



España líder absoluto en aceite de oliva con el 60% de la producción mundial.

Entrevista J María Penco. AEMO

"No hay razones de mercado para el bajo precio del aceite, solo razones psicológicas"

Laura Sánchez. COPE Toledo

Tiempo de lectura: 03 may 2019

La Asociación Española de Municipios del Olivo la conforman más de 130 municipios y diputaciones españolas ligadas al cultivo del árbol más mediterráneo: el padre olivo. Entre sus objetivos se encuentra consolidar una red nacional de municipios y territorios cuya forma de vida y desarrollo económico, social y cultural sea el cultivo del olivo. Hablamos con José María Penco. Director Técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

"España es el gran olivar y la gran almazara del mundo, este año hemos producido el 60% de todo el aceite de oliva del mundo con una producción de 1.750.000 toneladas, mientras que Italia ha pinchado y tan sólo ha producido 190.000 toneladas. sólo la provincia de Jaén ha tenido el triple de producción que Italia"

Pero a pesar de la gran producción de nuestro país los precios han bajado y no existe una razón real de mercado *"El tener tanta producción nos ha afectado psicológicamente y el precio ha bajado, pero no existe una razón real"*.

Uno de los retos que tenemos para mejorar la competitividad es reconvertir los olivares *"España tiene un 75% de olivar tradicional, es el olivo de toda la vida, pero no es competitivo, producir 1 kg de aceite con este olivo cuesta unos 2,6 euros, mientras que con olivos de alta densidad el coste baja hasta los 1,3 euros"*.

La solución es producir un producto de alta calidad como es el aceite de oliva virgen extra *"Tiene que ser nuestro principal objetivo, tenemos el mejor producto y es lo que tenemos que hacer, exportar un millón de toneladas de este producto porque España produce tres veces más que lo que consume"*

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AOME) es uno de los socios del Programa Europeo de Recuperación mediambiental de las Balsas de Alpechín *"En estas segundas jornadas celebradas en Mora hemos comprobado como las investigaciones de las universidades esta'n dando muy buen resultado, vamos a lograr solucionar el problema de este residuo contaminante y lo vamos a convertir en abono, estamos dando la vuelta a la tortilla"*.

https://www.cope.es/emisoras/castilla-la-mancha/toledo-provincia/toledo/noticias/espana-lider-absoluto-aceite-oliva-con-produccion-mundial-entrevista-maria-penco-aemo-20190503_406862



2ª Jornadas Life Regrow. Reportaje sobre el proyecto de recuperación de las balsas de alpechín

Entrevista con los socios del proyecto e investigadores científicos

Laura Sánchez. COPE Toledo

Tiempo de lectura: 03 may 2019

El pueblo de Mora es uno de los más importantes productores de aceite de oliva, centenares de olivos se extienden por todo su municipio. Un producto que les aporta riqueza e incluso fiestas tradicionales como la que se celebra desde hoy y hasta el domingo. La Fiesta del Olivo, declarada de Interés turístico nacional. Pero al mismo tiempo tienen un problema, con tanta producción durante años han acumulado balsas de alpechín, el residuo de la aceituna, un residuo contaminante. Desde hace más de un año investigadores de la Universidad de Almería, la Universidad Miguel Hernández de Elche, junto con el propio ayuntamiento de Mora, la empresa Gesreman y la **Asociación Española de Municipios del Olivo** están llevando a cabo un proyecto europeo de Recuperación medioambiental de estas balsas con un presupuesto de casi un millón y medio de euros cofinanciado en un 60% por la Unión Europea a través de su Programa Life. Este miércoles y jueves se han celebrado en Mora las 2ª Jornadas Técnicas Life+Regrow donde se han dado cita todos los socios. Y nosotros hemos hablado con todos ellos.

Enrique Lucas Ortega, director de la oficina de coordinación del proyecto nos cuenta el problema de estas balsas y cómo las lombrices y los microorganismos forman parte de la solución.

Mª José López es profesora de microbiología de la Universidad de Almería y nos cuenta que el proyecto además resulta muy económico.

El proyecto se encuentra en la fase de restauración mediambiental a gran escala mediante el desarrollo de diversas estrategias de biorremediación y pone a Mora y su sector olivarero a la vanguardia europea y mundial en lo que a economía circular se refiere. José Antonio Sáez, investigador de la Universidad Miguel Hernández de Elche

Otro de los socios de este proyecto es la empresa castellano-manchega Cereman, Mercedes García es la jefa del departamento de I+D+I

El problema no es menor, estamos hablando de unas 3.000 balsas de alpechín abandonadas en toda España, unos 540 campos de fútbol repletos de este residuo contaminante.

https://www.cope.es/emisoras/castilla-la-mancha/toledo-provincia/toledo/noticias/jornadaslife-regrow-reportaje-sobre-proyecto-recuperacion-las-balsas-alpechin-20190503_406831

AGRICULTURA

AEMO reclama "precios dignos" del aceite para el agricultor y "asequibles" para el consumidor

- La Asociación Española de Municipios del Olivo reivindica que la PAC incorpore al cultivo "vulnerable"

[Un jornalero durante la campaña de la recogida de la aceituna](#)



Un jornalero durante la campaña de la recogida de la aceituna / EL DÍA

[LOURDES CHAPARRO](#) 06 MAYO, 2019 - 13:14H

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha reclamado "**precios dignos para el agricultor**" y "asequibles para el consumidor". Es lo que ha puesto de manifiesto su presidenta, Ana María Romero, tras la celebración de la asamblea nacional, y en la que ha asegurado que actualmente se manejan "unos precios que no tienen sentido".

Así, ha detallado que el precio del aceite de oliva virgen extra se encuentra en torno a los **2,30 euros el kilo** y ha recordado que el mayor porcentaje de este cultivo en España -el 75%- son los olivares tradicionales "y su rentabilidad está en los 2,70".

Sin embargo, ha continuado, el precio en los **intensivos es de 1,30 euros** el kilo y son rentables, pero "el 75% de los olivares españoles no lo son", ha reiterado. "No encontramos demasiado sentido a esa bajada de precios que tendremos que ver y analizar", ha indicado.

https://www.eldiadicordoba.es/provincia/AEMO-reclama-precios-asequibles-aceite_0_1352264977.html

Para ello, AEMO ha aprobado **dos declaraciones**. En la primera de ellas aboga por el citado "precio digno y estable" para el agricultor y en la misma sostiene que la "causa posible" del descenso de precios en España es "el nerviosismo de las propias cooperativas y productores que temen el precio se derrumbe en los próximos meses, un miedo que no tiene base racional alguna".

