SUR

Así es 'El olivo de Sinfo', el mejor de todo el Mediterráneo

'El olivo de sinfo' se encuentra en Traiguera (Castellón)

El ejemplar español se impone entre 12 candidatos presentados por Italia, Líbano, Túnez, Montenegro, España y Turquía

ISABEL IBAÑÉZDomingo, 5 enero 2020, 10:33

Le llaman **'El olivo de Sinfo', que viene de Sinforosa, pues así se llamaba la abuela materna del dueño** de este hermoso ejemplar, José Manuel Alemany, que ya **ganó el año pasado el concurso de mejor olivo de España**: «Tiene más años que Matusalén. Sabía que era el mejor y el más grande, es impresionante. Una joya con gran categoría», decía entonces. Este agricultor, al que también llaman cariñosamente y por el mismo motivo Sinfo, como a su padre, como al olivo, está ahora aún más satisfecho

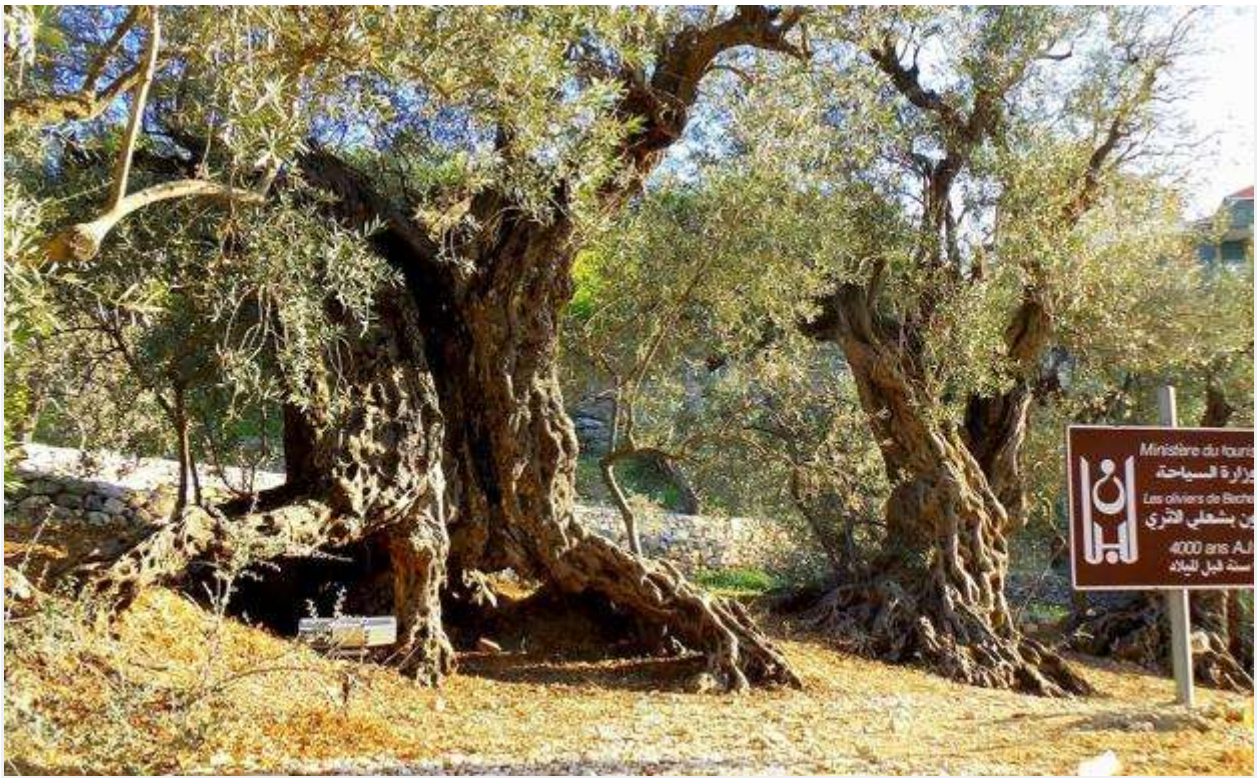
si cabe, tras haberse proclamado vencedor en el I Concurso del Mejor Olivo Monumental del Mediterráneo.

Los miembros del jurado –integrado por especialistas en agronomía de los países participantes– **valoraron «tanto su longevidad, certificada por un perímetro de tronco que supera los diez metros, como su espectacular estampa**, que emerge de la tierra con una peana única por su tamaño y robustez. Un tronco sólido y evocador que dibuja formas imposibles, y una parte aérea majestuosa, sana y capaz de producir buenas cosechas siglo tras siglo». Expertos de la Asociación Española de municipios del Olivo (Aemo) **le calculan unos 2.000 años** y apuntan que, al estar al lado de la Vía Augusta romana, ha sido testigo de numerosos e importantes capítulos de nuestra historia. «Por su impresionante porte, puede afirmarse que es de los más ancestrales de la Península Ibérica y, por ende, de la Cuenca Mediterránea», añaden.

Adivinar la edad

Aun así, la datación de olivos monumentales es una tarea muy compleja. El investigador Antonio Prieto, ingeniero agroforestal y catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid, se ha encargado de fijar la edad de otros olivos del mismo territorio que tienen, concretamente, 1.704, 1.491 y 1.449 años. Pero explica que «no es posible hacer lo mismo con el olivo de Sinfo, al faltarle una parte importante del tronco. Aunque, a la vista del resultado de los otros, podría superar los 2.000 años de vida». Lo que es una realidad es que **el de Sinfo es el olivo con el tronco más grueso de la zona.**

SUR



En segunda posición se colocó el 'Bchaaleh Millenial Olive Tree' del Líbano

«Puede venir quien quiera, eso sí, que no toquen ni una rama», advierte el propietario, que, como es de esperar, lo cuida con mucho cariño. **4.000 litros de agua al año lo mantienen lozano**. «Es mi preferido de los más de 3.000 que tengo, una herencia de mi padrino». Alemany tiene dos hijas, que heredarán los árboles y su pasión.

SUR

Empatado en segunda posición se encuentra ¡The olive tree of Echraf' en Túnez

El olivo de Sinfo se impuso a otros candidatos de «altísimo nivel –según Aemo–, los cuales se pueden considerar leyendas vivas en sus respectivos países». En total, **se presentaron doce ejemplares legendarios procedentes de España, Italia, Túnez, Líbano, Montenegro y Turquía.** Este ejemplar del Baix Maestrat superó en votos al 'Bchaaleh Millenial Olive Tree' de Líbano y al 'The thousand-year-old olive tree of Echraf' de Túnez, que quedaron empatados en segunda posición. Los jurados otorgaban tres, dos y un punto y no podían darlos a ejemplares de sus respectivos países.

Majestuosamente ajeno a toda esta expectación, el olivo de Sinfo sigue creciendo robusto y dando sus frutos. El propietario, que recogerá el premio en febrero, lo tiene muy claro: «Nunca me desprendería de él».

Características de 'El olivo de Sinfo'

Según la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo), es un ejemplar de la variedad Farga injertada sobre acebuche que crece en la Vía Augusta romana, escoltado por otros ejemplares monumentales. «Por su impresionante porte (su tronco supera los

diez metros de perímetro), es de los olivos más ancestrales de la Península Ibérica y la Cuenca Mediterránea». La candidatura fue presentada conjuntamente por el dueño, la Mancomunidad Taula del Senia y el Ayuntamiento de Traiguera.

DIARIO JAEN

Así se vende el aceite de oliva

Italia exporta su Aove a casi cuatro euros, el doble que el español, que baja en picado

AGUSTÍN MUÑOZ
08 ENE 2020 /

El aceite de oliva no pasa por su mejor momento y los precios siguen en caída libre una semana más, donde se situaron en torno a los dos euros por kilo, con el virgen extra en un valor de 2,136; el virgen en 1,814 y el lampante en 1,677, según el sistema Poolred. De esta manera, el producto español se vende casi a la mitad que el Aove italiano, que alcanza los cuatro euros, 3,85. Así que parece evidente que allí saben vender los buenos aceites y, lo que es más importante, cuál es la mejor estrategia de hacerlo.

Aunque no todas son buenas noticias en el país transalpino, ya que también se ha visto afectado por la caída de los precios donde hace un año se situaba en valores que sobrepasaban los cinco euros con picos de hasta seis en algunas fechas de la pasada campaña. Así, el óleo italiano bajó un 40% su valor, un hecho con el que se muestran preocupados e inician acciones y proyectos junto con el Consejo Oleícola Internacional (COI) para intentar reactivarlos de nuevo. Además, en Italia la cosecha se prevé que alcance las 320.000 toneladas.

Por su parte, ya quisiera España y, en concreto, los agricultores jiennenses vivir la crisis de precios que ocurre en el país vecino y no sufrir unos valores mínimos que no alcanzan los umbrales de rentabilidad que alertó la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) en un estudio de 2012 que fijaba en 2,73 euros el coste medio para producir un kilo de aceite, lejos de los precios existentes en la actualidad y que, una semana más, bajan en picado sin dar signos de reactivación en la recta final de la campaña de recogida de aceituna 2019-2020, que acabará igual que empezó, con un valor del aceite en torno a los dos euros.

