalucía y coordinador del Proyecto LIFE Olivares Vivos, José Eugenio Gutiérrez, explicará los principales servicios ecosistémicos del olivar, así como de la promoción y recuperación de dichos servicios.

Por último, el responsable del Departamento de Entomología del Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de la Junta de Andalucía, Manuel José Ruiz, describirá los síntomas de las patologías emergentes en el olivar y las formas de control según la bibliografía.

La directora general de Citóliva, Cristina De Toro Navero, y el gerente del Grupo Interóleo, Esteban Monblan, han coincidido en destacar la importancia de esta formación especializada para la industria aceitera, y de los esfuerzos que destinan ambas entidades a la transferencia de conocimiento, con la que dan respuesta a los retos clásicos en formación demandados por el sector en temas emergentes, consecuencia de las nuevas necesidades, tales como las relacionadas con la sanidad vegetal.

La jornada cuenta con la financiación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y está destinada a todo el sector oleícola.



¿Compensa ser madre? Sí, y te explicamos por qué

Toda madre se ha planteado alguna vez si la maternidad compensa. Y no hablamos de las noches sin dormir con el bebé llorando, sino cuando ese bebé crece y cultiva una propensión natural a la exigencia y a los desplantes. Os suena, ¿verdad? Repasemos todas esas situaciones de mamás en apuros para responder a la pregunta final: ¿compensa ser madre?

Ofrecido por **ONCE**

Ya está a la venta la Guía EVOOLEUM 2019 con los 100 mejores AOVEs del mundo

Miércoles 12 de septiembre de 2018



Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la tercera edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards. Una edición de lujo, prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Quique

Dacosta (3 estrellas Michelin), artículos sorprendentes sobre los usos culinarios del virgen extra, las últimas tendencias del mundo del olivo y más, mucho más. Todo un placer para los sentidos.



mejores

Tras el éxito de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2019*, vuelve al mercado con los 100 AOVEs del mundo -EVOO TOP100- según los [Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards](#), resultado de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española

<https://www.mercacei.com/noticia/49399/actualidad/ya-esta-a-la-venta-la-guia-evooleum-2019-con-los-100-mejores-aoves-del-mundo.html>

de Municipios del Olivo), dos entidades de amplia y sólida trayectoria en el sector oleícola cuya unión ofrece la máxima garantía de calidad, rigor y objetividad.

La Guía -de periodicidad anual y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los [100 vírgenes extra](#) (características organolépticas, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, certificados Kosher y Halal, cata organoléptica, maridaje...), acompañada de una imagen de su envase.

La [Guía EVOOLEUM](#) se distribuirá entre 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta tercera edición del concurso. Los principales países productores y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine aparecen representadas en esta Guía única que presenta cada año los mejores AOVEs del mundo; además de los zumos ganadores de los [Packaging EVOOLEUM Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, una de las grandes novedades del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards-](#) en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que también figuran en la Guía con un tratamiento específico y diferenciado, reconociendo de este modo la gran revolución creativa producida en este segmento en los últimos años.

Para Grupo Editorial Mercacei es un privilegio contribuir a difundir la auténtica cultura del AOVE a nivel mundial. Por ello, la [Guía EVOOLEUM](#) estará próximamente distribuida a 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra.

Y es que la tercera edición de la Guía EVOOLEUM está repleta de novedades. Prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco (Milán, Italia), la Guía cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, el análisis de la evolución de la producción mundial de aceite de oliva, AOVE y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 3 estrellas Michelin Quique Dacosta (restaurante Quique Dacosta en Denia, España), las tiendas más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las tendencias del consumo de virgen extra, salud, packaging, diccionario oleícola...



Photograph: Fotopista. Olivo de Liguria

PROLOGUE

I've been asked to write about EVOO. Well, the first thing I have to say is that extra virgin olive oil is simply extraordinary.

On account of my job, I have to travel abroad often. And when I do, when I'm far from home, what I truly miss the most is a pasta dish with good extra virgin olive oil, one of the greatest delicacies there is.

I love EVOO for many reasons. I love, for example, the perfect Mediterranean touch it adds to the meal, even if you use the simplest raw materials. Because, extra virgin olive oil is a unique, simple & sophisticated product. On the other hand, it is

no how different extra virgins are from country to country in the different regions of Italy from the

PRÓLOGO

Me piden que escriba sobre el AOVE. Pues bien, lo primero que tengo que decir es que el aceite de oliva virgen extra es simplemente extraordinario.

