Madrid acoge la entrega de los EVOOLEUM Awards a los mejores AOVEs del mundo

El Grupo Editorial Mercacei, líder mundial en publicaciones profesionales sobre aceite de oliva y olivar, entregó el pasado 21 de enero un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo (Best of Class) según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards. Diez de ellos fueron a parar a la firma italiana Monini S.p.A., cuyo *Monocultivar Coratina* fue coronado como el Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018. En una gala de claro acento español, también se entregaron premios a los mejores aceites de Italia, Portugal, Croacia, Israel y Marruecos.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

GRUPO PIERALISI
www.pieralisi.com
Visítenos en Oleomaq 2019
Pabellón 5, Calles D-E • Stand 17-18
Del 26 de febrero al 1 de marzo

Juan A. Peñamil y Pandora Peñamil, acompañados de la presentadora de Informativos de La Sexta Cristina Villanueva e Isabel Aires, directora de la agencia Aires News Comunicación.

EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra- es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 del mundo dentro del sector oleícola, según el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils".

El concurso representa una iniciativa pionera que nació para impulsar y poner en valor el esfuerzo y el trabajo en aras de la excelencia de tantos agricultores y productores de todo el mundo dedicados durante generaciones al cultivo del olivo, el árbol milenario símbolo de paz y prosperidad. En su tercera edición -la cuarta ya está en marcha- recibió más de 700 muestras de 17 países que fueron evaluadas siguiendo una estricta metodología por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón- a través de una exhaustiva y rigurosa cata.

Por su parte, la Guía EVOOLEUM recoge los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso y se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin -todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants"-, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts, establecimientos gourmet y tiendas especializadas. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, *foodies* y amantes de las gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com, y cuenta con su propia *app* en iOS y Android.

María José San Román, chef del restaurante Monastrell y una de las grandes damas de la cocina española, recogió el Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE

Una gala sobria y brillante

La primera gala de entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards se celebró el 21 de enero en una de las sedes madrileñas de la escuela de cocina Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva, presentadora de los informativos de fin de semana de La Sexta. Productores de todo el mundo, periodistas -Vicenzo Masino, director de Bar& Business; Ignacio Villa, director de Ceviche de Sandía; Luis Mosquera, subdirector de Origen; o Alfonso Vidal, de Crónica Económica, entre otros- y chefs -Sergi Arola (Lab by Sergi Arola, una estrella Michelin), Andrea Tumbarello (Don Giovanni) o Carlos Posadas- fueron algunos de los asistentes a la gala, que destacó por su sobriedad no exenta de brillantez. A destacar también la presencia de Ymelda Moreno, Marquesa Viuda de Pozas, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y miembro de la Real Academia de Gastronomía.

GRUPO PIERALISI
www.pieralisi.com
Visítenos en Oleomaq 2019
Pabellón 5, Calles D-E • Stand 17-18
Del 26 de febrero al 1 de marzo

Best of Class EVOOLEUM 2018

• Monini, S.p.A. (Italia) ***Monini Monocultivar Coratina*** (96 puntos): Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10 (1º), Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. ***Monini Monocultivar Frantoio*** (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (4º), TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

• Almazaras de la Subbética, S.L. (España) ***Rincón de la Subbética*** (96 puntos): EVOOLEUM TOP10 (2º), Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. ***Almaoliva Bio*** (94 puntos): EVOOLEUM TOP10 (9º).

• Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U. (España) ***Oro Bailén Reserva Familiar Picual*** (96 puntos): EVOOLEUM TOP10 (3º) y Mejor Picual.

• Torres Morente, S.A. (España) ***Maeva & Toro Virgen Extra*** (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (5º) y Mejor Coupage.

• Sánchez Fernández de Rute, S.L. (España) ***LivesOlives*** (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (6º).

• Aceites Mirasol, S.L. (España) ***Conde de Mirasol*** (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (7º).

• Muela-Olives (España), S.L. ***Venta del Barón*** (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (8º). ***Mueloliva Picuda*** (92 puntos): Mejor Picuda.

• Aceites Hacienda El Palo, S.L. (España) ***Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual*** (94 puntos): EVOOLEUM TOP10 (10º).

• Elaia, S.A. (Portugal) ***Oliveira da Serra Selecção Ouro*** (88 puntos): Mejor de Portugal.

• Monte Rosso, D.O.O. (Croacia) ***Monte Rosso Premium*** (87 puntos): Mejor de Croacia.

• Tirosh-Premium Olive Oil (Israel) ***Tirosh Picholine*** (87 puntos): Mejor de Israel.

• Oléa Capital (Marruecos) ***Elyxus Prestige*** (87 puntos): Mejor de Marruecos.

• Aziende Agricole Di Martino, S.A.S. (Italia) ***Schinosa*** (89 puntos): Mejor DOP Italia.

