



Ya está a la venta EVOOLEUM 2020, la Guía más influyente del mundo

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que muestra los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni Aduriz (Mugaritz), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda en el mundo del olivo, las últimas tendencias en packaging y maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2020*, vuelve al mercado con los 100 mejores AOVes del mundo -EVOO TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), dos entidades de amplia y sólida trayectoria en el sector oleícola.

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

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* será próximamente distribuida a 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra. Asimismo, volverá a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación, como la realizada en el número anterior, con apariciones en centenares de medios de comunicación -



prensa escrita y on line, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso. Los principales países productores y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas en esta Guía única que presenta cada año los mejores AOVes del mundo; además de los zumos ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, toda una novedad en un Concurso de estas características- en las

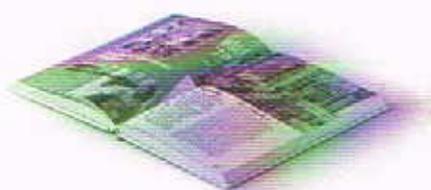
categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que cuenta con zumos españoles, italianos y californianos entre los galardonados.

La edición 2020 de la *Guía EVOOLEUM* está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, virgen extra y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, todas las tiendas gourmet del mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, packaging, diccionario oleícola...



Cabe destacar que próximamente tendrá lugar la Gala de Entrega de los EVOOLEUM Awards a los Mejores AOVes del Mundo, un evento que -conducido por la presentadora de *La Sexta Noticias* Cristina Villanueva- reunió en su pasada edición a productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs.

Ya puedes adquirir tu ejemplar en:
www.evooleum.com/guia





La digitalización y el papel de la mujer en el sector oleícola protagonizan el XIII Encuentro de Responsables y Maestros de Almazara de GEA



Más de 400 profesionales del sector oleícola de todo el país participaron el pasado 19 de septiembre en el XIII Encuentro de Responsables y Maestros de Almazara de GEA que se celebró en el Auditorio Guadalquivir de Ferias Jaén y que abordó las claves para obtener mejor aceite de oliva, el papel de la mujer en el sector oleícola y la transformación digital de las almazaras.

El encuentro fue inaugurado por el alcalde de Jaén, Julio Millán; la delegada provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, Soledad Aranda; el diputado de Agricultura de la Diputación Provincial de Jaén, Pedro Bruno; y el presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez.

En su intervención, Martínez destacó las temáticas que centraron el encuentro y se mostró satisfecho por la gran respuesta de asistentes. Además, se mostró convencido de que las almazaras están implicadas con la transformación digital y que, en una década, casi todas estarán conectadas.

“Si buscamos la mejora de la calidad del producto, es importante analizar los datos y generar información que ayude a tomar decisiones de negocio”, señaló.

Por su parte, Soledad Aranda indicó que este encuentro pone de manifiesto la creciente profesionalización del sector oleícola y

dejó claro que esta Iniciativa de GEA Iberia ayuda a tener profesionales muy bien formados; mientras que Pedro Bruno felicitó a GEA por esta jornada, ya que los maestros de almazara “son una pieza clave de las almazaras, pues son los responsables de que se pueda obtener un aceite de excelente calidad”.

Finalmente, Julio Millán mostró su satisfacción por el hecho de que un evento de tanta importancia se desarrolle en la ciudad de Jaén y remarcó la importancia del papel de los maestros y responsables de almazaras para el buen funcionamiento del sector oleícola.

La jornada comenzó con una mesa redonda sobre los principios de la velocidad diferencial y su influencia en la extracción del aceite de oliva, en la que participaron Francisco Plaza, director de la delegación de GEA en Úbeda; Manuel Caravaca, presidente de AEMODA; y Manuel García López, gerente de la cooperativa “San Marcos” de Canena. Los expertos indicaron que se trata de un asunto poco estudiado, pero que puede ser importante a la hora de obtener un aceite de oliva de la mayor calidad en las almazaras.

