

## CÓRDOBA

# El aceite de oliva virgen extra se alía con el deporte en Córdoba

- Unas jornadas abordarán la relación entre el olimpismo y el consumo del oro líquido

[Asistentes a la organización de las jornadas de aceite y deporte.](#)



Asistentes a la organización de las jornadas de aceite y deporte. / LOLO AGREDANO  
[LOURDES CHAPARRO](#) 04 FEBRERO, 2020



El aceite de oliva virgen extra y el mundo del olimpismo se han aliado en Córdoba. Tanto que ambos sectores se han unido en las jornadas *Aceites de Oliva Vírgenes, Salud y Deporte, mejorando la calidad de vida*, que se van a celebrar en Madrid, Córdoba y Barcelona en los próximos meses.

[https://www.eldiadicordoba.es/cordoba/jornadas-aceite-oliva-virgenes-salud-deporte\\_0\\_1434456870.html](https://www.eldiadicordoba.es/cordoba/jornadas-aceite-oliva-virgenes-salud-deporte_0_1434456870.html)

En estas jornadas, dirigidas al público vinculado con ambos sectores, participarán médicos y deportistas que hablarán acerca de los beneficios del consumo del oro líquido y también se prevén catas de aceite.

Para ello, se han unido representantes de ambos sectores en el [Colegio Oficial de Médicos de Córdoba](#). Una reunión a la que ha asistido el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO) de Aceite de [Baena](#), Javier Alcalá de la Moneda, quien ha insistido en que tanto el aceite como el deporte son sinónimos de salud. Las jornadas, ha continuado, servirán para "divulgar ambos valores".

La DO baenense está muy ligada al ámbito deportivo, ya que es la entidad que se encarga de surtir de aceite a la Casa de España durante los Juegos Olímpicos.

Mientras, el presidente de la Comisión de Nutrición del Comité Olímpico Español, **Carmelo Paniagua**, ha detallado que la primera de estas jornadas tendrá lugar el 20 de abril en Madrid, mientras que la segunda será en Córdoba, a mediados de mayo. La última de las citas se celebrará en Barcelona, tras la celebración de los Juegos Olímpicos de Tokio, que serán del 24 de julio al 9 de agosto.

Las jornadas, ha detallado, "están dirigidas a todo el espectro de la nutrición, médicos, deportistas y hábitos de vida saludable y serán muy interesantes".

El presidente del Colegio Oficial de Médicos de Córdoba, **Bernabé Galán**, por su parte, ha hecho hincapié "en la sinergia entre el Comité Olímpico Español y el aceite de oliva como elemento de nutrición", al tiempo que ha insistido en los beneficios para la salud reporta incorporar el oro líquido a la alimentación.

El marco regulador de Baena, el Comité Olímpico Español, la Asociación Española de Municipios del Olivo, la Universidad de Córdoba, el Hospital Reina Sofía o la Cátedra de Gastronomía de Andalucía son algunas de las entidades que forman parte de la mesa organizadora de las jornadas.

## El sector médico y olímpico se vuelcan con el AOVE

La DOP Baena impulsa nuevas jornadas en Madrid, Córdoba y Barcelona

05/02/2020



Olimerca.- Madrid, Córdoba y Barcelona son las ciudades elegidas para la celebración de una serie de jornadas sobre AOVE, Salud y Deporte, a iniciativa de la DO Baena, y cuyo comité organizador se ha constituido en el Colegio Oficial de Médicos de Córdoba.

De él forman parte, además de la propia DO Baena y el Comité Olímpico Español, la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen, la sectorial andaluza del Aceite de Oliva Virgen con D.O, AEMO, QvExtra, la Universidad de Córdoba y el Colegio de Médicos de Córdoba, entre otros.

*Los organizadores han ofrecido a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español la posibilidad de sumarse a la organización.*

Tras la primera reunión del Comité, Bernabé Galán, presidente del Colegio de Médicos de Córdoba, hablando en nombre de esta institución y del presidente de la Organización Médica Colegial, ha expresado que “nos complace la iniciativa que tuvo la DOP Baena, la cual hemos apoyado desde un principio, ya que la sinergia que existe entre el Comité Olímpico Español y el Aceite de Oliva Virgen Extra como elemento fundamental en la nutrición saludable, entra dentro de los objetivos que tiene nuestro colegio que, además de regular la profesión médica tanto en los valores éticos como deontológicos, es promocionar la salud y prevenir la enfermedad”.

Por su parte, Javier Alcalá de la Moneda, presidente de la DOP Baena, ha concretado que “la idea es hacer tres eventos, dos de ellos antes de las Olimpiadas de Tokyo 2020 y uno posterior. Comenzaremos en Madrid en la sede del Comité Olímpico, después nos trasladaremos a Córdoba y por último, a final de año, lo haremos en Barcelona”.



Los eventos se basarán en charlas divulgativas de los estudios científicos sobre los valores saludables del AOVE, y contarán con la presencia de algún deportista, gracias al Comité Olímpico Español. También realizarán actividades participativas, para el público en general, como catas y desayunos saludables.