El segundo manifiesto, por su parte, hace referencia a la negociación de la Política Agraria Comunitaria (PAC) y la negociación del **Brexit**. Al respecto, Romero ha señalado que la salida del Reino Unido de la Unión Europea puede provocar una bajada de la PAC y, por ello, "lo que reivindicamos desde los pueblos olivares es que se siga manteniendo -la ayuda- al olivar-".

"**Es un cultivo social** y en aquellos lugares dependientes o solo hay olivar o no hay otro tipo de cultivo que, además, ha mantenido la población en nuestro territorio", ha insistido.

La presidenta de AEMO, además, ha subrayado que "queremos ese cheque, pero con una diferenciación hacia los **olivares más vulnerables** y nos referimos al olivar de sierra, a los tradicionales o de alta pendiente".

"Al final, el aceite de oliva virgen extra cuando sale de las **cooperativas** sale al mismo precio, pero a unos ha costado el doble o triple de producir que otros que han sido mucho más fáciles y todos son necesarios en nuestro territorio", ha reiterado.

ASAMBLEA DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DE OLIVO

Aemo reclama un precio digno para el aceite de oliva

Solicita que se mantenga la bolsa económica para el olivar en la PAC



Envasadora de aceite de oliva. - Foto: CÓRDOBA

[Rafael Valenzuela](#)

06/05/2019

La **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, presidida por la alcaldesa de Montoro, **Ana Romero**, ha celebrado esta mañana una junta directiva y una asamblea general en la que se ha hecho balance del estado actual de la organización y se han marcado las pautas de trabajo y los proyectos a acometer en los próximos años. Proyectos relacionados sobre todo con la puesta en valor de la actividad oleícola como recurso económico de los pueblos integrados y de los valores nutricionales y saludables del aceite de oliva virgen extra.

Pero junto a ello, AEMO ha dado el visto bueno a dos manifiestos tendentes a defender la renta de los olivicultores y de las empresas vinculadas a ello. Así, el

https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/aemo-reclama-precio-digno-aceite-oliva_1299086.html

primero de estos manifiestos tiene como objetivo la recuperación del precio del aceite de oliva. En concreto Aemo **"aboga por un precio digno y estable del aceite de oliva** que siendo asequible para el consumidor permita remunerar el trabajo de los olivares españoles", indicó Romero.

AEMO hizo en el año 2013 un estudio de los costes del cultivo del olivo, donde concluyó que producir un kilogramo de aceite de oliva en España tiene un coste medio ponderado de 2,73 euros, diferenciándose entre los distintos sistemas de cultivo (tradicional, intensivo y seto). Y muestran su alarma porque después de pasar tres años con precios más o menos acordes, desde octubre el **precio ha caído un 30%**, lo que ha situado el precio de referencia de venta del aceite de oliva virgen extra en origen en 2,30 euros, no alcanzando por tanto los precios de producción.

Por otro lado, Aemo solicita también **"el mantenimiento de la bolsa para olivar en la nueva PAC**, con reconocimiento diferencial a las zonas más vulnerables como las sierras". Esta petición se sustenta, según han explicado desde Aemo, en que "el marco financiero plurianual 2022-2027 presentado por la Comisión Europea prevé un recorte de entre un 8% y un 15% en el presupuesto de la PAC. El documento coincide también en desglosar que esta cifra supondrá una disminución de más del 10% en ayudas directas, (primer pilar, fondos Feaga) y de más del 20% en ayudas al desarrollo rural (segundo pilar, los fondos Feder)".

Según las estimaciones de Aemo, "el impacto que este recorte supondría en el cultivo del olivo podría llegar a **más de 150 millones de euros** en lo que se refiere a las ayudas directas al sector oleícola español". Por ello, esta organización, que representa al 75% de la producción de oliva de España, solicita a la Comisión Europea "que no se produzcan recortes a las ayudas PAC y que se reparta el recorte presupuestario consecuencia del Brexit entre otros sectores menos vulnerables y frágiles del sector agrario". También reclaman que se tengan en consideración los aspectos diferenciadores de alguna tipología de olivar existente.

Fallados los premios AEMO al Mejor Olivo Monumental, la Difusión de la Cultura del Olivo y la Mejor Almazara

Jueves 09 de mayo de 2019

La [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#) ha fallado sus premios con los que cada año reconoce al Mejor Olivo Monumental, la Difusión de la Cultura del Olivo y la Mejor Almazara. Estos galardones se entregarán en el marco de la feria [Expoliva](#), que tendrá lugar del 15 al 18 de mayo en Jaén.

En concreto, el **Olivo de Fuentebuena**, que vegeta en el municipio jiennense de Arroyo del Ojanco, se ha alzado con el Premio al Mejor Olivo Monumental AEMO 2019, un colosal ejemplar que sorprende por sus grotescas dimensiones y bellísimas formas.

Este árbol único vegeta escoltado por otros olivos de la variedad picual y su magnífico tronco alcanza un perímetro que supera los 4 m. a 1,20 m. de altura sobre el suelo.

El jurado ha valorado su majestuosidad, colosal tamaño y bella estampa; así como su forma singular con un tronco que a modo de inmenso fuste consigue soportar una inmensa copa, que a su vez se estructura sobre dos gruesas ramas principales, que parecen señalar el símbolo de la victoria sobre la mortalidad.

La proyección de la parte aérea supera los 120 metros cuadrados de superficie y en periodos de cosecha la copa llega a apoyarse en el suelo, como ayudando al tronco a soportar tan inmensa carga.

Cabe destacar que este ejemplar ha sido declarado por la Junta de Andalucía como Monumento Natural.

Difusión a la Cultura del Olivo

Por su parte, el libro *El Cultivo del Olivo*, de Diego Barranco Navero, Ricardo Fernández Escobar y Luis Rallo Romero, editado por Mundiprensa, ha obtenido el Primer Premio a la Difusión de la Cultura del Olivo.