Por mi oficio, a menudo me toca viajar al extranjero. Y cuando lo hago, cuando estoy fuera de casa, sin duda lo que más echo de menos es un plato de pasta con un buen virgen extra, una de las mayores delicatessen que existen.

Adoro el AOVE por muchos motivos. Me encanta, por ejemplo, el perfecto toque mediterráneo que le aporta a la comida, incluso si utilizas materias primas simples. Porque el aceite de oliva virgen extra es un producto único, sencillo y sofisticado a la vez. Por otra parte, resulta sorprendente lo diferente que puede ser el virgen extra en un país o en otro, e incluso en distintos territorios o regiones de un mismo país. En Italia, desde los lagos del norte hasta la costa siciliana del sur, de las tierras de Puglia y Calabria a las vides de Campagna y el Lazio, pasando por la bella campiña toscana, el AOVE se expresa de diferentes maneras, reflejando la tierra, la gente, las personas. En definitiva, lo nosotros mismos.

A menudo escucho
oliva virgen
extra

El Concurso Internacional EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking “The World’s Best Olive Oils”

En definitiva, la *Guía EVOOLEUM World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils* - cuya *app* para iOS y Android estará disponible próximamente- también narra las historias humanas que se esconden detrás de los mejores aceites, sólo con la intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo, el mítico *Olea europaea*.

Cabe destacar que el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking “The World’s Best Olive Oils”.

La Junta apuesta por la modernización del sector del olivar en Jaén para lograr una mayor competitividad



JUNTA DE ANDALUCÍA

Publicado 13/09/2018. JAÉN, 13 Sep. (EUROPA PRESS) –

La Junta de Andalucía apuesta por la modernización del sector del olivar en la provincia de Jaén y la disminución de su excesiva atomización para lograr una mayor competitividad en la producción de un aceite de oliva de calidad.

Así lo ha señalado este jueves la delegada del Gobierno andaluz, Ana Cobo, durante la inauguración del XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara, que ha organizado GEA Iberia en la Institución Ferial de Jaén (Ifeja).

"Un año más agradecemos a GEA Iberia que cuente con la Junta de Andalucía en este encuentro que se ha convertido en una cita obligada para la provincia y también en una de la más concurridas por la capacidad que tiene de abordar en cada edición las últimas novedades de interés para el sector", ha destacado afirmado.

Acompañada por el delegado territorial de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Balbín, ha defendido la contribución de la Junta para abordar "los retos del futuro para el sector". Ha insistido, además, en el trabajo que desarrolla con la puesta en marcha de líneas de ayuda que "vienen a modernizar el sector con el objetivo también se disminuir su excesiva atomización, que no beneficia a la provincia".

EN CONDICIONES DE LIDERAR LA DIGITALIZACIÓN

"Creemos que el sector del olivar en Jaén está en condiciones de liderar la digitalización en la agricultura, para alcanzar los niveles de calidad y trazabilidad que el aceite de oliva puede conseguir", ha manifestado la delegada.

También ha recordado que en la actualidad se está "en pleno desarrollo del marco de Desarrollo Rural de la Unión Europea", con lo que se está apoyando a todo el sector con ayudas para la modernización de explotaciones agrarias o de incorporación de jóvenes a la actividad agraria, con la incorporación de 141 jóvenes en las últimas dos convocatorias, y la previsión de otra.

Igualmente, ha hecho mención "a otras ayudas más innovadoras, que también hacen que el sector sea más eficiente", dirigidas a las comunidades de regantes para la mejora de las instalaciones eléctricas, incluso de la autoproducción de energía para que puedan ser más eficientes.

"Por eso insistimos tanto desde la Junta en que en la próxima PAC, además de defender las ayudas directas a la producción, estos incentivos para el desarrollo rural no se pierdan, para que nuestro sector pueda ser más competitivo", ha añadido.

Junto a Cobo, también han participado en la apertura del encuentro el presidente GEA Iberia, Álvaro Martínez; la subdelegada del Gobierno, Catalina Madueño; el diputado de Agricultura, Pedro Bruno, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) Ana María Romero.

La Junta apuesta por la modernización del sector del olivar para lograr una mayor competitividad

EUROPA PRESS 13.09.2018

La Junta de Andalucía apuesta por la modernización del sector del olivar en la provincia de Jaén y la disminución de su excesiva atomización para lograr una mayor competitividad en la producción de un aceite de oliva de calidad.