• Mas Montser
S.C.P. (Espa
Mas Montseny Premium (
puntos): Mejor Arbequina
Mejor Frutado Madu

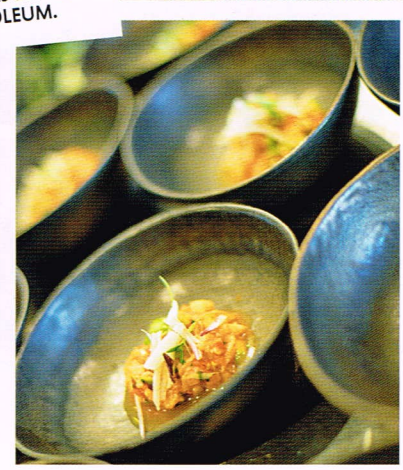
• COLIVAL, Socieda
Cooperativa d
Valdepeñas (Españ
Valdenvero Organ
Cornicabra (88 puntos
Mejor Cornicabr

• Almazara As Ponti
Agropecuari
Carrasco, S.L. (Españ
Vieiru Ecológico DOP Gat
Hurdes (86 puntos): Mej
Manzanilla Cacereñ

• Tenuta Roman
S.R.L. (Italia
Frantoio Roman
Picholine (90 puntos
Mejor Picholine

PIERALISI
www.pieralisi.com
Visítenos en Oleomaq 2019
Pabellón 5, Calles D-E • Stand 17-18
Del 26 de febrero al 1 de marzo

Manu Urbano, chef de La Malaje, dirigió un *showcooking* para los asistentes y elaboró un menú mediterráneo con los AOVEs del TOP10 de EVOOLEUM.



La gran triunfadora fue la empresa italiana Monini S.p.A., que recogió nada menos que 10 galardones -entre ellos "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018"-, seguida por la cordobesa Almazaras de la Subbética, S.L., con siete trofeos. Cabe recordar que en el TOP10 de EVOOLEUM Awards 2018 figuran un total de ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada.

Tras la entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards, la directora de la Guía EVOOLEUM, Pandora Peñamil Peñafiel, entregó una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell -con una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVEs ganadores, asegurando que se trata de "un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nues-

"El AOVE está de moda y vive una época de esplendor", recordó en la despedida Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei

GRUPO PIERALISI
www.pieralisi.com
Visítenos en Oleomaq 2019
Pabellón 5, Calles D-E • Stand 17-18
Del 26 de febrero al 1 de marzo

José María Penco, director del concurso EVOOLEUM, llevó a cabo una cata dirigida a chefs y periodistas de los 10 mejores AOVEs del mundo

La gala de entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards tuvo como excelente colofón una cata de los 10 mejores AOVEs del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y un *showcooking* a cargo del cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, acompañado de un delicioso cóctel mediterráneo con el aceite de oliva virgen extra -AOVE, con todas sus letras- como gran protagonista, compuesto de lomo de atún rojo curado con mazamorra; muslitos de codorniz fritos con mojo canario; gamba roja en salmorejo asado de sus cabezas; raya aliñá; salpicón de vaca a la antigua; ensaladilla de gambas a la granadina con pipas de mar; hummus, berenjena asada, queso payoyo curado en AOVE; carne mechá de lomo ibérico de bellota; ravioli de rabo de toro a la cordobesa; y alfajor. Mejor epílogo, imposible.

tro aplauso y reconocimiento". Asimismo, destacó que "el AOVE está de moda y vive una época de esplendor", al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en la tarea de difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. "Divulgar, divulgar y divulgar", reiteró. "El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica", concluyó.

GRUPPO PIERALISI
www.pieralisi.com
Visítenos en Oleomaq 2019
Pabellón 5, Calles D-E • Stand 17-18
Del 26 de febrero al 1 de marzo

Un Photocall para los amantes del AOVE

Productores de todo el mundo, periodistas y chefs fueron algunos de los asistentes a la gala

El XII Concurso Premio Diputación medirá la calidad de 33 aceites virgen extra

EUROPA PRESS 03.04.2019

- La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba vuelve a demostrar su apuesta por la promoción del sector del aceite de oliva con la organización del XII Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Premio Diputación de Córdoba, en el que se citarán 33 AOVE de a provincia y cuya cata final se celebrará en el Palacio de la Merced el 11 de abril.

CórdobaÚnica.- EUROPA PRESS

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales en la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, ha señalado que en estos galardones se premia el mejor aceite de oliva virgen extra de frutado verde y frutado maduro, otorgándose además accésit en ambas categorías.

En este sentido, Sánchez ha destacado que "es uno de los objetivos, y también una obligación

de la Administración, la promoción de nuestros productos, entre ellos el aceite de oliva". Por ello, "llevamos doce años trabajando en su difusión a través del concurso, de carácter provincial, pero cuyos aceites participantes están obteniendo premios nacionales e internacionales", ha dicho.

En cuanto a la edición de este año, el diputado provincial ha adelantado que "ha

aumentado el número de participantes, hasta los 33, procedentes de las denominaciones de origen protegidas (DOP) de la provincia. Destaca el caso de Baena, con 13 muestras inscritas -el 39 por ciento de las muestras-".

Además, el 24 por ciento proceden de la DOP Priego de Córdoba, un nueve por ciento de la DOP Lucena y un 27 por ciento de zonas que no cuentan con Denominación de Origen Protegida (Valle del Guadalquivir, Fuente Palmera, Santaella o Bujalance, entre otros).

El delegado de Agricultura ha recordado que "de las muestras presentadas se hace una pequeña criba o selección, un control químico por parte de los laboratorios de la Junta de Andalucía, y, una vez que se ve que cumplen con los requisitos de control físico-químico, se hace una primera cata en la que se seleccionan seis aceites en cada categoría. Estos pasan a una segunda cata que es la que tiene lugar el 11 de abril y en la que se deciden los ganadores".