<https://www.mercacei.com/noticia/50754/actualidad/fallados-los-premios-aemo-al-mejor-olivo-monumental-la-difusion-de-la-cultura-del-olivo-y-la-mejor-almazara.html>

El jurado ha valorado la inmensa trascendencia de esta obra, auténtica referencia de técnicos y olivares de todo el mundo, que alcanza su séptima edición y que en su dilatada vida de más de 20 años ha vendido más de 50.000 ejemplares, siendo el libro agrícola más vendido de la historia en España. Además, desde su 5ª edición, ha sido traducido al inglés, algo inédito en una edición agrícola.

Según AEMO, este libro supone todo un tratado integral que abarca con gran rigor científico todos los campos relacionados con el cultivo del olivo, desde las diferentes técnicas culturales que se deben aplicar a nivel de parcela hasta la producción de aceite de oliva de la máxima calidad en las almazaras.

Asimismo, la **Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite**, presentada por su presidente, Francisco Lorenzo Tapia, ha sido reconocida con el Segundo Premio en esta modalidad por la generosidad y dedicación de este grupo de almazareros, productores, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite que se aunaron para defender y divulgar la cultura del olivo y el patrimonio ligado a él.

Tal y como ha destacado el jurado de este premio, “desde su fundación en Teba (Málaga) aen 2007, los socios de Olearum se han afanado en conservar, inventariar y divulgar el patrimonio agrícola, industrial y cultural vinculado al cultivo del olivo y sus productos derivados, y lo han hecho como una gran familia que se reúnen anualmente para promulgar a los cuatro vientos las virtudes del oro líquido”.

El jurado ha valorado especialmente el empuje y dedicación de su presidente, el doctor Francisco Lorenzo Tapia, quien desde sus inicios encabeza este grupo de entusiastas y auténticos enamorados del sector oleícola.

Además, **Oleicultura Extrema**, proyecto integral de calidad y oleoturismo presentado por Almazara As Pontis, de Eljas (Cáceres), se ha alzado con el Tercer Premio en esta categoría.

El jurado ha valorado que, desde una comarca lejana y apartada del centro de producción mundial, su promotor Miguel Carrasco abandera la producción de aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad como única solución para el futuro de estos olivares marginales y de altos costes de producción.

Asimismo, destaca la “heroicidad” que supone producir un aceite temprano y de excelente calidad a costa de unos rendimientos medios de campaña del 7%, y conseguir en esas condiciones adversas unos precios dignos que lo hacen rentable.

También ha subrayado el proyecto de oleoturismo asociado que involucra la gastronomía local asociada al producto, el turismo en parajes únicos de la Sierra de Gata, las visitas guiadas y las catas en la almazara.

Por último, el jurado ha valorado el gran esfuerzo del promotor en reunir una biblioteca única de olivicultura y elaiotecnia en continuo crecimiento que cuenta con ejemplares únicos e incunables.

Mejor Almazara de España

A su vez, **Almazara Oro Del Desierto**, de Tabernas (Almería) se ha alzado con el Primer Premio a la Mejor Almazara de España.

El jurado -compuesto por José María Penco, José Alba, Noelia Ruiz, Plácido Pascual, Brígida Jiménez y Salvador Cubero González- ha valorado de forma extraordinaria el valor de este proyecto integral basado y cimentado en la sostenibilidad del cultivo del olivo en el desierto de Tabernas, y que se ha convertido en una auténtica referencia mundial en la producción ecológica de unos aceites excepcionales que además son comercializados y exportados de forma magistral y siempre con un precio digno.

Así, ha valorado especialmente el perfecto manejo que realiza la familia Alonso Aguilera desde el árbol hasta la botella. Se han tenido en cuenta, asimismo, los valores oleoturísticos que rodean la propia almazara, con un restaurante temático que ensalza el virgen extra allí producido y visitas guiadas a la finca ecológica donde se produce la aceituna; e incluso con casas rurales gestionadas por la empresa en el entorno de la propia almazara.

Por último, la valoración del coupage presentado ha sido muy alta, describiéndolo como un zumo de frutado intenso de aceituna verde con notas a tomate verde, aromas vegetales, hierbas aromáticas y plátano. En boca el aceite posee con gran personalidad entrando muy dulce, suave y delicado, y presentando a la vez un picante y amargo medios y equilibrados y con una agradable persistencia.

Asimismo, **Aceites Canoliva**, de Baena (Córdoba), ha recibido un Accésit Especial en esta modalidad en la que el jurado ha valorado la alta funcionalidad de unas instalaciones muy bien diseñadas, modernas y de gran versatilidad. También se ha valorado la conjunción cantidad-calidad que se consigue en esta almazara, que es manejada en campaña con esmero, limpieza y gran conocimiento del proceso.

El aceite presentado ha resultado de una gran calidad, con un frutado medio a aceituna verde y notas olfativas a manzana, alcachofa y hierba recién cortada. En boca el jurado lo describe como potente, con un picor y amargor medios y balanceados.

Maestro de Molino

Por último, y debido al gran nivel existente e igualdad de la valoración, el jurado ha decidido conceder dos reconocimientos ex aequo al mejor Maestro de Molino.

Se trata de los **hermanos Bellido, de la empresa Aceites Bellido**, de los que se ha valorado el excepcional entusiasmo en su trabajo y el alto grado de conocimiento que cada campaña ejercen de jefes de producción y que demuestran conocer de forma profunda y exhaustiva cada punto del proceso de la recepción y molturación de aceituna, así como el almacenamiento y envasado del aceite resultante.

También ha sido reconocido **Rafael Montes, de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe**, por su altísimo grado de conocimiento que, de forma absolutamente vocacional, ha conseguido elevar la calidad del virgen extra obtenido en esta cooperativa de gran dimensión.

Este concurso ha sido patrocinado por Caja Rural de Jaén.

AEMO entrega sus premios anuales en el marco de Expoliva

Actualizado 16/05/2019 18:48:07 [CET](#)



DIPUTACIÓN DE JAÉN

JAÉN, 16 May. (EUROPA PRESS) -

El presidente de la Diputación y presidente de Ferias Jaén, Francisco Reyes, ha participado junto a la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero, en la entrega de los premios anuales que otorga esta entidad de la que forma parte la Administración provincial.

En el transcurso del acto, Reyes ha subrayado la deuda que en cierto modo tienen muchos pueblos andaluces y españoles con este cultivo milenario. "El olivo tiene un peso especial en muchos de nuestros pueblos y ciudades, que no serían los mismos sin este árbol", ha remarcado Francisco Reyes en este acto celebrado en el stand de la Diputación jiennense en Expoliva 2019.