Por otro lado, Grecia, uno de los principales países productores de aceite de oliva junto con España e Italia, también sufrió un descenso en los precios de venta de su producto en las últimas fechas, aunque se mantiene por encima de los valores españoles con una media de 2,56 el kilo de aceite, 30 céntimos más bajo que hace un año, con lo que es el país que menos ha notado este descenso del mercado de los tres principales productores de aceite de oliva. De esta manera, los españoles son los mayores perjudicados por la crisis oleícola que se verá incrementada con el aumento de aranceles de Estados Unidos, otro motivo más para no ser optimista ante un posible cambio de la situación actual del sector. Así, los olivareros ven cómo, a pocos días de terminar una cosecha más, no saben si será rentable o no por la baja producción de este año que, según el aforo de la Junta de Andalucía, preveía en 455.000 toneladas para la provincia pero que las organizaciones agrarias afirman que será menor la cantidad recogida a final de la temporada 2019-2020.

DIARIO JAEN

CÓRDOBA

MONTORO 3 MUESTRA MONOGRÁFICA DEL SECTOR OLEÍCOLA

La Feria del Olivo tendrá este año un presupuesto de 255.000 euros

Diario CÓRDOBA prepara la 5ª edición de sus premios a empresas y entidades. Alcanza su vigésima edición y también se mantiene respecto a la cita anterior

Ambiente durante la pasada edición, que tuvo lugar en el año 2018. - A.J. GONZÁLEZ

Rafael Castro
08/01/2020

El Consorcio Feria del Olivo de Montoro ha aprobado los presupuestos para la próxima edición, que tendrá lugar en el Patrimonio Comunal Olivarero del 13 al 16 de mayo. Las

cuentas recogen unas partidas equilibradas de 255.000 euros de gastos y otros 255.000 euros de ingresos, igual a la del 2018.

La 20ª edición de la Feria del Olivo de Montoro se alterna con Expoliva (Jaén) y es una de las ferias internacionales del sector oleícola de mayor nivel en España. A ella acuden cada dos años más de 120 expositores. Este año, la muestra espera superar las expectativas de la pasada edición y ocupará una superficie de más de 8.000 metros cuadrados.

Esta cita empresarial está organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo y el Ayuntamiento de Montoro e impulsada por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora, con la colaboración de la Diputación de Córdoba y la Junta de Andalucía, con el objetivo de revalorizar el olivar, como eje cultural, histórico y laboral, al igual que tratar de impulsar e incrementar el consumo de aceite de oliva.

Los expositores que han acudido durante los últimos años a esta muestra han sido de diez regiones españolas y de siete países (Alemania, Francia, Italia, Argelia, Suecia, Marruecos y Turquía) y «tenemos muy buenas expectativas, ya que por segunda vez se llevarán a cabo misiones comerciales a través de Extenda». La alcaldesa montoreña, presidenta del Consorcio Feria del Olivo, de Aemo y Recomed (Red Europea de Ciudadades Olivareras del Mediterráneo) resalta el objetivo puramente empresarial de este encuentro, «donde se conocerán las últimas novedades de la industria auxiliar de la agricultura del olivar (maquinaria, equipos y productos relacionados con el olivar y el aceite de oliva), y hemos solicitado a la Junta acoger el tercer salón del aceite de oliva virgen extra con la muestra y degustación de los cien mejores aceites del mundo». A lo largo de cada edición son numerosos los premios que se entregan en torno a la calidad del aceite de oliva, organizados por Aemo, así como presentación de publicaciones y celebración de jornadas técnicas con temas de actualidad. Por otro lado, Diario CÓRDOBA celebrará la entrega de sus premios en la Feria del Olivo, concretamente el día del acto inaugural, como ha venido ocurriendo durante las cuatro últimas ediciones, con los que este periódico quiere reconocer, en su quinta edición, a las entidades,

empresas y personas que hacen que cada día el sector oleícola sea sinónimo de progreso y desarrollo a nivel medioambiental, empresarial, tecnológico y humano.

Mercaceí
información | aove | olivar

Actualidad

AEMO convoca su premio a la difusión de la cultura del olivo

Jueves 09 de enero de 2020

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) tiene abierta la convocatoria para el concurso con el que cada año premia la difusión de la cultura del olivo, cuyo plazo de inscripción finalizará el próximo 15 de abril.

Con este premio, AEMO pretende reconocer y valorar los trabajos y acciones de promoción y difusión de la cultura del olivo, así como estimular su desarrollo.

Podrán optar a este premio todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que consideren haber realizado una labor relevante en cualquier aspecto relacionado con la promoción y difusión de la cultura del olivo.

A su vez, se aceptarán las candidaturas presentadas por otras personas, siempre que cuenten con la autorización del autor del trabajo para que, en caso de resultar premiado, acepte el premio y se haga público el fallo.

https://www.lavanguardia.com/vida/20200117/472930292326/el-olivar-de-montana-el-oro-liquido-de-alta-calidad.html

AEMO convoca el XVIII Premio a la difusión de la cultura del olivo 2020

09/01/2020

La **Asociación Española de Municipios del Olivo**, una red de pueblos y provincias distribuidas por la geografía nacional olivarera, tiene el objetivo de posicionar al olivo como seña de identidad. Por ello, AEMO convoca desde hace 17 años estos premios a la cultura con el ánimo de valorizar y ensalzar el cultivo del olivo, su entorno y sus gentes.

De este modo, con esta nueva edición del concurso se continúa reconociendo y valorando los trabajos y acciones de promoción y difusión de la Cultura del Olivo, así como estimulando su desarrollo.

La inscripción debe hacerse antes del del 15 de abril de 2020. Pueden consultarse las bases del concurso en **este enlace**.

https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/262397-AEMO-convoca-el-XVIII-Premio-a-la-difusion-de-la-cultura-del-olivo-2020.html

Asociación de Emisoras Municipales y Ciudadanas de Andalucía de Radio y Televisión
35 AÑOS de COMPLICIDAD
RED OLA Onda Local de Andalucía
MÁS DE 100 MEDIOS CIUDADANOS
AGENCIA de NOTICIAS LOCALES y CIUDADANAS de ANDALUCÍA

El Olivo de Arroyo Carnicero de Casabermeja, en Málaga, es el primero en Andalucía en recibir el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España

Publicado el 13 enero 2020, a las 11:50

Imprimir

CONCHI MUÑOZ- Universidad de Córdoba

Se trata de un ejemplar de tres troncos con más de 7 metros de perímetro cada uno, datado de milenario por la Universidad de Córdoba.

Conchi Muñoz, profesora del Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba, elaboró una tesis sobre este tesoro de Casabermeja. Esta variedad de olivo se sitúa, especialmente, en las zonas de Málaga y Almería por el tipo de agricultura de estas zonas. La mayoría de estos olivos se han conservado por el valor sentimental más que por su productividad. El de Casabermeja, además, se encuentra injertado en un olivo silvestre.

SUR

Vélez-Málaga homenajea al aceite de oliva verdial de Periana

La edil de Cultura, Cynthia García, con un cartel de la exposición. / SUR

El Museo de la Ciudad organiza un ciclo de conferencias, talleres, catas y visitas guiadas en torno a esta variedad autóctona de la Axarquía

EUGENIO CABEZAS Martes, 14 enero 2020, 23:36

El Museo de Vélez-Málaga acoge, por tercer año consecutivo, el 'Mes del Aceite', que se celebrará durante este mes de enero, dentro de las actividades que componen la oferta cultural del municipio y en línea con la apuesta municipal de consolidar a

SUR

Vélez-Málaga como 'Ciudad de la Cultura' y 'Capital Gastronómica de la Axarquía'. La concejala de Cultura, Cynthia García, presentó los detalles del programa de actividades del evento, compuesto de conferencias, talleres, catas y visitas guiadas basadas en la riqueza histórica y las múltiples propiedades del aceite de oliva virgen extra, destacando los valores del aceite verdial de Periana.

La edil señaló que el Muvel se ha convertido en un espacio «dinámico», que no solo alberga actividades relacionadas con la arqueología de las distintas épocas vividas en nuestra comarca sino que también «acoge eventos que rinden homenaje a productos importantes de nuestra comarca como es la uva pasa y el aceite verdial, que aportan gran valor a nuestra gastronomía y a nuestro patrimonio histórico y es de recibo potenciarlo desde Vélez-Málaga, como capital de la Axarquía".

García explicó que en la programación de este año el protagonismo lo adquiere el aceite verdial y la defensa del olivar de montaña, del que se compone gran parte del paisaje de la Axarquía y cuya producción y rentabilidad hoy en día es baja. «Por ello desde las administraciones públicas debemos defender y apoyar su consumo y realzar este producto estrella que tenemos en la Axarquía», afirmó.