Por su parte, la presidenta de Asociación Española de Municipioso del Olivo y alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana Romero, ha valorado la necesidad de este tipo de concursos para "incidir en la imagen y la promoción del aceite".

Con relación a la situación actual del sector, Romero ha explicado que "la campaña 2017-2018 no está siendo la mejor en cuanto a la rentabilidad para los propios agricultores, hay más de 1.750.000 toneladas de producción en España, una campaña récord, pero el precio ha caído alrededor de un 25 por ciento respecto al año anterior".

"Hemos planteado desde AEMO mantener la calma a la hora de la comercialización y, aunque se están planteando medidas como el almacenamiento privado o la autorregulación, lo que se plantea son medidas estructurales para que el aceite no

caiga en precios tan bajos", ha subrayado.

Finalmente, Romero ha abundado en la necesidad de "seguir protegiendo los olivares de sierra o tradicionales, seguir haciendo un esfuerzo por la comercialización exterior y reforzar el mercado interior, que valoremos el oro líquido que tenemos como la grasa más rica, más sana y que mejor mantiene el medio ambiente".

El concurso está organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, a través del Centro Agropecuario Provincial, y cuenta con la colaboración de AEMO y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa).

Consulta aquí más noticias de Córdoba.

CONTENIDO PATROCINADO

CÓRDOBA

DÉCIMO SEGUNDA EDICIÓN

Un total de 33 muestras de aceite de oliva virgen extra optan al Premio Diputación de Córdoba

La cata final se celebrará el 11 de abril en el Palacio de la Merced

Francisco Sánchez y Ana Romero, en la rueda de prensa. - CÓRDOBA

Redacción 03/04/2019

La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales organiza un año más la 12ª edición del **Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra Premio Diputación de Córdoba**, cuya cata final se celebrará en el Palacio de la Merced el próximo 11 de abril. En estos galardones, que se han presentado hoy, se premia el mejor aceite de oliva virgen extra de frutado verde y frutado maduro, otorgándose además accésit en ambas categorías. El delegado de Agricultura y Caminos Rurales en la institución provincial, **Francisco Ángel Sánchez**, ha destacado que "es uno de los objetivos, y también una obligación de la Administración, la promoción de nuestros productos, entre ellos el aceite de oliva".

https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/total-33-muestras-aceite-oliva-virgen-extra-optan-premio-diputacion-cordoba_1292632.html

CÓRDOBA

Este año, según ha informado Sánchez en rueda de prensa, ha aumentado el número de **participantes** hasta los 33. De ellos, 13 de las muestras inscritas (el 39%) proceden de la Denominación de Origen Baena. Un 24% proceden de la DOP Priego de Córdoba, un 9% de la DOP Lucena y un 27% de zonas que no cuentan con Denominación de Origen Protegida (Valle del Guadalquivir, Fuente Palmera, Santaella, Bujalance, etcétera).

El delegado de Agricultura ha recordado que "de las muestras presentadas se hace una pequeña criba o selección, un control químico por parte de los laboratorios de la Junta de Andalucía, y, una vez que se ve que cumplen con los requisitos de control físico-químico, se hace una primera cata en la que se seleccionan seis aceites en cada categoría. Estos pasan a una segunda cata que es la que tiene lugar el 11 de abril y en la que se deciden los ganadores".

Por su parte, la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), **Ana Romero**, ha valorado la necesidad de este tipo de concursos para "incidir en la imagen y la promoción del aceite".

Con relación a la situación actual del sector, Romero ha explicado que "la campaña 2017-2018 no está siendo la mejor en cuanto a la rentabilidad para los propios agricultores, hay más de 1.750.000 toneladas de producción en España, una campaña récord, pero el precio ha caído alrededor de un 25% respecto al año anterior". "Hemos planteado desde AEMO mantener la calma a la hora de la comercialización y, aunque se están planteando medidas como el almacenamiento privado o la autorregulación, lo que se plantea son **medidas estructurales** para que el aceite no caiga en precios tan bajos", ha subrayado.

El concurso está organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, a través del Centro Agropecuario Provincial, y cuenta con la colaboración de AEMO y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA).

CORDOPOLIS

El XII Concurso Premio Diputación medirá la calidad de 33 aceites virgen extra

La cata final de este certamen se celebrará en el Palacio de la Merced el próximo 11 de abril

CORDÓPOLIS
-
04/04/2019 04:26

Presentación del XII Concurso Premio Diputación de aceites de oliva.

La Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba vuelve a demostrar su apuesta por la promoción del sector del aceite de oliva con la organización del XII Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Premio Diputación de Córdoba, en el que se citarán 33 AOVE de a provincia y cuya cata final se celebrará en el Palacio de la Merced el 11 de abril.

En rueda de prensa, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales en la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, y la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, ha señalado que en estos galardones se premia el mejor aceite de oliva virgen extra de frutado verde y frutado maduro, otorgándose además accésit en ambas categorías.

En este sentido, Sánchez ha destacado que “es uno de los objetivos, y también una obligación de la Administración, la promoción de nuestros productos, entre ellos el aceite de oliva”. Por ello, “llevamos doce años trabajando en su difusión a través del concurso, de carácter provincial, pero cuyos aceites participantes están obteniendo premios nacionales e internacionales”, ha dicho.

