



La Academia Óleo Gastronómica Internacional, una entidad para divulgar y proteger la calidad del AOVE

[MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR](#)

Lunes 04 de noviembre de 2019, 12:20h

En 2017 se fundaba en España la [Academia Óleo Gastronómica Internacional \(AOGI\)](#), una asociación sin ánimo de lucro con el objetivo prioritario de divulgar y proteger la calidad del AOVE frente a otras grasas comestibles. La entidad, que cuenta con miembros de diversos países, celebrará los próximos 16 y 17 de noviembre en Mancha Real (Jaén) una asamblea en la que elaborará un manifiesto en contra de los aranceles de Estados Unidos al aceite de oliva español.

A través de este encuentro “queremos hacer latente nuestra preocupación y rechazo a determinados aranceles que perjudican directamente a España y a su exportación de aceite frente a otros países productores. Con esta medida, el

<https://www.mercacei.com/noticia/51583/actualidad/la-academia-oleo-gastronomica-internacional-una-entidad-para-divulgar-y-protger-la-calidad-del-aove.html>



mundo olivarero está pagando el precio de las aportaciones del Gobierno a la planta de Airbus. Se trata de un concepto totalmente antagónico”, ha destacado a *Mercacei* el presidente de la Academia Óleo Gastronómica Internacional, Pablo Amate, titulado en Gastronomía, Enología y Nutrición por la Universidad de Granada, periodista colegiado en la Asociación de la Prensa de Madrid (APM) y en París, y Premio Nacional de Gastronomía “A la mejor labor periodística”.

En este encuentro, además, se abordará la puesta en marcha de una guía de lugares -restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, tabernas, abacerías, etc.- que utilicen el AOVE en sus elaboraciones, según ha precisado Amate, quien ha avanzado también la próxima celebración de un simposio en Creta (Grecia), que contará con participantes de España, Túnez, Italia y Creta, así como una actividad que tendrá lugar el próximo año junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Amate ha subrayado que para la AOGI es prioritario divulgar y proteger la calidad del AOVE, comparativamente con otras grasas comestibles, por lo que la entidad tiene como objetivo divulgar las cualidades, peculiaridades y variedades de aceitunas en todo el mundo, “dignificando su cultivo, conocimiento y consumo habitual”.

Respecto al presente y el futuro del aceite de oliva virgen extra en la gastronomía, Amate ha considerado que “tanto cocineros como empresarios compran por precio y todavía son pocos los que tienen alguna idea y ligero conocimiento de lo que es un auténtico AOVE”, por lo que ha defendido la necesidad de dar a conocer el amplio espectro de posibilidades que tiene el aceite de oliva virgen extra en la gastronomía y su aportación positiva nutricional.

La asociación, cuyo presidente de honor es el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, está integrada por expertos que abarcan todos los ámbitos y disciplinas de la cultura, la sociedad o la investigación, entre ellos el doctor Javier de Teresa, especialista y ex jefe de Servicio de Digestivo del Hospital Clínico Universitario de Granada (vicepresidente); el empresario Eduardo Salas (tesorero); el notario Antonio Martínez del Mármol (secretario

<https://www.mercacei.com/noticia/51583/actualidad/la-academia-oleo-gastronomica-internacional-una-entidad-para-divulgar-y-protger-la-calidad-del-aove.html>



general); los ex decanos de la Facultad de Farmacia María José Faús y Fernando Martínez; el ingeniero agrónomo Marino Uceda; el catedrático de la Universidad de Jaén Sebastián Sánchez; la doctora pediatra titulada en Nutrición Inmaculada Morandeira; el director de AEMO, José María Penco; el presidente del Colegio Veterinario de Granada y director del Parque Natural de Sierra Nevada, Francisco Muñoz; la directora de Hostelería de Cetursa, Iti Blasco; la letrada Rita Martínez; o el escritor Juan Eslava Galán.

Como miembros de honor también figuran, entre otros, la experta y periodista gastronómica Ymelda Moreno de Arteaga, Marquesa de Poza; la periodista y directora de *Gente Viajera* de Onda Cero, Esther Eiros; el periodista Tico Medina; o el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil.