Las diferentes actividades que componen la tercera edición del 'Mes del Aceite' se iniciarán con su inauguración el día 16 de enero a las 20.00 horas, cuando tendrá lugar la primera de las conferencias titulada **'Manifiesto de apoyo al olivar de montaña de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**' y en la cual participarán destacados miembros de la Asociación. La semana siguiente, el 21 de enero, se celebrará la ponencia 'Agricultores y olivar de montaña', impartida por Francisco Liceras Valencia, técnico de la Cooperativa San Isidro de Periana.

El día 23 de enero tendrá lugar un almuerzo en el Castillo del Marqués, basado en productos autóctonos y vinculados al aceite de oliva, para el cual es necesario realizar previa reserva a través del número teléfono 951 289 839. Ese mismo día, por la tarde,

se celebrará una cata de aceite en el Muvel, a cargo de Francisco Alcántara Muñoz, técnico de la Cooperativa San Isidro de Periana.

El mes del aceite verdial finalizará el 25 de enero con la visita guiada por la ruta de los olivos milenarios de Periana y la Cooperativa Aceitera de Mondrón, donde también se realizarán catas didácticas dirigidas por Alfredo Rivero, químico de laboratorio agroalimentario. Para participar en las visitas es necesaria la inscripción previa a través del email muvel@velezmalaga.es

La edil de Cultura quiso agradecer especialmente al Ayuntamiento de Periana y a su alcalde, Rafael Torrubia, la inestimable colaboración para la organización y puesta en marcha de este proyecto cultural comarcal en Vélez-Málaga, así como la colaboración del la Escuela de Hostelería del Castillo del Marqués, que se incorpora este año a la iniciativa. Del mismo modo, agradeció su apoyo y esfuerzo al director del Muvel, a todos los ponentes y a los diferentes colectivos que participan en la actividad, como CEDER Axarquía, Aceites Mondrón, La Almazara y Aceite Periana.

La sesión inaugural del 'III Mes del Aceite del Muvel' tendrá lugar el jueves 16 de enero, a las 20.00 horas, en el Museo de Vélez-Málaga y será presidida por el alcalde de Vélez-Málaga, Antonio Moreno Ferrer, al que acompañarán el alcalde de Periana y la concejala de Cultura. Seguidamente tendrá lugar la **conferencia 'Manifiesto de apoyo al olivar de montaña de AEMO', de la mano de Ana María Romero, presidenta de la Asociación**, a la que acompañarán miembros de otras asociaciones y entidades como IFAPA y OLEARUM.

DIARIO JAEN

Unos precios de otro tiempo

15 ENE 2020

La campaña de recogida de aceituna toca a su fin y los negros nubarrones de los precios del aceite de oliva en el mercado mundial siguen presentes. Además, las medidas adoptadas son ineficaces y el almacenamiento, con la cuota actual, es como tapar el sol con un dedo. Las gráficas sobre la evolución del precio del aceite de oliva son elocuentes y retrotraen a los productores a las cifras de 2011. La unanimidad de las organizaciones agrarias al destacar la situación de excepcionalidad que se vive es el altavoz a la honda preocupación que tienen actualmente los agricultores. La semana pasada, el precio medio de venta del aceite de oliva se situó por debajo de los dos euros por kilo. De esta forma, el virgen extra se vendió a 2,02; el virgen a 1,75 y el lampante a 1,66, según el Observatorio de Precios de la Fundación del Olivar (Poolred). Con estos precios, y en función de los estudios de la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, la producción está muy por debajo del umbral de rentabilidad que se fijaba, en 2012, en 2,73 euros el coste medio para producir un kilo de aceite, lejos de los márgenes actuales. Ante esta situación, numerosas fincas en la provincia tienen su viabilidad comprometida, dado su tamaño o la dificultad orográfica para extraer el zumo. El Gobierno debe tener como objetivo básico trasladar la preocupación del sector porque se pone en juego el sustento económico de muchas familias que viven directamente del olivar, amén de que en la provincia se fija así la población en buena parte del ámbito rural. Si ni el Gobierno ni la Unión Europea articulan los mecanismos necesarios de regulación, el sector debe movilizarse porque la provincia se juega su presente en los mercados.

https://www.diariocordoba.com/noticias/altoguadalquivir/feria-olivo-destinara-255-000-euros-proxima-edicion-mayo_1348177.html

Mercacei
información | aove | olivar

Actualidad

Recta final de EVOOLEUM Awards: Por qué debes inscribirte en el mejor concurso a la calidad del AOVE del mundo

Jueves 16 de enero de 2020,

A falta de cinco semanas para que se cierre el plazo de inscripción de la edición 2020 del Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, hablamos con Juan A. Peñamil y José María Penco, editor de la *Guía EVOOLEUM* y director del concurso, respectivamente, acerca de los argumentos que hacen de EVOOLEUM un concurso diferente y único en el mundo.

Comencemos hablando de la gran repercusión obtenida por la campaña de comunicación en medios desarrollada por Grupo Editorial Mercacei a propósito del concurso y la Guía EVOOLEUM. ¿Cuáles son las claves que explican semejante éxito?

J.A. Peñamil: EVOOLEUM ha conseguido algo increíble e inédito: que todos los medios de comunicación y consumidores terminen el año hablando de AOVE. La campaña sin precedentes que hemos llevado a cabo ha permitido que EVOOLEUM haya protagonizado la portada digital de la prensa más importante y prestigiosa (*El País*, *El Mundo*, *ABC*...), así como de la mayoría de radios y televisiones (*TVE*, *Cadena*

https://www.mercacei.com/noticia/51974/actualidad/recta-final-de-evooleum-awards-2020:-por-que-debes-inscribirte-en-el-mejor-concurso-a-la-calidad-del-aove-del-mundo.html

SER, *RNE*…), poniendo en valor la calidad de los 100 mejores AOVEs del mundo y la cultura del virgen extra. Hablamos de más de 100 millones de impactos, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas, y un valor económico que ronda los 600.000 euros, cifras impensables hasta ahora, no sólo en nuestro sector, sino en el ámbito agroalimentario y gastronómico en general. Durante el mes de diciembre, miles de consumidores acudieron a las tiendas preguntando por "el mejor virgen extra del mundo", según nos han confirmado los responsables de los establecimientos y puntos de venta más representativos.

José Mª Penco: A día de hoy, la *Guía EVOOLEUM* es la auténtica referencia internacional en lo que se refiere al AOVE, como lo es la *Guía Parker* en el vino. Y esto constituye un motivo de legítimo orgullo para nosotros -AEMO y Grupo Editorial Mercacei- como organizadores del concurso. Pero, sobre todo, supone un enorme espaldarazo para los productores y empresas que han situado sus vírgenes extra en el TOP100 de EVOOLEUM, que cuentan con la mejor plataforma posible de promoción y ven incrementadas sus ventas de manera sustancial una vez se conocen los resultados. Sobre todo, nos alegramos por ellos, porque supone el mejor reconocimiento a su trabajo y esfuerzo, a su apuesta inequívoca por la calidad.

¿En qué se diferencia EVOOLEUM del resto de concursos y cuáles son sus puntos fuertes?

José Mª Penco: Son tres los aspectos que nos distinguen de los demás. En primer lugar, nuestra contrastada vocación internacional, tanto en las marcas que compiten como en el jurado que las valora. En segundo lugar, la absoluta rigurosidad del proceso de evaluación, el más objetivo posible, que ofrece todas las garantías. Por último, cabe destacar el intenso trabajo postconcurso, que culmina con la publicación de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, pionera y única en el mundo, que encumbran a los aceites elegidos al olimpo de la excelencia.

Juan A. Peñamil: Al margen de lo que apunta José María, la principal diferencia y una de sus grandes fortalezas es la intensa labor de promoción que se hace del concurso y de sus resultados, más allá del periodo de inscripción. Cuando se conoce el TOP100 es cuando comienza el trabajo más importante. Y de él se benefician los productores, que

experimentan un autentico *boom* de ventas y de imagen de marca, y el propio consumidor.

¿Alguna novedad en esta quinta edición?

José Mª Penco: Tendremos hasta 25 reputados catadores en nuestro jurado, frente a los 20 de las anteriores ediciones. Esto se debe al creciente número de muestras lo que nos obliga a aumentar el número de jueces para así garantizar una evaluación lo más objetiva posible en nuestras intensas sesiones de cata.

Asimismo, en esta edición realizaremos un análisis completo de todos los compuestos fenólicos del TOP100, con la colaboración de la Universidad de Córdoba, y en la *Guía EVOOLEUM* destacaremos mediante un nuevo icono aquellos que resulten con mayores concentraciones, es decir, los más saludables.

¿Por qué una marca de AOVE debería presentarse a EVOOLEUM Awards?

José Mª Penco: En apenas cinco años, EVOOLEUM se ha convertido en sinónimo de rigor, objetividad y prestigio. Aquí no hay trampa ni cartón. Y no lo decimos nosotros, sino los productores que se presentan al concurso. Para ellos, formar parte del selecto club que es el TOP100 supone un motivo de orgullo, reconocimiento y notoriedad de marca. Y de un significativo aumento de las ventas, claro está, de lo cual nos congratulamos.

Juan A. Peñamil: Porque va a participar en un concurso único en el mundo del que resulta una Guía y una *app* con una proyección y distribución internacional igualmente únicas.