Al respecto, ha puntualizado que este cultivo "marca nuestra economía, cultura, tradición y nuestra manera de ser", y ha incidido en que "los municipios que pertenecemos a AEMO hacemos la nuestra". [Configuración de privacidad](#)

debemos a este árbol milenario que está siendo fundamental para que la gente siga viviendo en nuestros pueblos".

Por eso, ha respaldado que cada año, AEMO haga un reconocimiento a "almazaras, a maestros de almazara y a la difusión de la cultura del olivar e incluso al olivo que se reconoce cada año".

Advertisement



60 GIGAZOS GRATIS

Actívalos en la app de Lowi **hasta el 11 de agosto.**

Promoción de 60GB gratis incluidos en cualquier tarifa de Móvil y Fibra + Móvil y válida para actuales y nuevos clientes que porten su número móvil desde su actual operador a Lowi desde el 12 de junio hasta el 11 de agosto. Los 60 GB gratis se podrán disfrutar desde el momento que el cliente active la promoción en la app Mi Lowi y hasta el 31 de agosto de 2019. + info: www.lowi.es

Estos galardones se conceden cada dos años en Expoliva, una feria que, como ha recordado Francisco Reyes, "se ha convertido en un gran referente mundial", y sin duda "la entrega de estos premios la hace aún más grande porque también la pone en el mapa del municipalismo, que apuesta por el olivo como un elemento fundamental de los territorios".

Por su parte, Ana María Romero ha coincidido con el presidente de la Diputación en que "esta muestra es el mejor escenario para entregar estos galardones ligados al olivar", un acto que hace que "sea un día de fiesta porque reconocemos a esos gladiadores que trabajan en el campo y que nos traen esa música del olivar, desde las grandes almazaras hasta la difusión de la cultura del olivo y esos olivos monumentales, entre los cuales este año hay uno de Jaén".

La presidenta de AEMO ha terminado agradeciendo "el trabajo diario de los maestros de almazaras que consiguen el mejor aceite del mundo, también el de las almazaras que continúan innovando y apostando por la calidad, y el trabajo para que los paisajes del olivar sean Patrimonio Mundial, lo que será un reconocimiento a quien los ha estado cuidando tantos siglos".

En la décimo séptima edición de estos premios en el apartado de difusión de la cultura del olivo ha sido para el libro 'El cultivo del olivo', de los editores científicos Diego Barranco, Ricardo Fernández y Luis Rallo, una obra que ha sido editada por Mundiprensa.

El segundo premio en esta categoría ha sido para la Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, y el tercero para 'Oleicultura Extrema', un proyecto integral de calidad y oleoturismo presentado por Almazara As Pontis, de Eljas (Cáceres).

Por lo que respecta al XIII Premio AEMO al mejor olivo monumental de España 2019, se ha galardonado al Olivo de Fuentebuena, en Arroyo del Ojanco, que está en pleno corazón de la Sierra de Segura.

El XVI Premio AEMO a la mejor almazara nacional ha recaído en Oro del Desierto, de Tabernas (Almería), una categoría en la que se ha concedido un accésit especial a Aceites Canoliva, de Baena (Córdoba). Por último, en la modalidad de mejor maestro de molino, se ha hecho un reconocimiento ex aequo a los hermanos Bellido de Aceites Bellido (Montilla, Córdoba); y a Rafael Montes, de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe (Baena, Córdoba).



Descubre Artívoros: una experiencia gastroartística

Alzad la copa, almas inquietas, porque tenemos motivo de celebración: llega Artívoros de Mahou. La firma cervecera nos convoca en el Palacio Neptuno del 24 al 27 de julio para una nueva experiencia gastroartística. Un encuent...

Ofrecido por **Mahou 5 Estrellas**

Actualidad



AEMO reconoce la labor de Aceites Prieto Reina y Consoli Molero

Miércoles 16 de mayo de 2018

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

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



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

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

Mejor Maestra de Molino

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

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



fluyan con unas cualidades organolépticas excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables”.

AEMO concede reconoce a Aceites Prieto Reina S.L., de Montoro, como Mejor Almazara de España.

EUROPA PRESS 16.05.2018

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha concedido a Aceites Prieto Reina S.L., de Montoro (Córdoba), el Premio a la Mejor Almazara de España, mientras que Luque Ecológico, de la también localidad cordobesa Castro del Río, ha obtenido el accésit.



Instalaciones de Aceites Prieto Reina SL

Según ha indicado la asociación en una nota, por su parte, y recayendo por primera vez en una mujer, Consoli Molero, jefa de producción y gerente de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Covival), de Ciudad Real, ha sido reconocida como la Mejor Maestra de Molino del año.

Así, el Primer Premio AEMO a la Mejor Almazara Nacional ha recaído en Aceites Prieto Reina SL, cuyo aceite se comercializa bajo la marca Pago Las Monjas. Esta incipiente almazara ha irrumpido en el "olimpico de la calidad en solo dos años", fundamentando su particular "secreto" en una cuidada selección de la materia prima, aceitunas serranas de la variedad Nevadillo recolectadas por parajes y en un óptimo estado de maduración.

El método, aunque comienza en el campo, prosigue en la almazara donde la aceituna es recepcionada, limpiada y lavada cuando es necesario, y murturada en frío. Destaca asimismo el escrupuloso proceso de valoración organoléptica y la separación cuidada de partidas, lo que culmina con un zumo de aceituna "excepcional".

La bodega está perfectamente segmentada por lo que se consigue clasificar minuciosamente cada unidad de murturación. Se trata de una empresa familiar que apuesta por la calidad, el envasado y la dignificación de un producto que ya se conoce como esencia de las sierras de Montoro.

Respecto a la cata, el jurado ha descrito al zumo como "aceite de gran personalidad que en nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde, intensas notas de hierba fresca recién cortada, tomate verde, plantas aromáticas, destacando la hierbabuena, y un universo de variadas frutas frescas envueltas en frutos del bosque".

"Su conjunto resulta, aromáticamente, altamente complejo y rico en matices. En boca presenta una entrada dulce tras la cual sorprende con unos equilibrados y domados amargor y picor que culminan con un retrogusto a alloza".