Cobo interviene en el XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazaras. JUNTA DE ANDALUCÍA

Así lo ha señalado este jueves la delegada del Gobierno andaluz, Ana Cobo, durante la inauguración del XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara, que ha organizado GEA Iberia en la Institución Ferial de Jaén (Ifeja).

"Un año más agradecemos a GEA Iberia que cuente con la Junta de Andalucía en este encuentro que se ha convertido en una cita obligada para la provincia y también en una de la más concurridas por la capacidad que tiene de abordar en cada edición las últimas novedades de interés para el sector", ha destacado afirmado.

Acompañada por el delegado territorial de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Balbín, ha defendido la contribución de la Junta para abordar "los retos del futuro para el sector". Ha insistido, además, en el trabajo que desarrolla con la puesta en marcha de líneas de ayuda que "vienen a modernizar el sector con el



objetivo también se disminuir su excesiva atomización, que no beneficia a la provincia".

EN CONDICIONES DE LIDERAR LA DIGITALIZACIÓN

"Creemos que el sector del olivar en Jaén está en condiciones de liderar la digitalización en la agricultura, para alcanzar los niveles de calidad y trazabilidad que el aceite de oliva puede conseguir", ha manifestado la delegada.

También ha recordado que en la actualidad se está "en pleno desarrollo del marco de Desarrollo Rural de la Unión Europea", con lo que se está apoyando a todo el sector con ayudas para la modernización de explotaciones agrarias o de incorporación de jóvenes a la actividad agraria, con la incorporación de 141 jóvenes en las últimas dos convocatorias, y la previsión de otra.

Igualmente, ha hecho mención "a otras ayudas más innovadoras, que también hacen que el sector sea más eficiente", dirigidas a las comunidades de regantes para la mejora de las instalaciones eléctricas, incluso de la autoproducción de energía para que puedan ser más eficientes.

"Por eso insistimos tanto desde la Junta en que en la próxima PAC, además de defender las ayudas directas a la producción, estos incentivos para el desarrollo rural no se pierdan, para que nuestro sector pueda ser más competitivo", ha añadido.

Junto a Cobo, también han participado en la apertura del encuentro el presidente GEA Iberia, Álvaro Martínez; la subdelegada del Gobierno, Catalina Madueño; el diputado de Agricultura, Pedro Bruno, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) Ana María Romero.

Más de 400 profesionales de toda España participan en el XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara

EUROPA PRESS 13.09.2018

Más de 400 profesionales del sector oleícola procedentes de toda España participan en el XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA, que se desarrolla este jueves en la Institución Ferial de Jaén (Ifeja).



Inauguración del XII Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA.

La actividad formativa, una de las más antiguas y prestigiosas del sector oleícola, ha reunido a ponentes de primer nivel y ha abordado como tema central el futuro del sector del aceite de oliva en el plazo de diez años. Además, se ha celebrado un programa paralelo de charlas técnicas para maestros de almazara que ha tenido tanto éxito que ha desbordado la capacidad de la sala en la que se ha celebrado.

La inauguración ha contado con el presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez; la delegada del Gobierno andaluz, Ana Cobo; la subdelegada del Gobierno, Catalina Madueño; el diputado de Agricultura Ganadería y Medio Ambiente de la Diputación Provincial de Jaén, Pedro Bruno, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), Ana María Romero.



En su intervención, Martínez ha señalado que el lema de este año es 'Preparándonos para el futur', ya que el objetivo es abordar los avances tecnológicos para preparar al sector para los grandes cambios que vienen en los próximos años.

"Hoy presentamos un libro que acaba de publicar GEA con un título transgresor, 'El fin del sector oleícola tal y como lo conocemos', que ha contado con un grupo de expertos de primer nivel que ofrecen su visión del sector en el plazo de diez años", ha afirmado.

Además, ha puesto de relieve que los maestros de almazara cada vez van adquiriendo mayor protagonismo, por lo que es muy importante ofrecerles formación de forma permanente que les ayude a mejorar en la calidad de los aceites, productividad y rendimiento.

El programa del encuentro ha comenzado con la ponencia de Horacio González Alemani, asesor de empresas y organizaciones agroalimentarias, miembro del laboratorio de ideas 'Farm Europe' y profesor del IIST, titulada 'Y más allá del sector, ¿qué debe ocuparnos?'.

Posteriormente, el presidente de Dcoop, Antonio Luque, ha protagonizado una intervención en la que ha explicado su visión del sector y del momento en que se encuentra su grupo cooperativo. En este sentido, ha defendido que Dcoop no ha tenido ninguna relación con las bajadas de precio del aceite de oliva de los últimos meses y ha destacado que la firma es líder a nivel mundial en el sector oleícola.