El plazo de inscripción finaliza el próximo 27 de febrero. ¿Qué previsiones manejan en esta recta final?

José Mª Penco: Ciertamente, estamos muy satisfechos con el ritmo de inscripciones, que están superando, una vez más, las de la anterior edición. Y también celebramos que el origen de los aceites presentados a concurso sea cada vez más variado, puesto que estamos recibiendo muestras de destinos tan lejanos como China, Japón o Argentina; todo ello nos hace pensar que en esta quinta edición superaremos la veintena de países, lo que otorga diversidad y singularidad al concurso.

¿Por qué está considerada la *Guía EVOOLEUM*, editada en inglés y castellano, la más influyente del mundo?

Juan A. Peñamil: Porque no existe en el mercado un producto editorial de estas características que ponga en valor a los mejores AOVEs del mundo y difunda la cultura saludable y gastronómica en torno al virgen extra. Una Guía práctica a la vez que pedagógica que se distribuye de forma directa -7.000 ejemplares- entre los importadores, consultores y chefs de todo el mundo, entre ellos 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista *The World's 50 Best Restaurants*, además de tiendas gourmet y establecimientos delicatessen de todo el mundo. Sin olvidar la *app* de EVOOLEUM, totalmente gratuita y que en la edición anterior obtuvo 85.000 descargas, una herramienta de gran valor al alcance de la mano en cualquier lugar del mundo que permite consultar a golpe de click los contenidos de la Guía y los 100 mejores AOVEs del mundo.

Para concluir, hablemos de la Gala de Entrega de los EVOOLEUM AWARDS, que en apenas dos ediciones ya se ha convertido en el evento del año en el sector…

Juan A. Peñamil: Estamos muy satisfechos de que la Gala de Entrega de los EVOOLEUM Best of Class Awards se haya convertido, como constantemente me repiten, en uno de los acontecimientos más singulares y glamourosos del sector. Un evento, presentado por la conocida presentadora de Informativos de LaSexta, Cristina Villanueva, en el que también entregamos los EVOOLEUM Packaging Awards y el Premio Especial Embajador del AOVE, que en la pasada edición recayó en el chef Diego Guerrero (dos estrellas Michelin) y en la directora de cine Isabel Coixet, ambos grandes amantes del virgen extra. Siempre intentamos elegir un espacio moderno y atractivo, como es el propio AOVE, y para nosotros fue un honor que en la pasada edición acudiera el Ministro de Agricultura y la Consejera de Agricultura de Andalucía, entre otras muchas personalidades, porque pone de manifiesto el poder de atracción que ejerce el aceite de oliva virgen extra, el auténtico *SUPERALIMENTO* del siglo XXI.

CÓRDOBA

ALTO GUADALQUIVIR

La Feria del Olivo destinará 255.000 euros a la próxima edición de mayo

El presupuesto es igual que en la anterior cita, que fue hace dos años y que se alterna con Expoliva (Jaén)

Un momento de la celebración de la pasada edición. - A.J. GONZÁLEZ

Rafael Castro

16/01/2020

El Consorcio Feria del Olivo de Montoro ha aprobado los presupuestos para la próxima edición, que tendrá lugar en el Patrimonio Comunal Olivarero del 13 al 16 de mayo. Serán 255.000 euros de gastos, igual a la del 2018.

La Feria del Olivo de Montoro se alterna con Expoliva (Jaén) y es una de las ferias internacionales del sector oleícola de mayor nivel en España. A ella acuden cada dos años más de 120 expositores. Este año, la muestra espera superar las expectativas de la pasada edición y ocupará una superficie de más de 8.000 metros cuadrados.

Esta cita está organizada por el Consorcio de la Feria del Olivo y el Ayuntamiento de Montoro e impulsada por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Club Recreativo Cultural Ilígora, con la colaboración de la Diputación y la Junta de Andalucía, con el objetivo de revalorizar el olivar, como eje cultural, histórico y laboral, al igual que tratar de impulsar e incrementar el consumo de aceite de oliva.

Los expositores que han acudido durante los últimos años a esta muestra han sido de diez regiones españolas y de siete países (Alemania, Francia, Italia, Argelia, Suecia,

Marruecos y Turquía) y «tenemos muy buenas expectativas, ya que por segunda vez se llevarán a cabo misiones comerciales a través de Extenda». La alcaldesa montoreña, presidenta del Consorcio Feria del Olivo, de Aemo y Recomed (Red Europea de Ciudadades Olivareras del Mediterráneo) resalta el objetivo puramente empresarial de este encuentro, «donde se conocerán las últimas novedades de la industria auxiliar de la agricultura del olivar (maquinaria, equipos y productos relacionados con el olivar y el aceite de oliva), y hemos solicitado a la Junta acoger el tercer salón del aceite de oliva virgen extra con la muestra y degustación de los cien mejores aceites del mundo». A lo largo de cada edición son numerosos los premios que se entregan en torno a la calidad del aceite de oliva, organizados por Aemo, así como presentación de publicaciones y celebración de jornadas técnicas con temas de actualidad. Por otro lado, Diario CÓRDOBA celebrará la entrega de sus premios, concretamente el día del acto inaugural, como ha venido ocurriendo durante las cuatro últimas ediciones, con los que este periódico quiere reconocer, en su quinta edición, a las entidades, empresas y personas.

La Opinión DE MÁLAGA

El olivar de montaña, un aceite de alta calidad

La montañosa provincia de Málaga cuenta con ejemplares "posiblemente tienen hasta mil años, seres vivos que tienen más años que una catedral"

Isabel Díaz (Efe) 17.01.2020 |

A mano y con escalera. En muchos lugares de la Sierra de las Nieves, Serranía o la Axarquía, la forma de recoger aceituna no ha cambiado. **Josemi Sepúlveda**

Las empinadas pendientes de este tipo de cultivo tradicional impide el uso de maquinaria, lo que incrementa el coste de producirlo.

El **olivar de montaña** es un cultivo tradicional en Andalucía cuya característica particular es el **terreno irregular** para su plantación, con desniveles del 35 al 40 por ciento, unas peculiaridades que dificultan su recogida pero que **dotan a las aceitunas de una serie de propiedade**s que dan una **alta calidad al aceite**.

La importancia de este tipo de cultivo ha sido tratada por expertos en una conferencia en el **Museo de Vélez-Málaga** en la que **se han analizado sus cualidades, sus oportunidades** y las posibles soluciones ante una situación cada vez más complicada en el **campo andaluz**.

El presidente de la asociación Olearum, Cultura y Patrimonio, **Francisco Lorenz**o, ha explicado a Efe que, por las características del terreno, **el olivar de montaña no cuenta**

con medios mecánicos para su recogida como sí ocurre con el olivar intensivo en zona llana, una diferencia que afecta a la calidad de su aceite según investigaciones recientes.

Lorenzo ha señalado que un estudio realizado por la **Universidad de Córdoba** pone de manifiesto que **los aceites de olivares de montaña obtenidos a partir de 400 metros** de altitud **son más ricos en fenoles**, con lo cual son aceites **más saludables**, y que además transmiten **mucho más sabor y olor,** son más fragantes y más resistentes.

Ha señalado la importancia de los **olivares monumentales**, que cuentan con **ejemplares que "posiblemente tienen hasta mil años**, seres vivos que tienen más años que una catedral" y que conforman el paisaje de los campos andaluces, que **pueden ser un atractivo turístico pero "de manera sostenible y sin dañar"** este cultivo de gran valor patrimonial.

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo, **José María Penco**, ha reconocido que este tipo de cultivo cuenta con "un problema grave en los últimos diez años", ya que **los costes de producción del olivar de montaña son de 3,40 euros el kilo de aceite** mientras que los de **terreno llano intensivo** tienen unos costes asociados de 1,30 a 1,40 euros el kilo.

"El **precio medio** de compra del aceite en los últimos años ha estado en torno a **2,10-2,20 euros el kilo**, el olivar de montaña tiene un problema muy grande por **falta de rentabilidad**", ha señalado Penco, que **ha reclamado fórmulas para que este tipo de olivar tenga una remuneración diferente tanto** "por el valor del producto como con políticas de ayudas en la nueva PAC".

Penco ha asegurado que "**no hay otra solución que pagar con mayor valor en el mercado**" el producto del olivar de montaña y que la única forma de conseguirlo es "con la calidad y también con la producción ecológica".

Por su parte, la investigadora del Instituto de Investigación de Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) **Angjelina Belaj** ha subrayado la importancia de las **variedades locales en el olivar de montaña**, muchas las cuales "son desconocidas y son una seña de identidad porque están ahí desde hace siglos, muchos de ellos olivos monumentales" con un gran valor.

https://www.laopiniondemalaga.es/municipios/2020/01/17/olivar-montana-aceite-alta-calidad/1139289.html

Belaj ha reconocido que **este tipo de olivar es "una fuente importante de diversidad** para caracteres de interés agronómico como **resistencia a plagas y enfermedades** o como estudios de cara a futuros cambios climáticos", un interés que recae tanto en el campo de la investigación como en la práctica.