A continuación, se desarrolló otra mesa redonda que ha permitido dar visibilidad a la Asociación de Mujeres de Cooperativas Agroalimentarias (AMCAE), una entidad constitu-

da recientemente. En concreto, Jerónima Bonafé y Raquel Santiago, presidenta nacional y responsable en Jaén de la entidad, respectivamente; y Ana María Romero, presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), protagonizaron un debate moderado por Pilar Mariscal, directora de Canal Sur Jaén. Las ponentes explicaron que cada vez son más las mujeres que están asumiendo puestos de responsabilidad en el sector y abogaron por la necesidad de que se siga avanzando en la incorporación de la mujer en los consejos rectores y los puestos directivos de las empresas oleícolas.

El encuentro retornó después al ámbito técnico con la ponencia “Almazara conectada 4.0”. El panel de expertos estuvo compuesto por Alberto Guzmán, CEO de Ansotec; Álvaro Martínez, presidente de GEA Iberia; Joaquín Rus, de la Oficina de Transformación Digital del Colegio de Ingenieros Industriales de Andalucía Occidental; y Rafael Cárdenas, director del Centro de Excelencia de Aceite de Oliva de GEA Iberia. Los ponentes comenzaron con una parte teórica para pasar después a exponer un caso de éxito práctico sobre la transformación digital de una almazara que ha sido realizado recientemente por GEA y Ansotec.

Finalmente, el humorista y presentador de televisión Manu Sánchez llenó de risas el Auditorio Guadalquivir de IFEJA con su conferencia, en la que se declaró un enamorado del aceite de oliva, poniendo en valor el importante papel que juega la industria andaluza de este sector, que es líder a nivel mundial en producción y también en calidad. Además, pidió a los asistentes que busquen la excelencia en la producción de este alimento y, con grandes dosis de humor, se refirió a las grandes cualidades gastronómicas y a los numerosos beneficios para la salud que tiene el consumo habitual de aceite de oliva.



El Ayuntamiento de Jaén aprueba la adhesión de la ciudad a AEMO

El Ayuntamiento de Jaén elevó a pleno el pasado 27 de septiembre la adhesión de la ciudad de Jaén a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), por lo que el consistorio jiennense empieza su camino para “conseguir la capitalidad de Jaén como Capital Mundial del Aceite de Oliva”, según aseguró la concejala de Presidencia, África Colomo.

Para el Ayuntamiento, es una cuestión “estratégica” formar parte de esta asociación y “conseguir que esa capitalidad de la que hablamos sea una realidad”.

En la actualidad, AEMO está conformada por más de 120 municipios y diputaciones españolas ligadas al cultivo milenario del olivo. Todos los socios que la integran son territorios en los que la producción de aceite de oliva y aceituna de mesa es una actividad fundamental de la

economía local y donde la cultura del olivo ha supuesto, desde tiempos ancestrales, un eje para la socioeconomía



de los municipios, según destacó el consistorio.

El Ayuntamiento de Jaén recordó que tras la reunión que mantuvo el alcalde de Jaén con la alcaldesa de Montoro (Córdoba) y presidenta de AEMO, Ana María Romero, y el director de la asociación, José María Penco, para analizar su inclusión en esta entidad, Julio Millán aseguró que si Jaén “quería ser capital mundial del aceite de oliva, hay que ir más allá de una declaración de intenciones, tenemos que estar en aquellos foros en los que se dirimen las oportunidades para el olivar desde el punto de vista económico, industrial, de la investigación, turístico y cultural”.

Consciente de lo que supone el prestigio que aporta esta marca para la ciudad, “tenemos que acompañarla de acciones que pongan en valor esa capitalidad”, indicó la concejala de Presidencia, quien garantizó que el Ayuntamiento trabajará en esta línea para que los olivos de la provincia “sean una verdadera seña de nuestra identidad”.

