

Actualidad



La Guía EVOOLEUM 2019, presente en el cuarto encuentro internacional para catadores de la ONAOO

Martes 04 de diciembre de 2018

En el marco del cuarto encuentro internacional para catadores de la [Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva de Italia \(ONAOO, por sus siglas en italiano\)](#), que se celebró en Roma entre el 30 de noviembre y el 2 de diciembre, el director de la [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#), José María Penco, presentó 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](#).

En este encuentro, Penco habló sobre la ficha EVOOLEUM y sobre esta guía que 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](#), resultado de la alianza entre el Grupo Editorial Mercacei y AEMO.

La ONAOO es la escuela de cata más antigua del mundo, con sede en la ciudad italiana de Imperia, y está dirigida por el experto catador Marcello Scoccia. Cada año esta asociación -que imparte cursos en todo el mundo- reúne a sus alumnos, la mayoría expertos y prescriptores, para mostrarles los nuevos aceites de distintos países productores.

Y es que el programa de este encuentro incluyó catas guiadas, ahondando en los orígenes, el cultivo y el perfil sensorial de los aceites nacionales, así como de otros países mediterráneos como España o Grecia, y otras partes del mundo.



En este caso, Penco mostró un elenco de variedades españolas, todas ellas de municipios de la asociación. En concreto, durante tres horas se cataron hasta 15 aceites de la actual campaña de las variedades picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla cacereña, pico limón, frantoio, alfafarenca, grossal, blanqueta, nevadillo, verdial de Vélez y pajarero.

Según ha destacado AEMO, los alumnos presentes, procedentes de países como Italia, Noruega, Chile, Turquía, Estados Unidos, Holanda, Japón o Francia, “valoraron con una nota muy alta los aceites españoles y disfrutaron con la paleta de intensos y complejos frutados que emanaba cada copa”.

Convocada la cuarta edición de EVOOLEUM Awards

Cabe recordar que AEMO y el Grupo Editorial Mercacei ya han convocado la cuarta edición del [Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils](#). Se trata de una competición única en el mundo dotada de la mayor rigurosidad que reconoce cada campaña a los 100 mejores vírgenes extra del mundo -publicados y difundidos en la influyente [Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils](#)-, y que ha logrado posicionarse en tan sólo tres ediciones como el Mejor Concurso Privado del Mundo según el ranking The World's Best Olive Oils. El plazo de inscripción y recepción de muestras se cerrará el 27 de febrero de 2019.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las [bases del concurso](#), así como la [ficha de inscripción](#) y la composición del [Panel de Cata](#).

Conviene destacar también que los AOVEs inscritos participarán en los [Packaging EVOOLEUM Awards](#) -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premiará los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



La Guía EVOOLEUM 2019, presente en el cuarto encuentro internacional para catadores de la ONAOO

En el marco del cuarto encuentro internacional para catadores de la Organización Nacional de Catadores de Aceite de Oliva de Italia (ONAOO, por sus siglas en italiano), que se celebró en Roma entre el 30 de noviembre y el 2 de diciembre, el director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, presentó 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.

En este encuentro, Penco habló sobre la ficha EVOOLEUM y sobre esta guía que 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, resultado de la alianza entre el Grupo Editorial Mercacei y AEMO.

La ONAOO es la escuela de cata más antigua del mundo, con sede en la ciudad italiana de Imperia, y está dirigida por el experto catador Marcello Scoccia. Cada año esta asociación -que imparte cursos en todo el mundo- reúne a sus alumnos, la mayoría expertos y prescriptores, para mostrarles los nuevos aceites de distintos países productores.

Y es que el programa de este encuentro incluyó catas guiadas, ahondando en los orígenes, el cultivo y el perfil sensorial de los



aceites nacionales, así como de otros países mediterráneos como España o Grecia, y otras partes del mundo.

En este caso, Penco mostró un elenco de variedades españolas, todas ellas de municipios de la asociación. En concreto, durante tres horas se cataron hasta 15 aceites de la actual campaña de las variedades picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla cacereña, pico limón, frantoio, alfafarena, grossal, blanqueta, nevadillo, verdial de Vélez y pajarero.