Para la **investigación**, primero **deben identificar "un olivo diferente" de las variedades que el IFAPA** alberga en su banco de **germoplasma mundial de olivo en Córdoba**, este material lo propagan, lo mantienen en colección, lo estudian y lo comparan "en diferentes puntos de Andalucía para saber su valor agronómico".

"Animaría a las personas que trabajan el **olivar de montaña a que no se olviden de que**, además de tener un olivar que les trae recuerdos con valor sentimental y familiar, también t**ienen un patrimonio genético con valor científico** y **práctico**", ha asegurado Belaj, que ha animado a la puesta en valor de este tipo de cultivo.

LA VANGUARDIA

El olivar de montaña, el oro líquido de alta calidad

0

REDACCIÓN
17/01/2020 11:42
Isabel Díaz

Vélez-Málaga (Málaga), 17 ene (EFE).- El olivar de montaña es un cultivo tradicional en Andalucía cuya característica particular es el terreno irregular para su plantación, con desniveles del 35 al 40 por ciento, unas peculiaridades que dificultan su recogida pero que dotan a las aceitunas de una serie de propiedades que dan una alta calidad al aceite.

La importancia de este tipo de cultivo ha sido tratada por expertos en una conferencia en el Museo de Vélez-Málaga en la que se han analizado sus cualidades, sus oportunidades y las posibles soluciones ante una situación cada vez más complicada en el campo andaluz.

El presidente de la asociación Olearum, Cultura y Patrimonio, Francisco Lorenzo, ha explicado a Efe que, por las características del terreno, el olivar de montaña no cuenta con medios mecánicos para su recogida como sí ocurre con el olivar intensivo en zona llana, una diferencia que afecta a la calidad de su aceite según investigaciones recientes.

Lorenzo ha señalado que un estudio realizado por la Universidad de Córdoba pone de manifiesto que los aceites de olivares de montaña obtenidos a partir de 400 metros de altitud son más ricos en fenoles, con lo cual son aceites más saludables, y que además transmiten mucho más sabor y olor, son más fragantes y más resistentes.

Ha señalado la importancia de los olivares monumentales, que cuentan con ejemplares que “posiblemente tienen hasta mil años, seres vivos que tienen más años que una catedral” y que conforman el paisaje de los campos andaluces, que pueden ser un atractivo turístico pero “de manera sostenible y sin dañar” este cultivo de gran valor patrimonial.

https://www.lavanguardia.com/vida/20200117/472930292326/el-olivar-de-montana-el-oro-liquido-de-alta-calidad.html

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo, José María Penco, ha reconocido que este tipo de cultivo cuenta con “un problema grave en los últimos diez años”, ya que los costes de producción del olivar de montaña son de 3,40 euros el kilo de aceite mientras que los de terreno llano intensivo tienen unos costes asociados de 1,30 a 1,40 euros el kilo.

“El precio medio de compra del aceite en los últimos años ha estado en torno a 2,10-2,20 euros el kilo, el olivar de montaña tiene un problema muy grande por falta de rentabilidad”, ha señalado Penco, que ha reclamado fórmulas para que este tipo de olivar tenga una remuneración diferente tanto “por el valor del producto como con políticas de ayudas en la nueva PAC”.

Penco ha asegurado que “no hay otra solución que pagar con mayor valor en el mercado” el producto del olivar de montaña y que la única forma de conseguirlo es “con la calidad y también con la producción ecológica”.

Por su parte, la investigadora del Instituto de Investigación de Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) Angjelina Belaj ha subrayado la importancia de las variedades locales en el olivar de montaña, muchas las cuales “son desconocidas y son una seña de identidad porque están ahí desde hace siglos, muchos de ellos olivos monumentales” con un gran valor.

Belaj ha reconocido que este tipo de olivar es “una fuente importante de diversidad para caracteres de interés agronómico como resistencia a plagas y enfermedades o como estudios de cara a futuros cambios climáticos”, un interés que recae tanto en el campo de la investigación como en la práctica.

Para la investigación, primero deben identificar “un olivo diferente” de las variedades que el IFAPA alberga en su banco de germoplasma mundial de olivo en Córdoba, este material lo propagan, lo mantienen en colección, lo estudian y lo comparan “en diferentes puntos de Andalucía para saber su valor agronómico”.

“Animaría a las personas que trabajan el olivar de montaña a que no se olviden de que, además de tener un olivar que les trae recuerdos con valor sentimental y familiar, también tienen un patrimonio genético con valor científico y práctico”, ha asegurado Belaj, que ha animado a la puesta en valor de este tipo de cultivo.EFE

https://www.lavanguardia.com/vida/20200117/472930292326/el-olivar-de-montana-el-oro-liquido-de-alta-calidad.html

LA VANGUARDIA

DIARIO JAEN

1. Al Día

A la carretera para protestar contra los bajos precios

El 30 de enero habrá movilizaciones en la provincia por la crisis del sector oleícola

IVÁN FUENTES
18 ENE 2020 /

El sector oleícola no aguanta más. Tras una cosecha inferior a la de la temporada pasada, unidas a los bajos precios de mercado del aceite de oliva que se sitúan en torno a los dos euros, las organizaciones agrarias no esperan más para salir a la calle y protestar contra la profunda crisis que atraviesan los agricultores jiennenses y que está generando pérdidas enormes. De esta manera, el próximo 30 de enero habrá movilizaciones en las carreteras de la provincia para pedir a los gobiernos andaluz, español y europeo que cambien la situación del sector oleícola. Así, después de la reunión mantenida por Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de Asaja; Luis Ávila, secretario general de COAG; Cristóbal Cano, secretario general de UPA; Enrique Delgado, secretario general de Infaoliva, e Higinio Castellano, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias, se ha planificado un calendario de actuaciones para revertir el estado actual de los olivareros.

De esta manera, las acciones no pararán hasta que se logre una reactivación de los precios que aseguren a los agricultores, al menos, el umbral de rentabilidad en sus cosechas, marcado por la venta del aceite de oliva virgen extra a partir de los 2,73 euros el kilo, según indica la Asociación de Española de Municipios del Olivo (AEMO). La primera de ellas será el próximo 30 de enero y el objetivo es paralizar la provincia de Jaén, echándose a las principales vías de comunicación, aunque intentando causar el menor perjuicio a los ciudadanos.

La crisis de bajos precios en origen del aceite de oliva y la falta de medidas que permitan revertir esta situación han hecho que las tres organizaciones agrarias, las cooperativas y los industriales —todas las piezas dentro del sector— vuelvan a convocar nuevas acciones de protesta en la calle. De ahí que los olivareros hagan un llamamiento a la masiva participación de las movilizaciones previstas para el día 30, porque ahora más que nunca necesitan el apoyo de toda la sociedad. Además, recuerdan que el precio del aceite comenzó a caer desde marzo de 2018, después de una situación de lluvias inusuales y que, desde entonces, no ha remontado. Los márgenes de rentabilidad están muy comprometidos ya que por debajo de los 2,73 euros no es rentable el cultivo, especialmente el olivar tradicional, mayoritario en la provincia.

El sector olivarero unido quiere poner freno a esta tendencia a la baja de los valores del aceite de oliva y que las administraciones pongan en marcha, de una vez por todas, los

mecanismos legales que se encuentran a su alcance para conseguir una estabilidad en los mercados. Entre ellos, la actualización de los precios de desencadenamiento del almacenamiento privado o la aplicación del supuesto de “graves perturbaciones del mercado”; el comienzo de la extensión de la norma a través de la Interprofesional del Aceite de Oliva, en la que está todo el sector; una eficaz medida de autorregulación que suponga una revolución al hacer obligatoria la retirada del Aove en campañas excedentarias a favor de cosechas deficitarias; la lucha y prohibición de la venta a pérdidas y la adecuación de la Ley de la Cadena Alimentaria, entre otras muchas medidas.

La práctica totalidad de los agricultores y ganaderos están inmersos en una grave crisis de rentabilidad. Ese desequilibrio de la cadena agroalimentaria está llevando al límite a miles de familias que se dedican a la producción de alimentos en toda España. A ello se suman los anuncios de recortes en las ayudas provenientes de la Unión Europea, la imposición de barreras comerciales a nivel global que ponen trabas a las exportaciones como los aranceles de Estados Unidos. Asimismo, a este contexto, repleto de hostilidades, se suman los resultados de 2019, uno de los más negativos que se recuerdan para el sector, con una pérdida de renta agraria cercana al 9%, y con constantes informaciones en muy diversos ámbitos que configuran una “coyuntura dramática” para los agricultores y ganaderos. “Urge tomar medidas de apoyo ante los ataques que estamos sufriendo”, explicaron desde las organizaciones profesionales agrarias Asaja, COAG y UPA. “No podemos esperar ni un día más”, aseguraron. Así, quieren lanzar un “mensaje rotundo” a las administraciones a todos los niveles: comunitario, nacional y regional, así como al resto de los actores de la cadena agroalimentaria. Las movilizaciones comenzarán el 30 de enero y se desarrollarán en diversas zonas del país. Los convocantes señalaron la importancia de que todo el sector trabaje unido en defensa de su futuro, que si no se toman medidas urgentes, ven “muy negro”. Las protestas pretenden ser un “punto de inflexión” ante las dinámicas que están llevando a la ruina al sector.