Asimismo, a nivel internacional, la asociación cuenta con académicos de Chile, Argentina, Uruguay, México, Estados Unidos, Canadá, Brasil, Portugal, Francia, Suiza, Mónaco, Italia, Grecia, Túnez, Malta, Hong Kong, Macao, Singapur y Australia.

CÓRDOBA

PROVINCIA

REPORTAJE

El valor del aceite fresco de Montoro

La finca Pago las Monjas acoge la cuarta edición de la fiesta por la llegada del oro líquido temprano de la variedad nevadillo negro



Autoridades y responsables de la empresa prueban el aceite fresco de la actual campaña. —CASAVI

https://revistaalmaceite.com/2019/11/06/jose-maria-penco-aemo-espana-debe-ser-lider-mundial-el-sector-pero-con-cabeza-no-a-traves-de-precio-precio-y-precio/#:~:text=Espa%C3%B1a%20debe%20ser%20l%C3%ADder%20mundial%20el%20sector%20pero%20con%20cabeza,Hay%20que%20liderar%20con%20valor.https://www.diarioecordeba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

CÓRDOBA



Rafael Castro

11/11/2019

La presidenta de AEMO, Recomed (Red Europea de Ciudades del Olivar del Mediterráneo) y alcaldesa de **Montoro**, Ana María Romero, ha presidido en la finca **Pago las Monjas**, de la familia Prieto Reina, la cuarta edición de la **Fiesta del Aceite Temprano**, una celebración en la que se dan a conocer los aceites más verdes de la campaña.

Comentaba José Manuel Prieto, propietario de la finca, que «este aceite de sierra de Montoro, único como es el **nevadillo negro**, le hace tener un mayor número de polifenoles, por lo que es especialmente beneficioso para la salud». De hecho, está reconocido como **el más saludable de España** y uno de los cuatro mejores del mundo. También resaltó que «queremos que todo el mundo sienta el aceite como algo suyo y nos esperan unos años complicados en el tema de precios, por lo que tenemos que defender lo nuestro, como ocurre con los vinos».

En la fiesta del aceite temprano se ofreció una **cata dirigida** por la japonesa Tomico, destacando la alta calidad de este aceite. La presidenta de AEMO, Ana María Romero, manifestó que «el AOVE es pura medicina, tiene una elaboración muy difícil, y sobre todo el olivar de sierra, todo ello con el añadido de que el kilo de aceite está a 2 euros». Romero afirmó que «el único camino para poder doblegar la situación es la **apuesta por la calidad** y la diferenciación». Pago las Monjas también presentó sus nuevas dosis de multivarietales, con sus diferentes variedades (arbequina, ecológico, nevadillo negro y sikitita). Pago las Monjas fue en el 2018 la **mejor almazara de España** y sus aceites han estado entre los más reconocidos a nivel internacional por Evooleum. Los asistentes visitaron posteriormente la almazara en un ambiente familiar.

https://revistaalmaceite.com/2019/11/06/jose-maria-penco-aemo-espana-debe-ser-lider-mundial-el-sector-pero-con-cabeza-no-a-traves-de-precio-precio-y-precio/#:~:text=Espa%C3%Bl%20debe%20ser%20l%C3%ADder%20mundial%20el%20sector%20pero%20con%20cabeza,Hay%20que%20liderar%20con%20valor.https://www.diarioecordoba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

CÓRDOBA

José María Penco (AEMO): "España debe ser líder mundial el sector pero con cabeza, no a través de precio, precio y precio"

Publicado el 6 noviembre, 2019 por Revista Almaceite



Entrevista con
José María Penco
Director de AEMO

José María Penco conoce de primera mano la problemática del olivar tradicional y de montaña por su contacto permanente con muchas cooperativas y almazaras en su trabajo como director de AEMO. Además de ser un incansable dinamizador sobre la calidad de los AOVes con su participación en numerosos premios y catas.

¿Lo que nos parece una gran campaña puede ser una campaña media-alta en poco tiempo?