En cuanto a la edición de este año, el diputado provincial ha adelantado que “ha aumentado el número de participantes, hasta los 33, procedentes de las denominaciones de origen protegidas (DOP) de la provincia. Destaca el caso de Baena, con 13 muestras inscritas -el 39% de las muestras-“.

Además, el 24 por ciento proceden de la DOP Priego de Córdoba, un nueve por ciento de la DOP Lucena y un 27 por ciento de zonas que no cuentan con Denominación de Origen Protegida (Valle del Guadalquivir, Fuente Palmera, Santaella o Bujalance, entre otros).

El delegado de Agricultura ha recordado que “de las muestras presentadas se hace una pequeña criba o selección, un control químico por parte de los laboratorios de la Junta de Andalucía, y, una vez que se ve que cumplen con los requisitos de control físico-químico, se hace una primera cata en la que se seleccionan seis aceites en cada categoría. Estos pasan a una segunda cata que es la que tiene lugar el 11 de abril y en la que se deciden los ganadores”.

Por su parte, la presidenta de Asociación Española de Municipioso del Olivo y alcaldesa de Montoro (Córdoba), Ana Romero, ha valorado la necesidad de este tipo de concursos para “incidir en la imagen y la promoción del aceite”.

Con relación a la situación actual del sector, Romero ha explicado que “la campaña 2017-2018 no está siendo la mejor en cuanto a la rentabilidad para los propios agricultores, hay más de 1.750.000 toneladas de producción en España, una campaña récord, pero el precio ha caído alrededor de un 25% respecto al año anterior”.

“Hemos planteado desde AEMO mantener la calma a la hora de la comercialización y, aunque se están planteando medidas como el almacenamiento privado o la autorregulación, lo que se plantea son medidas estructurales para que el aceite no caiga en precios tan bajos”, ha subrayado.

Finalmente, Romero ha abundado en la necesidad de “seguir protegiendo los olivares de sierra o tradicionales, seguir haciendo un esfuerzo por la comercialización exterior y reforzar el mercado interior, que valoremos el oro líquido que tenemos como la grasa más rica, más sana y que mejor mantiene el medio ambiente”.

El concurso está organizado por la Delegación de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación, a través del Centro Agropecuario Provincial, y cuenta con la colaboración de AEMO y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa).

LA VANGUARDIA

Montoro acoge este sábado la celebración de Ecotrama, los premios del aceite virgen extra ecológico

La localidad cordobesa de Montoro acoge este sábado la celebración de Ecotrama, unos galardones organizados por Ecovalia y la Diputación provincial, en colaboración con el Consistorio montoreño, la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que premiarán en el mencionado municipio el aceite de oliva virgen extra ecológico.

MONTORO (CÓRDOBA), 5 (EUROPA PRESS). 5/4/2019

La localidad cordobesa de Montoro acoge este sábado la celebración de Ecotrama, unos galardones organizados por Ecovalia y la Diputación provincial, en colaboración con el Consistorio montoreño, la Junta de Andalucía y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que premiarán en el mencionado municipio el aceite de oliva virgen extra ecológico.

Durante la presentación que tuvo lugar en su momento, el delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la institución provincial, Francisco Ángel Sánchez, acompañado por el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, la alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, y el director técnico del concurso, José María Penco, resaltó "el gran trabajo de fomento, promoción y difusión de nuestros productos y de las comarcas olivareras de la provincia de Córdoba".

Por su parte, el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, recordó que Córdoba "es la primera provincia española en olivar ecológico" y, sobre el concurso, ha asegurado que éste "cuenta con una trayectoria consolidada, avalada por el buen hacer de las almazaras y aceites que han participado año tras año".

Igualmente, la alcaldesa de Montoro, Ana María Romero, agradeció la elección de esta localidad para la celebración de esta edición de Ecotrama, "ya que somos un municipio de olivar, de aceite de oliva", y destacó la "gran calidad de los

productos", al mismo tiempo que ha realizado un llamamiento para la incorporación de los agricultores a la producción ecológica.

Por último, el director técnico del concurso, José María Penco, ratificó que "el futuro del olivar español es su conversión a la agricultura ecológica". Además, apuntó que este año el concurso va a contar con la participación de Arabia Saudí.

El panel lo conforman importantes catadores de prestigio nacional e internacional de España, Italia, Japón, Argentina y Corea. La cata de Ecotrama 2019 se celebrará en la localidad de Montoro, este sábado, y tras la misma se concederán los premios Ecotrama Gran Oro, a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites de entre los 80 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre 70 y 80 puntos.

Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso. También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro, y como novedad, un reconocimiento al Gran Volumen Ecológico, así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

Oro Bailén alcanza la cima en la cuarta edición de EVOOLEUM Awards

Tras varios años rozando el cielo, *Oro Bailén Picual* lo ha conseguido: mejor AOVE del mundo (EVOOLEUM 2019 ABSOLUTE BEST) en la cuarta edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, promovidos por Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Una vez más, España exhibe su poderío al situar a ocho vírgenes extra en el EVOOLEUM TOP10, con la variedad picual como gran protagonista.