DIARIO JAEN

“Entre todos lo mataron y él solo se murió”

19 ENE 2020 /

Si ustedes han visto alguna vez una subasta de pescado en lonja costera, habrán observado que es una subasta “a la baja”, es decir, el precio inicialmente es alto pero comienza a bajar vertiginosamente, hasta que un comprador lo para, realizando la compra. Es sobrecogedor pensar que algo tan esforzado y sufrido como la pesca y el esfuerzo del pescador de varios días, pueda resolverse en segundos, y a la baja. En ese mismo carrusel de precios estamos viviendo los olivareros desde hace años, a la baja, aunque lentamente, día tras día, semana y mes, año tras año, según el “PoolRed” —sistema de información de precios en origen del aceite de oliva—, que aunque no fija precios, sí que es un buen indicador diario del precio medio de venta del aceite de oliva en los mercados mayoristas, del producto al por mayor, entre productores y distribuidores. El oro líquido envasado carece, hasta la fecha, de medidor medio de sus precios de ventas en los lineales de los supermercados nacionales y extranjeros. La variable precio es de vital importancia para fomentar el intercambio y el comercio, permitiendo que las personas puedan desarrollarse y poder vivir, por lo tanto; es, en cierta medida, un indicador no sólo económico sino también social que mide el estado de bienestar de una sociedad.

Ante los patéticos dos euros que marca actualmente la media de todas las categorías de precios en el aceite de oliva, nos hacemos personal y colectivamente multitud de dudas y angustiosas preguntas... A la preguntas ¿quién fija los precios en el aceite de oliva? ¿Por qué bajan los precios por debajo de costes? ¿Qué o quiénes son los culpables? Y sobre todo, ¿qué podemos hacer para mejorar la actual situación sostenida de crisis en el olivar? A estas gruesas preguntas, no me considero sobrado para responder, aunque manejo —como todos los olivareros— mis propias recetas, como las tenemos de cómo mejor forma hacer las podas, los tratamientos o cualquier operación olivarera. Pero reservándome, prudentemente, mis opiniones, en esta crítica situación acudimos a las opiniones de nuestros “gurús” aceiteros, a algunos de los más importantes profesionales del sector, y su opinión expresada públicamente en medios.

Las causas del problema. “Los bajos precios se explican porque la oferta que supera a la demanda. Para bien o para mal, el mercado libre de oferta y demanda es así”. (Gonzalo Guillén, consejero delegado y director general del grupo Acesur).

DIARIO JAEN

—“Existe un gran desequilibrio entre la oferta, muy atomizada, y la distribución, más concentrada”. (Cristóbal Gallego, presidente de Jaencoop y presidente del sector oleícola de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén).

—“Se trata de un desajuste estructural entre oferta y demanda durante las últimas campañas, mientras que el consumo ha seguido su evolución gradual, la superficie destinada a olivicultura ha experimentado un crecimiento que se ha trasladado a la producción”. (Juan Vilar Hernández, analista oleícola internacional, CEO de Juan Vilar Consultores Estratégicos y profesor permanente de la UJA).

—“Cometemos el error de creer que al ser líderes en producción y en comercialización vamos a serlo también en valor”. (Juan Gadeo, presidente del Consejo de Administración de Grupo Interóleo).

—“Podría ser que el precio va ligado a la producción del país propio, donde en años de buena cosecha y perspectivas es más bajo y a la inversa”. (Luis Miguel Algar, director de Compras de Deóleo).

—“En mi opinión es básicamente ley de oferta y demanda. La oferta mensual en España es superior a la demanda y presiona los precios a la baja. En la actualidad estamos en un proceso de aumento de producción generalizado, tanto en España como en otros países; ello se debe a las nuevas plantaciones, así como al incremento de la superficie de regadío en el olivar tradicional, sin olvidar las nuevas prácticas agrícolas que reducen la vecería y mejoran la productividad”. (Jesús Cuervas, CEO de Jesús Cuervas, Aceites y Derivados).

Soluciones. “A corto plazo la única manera de revertir la situación es no vender por debajo de costes. A medio plazo debería implementarse la autorregulación del sector a través de la Interprofesional, así como la activación del almacenamiento privado, pero con precios actualizados a la realidad. A largo plazo la única solución es ampliar mercados exteriores y que logremos aumentar la demanda”. (José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo).

—“La solución para conseguir una cadena de valor con precios más equilibrados que supongan una mejor posición para todos los miembros de la cadena es la promoción, es decir, invertir para hacer crecer la demanda”. (Gonzalo Guillén, consejero delegado y director general del grupo Acesur).

—“La solución, tal vez, podría ser la creación de una “Bolsa” gestionada fuera de los principales países productores y destinada a aumentar las cotizaciones de la materia prima, que ya que se aplica con éxito en otros sectores, como el del café”. (Luigi Caricato).

—“Paralelamente se pueden exigir mecanismos dependientes de la Administración como el almacenamiento privado, retirada de producto, extensión de norma...”. (Rafael Gutiérrez, director de Operaciones de Graneles de Dcoop).

DIARIO JAEN

—“Es urgente establecer medidas de fomento y desplazamiento de la demanda de forma que ésta absorba plenamente a la actual oferta, lo que se consigue mediante políticas de promoción. (Juan Vilar Hernández, analista oleícola internacional, consultor y profesor permanente de la UJA).

—“Hay que buscar regulaciones equitativas para todos los integrantes de la cadena de valor sin que se provoquen especulaciones”. (Luis Miguel Algar, director de Compras de Deóleo).

—“Resulta imprescindible apostar decididamente por la promoción del aceite de oliva en todas sus categorías para aumentar la demanda lo máximo posible ”. (Jesús Cuervas, CEO de Jesús Cuervas, Aceites y Derivados).

—“A la vista del incremento anual de las cosechas habrá que invertir más en los consumidores, en calidad y servicio. Producir no será suficiente para obtener buena rentabilidad. El futuro es la exportación”. (Eduardo Valverde, gerente de SCA San Sebastián. Conde de Benalúa).

—“Si no encontramos un balance sostenible en toda la cadena del aceite será imposible aguantar esta situación durante muchos años más”. (Duccio Morozzo della Rocca, director de The Olive Bureau).

A todo esto, habría que añadir la competencia desigual de Túnez y Marruecos, por sus bajos salarios; la presión permanente de la gran distribución a la baja, la intermediación de brookers y operadores mayoristas muy concentrada, la falta de exportación y venta de graneles directamente a envasadores. Y para buscar soluciones definitivas, no vender nadie, ni nunca, por debajo de precios de coste agrícola, parando la cadena de ventas en “el suelo” de nuestros precios de producción y no querer solucionar nuestro malestar sólo culpabilizando al gobierno de turno, sino a nosotros mismos, solucionando nuestros problemas singulares como agricultores eficientes y, a nivel social, con la unidad del sector. Como diría Neruda, “resolver nuestros demonios personales y colectivos”: y como los ciclistas... apretar para arriba, a mayoristas y supermercados, y no para abajo, a nuestros trabajadores; para obtener los precios justos a que legítimamente aspiramos.

https://www.diariojaen.es/jaen-pueblo-a-pueblo/el-reportaje/entre-todos-lo-mataron-y-el-solo-se-murio-LE6754739

DIARIO JAEN

Elegidos los mejores aceites de Sierra Mágina

Dominus, Oro de Cánava y Señorío de Mesía Ecológico, ganadores 2020

JAVIER GALLARDO
21 ENE 2020 /

Los galardones de los Premios Alcuza 2020, que reconocen anualmente los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra con denominación de origen Sierra Mágina, se dieron a conocer ayer tras una reñida cata por parte un jurado compuesto por expertos.

Los Aceites de Oliva Virgen Extra Dominus Cosecha Temprana de Monva SL de Mancha Real, Oro de Cánava de la SCA Nuestra Señora de los Remedios de Jimena y Señorío de Mesía Ecológico de la SCA San Sebastián de La Guardia fueron reconocidos en la XXI edición de los Premios Alcuza que anualmente otorga la denominación de origen a la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en Sierra Mágina.

La cata contó con un jurado de expertos compuesto por **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO);** Anuncia Carpio, experta en valoración organoléptica de aceites; Mari Paz Aguilera, avezada en cata; Virginia Fernández, experta en valoración sensorial y profesora titular Facultad de Farmacia de Madrid; Tomiko Tanaka, experimentada en valoración organoléptica de aceites; y Pilar Colmenero, jefa de Panel de la Denominación de Origen Sierra Mágina. Además, participó Marcos Reguera, profesional de la gastronomía y restauración, del Restaurante Cerro Puerta de La Guardia.

La subdelegada del Gobierno en Jaén, Catalina Madueño; la directora general de Industrias de la Junta de Andalucía, Cristina de Toro; la delegada territorial de la Consejería de Agricultura, Soledad Aranda; el diputado de Turismo, Francisco Javier Lozano; y el presidente del CRDO Sierra Mágina, Salvador Contreras, fueron los encargados de hacer públicos los nombres tras la reñida deliberación del jurado, que tuvo lugar en el restaurante Casa Herminia.