A su juicio, la adhesión de Jaén a la Asociación Española de Municipios del Olivo conlleva una serie de beneficios entre los que se encuentran tener voz frente a instituciones políticas para la defensa del sector oleícola, ya sean a nivel autonómico, nacional o europeo; ser territorios preferentes en el desarrollo de acciones de divulgación de la cultura del olivo y el aceite de oliva desarrolladas por AEMO, como catas de consumo, acciones dirigidas a restauradores, etc; o participar en sus concursos de almazaras, olivo monumental o cultura del olivo, entre otros.

Asimismo, según Colomo, “hay que tener en cuenta el posicionamiento de AEMO a favor de la calidad como único camino de mejora del sector y de un precio justo para el aceite de oliva”.

Borges inaugura en Tárrega la nueva planta extractora de aceites de semillas

Con esta inauguración, Borges Agrícola & Industrial Edible Oils culmina una parte muy relevante en la ejecución de su plan director, que contempla una inversión de 23,1 millones de euros en el período iniciado en junio de 2018 y que concluirá en mayo de 2022, con el objetivo de incrementar su eficiencia, competitividad y sostenibilidad.

La mayor parte de esta inversión se concentra en la construcción de la nueva planta extractora de aceite de semillas y las instalaciones asociadas a la actividad, a las que se destinan 10 millones de euros. A pesar del creciente volumen de importaciones de aceite crudo de Europa del Este, Borges Agrícola & Industrial Edi-

ble Oils (BAIEO) sigue apostando por la producción local y reafirma su compromiso de responsabilidad social y generación de valor en el territorio, garantizando así la trazabilidad de sus aceites de semillas.

La nueva extractora permitirá incrementar la capacidad productiva de la planta hasta un 30% y supondrá un ahorro de costes, al tiempo que mejorará el rendimiento del proceso de extracción incrementando la ratio de aceite obtenido en la extracción del aceite de semillas, así como la seguridad en todo el proceso y la calidad de las condiciones de trabajo de los operarios. Este avance permitirá reducir el impacto medioambiental de sus activi-

dades a través de la disminución de emisiones de COV (compuestos orgánicos volátiles), así como el consumo de vapor, electricidad y agua, recursos necesarios para la extracción del aceite, contribuyendo a la sostenibilidad de sus actividades.

El acto de inauguración constituyó un acto de homenaje póstumo a la figura de D. Ramón Pont Amenós, quien fue presidente de Borges International Group S.L. y Borges Agrícola & Industrial Edible Oils, S.A. hasta el pasado 14 de junio. Al mismo asistieron miembros del Consejo de Administración de Borges International Group, familiares de D. Ramón Pont y la alcaldesa de Tárrega, Alba Píjuan Vallverdú.

Municipios del Olivo renueva por unanimidad la presidencia de Ana María Romero

Durante los últimos cuatro años ha saneado sus cuentas y ampliado los socios



Ana María Romero continúa con la presidencia de AEMO. - CASAVI

- 

CÓRDOBA



[Rafael Castro](#)

17/10/2019

Ana María Romero, en su calidad de **alcaldesa** de **Montoro**, seguirá presidiendo la Asociación Española de **Municipios del Olivo** (AEMO) hasta el año 2023, tras ser reelegida en el cargo en Olivarrera (Jaén), localidad donde esta entidad se creó hace 21 años. Afirmó tras su reelección que «seguiremos trabajando para consolidar un proyecto en el que creemos y que debe abanderar la lucha desde el territorio para garantizar la continuidad del cultivo del olivo en los críticos momentos que vivimos».

La reunión comenzó con la exposición del balance económico del periodo 2015--2019, donde **AEMO** ha saneado sus cuentas y ha crecido en número de socios hasta alcanzar los 131 entre municipios, diputaciones y denominaciones de origen. Asimismo, la actual junta ha expuesto un resumen de las acciones más importantes que la asociación ha ejecutado en este cuatrienio, donde destacan la participación en tres proyectos europeos sobre difusión de la dieta mediterránea (Med-Diet), la recuperación de balsas de alpechín (**Life-Regrow**) o la determinación de los polifenoles del aceite (Aristoil). También se ha destacado el nombramiento de AEMO como presidencia de la asociación Recomed, la Red Euromediterránea de Ciudades del Olivo, compuesta por 10 países ribereños, que también preside Romero. En el plano de la promoción, AEMO ha realizado multitud de cursos, catas y conferencias con el aceite de oliva virgen extra como punto central, así como la creación y organización de la **Guía-Concurso Evooleum**, junto a su socio de viaje Mercacei, entre otras acciones.