Instalado entre los cinco mejores AOVEs del mundo desde la primera edición del certamen, el concurso EVOOLEUM Awards 2019 -celebrado los pasados 8 y 9 de marzo en Córdoba- ha coronado a *Oro Bailén Picual* (Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U.) como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo a juicio del prestigioso jurado de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, compuesto por 22 de los mejores catadores del mundo.

Los resultados del concurso, el selecto EVOOLEUM TOP100, se conocieron el pasado 27 de marzo en el marco de la edición 2019 de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), el Encuentro Mundial del Aceite de Oliva que cada año congrega en Ifema Madrid a los principales operadores del comercio internacional de aceites de oliva. En el acto, Juan A. y Pandora Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y directora de la *Guía EVOOLEUM*, respectivamente; y José María Penco, director de AEMO y del concurso EVOOLEUM Awards, desvelaron en medio de un ambiente de gran expectación el palmarés de la cuarta edición de un concurso que ya se ha convertido en toda una referencia en el panorama internacional por su absoluto rigor y fiabilidad, así como por el altísimo nivel de los AOVEs presentados.

Más de 600 muestras han concurrido a la cuarta edición de EVOOLEUM Awards -un 15% más que en la anterior-, que ha contado con la participación de zumos procedentes de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania o Japón –una de las novedades de este año-.

Con la misma puntuación que el ganador (95), *Valdenvero Hojiblanca*, de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival), se ha aupado al segundo lugar del podio, completado por *El Santuario de Mágina* (94 puntos), de la S.C.A. San Isidro Labrador. El resto del TOP10, de claro dominio español, está formado por *Almaoliva Bio* (Almazaras de la Subbética, S.C.A.), *Origini* (Oliocru, S.R.L.), *Don Gioacchino* (Azienda Agricola Sabino Leone), *Fuente Ribera* (Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L.), *Maquiz Picual* (Aceites de Maquiz, S.L.), *Puerta de las Villas* (S.C.A. San Vicente de Mogón) y *Cladivm* (Aceite Aroden Hispania, S.L.). En total, ocho AOVEs españoles y dos italianos; una hegemonía que se refleja en el TOP100 de EVOOLEUM Awards, con nada menos que 81 representantes españoles, 12 italianos, 4 portugueses, 2 croatas y 1 esloveno. Europa, al poder.

Triunfadores por categorías

En el resto de categorías, *Oro Bailén Picual*, con seis galardones, figura como el gran triunfador al proclamarse también Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual -45 de los 100 mejores vírgenes extra del mundo son monovarietales de picual o coupages que llevan esta variedad-. *Almaoliva Bio*, por su parte, se alza con tres trofeos al sumar al cuarto puesto del EVOOLEUM TOP10 los correspondientes al Mejor Coupage y Mejores 3 de Producción Ecológica -clasificación que completan *LivesOlives Bio*, de Sánchez Fernández de Rute, S.L.; y *Ortice Riserva*, de Tenuta Romano, S.R.L.-; al igual que sucede con dos excelentes zumos italianos, el monovarietal de casaliva *Origini*, que a su quinto puesto en el TOP10 añade sus galardones como Mejor Mezcla de Verde-Maduro y Mejor de Italia; y *Don Gioacchino* (sexto lugar en EVOOLEUM TOP10, Mejor DOP Italia y Mejor Coratina).

Con dos trofeos aparecen *Valdenvero Hojiblanca* (segundo en EVOOLEUM TOP10 y Mejor Hojiblanca); *El Santuario de Mágina* (tercero en EVOOLEUM TOP10 y Mejor DOP de España); *Sierra Oliva*, de Aceites Vadolivo, S.L. (Mejor Frutado Maduro y Mejor Arbequina); y una de las novedades de esta edición, *Olea Capris*, de Olea Capris Z.O.O. (Mejor DOP Eslovenia y Mejor de Eslovenia).

Finalmente, con un galardón -al margen del EVOOLEUM TOP10- figuran *Brist Premium Sta. Margherita*, de Brist D.O.O. (Mejor de Croacia); *Cabeço das Nogueiras Premium*, de SAOV-Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A. (Mejor de Portugal); *Oleum Hispania*, de Molino Virgen de Fátima, S.L. (Mejor Pajarera); *Az-Azeytun*, de Comercial Az-Azeytun XCIII, S.L. (Mejor Empeltre); *Villa Magra Grand Cru*, de Frantoio Franci, S.R.L. (Mejor Frantoio); *Artajo 10 Koroneiki*, de Aceite Artajo-S. Agroebro, S.L. (Mejor Koroneiki); *Mueloliva Picuda*, de Muela-Olives, S.L. (Mejor Picuda); *Guidaroli Sierra de Cazorla*, de Aceites Vadolivo, S.L. (Mejor Royal); y *Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes*, de Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco, S.L. (Mejor Manzanilla Cacereña).

DIARIO JAEN

Sinergias entre turismo y aceite

El Centro de Interpretación abre sus puertas de par en par por su sexto aniversario

INMACULADA CEJUDO|.23/04/2019

OLIVAR. *Asistentes a la Jornada de Puertas Abiertas degustando productos presentados por los socios.* (Jesús Delgado)

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" cumplió seis años y lo celebró con una Jornada de Puertas

Abiertas, una actividad que se organizó durante el fin de semana, en coincidencia con la afluencia masiva de turistas de la ciudad de Los Cerros atraídos por su Semana Santa y su rico patrimonio cultural y monumental. Así, fueron cientos los visitantes que se marcharon de Úbeda con un más que buen sabor de boca.