<https://www.20minutos.es/noticia/3341838/0/aemo-concede-reconoce-aceites-prieto-reina-montoro-como-mejor-almazara-espana/>



Por su parte, Luque Ecológico, cuyo aceite se comercializa bajo el mismo nombre, ha recibido el accésit especial por la gestión integral de la calidad que esta empresa familiar lleva como bandera. Con una gestión joven, profesional y moderna la almazara se basa en la cuidadosa recepción y clasificación del fruto en el patio, la pulcritud y la limpieza en todos los puntos del proceso y un manejo óptimo de tiempos y temperaturas con el obsesivo fin de no alterar en lo más mínimo el zumo que llega del campo.

Cumpliendo con todos los estándares nacionales e internacionales de calidad y control de puntos críticos, la almazara de Luque Ecológico supone un "ejemplo de industria agroalimentaria moderna" que se autoimpone normas de calidad y sanitarias que van más allá de la legislación.

Su apuesta por la calidad se ha unido a la producción ecológica y a la certificación de la huella de carbono, todo lo cual ha logrado el éxito de la comercialización de sus aceites en mercados europeos, americanos y asiáticos. Valor añadido en la tierra.

El jurado en la cata ha descrito el aceite como "frutado medio a aceituna verde, con notas a hierba, donde destacan diferentes hortalizas frescas como el tomate y la alcachofa y frutas como la manzana y alloza. En boca es fluido y con un equilibrado amargor y picor de intensidad media".

Por último, el jurado ha otorgado Reconocimiento Especial a la Mejor Maestra de Molino a Consoli Molero, de la Cooperativa Olivarrera de Valdepeñas, cuyo aceite se comercializa bajo la marca Valdenvero, de Valdepeñas.

Molero maneja la almazara de su cooperativa de una "forma ejemplar, desde su puesto de gerente ha sabido incentivar y convencer a sus socios del momento óptimo de recolección para que el fruto arribe al molino en perfectas condiciones de maduración, pero una vez allí se enfunda el mono de maestra, y capitanea personalmente el procesado de la aceituna como solo ella sabe hacerlo".

El esmero, la pulcritud y la absoluta limpieza en todos los puntos del proceso, unido al profundísimo conocimiento técnico de las variables de la molturación, forman un "cóctel mágico, una tormenta perfecta que hace que sus aceites fluyan con unas cualidades organolépticas excepcionales y con unos contenidos saludables inigualables".

Este año este concurso ha sido patrocinado por Caja Rural de Jaén, que de esta forma afianza su "fuerte compromiso" con el sector transformador español.

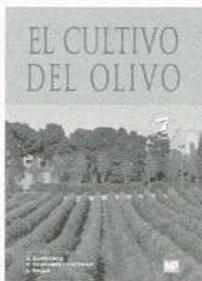


PREMIOS AEMO

XVII PREMIO AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2019

PRIMER PREMIO

Libro *El Cultivo del Olivo*, de los editores científicos Diego Barranco Navero, Ricardo Fernández Escobar y Luis Rallo Romero.



Editado por Mundiprensa.

El jurado ha valorado "la inmensa trascendencia de esta obra, auténtica referencia de técnicos y oliveros de todo el mundo, que alcanza su séptima edición y que en su dilatada vida de más de 20 años ha vendido más de 50.000 ejemplares, siendo el libro agrícola más vendido de la historia en España". Además, desde su 5ª edición, ha sido traducido al inglés, algo inédito en una edición agrícola.

Este libro supone todo un tratado integral que abarca con gran rigor científico todos los campos relacionados con el cultivo del olivo, desde las diferentes técnicas culturales que se deben aplicar a nivel de parcela hasta la producción de aceite de oliva de la máxima calidad en las almazaras.

SEGUNDO PREMIO

Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, presentado por su presidente, Francisco Lorenzo Tapia.



Se destaca la generosidad y dedicación de

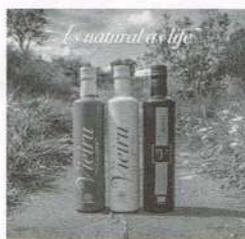
este grupo de almazareros, productores, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite que se aunaron para defender y divulgar la cultura del olivo y el patrimonio ligado a él.

Tal y como ha destacado el jurado de este premio, "desde su fundación en Teba (Málaga) allá en 2007, los socios de Olearum se han afanado en conservar, inventariar y divulgar el patrimonio agrícola, industrial y cultural vinculado al cultivo del olivo y sus productos derivados, y lo han hecho como una gran familia que se reúnen anualmente para promulgar a los cuatro vientos las virtudes del oro líquido".

El jurado ha valorado especialmente el empuje y dedicación de su presidente, el doctor Francisco Lorenzo Tapia, quien desde sus inicios encabeza este grupo de entusiastas, auténticos enamorados del sector oleícola.

TERCER PREMIO

"Oleicultura Extrema", proyecto integral de



calidad y oleoturismo presentado por Almazara As Pontis, de Eljas (Cáceres).

El jurado ha valorado cómo, desde una comarca lejana y apartada del centro de producción mundial, su promotor Miguel Carrasco abandera la producción de aceite de oliva virgen extra de la

máxima calidad como única solución para el futuro de estos olivares marginales y de altos costes de producción.

Asimismo, destaca la "heroicidad" que supone producir un aceite temprano y de excelente calidad a costa de unos rendimientos medios de campaña del 7%, y conseguir en esas condiciones adversas unos precios dignos que lo hacen rentable.

Se valora también el proyecto de oleoturismo asociado que involucra la gastronomía local asociada al producto, el turismo en parajes únicos de la Sierra de Gata, las visitas guiadas y las catas en la almazara; toda una serie de actividades que contribuyen a otorgar valor a un producto que necesita de ingresos complementarios para asegurar su continuidad y futuro.

Por último, el jurado ha valorado el gran esfuerzo del promotor en reunir una biblioteca única de olivicultura y elaiotecnia en continuo crecimiento que cuenta con ejemplares únicos e incunables.

XVI PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2019

PRIMER PREMIO

Almazara Oro Del Desierto, de Tabernas (Almería, municipio de AEMO, cuyo aceite de oliva virgen extra se comercializa bajo la misma marca.