Por otro lado, AEMO ha aprobado en la asamblea de Olvera un manifiesto en pro de la supervivencia del olivar de montaña donde, además de reivindicar el apoyo y ayudas diferenciales para su continuidad, ha elaborado y presentado un

https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/aemo-renueva-unanimidad-presidencia-ana-maria-romero_1329830.html

CÓRDOBA

decálogo de los valores diferenciales de este cultivo asentado en las sierras, que será divulgado entre sus socios.

En este decálogo se hace mención a la importancia **económica**, social y cultural de esta tipología de olivar, su capacidad para arraigar a la población rural en los pueblos de montaña o las bondades medioambientales del cultivo relacionadas con la fijación de carbono, su papel en la prevención de incendios o la erosión y su función de albergar especies amenazadas.



AEMO convoca su premio a la mejor almazara de España 2020

Miércoles 23 de octubre de 2019, 12:21h

La [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#) ya ha abierto la [convocatoria](#) para el concurso con el que cada año reconoce a la mejor almazara de España, cuyo plazo de inscripción finalizará el próximo 31 de enero de 2020.

El objetivo de este premio es valorar no sólo el producto final, sino las condiciones empleadas en su obtención. Por ello, en este certamen, además de asignar una puntuación objetiva al mejor aceite producido en cada almazara, se considerará el esfuerzo, tanto en la idoneidad de las instalaciones como en su manejo, que emplean los gestores y operarios de las industrias almazaras.

En concreto, se otorgará un Primer Premio, un Accésit Especial y un Reconocimiento al Maestro de almazara que, a juicio del jurado, realice el manejo más adecuado de las instalaciones.

<https://www.mercacei.com/noticia/51526/actualidad/aemo-convoca-su-premio-a-la-mejor-almazara-de-espana-2020.html>



Podrán optar al premio todas aquellas almazaras localizadas en un municipio socio de AEMO que presenten la ficha de inscripción correspondiente, así como que su representante, se encuentre dispuesto a la realización de las auditorías técnicas y disposición a la toma de muestras, en los plazos y formas que los expertos de valoración estimen convenientes. Asimismo, no podrá participar el ganador de la edición anterior.

Una vez recibidas las candidaturas, un técnico de la asociación se pondrá en contacto con el representante de la almazara para fijar los calendarios de las auditorías técnicas.

La Opinión

Descubre cuál es el mejor aceite de oliva en el mundo

Es español y presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alhozaca y cítricos



Crédito: Pxhere

FOTO: PXHERE

Por: **Redacción** | 26 de Octubre 2019

El aceite de oliva conserva desde siglos su prestigio debido a sus propiedades, por ello además de ser usada en medicinas y cosméticos, es uno de los predilectos en la cocina. Debido a su popularidad y uso, incluso existen concursos para determinar cuáles son los **mejores 100 aceites de oliva** virgen extra del mundo.

“El mejor absoluto” de acuerdo a los premios **EVOOLEUM**, es el aceite **Oro Bailén Picual**, con una puntuación de 95 sobre 100, un producto que también se lleva los premios al “Mejor Monovarietal”, “Mejor Frutado Verde”, “Mejor