Esta es una iniciativa que, como indicó el presidente de "Olivar y Aceite", Javier Gámez tiene como objetivo promocionar y difundir la cultural del aceite y del olivar. "Además de crear sinergias entre diferentes sectores como son agricultura, turismo y restauración", apuntó. La actividad —prosiguió— Gámez no hubiera podido desarrollarse sin la implicación de los socios de "Olivar y Aceite", el "verdadero motor" de la entidad, pues participan y colaboran en muchas de las actividades que desde el Centro de Interpretación se ponen en marcha a lo largo del año. En concreto, en la Jornada de Puertas Abiertas, puntualizó el presidente de la entidad, contaron con la presencia de quince de los setenta y cinco socios que, en la actualidad, forman la gran familia de "Olivar y Aceite", como son Señorío de las Almenas, Haza la Centenosa, Notaliv, Claramunt, Finca Las Manillas, Artechoc, Luz de Mágina, Puerta de las Villas, Picuélite, Nuestro Aroma, Óleo Rincón, Quinta San José, Antique, Tinta Fina y Cantina la Estación, enumeró Gámez.

DIARIO JAEN

No obstante, subrayó el presidente de “Olivar y Aceite”, si importantes son los socios también son necesarios los patrocinadores como Grupo Pieralisi o el apoyo que el Centro de Interpretación recibe de las administraciones, como son la Diputación Provincial y Ayuntamiento de la ciudad, a la que en esta ocasión se ha sumado además la Asociación local de Comercio, Industria y Servicios (Alciser). Así como otras entidades, entre las que se encuentra Caja Rural de Jaén, sin cuya colaboración no podrían llevarse a cabo ni esta Jornada de Puertas Abiertas y otras muchas actividades impulsadas por el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, tal y como puntualizó Gámez.

Durante la jornada los visitantes, además de poder visitar las instalaciones de la entidad, tuvieron la oportunidad de conocer algunos de los mejores aceites que se elaboran en la provincia jiennense, de la mano de quienes mejor los conocen, sus productores. Además los asistentes a la Jornada de Puertas Abiertas pudieron degustar otros productos elaborados con aceite de oliva virgen extra, como chocolates, mermeladas, infusiones y productos cosméticos, entre otros.

Además los visitantes pudieron degustar más de trescientas tapas, elaboradas con productos de primera calidad y regadas con distintas variedades de aceite de oliva virgen extra, con el objetivo de que pudieran comprobar de primera mano cómo maridan las diferentes variedades de zumo de aceituna con los productos utilizados por los cocineros de Antique, Tinta Fina y Cantina la Estación, establecimientos hosteleros de la ciudad, que, a su vez, también son socios del Centro de Interpretación.

NUEVOS CATADORES. Como novedad, en la Jornada de Puertas Abiertas hubo un apartado dedicado a los más pequeños de la casa, que buscaba un doble objetivo. Por un lado, permitir a sus familiares disfrutar de los productos presentados en la actividad y, por otro, introducir a los más pequeños en el apasionante mundo del aceite de oliva virgen extra, a través de actividades lúdicas, diseñadas específicamente para ellos, pues, como recalcó el presidente de Olivar y Aceite, los niños de hoy serán los adultos de mañana: “Están llamados a ser los embajadores del oro líquido, por este motivo centramos muchos de nuestros esfuerzos en realizar actividades dirigidas a los más pequeños de la casa”.

PROMOCIÓN. *Turistas en la tienda del Centro de interpretación “Olivar y Aceite”. Menores disfrutando de la yincana organizada para ellos dentro de la Jornada de Puertas Abiertas.* (Fotografías:Jesús Delgado)

http://www.diariojaen.es/canal/turismo/sinergias-entre-turismo-y-aceite-LE5457094

DIARIO JAEN

“Por ello, dentro de la programación formativa del Centro de Interpretación prestamos especial atención a los más pequeños de la casa, lo que a lo largo de nuestros años de trayectoria nos ha reportado numerosas satisfacciones asó como algún que otro reconocimiento como el concedido por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) por los talleres formativos y cursos de cocina dirigidos a los pequeños de la casa”, recordó en presidente de “Olivar y Aceite”. Concretamente, los menores disfrutaron de una yincana sobre “Dieta Mediterránea y hábitos saludables” y el taller de cata infantil “Detective de los Aoves”, unas actividades que pudieron llevarse a cabo gracias al convenio firmado para la ocasión entre la entidad y Fundación Caja Rural. Así una quincena de menores se inició en la cata de aceite y aprendieron a diferenciar un aceite de oliva virgen extra de otro tipo de aceites, como el lampante. Además, se fueron a casa con otra lección bien aprendida, las tres características que todo AOVE tiene que tener: huele bien, sabe bien y regala aromas de aceituna.