José Fco. Ortega, S.L.
ACEITES Y DERIVADOS

Vergara, 2 - 2º • 23001 Jaén
Telf.: 953 24 13 00 • Móv.: 627 47 73 27
josefortega@msn.com • julian_ortega@live.com

Agentes Comerciales

D. Julián Ortega Morales

Corredor de Aceites . Catador de aceites

Ámbito de Actividad: España • Delegaciones: Jaén



El jurado -compuesto por José María Penco, José Alba, Noelia Ruiz, Plácido Pascual, Brígida Jiménez y Salvador Cubero González- ha valorado de forma extraordinaria el valor de este proyecto integral basado y cimentado en la sostenibilidad del cultivo del olivo en el desierto de Tabernas, y que se ha convertido en una auténtica referencia mundial en la producción ecológica de unos aceites excepcionales que además son comercializados y exportados de forma magistral y siempre con un precio digno.

Así, ha valorado especialmente el perfecto manejo que realiza la familia Alonso Aguilera desde el árbol hasta la botella. Todo comienza por el acertado momento de recolección, siguiendo por los tiempos y temperaturas empleadas en el proceso, así como la absoluta limpieza que impera en el recinto y el profundo conocimiento técnico que gobierna en cada fase. Todo ello envuelto en una auténtica obsesión por extraer la máxima calidad posible de esas variedades tan especiales -hojiblanca, picual y arbequina- que vegetan en su propia finca.

Se han tenido en cuenta, asimismo, los valores oleoturísticos que rodean la propia almazara, con un restaurante temático que ensalza el virgen extra allí producido y visitas guiadas a la finca ecológica donde se produce la aceituna; e incluso con casas rurales gestionadas por la empresa en el entorno de la propia almazara.

Por último, la valoración del coupage presentado ha sido muy alta, describiéndolo como un zumo de frutado intenso de aceituna verde con notas a tomate verde, aromas vegetales, hierbas aromáticas y plátano. En boca el aceite posee con gran personalidad entrando muy dulce, suave y delicado, y presentando a la vez un picante y amargo medios y equilibrados y con una agradable persistencia. Zumo muy complejo en su conjunto.

ACCÉSIT ESPECIAL

Aceites Canoliva, de Baena (Córdoba), municipio de AEMO, cuyo AOVE se comercializa bajo la marca *Canoliva*.

El jurado ha valorado la



alta funcionalidad de unas instalaciones muy bien diseñadas, modernas y de gran versatilidad. También se ha valorado la conjunción cantidad-calidad que se consigue en esta almazara, que es manejada en campaña con esmero, limpieza y gran conocimiento del proceso.

El aceite presentado ha resultado de una gran calidad, con un frutado medio a aceituna verde y notas olfativas a manzana, alcafofa y hierba recién cortada. En boca el jurado lo describe como potente, con un picor y amargor medios y balanceados.

Por último, y debido al gran nivel existente e igualdad de la valoración, el jurado ha decidido conceder dos reconocimientos *ex aequo* al mejor maestro de molino.

RECONOCIMIENTO AL MEJOR MAESTRO DE MOLINO 2019 (EX AEQUO)



Hermanos Bellido, de la empresa Aceites Bellido, S.L., de Montilla (Córdoba), municipio de AEMO, cuyo aceite se

comercializa bajo la marca *Juan Colín*.

El jurado ha valorado el excepcional entusiasmo en su trabajo y el alto grado de conocimiento de estos hermanos y propietarios que cada campaña, ejercen de jefes de producción y que demuestran conocer de forma profunda y exhaustiva cada punto del proceso de la recepción y molturación de aceituna, así como el almacenamiento y envasado del aceite resultante.

Rafael Montes, de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe, cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Virrey del Pino*, de Baena (Córdoba), municipio de AEMO.

Se ha valorado el altísimo grado de conocimiento de este maestro de molino que, de forma absolutamente vocacional, ha conseguido elevar la calidad del virgen extra obtenido en esta cooperativa de gran dimensión.



Cabe destacar que este concurso ha sido patrocinado por Caja Rural de Jaén.

PREMIO AL MEJOR OLIVO MONUMENTAL AEMO 2019

El **Olivo de Fuentebuena**, que vegeta en el municipio jiennense de Arroyo del Ojanco.

En pleno corazón de la Sierra de Segura, a pocos metros del propio Arroyo del Ojanco que da nombre al municipio, entre olivares comunes, se alza este colosal ejemplar que sorprende por sus grotescas dimensiones y bellísimas formas.

Este árbol único vegeta escoltado por otros olivos de la variedad picual y su magnífico tronco alcanza un perímetro que supera los 4 m. a 1,20 m. de altura sobre el suelo.

El jurado ha valorado ante todo su majestuosidad, colosal tamaño y bella estampa; así como su forma singular con un tronco que a modo de inmenso fuste consigue soportar una inmensa copa, que a su vez se estructura sobre dos gruesas ramas principales, que parecen señalar el símbolo de la victoria sobre la mortalidad.

La proyección de la parte aérea supera los 120 m² de superficie y en periodos de cosecha la copa llega a apoyarse en el suelo, como ayudando al tronco a soportar tan inmensa carga.

Cuenta la leyenda que el olivo fue plantado por unos frailes medicantes tras la reconquista de Al-Ándalus con el fin de que no les faltara aceite para sus Santos Oleos. Otra leyenda asociada a este símbolo del Ojanco dice que se plantó a partir de una ramita de olivo bendecida un Domingo de Ramos. Historias fantásticas asociadas a un árbol sobrenatural.

Con seguridad, el olivo de Fuentebuena cuenta con varios siglos de historia; pero más importante que la edad es su inmenso tamaño y productividad, ya que, según está escrito, en los inicios del siglo XIX se llegaron a cosechar de él más de 850 kg. de aceituna.

Cabe destacar que este ejemplar ha sido declarado por la Junta de Andalucía como Monumento Natural.





AEMO aprueba un documento que aboga por la rentabilidad del cultivo en España

El salón de plenos de la Diputación de Córdoba acogió el pasado 6 de mayo la asamblea de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) en la que se aprobó por unanimidad un documento que aboga por la rentabilidad del cultivo del olivo en España. En cuanto a otras acciones propuestas para este año destaca la creación de una Escuela de Cata de Aceite de Oliva que pretende formar a nuevos profesionales en análisis sensorial en las diferentes provincias a las que pertenecen los socios de la entidad.

En concreto, AEMO aprobó dos declaraciones abogando por un precio digno y estable para el aceite de oliva, y solicitando el mantenimiento de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC), con especial atención a los olivares de montaña.