Por último, el presidente de la comisión de Nutrición del Comité Olímpico Español, Carmelo Paniagua, ha señalado que “para nosotros es un orgullo transmitir los valores que transmite el olimpismo, es decir, los hábitos saludables, de la mano de la Denominación de Origen Baena, en una iniciativa que busca hacer hincapié en la nutrición, a través, del AVOE. Los estudios científicos que los médicos nos han transmitido señalan claramente que el núcleo central de la salud en la alimentación mediterránea es el AOVE. Si además, lo unimos al deporte son dos cuestiones fundamentales para el bienestar de la ciudadanía. Por tanto, creemos que la sociedad debe conocer y debemos transmitir las bondades de este producto”.



- [Ocio y sociedad](#)

# Córdoba acogerá una jornada sobre los beneficios del aceite de oliva y el deporte

Por [Irene Lucena](#)

-  
5 febrero, 2020

El evento tendrá lugar en el mes de mayo y está dirigido a toda la ciudadanía



En el día de ayer se reunieron en el Colegio Oficial de Médicos de Córdoba miembros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida y el Comité Olímpico Español, el objetivo de esta reunión era constituir el comité organizador de tres jornadas entorno al Aceite de Oliva Virgen Extra y su relación con la salud y el deporte. Los tres eventos divulgativos tendrán lugar en Madrid, Córdoba y Barcelona con motivo del año olímpico, los dos primeros antes de las Olimpiadas de Tokio 2020 (abril y mayo) y la tercera al terminar.

<https://www.lavozdecordoba.es/ocio-y-sociedad/2020/02/05/cordoba-acogera-una-jornada-sobre-los-beneficios-del-aceite-de-oliva-y-el-deporte/>



El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Baena, Javier Alcalá, ha destacado que estos eventos serán charlas que contarán con un respaldo médico así como la presencia de algún deportista olímpico en las que "haremos participar a los asistentes con alguna cata o algún acto y haremos desayunos saludables". Por su parte, Carmelo Paniagua, presidente de la Comisión de Nutrición del Comité Olímpico Español mencionó que "es un orgullo transmitir los valores del olimpismo, es decir, los hábitos saludables y, dentro de ello, hacer hincapié en la nutrición a través, en este caso, del AVOE".



Tras la reunión mantenida ayer, el comité organizador de estos eventos estará constituida por representantes de los siguientes organismos.

- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Baena.
- El Comité Olímpico Español.
- La Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac).
- La Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen.
- La sectorial andaluza del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen.
- QvExtra, asociación para promover la cultura de la calidad del AOVE.
- La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).
- La Universidad de Córdoba.
- La Unidad de Gestión Clínica de Medicina Interna del Hospital Reina Sofía.
- La Cátedra de Gastronomía de Andalucía.
- El Colegio Oficial de Médicos de Córdoba.
- La Organización Médica Colegial.

## Abierta la inscripción a Ecotrama 2020

Hasta el 8 de abril

05/02/2020



OliMerca.- Un año más, ya está aquí el concurso que premia a los mejores aceites de oliva ecológicos, Ecotrama, organizado por Ecovalia y Diputación de Córdoba, en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo y que celebra su 19ª edición. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 8 de abril.

Estos galardones internacionales tienen como objetivos, además de poner en valor la calidad del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica, apostar por el desarrollo de este sector y servir de apoyo para la promoción y reconocimiento por parte del consumidor.

## Actualidad



# AOVE, salud y deporte, protagonistas de unas jornadas que se celebrarán en Madrid, Córdoba y Barcelona

Jueves 06 de febrero de 2020, 12:50h

El Colegio Oficial de Médicos de Córdoba ha acogido esta semana la reunión de constitución del comité organizador de unas jornadas sobre AOVE, salud y deporte, organizadas por el [Comité Olímpico Español](#) y la [DOP Baena](#) que tendrán lugar a lo largo de este año en Madrid, Córdoba y Barcelona.

Tras la primera reunión de este comité, el presidente del Colegio de Médicos de Córdoba, Bernabé Galán, ha valorado la iniciativa de la DOP Baena, “la cual hemos apoyado desde un principio, ya que la sinergia que existe entre el Comité Olímpico Español y el aceite de oliva virgen extra como elemento fundamental en la nutrición saludable entra dentro de los objetivos de nuestra entidad que, además de regular la profesión médica tanto en los valores éticos como deontológicos, pretende promocionar la salud y prevenir la enfermedad”.

<https://ubeda.ideal.es/ubeda/taller-cocina-saludable-20200221130548-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Por su parte, el presidente de la DOP Baena, Javier Alcalá, ha precisado que se prevé organizar tres eventos, dos de ellos antes de las Olimpiadas y uno posterior.

“Comenzaremos en Madrid en la sede del Comité Olímpico, después nos trasladaremos a Córdoba y, por último, a final de año, lo haremos en Barcelona. Serán charlas divulgativas relativas a los estudios científicos sobre los valores saludables del AOVE, en las que contaremos con la presencia de algún deportista, gracias al Comité Olímpico Español y se realizarán actividades participativas para el público en general como catas y desayunos saludables”.