Asimismo, los menores, en la yincana, conocieron cuáles son las bondades del aceite de oliva virgen extra y los beneficios que tanto el zumo de aceituna como la dieta mediterránea aportan al organismo. Una experiencia enriquecedora que tardarán en olvidar.

jueves, 2 de mayo de 2019

latribunadetoledo.es

25°
Suscríbete

TOLEDO TALAVERA PROVINCIA REGIÓN ESPAÑA MUNDO DEPORTES OPINIÓN GALERÍAS

LA MANCHA

Mora conocerá los avances para adecentar balsas de alpechín

LT - martes, 23 de abril de 2019

Mora conocerá los avances para adecentar balsas de alpechín

La Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra albergará los días 2 y 3 de mayo las jornadas técnicas 'Life+Regrow' para abordar el proyecto europeo presupuestado en casi 1,5 millones

sky

Vuelven las Jornadas Técnicas 'Life+Regrow' en su segunda edición, unas jornadas sobre el proyecto europeo de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín que se están desarrollando en Mora. «Un proyecto de vital importancia para todos los pueblos olivareros, sus cooperativas y almazaras, ya

que persigue dar una solución innovadora, efectiva, sostenible y 'low cost' a la gestión de este residuo, destacaba ayer el Ayuntamiento en un comunicado.

Con este proyecto y los estudios y ensayos que están realizando sus socios (Ayuntamiento de Mora, Universidad de Almería, Universidad Miguel Hernández de Elche, Gesreman y la Asociación Española de Municipios del Olivo), se dará una solución de ámbito europeo y mundial al problema medioambiental de este tipo de instalaciones y residuos. Para ello, cuentan con un presupuesto de 1.480.627 euros cofinanciado en un 60 por ciento por la Unión Europea a través de su Programa LIFE.

Los asistentes a estas segundas Jornadas tendrán la oportunidad de conocer los resultados y avances de la fase de análisis y estudio llevados a cabo por las universidades en la zona de especialmente acondicionada en las balsas de alpechín morachas.

El proyecto, que actualmente se encuentra en la fase restauración medioambiental a gran escala mediante el desarrollo de diversas estrategias de biorremediación, pone a Mora y su sector olivarero a la vanguardia europea y mundial en lo que a economía circular se refiere.

Será el próximo miércoles 2 y jueves 3 de mayo desde las 9 de la mañana, cuando tenga lugar estas Jornadas en el Centro Cultural Polivalente de Mora, cuando los científicos del proyecto explicarán pormenorizadamente los resultados del mismo, incluyendo además, una visita guiada por estos a las balsas de alpechín morachas, donde se podrán ver la magnitud real del proyecto y los diferentes trabajos que se han llevado y se están llevando a cabo para la descontaminación de la zona.

La asistencia es gratuita, pero el aforo es limitado, por lo que es necesaria inscripción previa que puedes hacer online en la página web del proyecto www.liferegrow.eu.

Estas jornadas se enmarcan como uno de los actos que se organizan entorno a la celebración de la LXIII Fiesta del Olivo los días 4, 5 y 6 de mayo, una tradicional y conocida Fiesta que este año celebra su 63 edición, que además está Declarada de Interés Turístico Nacional desde hace 52 años.

La Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra 2019 de Mora prevé charlas informativas sobre el aceite de oliva y la salud, un taller de cocina, catas de aceite comentadas, o un 'show cooking' en directo. Además, los asistentes podrán degustar gratuitamente diferentes variedades del aceite de oliva moracho.

promecal

Kiosko Suscríbete Contacto RSS Aviso Legal Política de Cookies Política de Privacidad

La Tribuna de Toledo se basa en el Sistema de Gestión de Contenido desarrollado por Escrol

Auditado por

> Otras webs del Grupo Promecal

Grupo Promecal Diario de Burgos Diario de Ávila Diario Palentino El Día de Valladolid El Dia de Soria El Dia de Segovia La Tribuna de Albacete La Tribuna de Ciudad Real La Tribuna de Toledo La Tribuna de Cuenca SPC Navarra Televisión

EL DIGITALCLM
CASTILLA - LA MANCHA

JORNADAS TÉCNICAS LIFE REGROW

Mora volverá a convertirse en referente de la recuperación ambiental

EDCM
23 de abril de 2019

Los próxima 2 y 3 de mayo volverán a Mora las Jornadas Técnicas Life+Regrow, unas Jornadas sobre el proyecto europeo de recuperación medioambiental de las balsas de alpechín que se están desarrollando en la localidad toledana y con el que se busca que todos los pueblos olivareros, sus cooperativas y almazaras, accedan a una solución innovadora, efectiva, sostenible y *low-cost* a la gestión de este residuo.

El Ayuntamiento de Mora trabaja en este proyecto junta a la Universidad de Almería, Universidad Miguel Hernández de Elche, Gesreman y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Para llevar a cabo sus objetivos cuentan con un presupuesto de 1.480.627 euros cofinanciado en un 60% por la Unión Europea a través de su Programa LIFE.

Los asistentes a estas segundas jornadas tendrán la oportunidad de conocer los resultados y avances de la fase de análisis y estudio llevados a cabo por las universidades en la zona especialmente acondicionada en las balsas de alpechín morachas. El proyecto, que actualmente se encuentra en la fase restauración medioambiental a gran escala mediante el desarrollo de diversas estrategias de biorremediación, pone a Mora y su sector olivarero a la vanguardia europea y mundial en lo que a economía circular se refiere.

Será los próximos miércoles 2 y jueves 3 de mayo cuando los científicos del proyecto explicarán pormenorizadamente los resultados del mismo, incluyendo además, una visita guiada por estos a las balsas de alpechín morachas, donde se podrán ver la magnitud real del Proyecto y los diferentes trabajos que se han llevado y se están llevando a cabo para la descontaminación de la zona.