Así, en su primera declaración la asociación defiende un precio digno y estable del aceite de oliva que, siendo asequible para el consumidor, permita remunerar el trabajo de los oliveros españoles.

Según sus datos, desde el mes de octubre se ha producido una caída de precios superior al 30%, por lo que a día de hoy el precio de referencia de venta del aceite de oliva virgen extra en origen se sitúa en 2,30 euros/kg., cifra "muy por debajo de los costes medios de producción".

Desde AEMO consideran que no existe razón objetiva que justifique esta bajada, puesto que la campaña actual no supera los 3 millones de toneladas de producción mundial, cifra que coincide exactamente con la media de consumo en los últimos años.

Por ello, insiste en que debe imperar la tranquilidad, que la Cuenca Mediterránea producirá solo el aceite que el mundo demanda y que por tanto "es momento de mantener la cabeza fría y el pulso firme, y hacer valer un producto único que el consumidor ha sabido reconocer y valorar, y que no debe ser banalizado en origen, y menos desde la propia producción".

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 47 33 95

Por otro lado, defiende evitar que el precio de los aceites de oliva en los lineales llegue hasta valores "temerarios".

Por su parte, en su segunda declaración, AEMO solicita a la Comisión Europea el mantenimiento de la bolsa para olivar en la nueva PAC, con reconocimiento diferencial a las zonas más vulnerables como las sierras.

En concreto, pide al Ejecutivo comunitario que considere los aspectos diferenciales del olivar de montaña, cuyos costes de producción asociados son un 80% superiores a la media, a lo que se suma su limitada producción.

Acuerdos

Por otro lado, en la asamblea de AEMO se aprobaron las nuevas altas en la asociación con la incorporación de socios como los ayuntamientos de Montilla, El Carpio, Pedrera o Ribera del Fresno, entre otros. Por tercer año consecutivo, la asociación presenta un crecimiento en el número de socios que ya suman 130, habiéndose invertido definitivamente la tendencia que co-

menzó con el inicio de la crisis en 2008. También dio el visto bueno a unas cuentas saneadas a cierre de 2018, así como el presupuesto previsional de 2019.

En cuanto a las acciones propuestas para el nuevo año, los socios acordaron la potenciación de Recomed desde España, ya que AEMO acaba de revalidar la presidencia de esta red transnacional, así como otras propuestas y actividades entre las que destaca la creación de una Escuela de Cata de Aceite de Oliva que pretende formar a nuevos profesionales en análisis sensorial en las diferentes provincias de la asociación y también difundir las excelencias del zumo de aceituna entre los consumidores mediante catas divulgativas.

Asimismo, los socios aprobaron la solicitud de dos nuevos proyectos, uno de ellos europeo en el marco de Recomed, iniciativa ENI, destinado a la potenciación del papel de los jóvenes y mujeres en el sector oleícola, y otro fundamentado en un Grupo Operativo multidisciplinar para la determinación de un modelo de predicción de cosecha a tiempo real.

Por último, los socios de AEMO ratificaron su apuesta por EVOOLEUM Awards, el concurso que organiza junto a Grupo Editorial Mercacei, y que en sus cuatro ediciones cuenta con una gran notoriedad y prestigio en el sector oleícola mundial.





Oro Bailén alcanza la cima en la cuarta edición de los 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, y cuyas jornadas de cata tuvieron lugar en Córdoba del 7 al 9 de marzo. Una vez más, España exhibe su poderío al situar a ocho vírgenes extra en el EVOOLEUM TOP10, con la variedad picual como gran protagonista.



[Texto: Pandora Peñamil Peñafiel]

El Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba -primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio de la Unesco- acogió las sesiones de cata del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards 2019. Su jurado, compuesto por los 22 catadores más importantes del mundo, evaluó las más de 600 muestras que han concurrido a esta cuarta edición

-un 15% más que en la anterior-, procedentes de países como 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-.

"Podemos decir que, hoy por hoy, EVOOLEUM es referencia a nivel mundial", aseguró Juan A. Peñamil, editor de

la *Guía EVOOLEUM*, quien se mostró más que satisfecho con los resultados de esta edición. "Productores de todo el mundo han confiado una vez más en este concurso que se ha consolidado como el más prestigioso del mundo, apoyado también por los consultores, importadores y chefs más reconocidos, que utilizan nuestra guía como una herramienta indispensable en la promoción del virgen extra", resaltó.



Por su parte, José María Penco, director del concurso, destacó que "EVOOLEUM ha vuelto a batir el récord de muestras presentadas", al tiempo que añadió que "el hecho de haber recibido numerosos AOVES de países como Japón, Estados Unidos o Arabia Saudí nos ofrece una idea de la proyección internacional que tiene este concurso con tan sólo cuatro ediciones a sus espaldas".

El mejor AOVE del mundo es un picual

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 provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

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 jurado de EVOOLEUM está compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Grecia, Israel, Portugal, Japón o Argentina.



José María Penco, director del concurso y Pandora y Juan Peñamil, directora y editor, respectivamente, de la Guía EVOOLEUM.

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

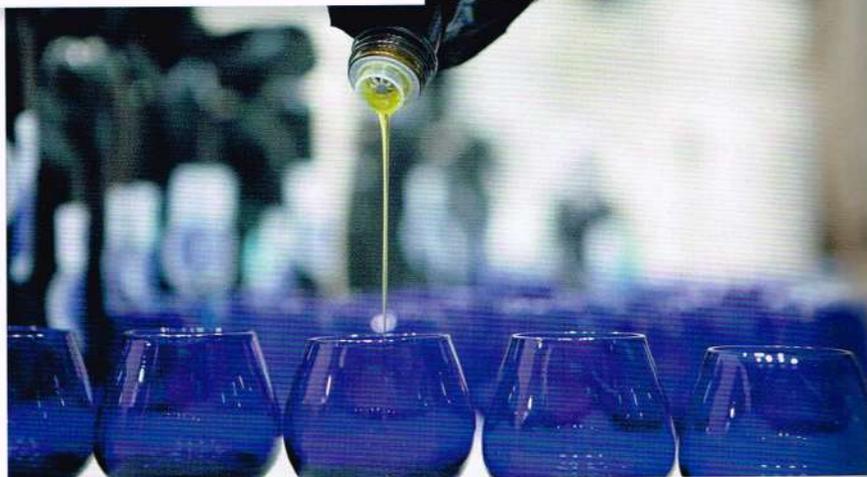


EVOOLEUM destaca por su riguroso protocolo ante notario. Desde que se reciben las muestras hasta que se elige a los ganadores, los organizadores desconocen en todo momento los AOVes que se están catando.