Creo que sí. España va a empezar a promediar 1,7 millones de toneladas lo que quiere decir que habrá años de dos o 2,1 millones de tn, y otros de 1,3 ó 1,4 millones. Pero el promedio va a subir

https://revistaalmaceite.com/2019/11/06/jose-maria-penco-aemo-espana-debe-ser-lider-mundial-el-sector-pero-con-cabeza-no-a-traves-de-precio-precio-y-precio/#:~:text=Espa%C3%B1a%20debe%20ser%20l%C3%ADder%20mundial%20el%20sector%20pero%20con%20cabeza,Hay%20que%20liderar%20con%20valor.https://www.diarioecordoba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

CÓRDOBA

seguro, siempre que no ocurran episodios meteorológicos extremos de calor y falta de agua, con lo que está afectando ya el cambio climático.

¿Puede crecer el consumo mundial al mismo ritmo que la producción?

Lo que está claro es que necesitamos vender más aceites para que haya un precio de equilibrio digno. Aunque está claro que el consumo no se sube de golpe. Hay que seguir apostando mucho por el concepto salud como gran palanca de consumo en el mercado exterior. Porque el mercado español está muy maduro, entre 450.000 y 550.000 toneladas. Puede crecer en calidad, pero en cantidad es muy difícil.

¿Las nuevas plantaciones de olivar siguen con fuerza en España?

Los nuevos olivares, como se ha visto en esta campaña 2018/2019, están dando la cara. Según nos comentaba Diego Barranco hace poco, con datos de viveros, se estarían plantando cada año en España entre 50.000 y 75.000 nuevas hectáreas de nuevos olivares. Y en cuatro años esas hectáreas te pueden estar sumando 10.000 nuevos kilos de aceituna.

Al olivar tradicional, con estos precios tan bajos, ¿qué futuro le espera?

Mientras no aumente la demanda mundial con fuerza y se sigan con estos precios, el olivar tradicional lo va a pasar muy mal. En el futuro a medio y largo plazo solo tiene dos soluciones. La reconversión para reducir costes, que puede hacerse de forma escalonada. No todo tiene que ser en seto sino que puede ser a intensivo pero mecanizado. Y lograr vender más aceite a nivel mundial con valor para acompañar las mayores producciones.

Y en cuando a la calidad de los aceites producidos, ¿hacia dónde hay que ir?

Hay que conseguir que en tu bodega haya un 80 ó 90% de virgen extra, para poder optimizarla. Ya hay cooperativas que lo están consiguiendo. Es el único argumento de venta que vamos a tener en el futuro frente a otras grasas vegetales mucho más baratas: Virgen Extra y calidad.

Italia, con una producción mínima comparada con la española, sigue teniendo mucha fuerza en el olivar español por sus compras ¿Por qué?

Italia sigue mandando mucho en el mercado pese a no tener mucha producción. No creo que sea negativo. Los del mercado sabemos que cuando desembarcan en el mercado español los italianos suben los precios. Ellos se lo trabajaron y ganaron el mercado hace muchos años antes que nosotros. España debe ser líder mundial el sector pero con cabeza, no a través de precio, precio y precio. Para que un aceite se venda a menos de dos euros, los italianos no pisan ese mercado. Prefieren no vender. Hay que liderar con valor. Y eso lo hicieron hace mucho en Estados Unidos.
https://revistaalmaceite.com/2019/11/06/jose-maria-penco-aemo-espana-debe-ser-lider-mundial-el-sector-pero-con-cabeza-no-a-traves-de-precio-precio-y-precio/#:~:text=Espa%C3%BAa%20debe%20ser%20l%C3%ADder%20mundial%20el%20sector%20pero%20con%20cabeza,Hay%20que%20liderar%20con%20valor.https://www.diarioecordoba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

CÓRDOBA

¿La economía circular en el olivar es otra vía de ingresos de futuro?

Es una tendencia clara que se impondrá en el compostaje de olivar, en cogeneración eléctrica, en pellets... Necesitamos aumentar los ingresos porque quedan años duros. Buscar usos alternativos a la hoja, alperujo, hueso de aceituna. Tener una fábrica de energía durante todo el año con biodigestión del alperujo. Devolverle al olivar lo que nos ha dado. Sin olvidar el oleoturismo. No solo hay que pensar en el aceite de oliva como vía de ingresos.

https://revistaalmaceite.com/2019/11/06/jose-maria-penco-aemo-espana-debe-ser-lider-mundial-el-sector-pero-con-cabeza-no-a-traves-de-precio-precio-y-precio/#:~:text=Espa%C3%B1a%20debe%20ser%20l%C3%ADder%20mundial%20el%20sector%20pero%20con%20cabeza,Hay%20que%20liderar%20con%20valor.https://www.diarioecordoba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