Según ha destacado AEMO, los alumnos presentes, procedentes de países como Italia, Noruega, Chile, Turquía, Estados Unidos, Holanda, Japón o Francia, "valoraron con una nota muy alta los aceites españoles y disfrutaron con la paleta de intensos y complejos frutados que emanaba cada copa".

Convocada la cuarta edición de EVOOLEUM Awards

Cabe recordar que AEMO y el Grupo Editorial Mercacei ya han convocado la cuarta edición

del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils. Se trata de una competición única en el mundo dotada de la mayor rigurosidad que reconoce cada campaña a los 100 mejores vírgenes extra del mundo -publicados y difundidos en la influyente Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, y que ha logrado posicionarse en tan sólo tres ediciones como el Mejor Concurso Privado del Mundo según el ranking "The World's Best Olive Oils". El plazo de inscripción y recepción de muestras se cerrará el 27 de febrero de 2019.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción y la composición del Panel de Cata.

Conviene destacar también que los AOVEs inscritos participarán en los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premiará los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

www.evooleum.com



EVOOLEUM INTERNATIONAL COMPETITION EL ÚNICO CONCURSO QUE ES ÚNICO

¿TODAVÍA NO HAS PRESENTADO TU AOVE?

¡Inscríbelo ya!

www.evooleum.com

MásJaén.- Diputación presenta los ocho mejores AOVE de esta cosecha que portarán el distintivo Jaén Selección 2019

Los ocho aceites de oliva virgen extra que portarán durante el año 2019 el distintivo Jaén Selección. Oro Bailén, Maquiz, Dominus Cosecha Temprana, Picualia, Pradolivo, Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, Bravoleum y el ecológico Un Olivo son los elegidos en esta ocasión.

JAÉN, 14/12/2018 (EUROPA PRESS)

Los ocho aceites de oliva virgen extra que portarán durante el año 2019 el distintivo Jaén Selección. Oro Bailén, Maquiz, Dominus Cosecha Temprana, Picualia, Pradolivo, Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, Bravoleum y el ecológico Un Olivo son los elegidos en esta ocasión.

La Diputación concede desde 2006 este reconocimiento a los mejores aceites de cada cosecha, según ha recordado su presidente, Francisco Reyes, en el acto celebrado este viernes en la Casería de Las Palmeras de la capital para dar a conocer las marcas que lo integran en esta edición.

Se trata de Oro Bailén Reserva Familiar Picual, de Aceites Oro Bailén - Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Maquiz, de Aceites de Maquiz SL (Mengíbar); Dominus Cosecha Temprana, de Monva SL (Mancha Real); Picualia, de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA (Bailén); Pradolivo, de Aceites Perales CB (Baeza); Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, de Castillo de Canena OliveJuice SL (Canena); Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda el Palo, de Hacienda el Palo SL (Villargordo) y el ecológico, que será Un Olivo, de Nuevos Espacios SA (Alcalá la Real).

Reyes, que ha estado acompañado en este acto por la delegada del Gobierno andaluz en Jaén, Ana Cobo, y el vicepresidente segundo y diputado de Promoción y Turismo, Manuel Fernández, ha felicitado a los elegidos, "pero también a los 68 aceites que han aspirado a este sello, a sus cooperativistas y a los empresarios que hacen esa gran apuesta por la calidad de un producto que sigue siendo fundamental en la economía y el empleo de la provincia de Jaén".

"Estos ocho AOVE, siete de producción convencional y uno ecológico, van a convertirse en el buque insignia de la promoción del aceite de oliva durante 2019 y nos acompañarán a todos los eventos y actividades que la Diputación haga desde

el punto de vista turístico y de la promoción del sector agroalimentario jiennense", ha destacado.

Ha apuntado que este camino, el de la calidad, se empezó "a recorrer hace algunos años", siendo conscientes de que no hay que salirse de él "porque Jaén no solo es el principal productor mundial de oro líquido, sino que el principal productores de aceite de calidad del mundo".

En este sentido, ha recalcado que "este concurso, al que se han presentado 68 aceites, un diez por ciento más que el año pasado, refrenda este hecho". Además, esta apuesta por la calidad "no se encuentra focalizada en un punto concreto de la provincia, ya que se han presentado aceites de 37 municipios y de todas las comarcas. También ha valorado que "un 41 por ciento de estos vírgenes extra los han presentado cooperativas".