La asistencia es gratuita pero el Aforo es limitado, por lo que es necesaria inscripción previa en la página web del proyecto www.liferegrow.eu.

Estas Jornadas se enmarcan como uno de los actos que se organizan entorno a la celebración de la LXIII Fiesta del Olivo los días 4, 5 y 6 de mayo.

https://www.eldigitalcastillalamancha.es/actualidad/14395137/Mora-volvera-a-convertirse-en-referente-de-la-recuperacion-ambiental.html

La ciudad se adhiere a la red de Municipios del Olivo

Rafael Llamas y Manuel Carmona, junto a representantes de AEMO, de Aceites Bellido, de La Unión y de La Aurora. - JOSÉ ANTONIO AGUILAR

JUAN PABLO BELLIDO MONTILLA
25/04/2019

0

Montilla forma parte ya de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), una entidad formada por más de 130 localidades españolas que pretenden «mantener viva la cultura más milenaria, la del olivo, con su fruto, la aceituna y su zumo, el aceite de oliva virgen».

«Nuestros aceites, por su calidad y excelencia, debían estar dentro de esta red, ya que son muchos los beneficios que nuestras almazaras y cooperativas van a tener con la incorporación de nuestro municipio a AEMO», aseguró el alcalde, Rafael Llamas, quien resaltó que aunque el vino es la «principal seña de identidad» de la localidad, «el aceite producido en nuestra localidad completa la marca Montilla».

La incorporación de Montilla a AEMO, que fue ratificada por la Corporación municipal durante el último pleno, había sido solicitada por las almazaras y cooperativas de la localidad.

«Se trata de un sector que, a nivel económico, triplica las cantidades con respecto al vitivinícola, tanto en contrataciones como en ventas», indicó, por su parte, el concejal de Promoción Económica, Manuel Carmona, quien se mostró convencido de que la incorporación de Montilla a AEMO «traerá consigo múltiples ventajas y beneficios para las empresas montillanas del sector oleícola».

En ese sentido, el edil se refirió a la formación que recibirán estas firmas, «que vendrá a mejorar su competitividad y su promoción», ya que AEMO forma parte de la Red Euromediterránea de Ciudades del Aceite, lo que, a su juicio, «servirá para dar un impulso promocional a los aceites montillanos».

«A partir de ahora, nuestras empresas pueden beneficiarse de la pertenencia a AEMO, con lo que ayudamos a un sector vital para nuestra economía al vincular el aceite y su calidad con la marca Montilla», apuntó Manuel Carmona.

Los trabajos para la incorporación de Montilla a AEMO comenzaron el pasado mes de diciembre y el Consistorio deberá abonar una cuota anual de 1.100 euros, una «cantidad mínima para los beneficios que reportará tanto a Montilla como a las almazaras y cooperativas de nuestra localidad», en palabras del primer edil.

La Asociación Española de Municipios del Olivo está formada por municipios y diputaciones españolas ligadas al cultivo del árbol más mediterráneo. Actualmente su presidencia la ostenta el Ayuntamiento de Montoro, en la persona de su alcaldesa, Ana María Romero. Asimismo, AEMO preside en la actualidad la Red Euromediterránea de Ciudades del Aceite (Recomed).

Avances en la recuperación de las balsas de alpechín

Se presentarán en la Feria del Olivo de Mora - Toledo

25/04/2019

Olimerca.- El municipio toledano de Mora trabaja en la recuperación medioambiental de las balsas de alpechín a través de un proyecto 'Life+Regrow', “de vital importancia para todos los pueblos olivareros, sus cooperativas y almazaras, ya que persigue dar una solución innovadora, efectiva, sostenible y ‘low cost’ a la gestión de este residuo”, destacan fuentes del Ayuntamiento.

Este proyecto, que cuenta con cerca de 1,5 millones de euros, se presentará en el marco de la Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra los días 2 y 3 de mayo, en las jornadas técnicas 'Life+Regrow'.

Además del propio Ayuntamiento de Mora, este proyecto cuenta con otros socios, como la Universidad de Almería, Universidad Miguel Hernández de Elche, Gesreman y la Asociación Española de Municipios del Olivo. Con él se dará una solución de ámbito europeo y mundial al problema medioambiental de este tipo de instalaciones y residuos.

Los asistentes a las jornadas de la Feria del Aceite podrán conocer los resultados y avances de la fase de análisis y estudio llevados a cabo por las universidades en la zona de especialmente acondicionada en las balsas de alpechín morachas.

Actualmente, este trabajo se encuentra en la fase restauración medioambiental a gran escala mediante el desarrollo de diversas estrategias de biorremediación

Feria del Olivo
La LXIII Fiesta del Olivo se celebrará los días 4, 5 y 6 de mayo. Se trata de una tradicional y conocida Fiesta que este año celebra su 63 edición, que además está declarada de Interés Turístico Nacional desde hace 52 años.

Entre los actos de esta Feria están previstas charlas informativas sobre el aceite de oliva y la salud, talleres de cocina, catas de aceite comentadas o un ‘show cooking’ en directo. Además, los asistentes podrán degustar gratuitamente diferentes variedades del aceite de oliva moracho.