El valor del aceite fresco de Montoro

La finca Pago las Monjas acoge la cuarta edición de la fiesta por la llegada del oro líquido temprano de la variedad nevadillo negro



Autoridades y responsables de la empresa prueban el aceite fresco de la actual campaña. - CASAVI



[Rafael Castro](#)

11/11/2019

La presidenta de AEMO, Recomed (Red Europea de Ciudades del Olivar del Mediterráneo) y alcaldesa de **Montoro**, Ana María Romero, ha presidido en la finca **Pago las Monjas**, de la familia Prieto Reina, la cuarta edición de la **Fiesta del Aceite**

https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/valor-aceite-fresco-montoro_1335515.html

Temprano, una celebración en la que se dan a conocer los aceites más verdes de la campaña.

Comentaba José Manuel Prieto, propietario de la finca, que «este aceite de sierra de Montoro, único como es el **nevadillo negro**, le hace tener un mayor número de polifenoles, por lo que es especialmente beneficioso para la salud». De hecho, está reconocido como **el más saludable de España** y uno de los cuatro mejores del mundo. También resaltó que «queremos que todo el mundo sienta el aceite como algo suyo y nos esperan unos años complicados en el tema de precios, por lo que tenemos que defender lo nuestro, como ocurre con los vinos».

En la fiesta del aceite temprano se ofreció una **cata dirigida** por la japonesa Tomico, destacando la alta calidad de este aceite. La presidenta de AEMO, Ana María Romero, manifestó que «el AOVE es pura medicina, tiene una elaboración muy difícil, y sobre todo el olivar de sierra, todo ello con el añadido de que el kilo de aceite está a 2 euros». Romero afirmó que «el único camino para poder dobligar la situación es la **apuesta por la calidad** y la diferenciación». Pago las Monjas también presentó sus nuevas dosis de multivarietales, con sus diferentes variedades (arbequina, ecológico, nevadillo negro y sikitita). Pago las Monjas fue en el 2018 la **mejor almazara de España** y sus aceites han estado entre los más reconocidos a nivel internacional por Evooleum. Los asistentes visitaron posteriormente la almazara en un ambiente familiar.



El AOVE, protagonista de tres seminarios en Málaga

Jueves 14 de noviembre de 2019

El Hotel Molina Lario de Málaga acogerá el próximo 19 de noviembre tres seminarios sobre branding, medio ambiente y salud en torno al aceite de oliva virgen extra, organizados por la Diputación de Málaga en el marco del proyecto europeo Aristoil, financiado por la Unión Europea a través de fondos FEDER mediante el programa Interreg MED.

En concreto, el seminario "Salud & AOVE", que tendrá lugar a las 18 horas, analizará la importancia del binomio salud y aceite de oliva virgen extra y contará como ponentes con Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en nutrición comunitaria, director técnico de AoveSol; y José Luis Bergillos, ingeniero de caminos, canales y puertos y socio fundador de la Oleocanthal International Society.

Por su parte, el seminario "Medio Ambiente & AOVE", que se celebrará a las 19:15 en el Hotel Molina Lario, abordará la importancia de la sostenibilidad en la producción oleícola de la mano de José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

<https://www.mercacei.com/noticia/51688/actualidad/alrededor-de-200-profesionales-se-forman-en-aove-en-tres-seminarios-tematicos-en-malaga.html>



Finalmente, a las 20 horas se organizará el seminario "Branding & AOVE", que tratará la importancia del etiquetado y diseño de los envases para el aceite de oliva virgen extra. En este encuentro participarán Isabel Cabello y Enrique Moreno, socios fundadores de Cabello x Mure, agencia especializada en branding y packaging de AOVE.



Alrededor de 200 profesionales se forman en AOVE en tres seminarios temáticos en Málaga

Jueves 21 de noviembre de 2019, 11:59h

Málaga acogió el pasado 19 de noviembre tres seminarios temáticos en torno al aceite de oliva virgen extra, en el marco del proyecto europeo [Aristoil](#), financiado por la Unión Europea a través de fondos Feder mediante el programa Interreg MED, y organizados por la [Diputación Provincial de Málaga](#). Estas actividades, en las se abordó la relación del AOVE con el medio ambiente, la salud y el branding, contaron con la presencia de alrededor de 200 participantes entre profesionales relacionados directa o indirectamente con sector, medios de comunicación o representantes políticos de las administraciones local y provincial, así como del sector gastronómico.