EL JURADO

Un panel de cata creado ex profeso y ha presidido por Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Cabra (Córdoba) ha sido el encargado de elegir a los ocho aceites vírgenes extra distinguidos en esta cata-concurso a la que se han presentado 68 candidatos.

Junto a ello, lo han integrado por Ramón Izquierdo, responsable del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura; Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa de Sevilla; María José Moyano, especialista en I+D+I en el Instituto de la Grasa de Sevilla; José María Penco, catador y director de Proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), y Plácido Pascual, jefe de panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Han participado, igualmente, Anuncia Carpio, experta catadora y miembro de numerosos jurados de valoración organoléptica de AOVE; Francisca García, secretaria general del Consejo Regulador de la DO Priego de Córdoba; Mari Paz Aguilera, jefa de panel y responsable de Cocina Experimental con Aceite de Oliva en Citoliva; María Luisa Ruiz, jefa del Panel de Cata de aceites de la Comunidad Valenciana; y Paola Fioravanti, jefa de panel Umao de Roma.

Los ocho aceites seleccionados formarán parte del Plan de Promoción del Aceite de Oliva que llevará a cabo la Diputación de Jaén durante 2019, en el que se contempla la presencia en ferias como Fitur, Madrid Fusión, la World Olive Oil, Alimentaria, el Salón de Gourmets o San Sebastián Gastronomika, entre otras.

Serán, además, los que utilicen los cocineros finalistas del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior', y se enviarán a los restaurantes con tres estrellas Michelin que existen en el mundo.

LA VANGUARDIA

El distintivo Jaén Selección fue creado por la Diputación jiennense en 2006 para fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de la provincia y también estimular a los productores a obtener aceites de calidad.

Más de una treintena de marcas han obtenido desde entonces este sello a cuya cata-concurso se han presentado en torno a 600 aceites de oliva virgen extra en todas las ediciones celebradas.

Diputación presenta los ocho mejores AOVE de esta cosecha que portarán el distintivo Jaén Selección 2019

EUROPA PRESS 14.12.2018

Los ocho aceites de oliva virgen extra que portarán durante el año 2019 el distintivo Jaén Selección. Oro Bailén, Maquiz, Dominus Cosecha Temprana, Picualia, Pradolivo, Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, Bravoleum y el ecológico Un Olivo son los elegidos en esta ocasión.



Presentación de los aceite de oliva virgen extra Jaén Selección 2019. DIPUTACIÓN DE JAÉN

La Diputación concede desde 2006 este reconocimiento a los mejores aceites de cada cosecha, según ha recordado su presidente, Francisco Reyes, en el acto celebrado este viernes en la Casería de Las Palmeras de la capital para dar a conocer las marcas que lo integran en esta edición.

Se trata de Oro Bailén Reserva Familiar Picual, de Aceites Oro Bailén - Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Maquiz, de Aceites de Maquiz SL (Mengíbar); Dominus Cosecha Temprana, de Monva SL (Mancha Real); Picualia, de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA (Bailén); Pradolivo, de Aceites Perales CB (Baeza); Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, de Castillo de Canena OliveJuice SL (Canena); Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda el Palo, de Hacienda el Palo SL (Villargordo) y el ecológico, que será Un Olivo, de Nuevos Espacios SA (Alcalá la Real).

Reyes, que ha estado acompañado en este acto por la delegada del Gobierno andaluz en Jaén, Ana Cobo, y el vicepresidente segundo y diputado de Promoción y Turismo, Manuel Fernández, ha felicitado a los elegidos, "pero también a los 68 aceites que han aspirado a este sello, a sus cooperativistas y a los empresarios que hacen esa gran apuesta por la calidad de un producto que sigue siendo fundamental en la economía y el empleo de la provincia de Jaén".