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).

Como es habitual, los 100 mejores AOVes del mundo según los EVOOLEUM Awards figurarán en la próxima edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* -de periodicidad anual y editada en inglés y castellano, y

disponible también en una *app* para iOS y Android- mediante una completa ficha informativa que incluye su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal, etc.-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.


MEJOR DE CADA CATEGORÍA
MEJOR ABSOLUTO EVOOLEUM 2019

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95

EVOOLEUM TOP 10

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95
VALDENVERO HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)	ESPAÑA	95
EL SANTUARIO DE MÁGINA	PICUAL	S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR	ESPAÑA	94
ALMAOLIVA BIO	PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.C.A.	ESPAÑA	94
ORIGINI	CASALIVA	OLIOCRU, S.R.L.	ITALIA	94
DON GIOACCHINO	CORATINA	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	ITALIA	94
FUENTE RIBERA	HOJIBLANCA	MANUEL MOLINA MUÑOZ E HIJOS, S.L.	ESPAÑA	93
MAQUIZ PICUAL	PICUAL	ACEITES DE MAQUIZ, S.L.	ESPAÑA	93
PUERTA DE LAS VILLAS	PICUAL	S.C.A. SAN VICENTE	ESPAÑA	93
CLADIVM	HOJIBLANCA	ACEITE ARODEN HISPANIA, S.L.	ESPAÑA	93

MEJOR MONOVARIETAL

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95

MEJOR COUPAGE

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ALMAOLIVA BIO	PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.C.A.	ESPAÑA	94

MEJOR FRUTADO VERDE

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95

**MEJOR FRUTADO MADURO**

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
SIERRA OLIVA	ARBEQUINA	ACEITES VADOLIVO, S.L.	ESPAÑA	89

MEJOR MEZCLA DE VERDE-MADURO

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORIGINI	CASALIVA	OLIOCRU, S.R.L.	ITALIA	94

MEJORES 3 DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ALMAOLIVA BIO	PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.C.A.	ESPAÑA	94
LIVESOLIVES BIO	HOJIBLANCA	SÁNCHEZ FERNÁNDEZ DE RUTE, S.L.	ESPAÑA	92
ORTICE RISERVA	ORTICE	TENUTA ROMANO, S.R.L.	ITALIA	92

MEJOR DOP DE ESPAÑA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
EL SANTUARIO DE MÁGINA	PICUAL	S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR	ESPAÑA	94

MEJOR DOP ITALIA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
DON GIOACCHINO	CORATINA	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	ITALIA	94

MEJOR DOP ESLOVENIA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
OLEA CAPRIS	ISTRSKA BELICA, LECCINO, ITRANA	OLEA CAPRIS Z.O.O.	ESLOVENIA	87

MEJOR DE CADA PAÍS

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95

MEJOR DE ITALIA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORIGINI	CASALIVA, DENOCCIOLATO	OLIOCRU, S.R.L.	ITALIA	94

MEJOR DE CROACIA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
BRIST PREMIUM STA MARGHERITA	BUŽA	BRIST D.O.O.	CROACIA	92



MEJOR DE PORTUGAL

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
CABEÇO DAS NOGUEIRAS PREMIUM	COBRANÇOSA, GALEGA, CORNICABRA	SAOV - SOCIEDADE AGRÍCOLA OURO VEGETAL, S.A.	PORTUGAL	89

MEJOR DE ESLOVENIA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
OLEA CAPRIS	ISTRSKA BELICA, LECCINO, ITRANA	OLEA CAPRIS Z.O.O.	ESLOVENIA	87

MEJOR DE CADA VARIEDAD

MEJOR PICUAL

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ORO BAILÉN PICUAL	PICUAL	ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.	ESPAÑA	95

MEJOR HOJIBLANCA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
VALDENVERO HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA DE ALDEPEÑAS (COLIVAL)	ESPAÑA	95

INGENIERÍA AL SERVICIO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Empresa especializada en el Sector Oleícola y Agroenergético desde 1.992



- almazaras
- aderezos
- secaderos
- bodegas
- centrales hortofrutícolas
- cogeneración y renovables
- balsas
- regadíos



PLANTA TRATAMIENTO DE ORUJO
BIOLAND ENERGY, La Carolina



PREMIO A.E.M.O. MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2015-2016

IngerHidro, S.L.

Urb. Pino Grande nº 100
salida km 523, Autovía A-4
41.410 Carmona (Sevilla)

T. 954 68 74 65
M. 639 30 28 14
ingerhidro@ingerhidro.com
www.ingerhidro.com



**MEJOR CORATINA**

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
DON GIOACCHINO	CORATINA	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	ITALIA	94

MEJOR PAJARERA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
OLEUM HISPANIA	PAJARERA	MOLINO VIRGEN DE FÁTIMA, S.L.	ESPAÑA	92

MEJOR ARBEQUINA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
SIERRA OLIVA	ARBEQUINA	ACEITES VADOLIVO, S.L.	ESPAÑA	89

MEJOR EMPELTRE

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
AZ-AZEYTUN	EMPELTRE	COMERCIAL AZ-AZEYTUN XCIII, S.L.	ESPAÑA	89

MEJOR FRANTOIO

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
VILLA MAGRA GRAND CRU	FRANTOIO	FRANTOIO FRANCI, S.R.L.	ITALIA	88

MEJOR KORONEKI

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
ARTAJO 10 KORONEIKI	KORONEIKI	ACEITE ARTAJO (S. AGROEBRO, S.L.)	ESPAÑA	87

MEJOR PICUDA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
MUELOLIVA PICUDA	PICUDA	MUELA-OLIVES, S.L.	ESPAÑA	87

MEJOR ROYAL

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
GUIRADOLI SIERRA DE CAZORLA	ROYAL	ACEITES VADOLIVO, S.L.	ESPAÑA	86

MEJOR MANZANILLA CACEREÑA

MARCA	VARIEDAD	EMPRESA	PAÍS	PUNTUACIÓN
VIEIRU ECOLÓGICO DOP GATA-HURDES	MANZANILLA CACEREÑA	ALMAZARA AS PONTIS - AGROPECUARIA CARRASCO, S.L.	ESPAÑA	85