ANDALUCÍA.-Málaga.-La Diputación organiza seminarios sobre efectos beneficiosos del aceite de oliva y la importancia del etiquetado

20M EP 22.11.2019

La Diputación de Málaga ha organizado tres seminarios en torno al aceite de oliva virgen extra (AOVE), poniendo en valor sus efectos saludables, así como la importancia del etiquetado y el diseño ...



Seminarios sobre los efectos beneficiosos del aceite de oliva y la importancia del etiquetado y el diseño de los envases organizado por la Diputación de MálagaDIPUTACIÓN

<https://www.20minutos.es/noticia/4064501/0/andalucia-malaga-la-diputacion-organiza-seminarios-sobre-efectos-beneficiosos-del-aceite-de-oliva-y-la-importancia-del-etiquetado/>



Esta actividad forma parte del conjunto de actuaciones que la institución provincial está llevando a cabo en el marco del proyecto europeo Aristoil, financiado por la Unión Europea a través del Feder mediante el programa Interreg MED.

El diputado de Recursos Europeos de la Diputación de Málaga, Juan Álvarez, ha destacado la utilidad de estos talleres, en los que han participado unas 200 personas del sector oleícola de la provincia de Málaga así como consumidores interesados en conocer todas las propiedades beneficiosas del AOVE.

Álvarez ha resaltado el peso que tiene el aceite de oliva en el sector agroalimentario de la provincia y ha añadido que el proyecto europeo Aristoil contribuye a mejorar la calidad de la producción por parte de las almazaras y a aumentar el conocimiento de la ciudadanía sobre los efectos saludables del AOVE.

También el diputado ha dado a conocer los resultados de la metodología desarrollada por la Universidad de Córdoba en el marco de Aristoil para la medición de los componentes fenólicos del aceite (aquellos que han sido declarados por la UE como beneficiosos para la salud), elaborándose un decálogo con las prácticas más recomendables, tanto a nivel agronómico como de elaboración y conservación, para obtener aceites de oliva con alto contenido en fenoles.

El proyecto Aristoil -en el que participa la Diputación de Málaga junto a la Universidad de Córdoba y entidades de Grecia, Italia, Chipre y Croacia- tiene como objetivo general el fortalecimiento de la competitividad del sector del aceite de oliva mediterráneo mediante el desarrollo y la aplicación de

<https://www.20minutos.es/noticia/4064501/0/andalucia-malaga-la-diputacion-organiza-seminarios-sobre-efectos-beneficiosos-del-aceite-de-oliva-y-la-importancia-del-etiquetado/>



metodologías innovadoras de producción y de control de calidad relacionadas con las propiedades protectoras de la salud del aceite de oliva.

TEMÁTICAS

En el seminario 'Salud & AOVE' se analizó la importancia del binomio salud y aceite de oliva virgen extra, contando como ponentes con Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en nutrición comunitaria y director técnico de AoveSol; y José Luis Bergillos, ingeniero de Caminos, Canales y Puertos y socio fundador de la Oleocanthal International Society.

Ambos incidieron en la relevancia de los aspectos culturales, históricos, gastronómicos y económicos aceite de oliva, así como en los resultados de los últimos proyectos de investigación en todo el mundo, que avalan todas sus propiedades saludables y efectos beneficiosos sobre determinadas enfermedades.

Otro de los seminarios, sobre 'Medio Ambiente & AOVE', abordó el factor de la sostenibilidad en la producción oleícola de la mano de José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), dándose a conocer las consecuencias que el cambio climático tiene sobre el cultivo del olivo.

Por otro lado, en el tercer seminario, 'Branding & AOVE', se resaltó la importancia del etiquetado y diseño de los envases para el aceite de oliva virgen extra, participando como ponentes Isabel Cabello y Enrique Moreno, socios fundadores de Cabello x Mure, agencia especializada en 'branding' y 'packaging' de AOVE.