<https://www.20minutos.es/noticia/3516825/0/diputacion-presenta-ocho-mejores-aove-esta-cosecha-que-portaran-distintivo-jaen-seleccion-2019/>



"Estos ocho AOVE, siete de producción convencional y uno ecológico, van a convertirse en el buque insignia de la promoción del aceite de oliva durante 2019 y nos acompañarán a todos los eventos y actividades que la Diputación haga desde el punto de vista turístico y de la promoción del sector agroalimentario jiennense", ha destacado.

Ha apuntado que este camino, el de la calidad, se empezó "a recorrer hace algunos años", siendo conscientes de que no hay que salirse de él "porque Jaén no solo es el principal productor mundial de oro líquido, sino que el principal productores de aceite de calidad del mundo".

En este sentido, ha recalado que "este concurso, al que se han presentado 68 aceites, un diez por ciento más que el año pasado, refrenda este hecho". Además, esta apuesta por la calidad "no se encuentra focalizada en un punto concreto de la provincia, ya que se han presentado aceites de 37 municipios y de todas las comarcas. También ha valorado que "un 41 por ciento de estos vírgenes extra los han presentado cooperativas".

EL JURADO

Un panel de cata creado ex profeso y ha presidido por Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Cabra (Córdoba) ha sido el encargado de elegir a los ocho aceites vírgenes extra distinguidos en esta cata-concurso a la que se han presentado 68 candidatos.

Junto a ello, lo han integrado por Ramón Izquierdo, responsable del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura; Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa de Sevilla; María José Moyano, especialista en I+D+I en el Instituto de la Grasa de Sevilla; José María Penco, catador y director de Proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), y Plácido Pascual, jefe de panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.

Han participado, igualmente, Anuncia Carpio, experta catadora y miembro de numerosos jurados de valoración organoléptica de AOVE; Francisca García, secretaria general del Consejo Regulador de la DO Priego de Córdoba; Mari Paz Aguilera, jefa de panel y responsable de Cocina Experimental con Aceite de Oliva en Citoliva; María Luisa Ruiz, jefa del Panel de Cata de aceites de la Comunidad Valenciana; y Paola Fioravanti, jefa de panel Umas de Roma.

Los ocho aceites seleccionados formarán parte del Plan de Promoción del Aceite de Oliva que llevará a cabo la Diputación de Jaén durante 2019, en el que se contempla la presencia en ferias como Fitur, Madrid Fusión, la World Olive Oil, Alimentaria, el Salón de Gourmets o San Sebastián Gastronomika, entre otras.

Serán, además, los que utilicen los cocineros finalistas del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén, paraíso interior', y se enviarán a los restaurantes con tres estrellas Michelin que existen en el mundo.

El distintivo Jaén Selección fue creado por la Diputación jiennense en 2006 para fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de la provincia y también estimular a los productores a obtener aceites de calidad.

Más de una treintena de marcas han obtenido desde entonces este sello a cuya cata-concurso se han presentado en torno a 600 aceites de oliva virgen extra en todas las ediciones celebradas.



La presidenta de AEMO adelanta que «en la provincia de Córdoba se producirá más aceite que en toda Italia»

Ana María Romero afirma que «el reto del sector del olivar es lograr una renta digna» para sus trabajadores

P. C. [@abccordoba](#)CÓRDOBAActualizado:16/12/2018

La presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, acaba de ser reelegida al frente de la red de municipios españoles que tienen en el olivo uno de los pilares de su economía. Nacida en Imperia (Italia) hace siete años, la red Recomed une a los países que consideran el cultivo del olivo como una forma de vida, con los objetivos de difundir y promocionar su cultura y el aceite de oliva virgen extra como herramienta para el desarrollo del territorio.

El reto de alcanzar «una renta digna para los olivares» es prioritario para Romero, y para ello hay que darle al aceite un precio «justo». Con una apuesta por la calidad, «el consumidor mundial pagará más por los mejores aceites y, por ello, desde AEMO y desde Recomed trabajamos para que los productores se convenzan de ello. Es necesario producir de forma sostenible con el medio ambiente, optimizando los costes y obteniendo aceites de

oliva vírgenes extra», explica. El olivar cordobés está, dice, «en una situación de privilegio» por los «matices únicos» de sus cuatro denominaciones de origen.