La Opinión

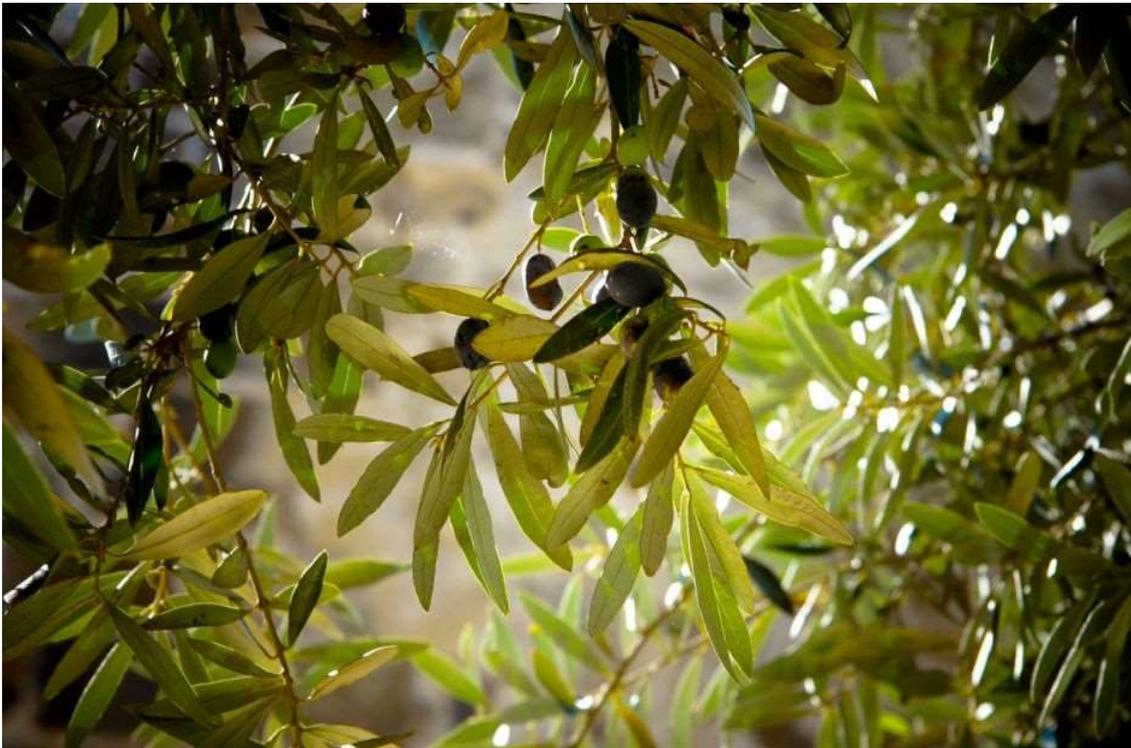
Picual” y “Mejor de España”. El aceite está a la venta por menos de **11 dólares** (una botella de 500 ml cuesta 9,54 euros).

Contrario a lo que se podría pensar, los **creadores** del aceite **Oro Bailén**, tienen pocos años en el mercado, sus productores, la familia que Gálvez González antes se dedicaba a la fabricación de ladrillos y decidieron en el año **2002** desarrollar una nueva línea de elaboración de aceites de altísima calidad.

● **Oro Bailen Hojiblanca, en su primer año de elaboración, ya ha recogido el PRIMER PREMIO en el concurso Leone d'Oro...**

Posted by [Aceites Oro Bailen](#) on [Wednesday, June 5, 2019](#)

De acuerdo a la cata de Evooleum, este aceite de Jaén tiene “un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. También presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alhoza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias. Entre los matices aromáticos destacan el tomillo, la hierbabuena y las hojas de nogal y de limonero”. En boca se percibe un “potente picor y amargor equilibrados, pero de entrada dulce y fluida”.



Crédito: Pxhere

La Opinión

Los premios Internacionales de Calidad en Aceite de Oliva Virgen Extra, son organizados por Mercacei y la Asociación Española de Municipios Productores de Oliva (AEMO) y en ellos participan catadores de todo el mundo.

Si bien las principales plantaciones tuvieron su origen en Medio Oriente, actualmente es **España** el **principal país productor** de aceite de oliva, seguido de Grecia y Turquía.

v