También ha apostado por seguir incrementando el volumen del grupo. "Facturamos 1.000 millones de euros anuales, pero esto sólo es lo que crece Mercadona al año, por lo que nos queda mucho por hacer", ha manifestado.

En cuanto a su visión del mercado, ha vaticinado que si la meteorología es propicia, España pasará a producir 500.000 toneladas más de aceite en el plazo de cinco años, por lo que "el sector tendrá que estar preparado en un futuro para ser capaz de vender una producción de 1,8 ó 1,9 millones de toneladas de cada campaña".

LIBRO

Uno de los ejes del evento ha sido el libro 'El fin del sector oleícola tal y como lo conocemos', una obra editada por GEA en la que expertos de diferentes sectores ofrecen su visión de cómo será el sector oleícola dentro de una década.

El director del Centro de Excelencia de Aceite de Oliva de GEA, Rafael Cárdenas, ha realizado una introducción a este libro, mientras que varios de sus autores, como Juan Antonio Parrilla, José Antonio La Cal, Elisabet Estévez, José María Penco, Montse Godoy y María Isabel Covas, han protagonizado una mesa redonda.

Además, el Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA ha contado con la colaboración de las revistas oleícolas más importantes a nivel nacional, como 'Mercacei', 'Olimerca', 'Almaceite', 'Interempresas', 'Óleo' u 'Oleum Xauen'.



PONENCIAS TÉCNICAS

Una de las principales novedades es que este año se ha desarrollado de forma paralela un programa de ponencias de carácter técnico, dirigido a maestros de almazara. Esta formación ha sido todo un éxito, ya que cerca de 150 maestros han llenado la Sala Guadalbullón de Ifeja.

Estas charlas, ofrecidas por especialistas de GEA, han analizado aspectos como los parámetros de calidad de los aceites y los límites establecidos, la optimización del proceso de elaboración del aceite de oliva o el mantenimiento mecánico en los distintos elementos para la extracción de aceite de oliva virgen.

El Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara de GEA se ha alargado hasta la tarde con la conferencia 'Descubre tu cien x cien', a cargo de Juan Luis Muñoz Escassi. El público ha podido contagiarse de la energía positiva y de las experiencias de Muñoz Escassi, reconocido conferenciante y gerente de la Asociación de Fundaciones Andaluza (AFA).



Ya está a la venta la *Guía EVOOLEUM 2019* con los 100 mejores AOVEs del mundo

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la tercera edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards. Una edición de lujo, prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Quique Dacosta (3 estrellas Michelin), artículos sorprendentes sobre los usos culinarios del virgen extra, las últimas tendencias del mundo del olivo y más, mucho más. Todo un placer para los sentidos.

Tras el éxito de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2019* vuelve al mercado con los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOO TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultando de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), dos entidades de amplia y sólida trayectoria en el

sector oleícola cuya unión ofrece la máxima garantía de calidad, rigor y objetividad.

Cabe destacar que el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils".

La *Guía* -de periodicidad anual y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (características organolépticas, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, certificados Kosher y Halal, cata organoléptica, maridaje...), acompañada de una imagen de su envase.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta tercera edición del concurso. Los principales países productores y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cor-



nicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine aparecen representadas en esta *Guía* única que presenta cada año los mejores AOVEs del mundo; además de los zumos ganadores de los Packaging EVOOLEUM Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, una de las grandes novedades del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards- en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gamma Retail, que también figuran en la *Guía* con un tratamiento específico y diferenciado, reconociendo de este modo la gran revolución creativa producida en este segmento en los últimos años.

Para Grupo Editorial Mercacei es un privilegio contribuir a difundir la auténtica cultura del AOVE a nivel mundial. Por ello, la *Guía EVOOLEUM* se distribuirá próximamente a 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y The World's 50 Best Restaurants, a todos

los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra.

Y es que la tercera edición de la *Guía EVOOLEUM 2019* está repleta de novedades. Prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco (Milán,

Italia), la *Guía* cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, el análisis de la evolución de la producción mundial de aceite de oliva, AOVE y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 3 estrellas Michelin Quique Dacosta (restaurante Quique Dacosta en Denia, España), las tiendas más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las tendencias del consumo de virgen extra, salud, packaging, diccionario oleícola...

En definitiva, la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* -cuya app para iOS y Android estará disponible también próximamente- narra las historias humanas que se esconden detrás de los mejores aceites, sólo con la intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo, el mítico *Olea europaea*.