Sobre el escenario que se abre al sector del olivar al inicio de la campaña 2018-2019, Romero es optimista. «España lidera la producción mundial de aceite de oliva. Por tanto, la mayor responsabilidad está en nuestro tejado», explica; «Debemos saber vender al mundo un producto único y legendario como es el zumo de aceituna. No hay alimento más sano y no hay grasa alguna capaz de competir gastronómicamente con nuestro aceite de oliva virgen extra», afirma, por lo que «aunque la producción mundial pueda crecer en los próximos años, también pensamos que se elevará el consumo».

Este año prevé una producción nacional media-alta, que hará a España líder por la menor producción que tendrá el resto de países. En cuanto a la calidad, «habrá muy buenos aceites», pronostica, aunque en determinadas zonas el ataque de mosca puede incidir en la calidad de ciertas producciones. En el caso de Córdoba, «sólo en la provincia se producirá más aceite que en toda Italia».



La app EVOOLEUM se alza con el premio "Selección Anuaria"

La app EVOOLEUM, que recoge los 100 mejores AOVEs del mundo publicados en la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, se ha alzado con el premio "Selección Anuaria" en la categoría de mejor app.

Desarrollada por el estudio creativo Mendoza Estudio y Qastusoft, la aplicación -para smartphones o tabletas, disponible de forma gratuita para iOS y Android en castellano e inglés- permite realizar búsquedas por país, puntuación obtenida en el concurso, categoría (mejor monovarietal, coupage, frutado verde, frutado maduro, producción ecológica, diseño de packaging)... además de descubrir aquellos alimentos con los que mejor marida cada zumo.

Y todo ello con un diseño moderno e intuitivo que destaca por su navegabilidad y facilidad de uso, permitiendo localizar rápidamente y sin incómodos atajos el apartado de nuestro interés, sin olvidar otros poderosos contenidos exclusivos relacionados con el fascinante mundo del virgen extra y su cultura: gastronomía, salud, la cata, la olivicultura internacional, tendencias, las mejores tiendas de AOVE, diccionario oleícola... todo para empaparse a fondo de la maravillosa cultura del virgen extra.

Los premios Anuaria son considerados los galardones de diseño gráfico más reconocidos de España, no subvencionados por

LEONARDO D'ERRICO
610 785 192 - 953 301 100

**INTERMEDIACIÓN
ACEITES DE OLIVA**

NUESTRA ESTRATEGIA: LA CONFIANZA

**ACEITES
TUCCITANOS, S.L.**
olive oil brokerage

info@aceitestuccitanos.com
www.aceitestuccitanos.com

la administración y con más soporte del sector, lo que los convierte "en los de más difusión y en un referente de calidad dentro del diseño gráfico".

El jurado de estos galardones está formado exclusivamente por representantes de las asociaciones profesionales.

Convocada la cuarta edición de EVOOLEUM Awards

Cabe recordar que AEMO y el Grupo Editorial Mercacei han convocado la cuarta edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils. Se trata de una competición única en el mundo dotada de la mayor rigurosidad que reconoce cada campaña a los 100 mejores vírgenes extra del mundo -publicados y difundidos en la influyente *Guía EVOOLEUM World's*

TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, y que ha logrado posicionarse en tan sólo

tres ediciones como el Mejor Concurso Privado del Mundo según el ranking The World's Best Olive Oils. El plazo de inscripción y recepción de muestras se cerrará el 27 de febrero de 2019.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web www.evooleum.com, que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción y la composición del Panel de Cata.

Conviene destacar también que los AOVEs inscritos participarán en los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premiará los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

www.evooleum.com



MAQUINARIA OLEÍCOLA
ALMAZARAS, MICROALMAZARAS,
CALDERAS DE BIOMASA
E INSTALACIONES
DE CALEFACCIÓN

AUTOVÍA DE ANDALUCÍA, Km. 358 • Apdo. de Correos, 17
Tlf. 957 160 034 Fax 957 160 450
4600 MONTORO (Córdoba)
www.industriasdelarosa.com
industriasdelarosa@industriasdelarosa.com

Caldera de Biomasa

Termobatidora

Bomba mecánica

ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA

Conjunto Batidora con Molino para Molturación por Lotes