El jurado destacó la “calidad extraordinaria” de los aceites seleccionados, “cada uno con unas sensaciones olfativas y gustativas diferentes” que los hace únicos. El de Jimena es una aceite que recuerda a “hierba recién cortada” y “almendrado” en boca, con mucho equilibrio; el de Mancha Real es “más intenso” y con aromas a “vegetales y hortalizas”, mientras que el ecológico de La Guardia, según el jurado, “tiene un poco más de hoja, de rama de olivo” y su sabor es “afrutado intenso”. Los expertos apuntaron que se trata de “tres aceites fantásticos”, al igual que el resto de participantes en estos premios.

IDEAL ES

Dominus, Oro de Cánava y Señorío de Mesía Ecológico, premios Alcuza 2020

El jurado durante las catas para elegir los aceites premiados. / IDEAL

Este año, como novedades, se ha reducido a 5.000 kilos el mínimo de cada lote presentado al concurso y uno de los premiados debe ser un aceite ecológico

IDEAL Jaén Martes, 21 enero 2020

Los Aceites de Oliva Virgen Extra Dominus Cosecha Temprana, de Monva SL de Mancha Real; Oro de Cánava, de la SCA Nuestra Señora de los Remedios de Jimena y Señorío de Mesía Ecológico, de la SCA San Sebastián de La Guardia, han sido reconocidos este lunes con la XXI edición de los Premios Alcuza 2020, que anualmente otorga la Denominación de Origen a la calidad y excelencia en la fabricación de los vírgenes extra producidos en Sierra Mágina.

Este año como novedad se ha reducido a 5.000 kilos el mínimo de cada lote que se presentaba al concurso, de hecho Oro de Cánava ha ganado entre los lotes de 5.000 kilos y Dominus Cosecha Temprana entre los de 10.000 kilos. Además, se ha decidido que a partir de esta edición uno de los tres premiados debe ser un aceite ecológico, en este caso Señorío de Mesía Ecológico. Los tres aceites se convertirán en los máximos representantes del valor diferencial de los zumos de Sierra Mágina en las acciones de promoción llevadas a cabo por el Consejo Regulador. Este reconocimiento se entregará en la XXI edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina.

La subdelegada del Gobierno en Jaén, Catalina Madueño, la Directora General de Industrias de la Junta de Andalucía, Cristina de Toro, la Delegada Territorial de la Consejería de Agricultura, Soledad Aranda, el diputado de Turismo, Francisco Javier Lozano, y el presidente del CRDO Sierra Mágina, Salvador Contreras, han sido los encargados de hacer públicos los nombres en una rueda de prensa posterior a la reñida deliberación del jurado.

Anuncia Carpio, experta en valoración organoléptica de aceites, como presidenta del jurado, ha destacado el frutado intenso verde de los tres, el gran equilibrio entre el amargo y el picante y sus aromas a tomatera, plantas aromáticas y frutos secos frescos.

IDEAL ES

PRENSENTACIÓN DE LOS ACEITES GANADORES. IDEAL

El jurado ha estado formado por la mencionada Anuncia Carpio, los expertos en AOVE José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Mari Paz Aguilera, experta en cata (IFAPA Venta del Llano), la doctora Virginia Fernández, experta en valoración sensorial y profesora titular Facultad de Farmacia de Universidad Complutense de Madrid, Tomiko Tanaka, experta en valoración organoléptica de aceites y Pilar Colmenero, jefa de Panel de la Denominación de Origen Sierra Mágina. Así como el prestigioso chef Marcos Reguera, del Restaurante Cerro Puerta (La Guardia). Todos ellos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites y de todos los participantes, destacando el gran nivel que había.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina fue reconocido en 1995, y ampara una superficie de 60.000 hectáreas de olivar, con unos 13.000 olivareros censados, en 15 términos municipales, siendo la variedad picual la principal.

Cuenta con 55 marcas de aceite de oliva 100% virgen extra amparadas por su certificación, que han obtenido los galardones más prestigiosos a la calidad de sus aceites, tanto nacionales como internacionales.

Sus aceites son muy frutados, con picor y amargor equilibrados, destacando notas de tomate, higuera y verde hierba.

LA VANGUARDIA

Periana y sus aldeas sugieren al visitante un viaje con todos los sentidos

Por **REDACCION**
-
24 enero, 2020

- El municipio de Periana forma parte de la Alta Axarquía. Ello le confiere unas panorámicas espectaculares al embalse de La Viñuela, al Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama y al resto de la comarca malagueña. Esta ubicación y su división en quince aldeas hace que tengan múltiples posibilidades senderistas, festivas y gastronómicas. Casa una de ellas ofrece al visitante un prisma diferente de la cultura popular.

"Tenemos un pueblo floreciente habitado por gente sencilla y acogedora. Está rodeado de bellos paisajes que estamos seguros despertará el interés de los visitantes y turistas de cualquier lugar del mundo. Periana y sus aldeas os esperan con todos los sentidos", ha recogido en su presentación en FITUR el alcalde, Rafael Torrubia.

"Nuestro pueblo tiene vistas espectaculares desde cualquier punto en el que te pongas; huele a aire limpio, a naturaleza y a los ricos platos que se elaboran en nuestros bares y restaurantes. También sabe a cocina tradicional y a nuestros productos autóctonos. Suena a verdiales, a trompetas y tambores, a folclore en cada una de las fiestas que celebramos. En él se toca la vida: la de los olivos a través de sus hojas y sus frutos, la suavidad de la piel del melocotón, el cariño

https://www.lavanguardia.com/local/sevilla/20200130/473217953098/masjaen--a-disposicion-de-los-ayuntamientos-mas-de-62-millones-de-euros-del-fondo-de-cooperacion.html

de los vecinos y vecinas o el agua que corre desde nuestras fuentes", ha expuesto justificando el eslogan "Periana y sus aldeas, con todos los sentidos". Entre las fiestas y tradiciones ha nombrado la romería de San Isidro que se hace junto al embalse de La Viñuela y la procesión del 15 de mayo en el que tiran trigo al santo a modo de mandas. Carnavales, la feria de agosto, Navidad y el Día del Aceite de Oliva Verdial son algunas de las celebraciones más conocidas.

Al respecto, ha recordado la tradición olivarera, Periana que cuenta con dos cooperativas la de San José Artesano de Mondrón y la de San Isidro Labrador de Periana. Ésta última ha abierto una ruta senderista por los olivos milenarios. Además de por su antigüedad merece la pena conocerlas sus formas. De hecho, uno de ellos el **Olivo Caracol se alzó con el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España** patrocinado por GEA Iberia y con el que se destacaba a este ejemplar único que se había perpetuado a lo largo de los siglos. Otras rutas senderistas recorren los macizos montañosos que rodean este pueblo.

En el centro urbano cuenta con un mirador desde el que se divisa una impresionante extensión de la comarca de la Axarquía. Sus monumentos más importantes son la iglesia de San Isidro Labrador, levantada tras el gran terremoto, lo mismo que todo el barrio que la rodea. De estilo neomudéjar cuya fachada es de ladrillo y mampostería y las plazas de Lomilleja y la de la Fuente donde se encuentra el Ayuntamiento.

A menos de tres kilómetros del casco urbano se encuentran los Baños de Vilo, que ya fueron utilizados por los árabes debido a las propiedades curativas de sus aguas cálcicas y nitrogenadas, indicadas contra todo tipo de herpes, según rezaba la publicidad que se hacía a finales del siglo XIX, cuando junto al manantial existía una especie de casa de baños que explotaba el lugar.

La Diputación de Jaén con el olivar de montaña

El pleno aprueba una declaración institucional en su apoyo

31/01/2020

Olimerca.- Las manifestaciones que los productores oleícolas tenían convocadas ayer, 30 de enero, en la provincia jiennense para pedir precios justos para su aceite de oliva han marcado el primer pleno de la Diputación de Jaén de este 2020.

Su vicepresidenta segunda y diputada de Economía, Hacienda, Recursos Humanos y Asistencia a Municipios, Pilar Parra, ha subrayado que "en este pleno estamos pensando en el sector del olivar, apoyando las movilizaciones que se están llevando a cabo en carreteras de la provincia".

Parra ha explicado que en este contexto "hemos aprobado una declaración institucional apoyada por los tres partidos con representación de la Diputación, basada en un manifiesto de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y que plantea darle visibilidad y oportunidades al olivar de montaña".

En este manifiesto, según ha precisado la vicepresidenta segunda de la Diputación, "se habla de la importancia que tiene el olivar en pendiente y de montaña, porque fija la población al territorio, es sustento de más de 350 municipios, mantiene y conserva la biodiversidad y al mismo tiempo evita la erosión y también los incendios que muchas veces son imparables porque no están debidamente cuidados los bosques".

Al respecto, Parra ha añadido que "desde AEMO se ponen de manifiesto todas las bondades del olivar de montaña y se invita a los consumidores a tomar aceite de calidad, saludable, y se les pide a los agricultores que lo elaboren de una forma sostenible y a las instituciones se les hace una llamada de atención para que las ayudas sean especializadas y diferenciadas para este tipo de olivar de montaña que tiene mucha presencia en la provincia de Jaén".

https://www.olimerca.com/noticiadet/la-diputacion-de-jaen-con-el-olivar-de-montana/f89129cee5d0d93016f52320f7150721

DIARIO JAEN

Las protestas a favor del olivar marcan el primer pleno del año

Los populares abandonan la sesión para apoyar "in situ" las manifestaciones

MANU IBÁÑEZ
31 ENE 2020 /

El salón de plenos de la Diputación Provincial acogió la primera sesión ordinaria del año, que se celebró a pesar de que, de forma paralela a su inicio, comenzaron a tener lugar las primeras concentraciones en las carreteras jiennenses para protestar contra los bajos precios del aceite. De hecho, el comienzo del pleno lo marcó la decisión de los diez diputados del PP de abandonar el salón para poder apoyar "in situ" las manifestaciones.

Con casi la mitad del hemiciclo provincial vacío y con el eco del abrupto pistoletazo de salida resonando aún en la sala, arrancó el debate de los catorce puntos incluidos en un orden del día mucho menos cargado de lo habitual. Eso sí, a pesar de no acudir a la llamada de Asaja, Coag, UPA, Cooperativas Agro-alimentarias e Infaoliva, los diputados socialistas y de Cs **presentaron el "Manifiesto de los municipios del olivo en pro de la supervivencia del olivar de montaña".** La vicepresidenta segunda de la Diputación, Pilar Parra, aseguró que el pleno "está apoyando las manifestaciones que se están llevando a cabo en la provincia" y recordó que la citada declaración institucional se llevó a la sesión amparada en el "sí" de los tres grupos políticos que forman parte de la Corporación. Según Parra, **el texto se basa en un manifiesto de la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo)** y "plantea darle visibilidad y oportunidades al olivar de montaña", además de hablar "de la importancia que tiene el olivar en pendiente", porque, junto al de montaña, "fija la población al territorio, mantiene y conserva la biodiversidad y, al mismo tiempo, evita la erosión y los incendios".

La actualidad olivarera, por tanto, no pasó de soslayo por el pleno tras la renuncia de los populares a participar en la sesión, y, de hecho, volvió más adelante, cuando llegó el momento de presentar la moción socialista "en apoyo de las movilizaciones del sector y en defensa del aceite de oliva de la provincia de Jaén", la última de las cuatro llevadas a la sesión. Fue el diputado de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, el que se encargó de exponer su contenido, que fue apoyado por el portavoz naranja en la Administración provincial, Ildefonso Ruiz. Bruno, lejos de eludir la patata caliente, condenó la marcha de los diputados del PP y acusó a estos de buscar "protagonismo", cuando, según el socialista, "los protagonistas" ayer tenían que ser "los olivareros". Además, aseguró que el único propósito de los populares fue "buscar una excusa para no votar a favor de esta moción".

Al margen del debate olivarero, en el pleno también se dio cuenta de la situación del Fondo de Cooperación, que supera los 6,2 millones de euros. De esta partida pueden

DIARIO JAEN

beneficiarse los 97 ayuntamientos jiennenses para afrontar inversiones de cualquier clase, así como operaciones de tesorería. Para ello, tal y como explicó Parra, los ayuntamientos habrán de cumplir una serie de requisitos marcados por la Ley de Estabilidad Presupuestaria. Las cantidades que se soliciten se prestarán "a interés cero y con un plazo de devolución que varía en función del tamaño del Ayuntamiento y que oscila entre los 5, los 7 y los 10 años", tal y como señaló la vicepresidenta segunda. Además, se aprobó con carácter de urgencia una partida de unos 974.000 euros para cumplir con la subida del 2% del sueldo de los empleados públicos aprobado por el Gobierno de España. La cantidad se tomará del Fondo de Contingencia "previsto hasta que hubiera Gobierno", según Parra. El equipo de Gobierno también planteó la propuesta de galardonados en los VI Premios de la Provincia, en los que este año serán protagonistas Carmen Linares, la Universidad de Educación a Distancia (UNED), Software Delsol y Cáritas.

Por último, se aprobó, añadiendo, eso sí, las enmiendas del PSOE al texto original, la moción presentada por Cs para exigir al Gobierno central la aprobación "por la vía de urgencia" de los 220 millones de euros de la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Jaén en el próximo Consejo de Ministros.

LA VANGUARDIA

MásJaén.- A disposición de los ayuntamientos más de 6,2 millones de euros del Fondo de Cooperación

El primer pleno celebrado por la Diputación Provincial de Jaén en 2020 ha abordado varios asuntos, entre los que ha estado que la cuantía del Fondo de Cooperación supera ya los 6,2 millones de euros, una partida de la que se pueden beneficiar los 97 ayuntamientos jiennenses para acometer inversiones de cualquier tipo y operaciones de tesorería.

REDACCIÓN
30/01/2020

JAÉN, 30 (EUROPA PRESS)

El primer pleno celebrado por la Diputación Provincial de Jaén en 2020 ha abordado varios asuntos, entre los que ha estado que la cuantía del Fondo de Cooperación supera ya los 6,2 millones de euros, una partida de la que se pueden beneficiar los 97 ayuntamientos jiennenses para acometer inversiones de cualquier tipo y operaciones de tesorería.

Además, en esta sesión plenaria se ha aprobado una declaración institucional en apoyo del olivar de montaña, se ha dado el visto bueno a la propuesta de galardones para los VI Premios de la Provincia y también se ha incorporado una nueva partida para cumplir con el incremento del 2 por ciento del sueldo de los empleados públicos de esta administración.

En el orden del día del pleno de hoy, uno de los asuntos más destacados ha sido la dación de cuenta del estado de situación del Fondo de Cooperación de la Diputación, que como ha explicado la vicepresidenta segunda y diputada de Economía, Hacienda, Recursos Humanos y Asistencia a Municipios de Jaén, Pilar Parra, "permite dar préstamos a los 97 ayuntamientos jiennenses --siempre que cumplan una serie de requisitos que marca la Ley de Estabilidad Presupuestaria--"

Así, ha destacado que "tenemos a disposición para el ejercicio 2020 más de 6,2 millones de euros para prestar a los consistorios a interés cero, con un plazo de

devolución que varía en función del tamaño del ayuntamiento y oscila entre los cinco, siete o diez años".

La sesión plenaria también ha estado marcada por las reivindicaciones que los productores oleícolas tenían convocadas en la provincia jiennense pidiendo unos precios justos para su aceite de oliva.

"En este pleno estamos pensando en el sector del olivar, apoyando las movilizaciones que se están llevando a cabo en carreteras de la provincia", ha subrayado Pilar Parra, quien ha explicado que en este contexto "hemos aprobado una declaración institucional apoyada por los tres partidos con representación de la Diputación, basada en un manifiesto de la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** y que plantea darle visibilidad y oportunidades al olivar de montaña".

En este manifiesto, según ha precisado la vicepresidenta segunda de la Diputación, "se habla de la importancia que tiene el olivar en pendiente y de montaña, porque fija la población al territorio, es sustento de más de 350 municipios, mantiene y conserva la biodiversidad y al mismo tiempo evita la erosión y también los incendios que muchas veces son imparables porque no están debidamente cuidados los bosques".

Al respecto, Parra ha añadido que desde **AEMO** se ponen de manifiesto todas las bondades del olivar de montaña y se invita a los consumidores a tomar aceite de calidad, saludable, y se les pide a los agricultores que lo elaboren de una forma sostenible y a las instituciones se les hace una llamada de atención para que las ayudas sean especializadas y diferenciadas para este tipo de olivar de montaña que tiene mucha presencia en la provincia de Jaén.

Otro de los puntos tratados hoy es la propuesta de los galardonados en los VI Premios de la Provincia por la que, tal como establece el Reglamento de Honores y Distinciones y de cara al Día de la Provincia, "vamos este año a premiar a Carmen Linares, por su magnífica trayectoria profesional; también a la UNED, por lo que ha supuesto para muchas personas que trabajaban y que podían compatibilizar su trabajo con los estudios y así aspirar a una mejora en su puesto de trabajo".

Asimismo, se reconoce a Software Delsol "por su innovación, dado que es una de las empresas que tenemos en Geolit y todos conocemos su apuesta por los trabajadores y

por la mejora de sus condiciones y calidad de vida; y otro de los galardones es para Cáritas, por el apoyo a los más desfavorecidos", ha desgranado Parra.

Por último, en este pleno también se ha aprobado con carácter de urgencia "una partida económica de unos 974.000 euros para dar cumplimiento a la subida del 2 por ciento que se ha materializado en ese Real Decreto aprobado por el Gobierno de España y acordado con los sindicatos".

Esta cuantía procede del "Fondo de Contingencia que teníamos previsto hasta que hubiera gobierno y se decidiera cuál era el incremento salarial de este año, y los trabajadores de esta casa van a ver cómo la Diputación inmediatamente responde y cumple con ese mandato legal", ha concluido Pilar Parra.