Asimismo, el presidente de la Comisión de Nutrición del Comité Olímpico Español, Carmelo Paniagua, ha señalado que “para nosotros es un orgullo transmitir los valores del olimpismo, es decir, los hábitos saludables, de la mano de la DOP Baena, en una iniciativa que busca hacer hincapié en la nutrición a través del AVOE. Los estudios científicos señalan claramente que el núcleo central de la salud en la alimentación mediterránea es el AOVE. Si además, lo unimos al deporte son dos cuestiones fundamentales para el bienestar de la ciudadanía. Por tanto, creemos que la sociedad debe conocer y debemos transmitir las bondades de este producto”.



En concreto, el comité organizador de estas jornadas está integrado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Baena, el Comité Olímpico Español, la Organización Médica Colegial, el Colegio Oficial de Médicos de Córdoba, la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), la Sectorial Nacional del Aceite de Oliva Virgen con Denominación de Origen Protegida, la Sectorial Andaluza del Aceite de Oliva Virgen con DOP, la Universidad de Córdoba (UCO), la Unidad de Gestión Clínica de Medicina Interna del Hospital Reina Sofía, la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** y QvExtra! Internacional. Los organizadores también han ofrecido a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español la posibilidad de sumarse a la organización.

## Actualidad



# AEMO convoca su premio al mejor olivo monumental

Martes 11 de febrero de 2020

La [Asociación Española de Municipios del Olivo \(AEMO\)](#) tiene abierta la convocatoria para el [XIV Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España](#) cuyo objetivo es valorizar y ensalzar la majestuosidad de los olivos más monumentales y ancestrales de la geografía española. Las candidaturas deberán remitirse antes del 15 de abril.

Podrán optar al premio todas aquellas personas individuales y entidades públicas o privadas que sean propietarias de un olivo singular.

Además de las candidaturas presentadas por los propietarios, se aceptarán las elaboradas por los ayuntamientos de forma directa u otras personas o entidades que deberán comprometerse a solicitar autorización al propietario del olivo para que, en caso de resultar premiado, acepte el premio y se haga público el fallo.

Los criterios que se fijan para la valoración del olivo que se presente al Premio son el tamaño, la edad, la producción estimada y su interés estético, histórico o cultural.

El jurado estará compuesto por personalidades relevantes del mundo de la agronomía, del ámbito universitario y técnicos cualificados.

## Taller de cocina saludable para los pequeños de la casa



Participantes en el taller.

Fue un de las actividades del Centro de Interpretación Olivar y Aceite dirigidas a menores

ALBERTO ROMÁN ÚbedaViernes, 21 febrero 2020

Dentro de las múltiples actividades que desarrolla el Centro de Interpretación Olivar y Aceite para difundir todo lo relacionado con el producto estrella de esta tierra, existe un importante apartado enfocado a los más pequeños pues, como indicó el presidente de la entidad y concejal de Agricultura, Javier Gámez, «los niños de hoy serán los adultos del futuro y están llamados a ser los mejores embajadores del el aceite de oliva virgen extra, pero no podrán serlo si no conocen sus bondades y los beneficios que aporta al organismo».

Así, en días pasados, la cocina del centro acogió la celebración del taller 'Cocina divertida', actividad dedicada a los pequeños de la casa que fue dirigida por la gerente de la entidad, Soledad Román. Durante la sesión, los asistentes aprendieron a realizar una serie de recetas, cuyo ingrediente protagonista fue el aceite de oliva virgen extra (AOVE).

Los platos elaborados fueron fáciles y divertidos, para iniciar a los menores en el arte de los fogones. En concreto, los diez inscritos prepararon una tarta de queso con una mermelada casera de fresas y AOVE, una tarta de frutos rojos y un pastel de sándwich que incluyó atún, huevo duro, aceitunas, lechuga y tomate, todo ello con cobertura de lactonesa elaborada con AOVE variedad royal en la que se sustituyó el huevo por leche), lo que llamó la atención de los niños.

Todas las recetas fueron realizadas con diferentes aceites para inculcar en los más pequeños el uso de las distintas variedades que potencian el sabor de los alimentos utilizados. Además de una degustación de todas las recetas también se disfrutó de un desayuno saludable de pan con aceite y crema de cacao que prepararon los propios niños.

Soledad Román puso de manifiesto que este tipo de actividades tienen como objetivo inculcar hábitos de alimentación saludable entre los menores, además de explicarles los beneficios que cada uno de los alimentos utilizados en el taller aportan al organismo.

Esta preocupación por promocionar la cultura del aceite de oliva virgen extra entre los más pequeños hizo que en 2017 el Centro de Interpretación fuera reconocido por la **Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**.



# MásJaén.- El encuentro de la Red de Municipios por los Olivares Vivos reúne a un centenar de ayuntamientos

20M EP 27.02.2020

*Un centenar de ayuntamientos se han dado cita en el parque científico y tecnológico de Geolit para participar en un encuentro de la Red de Municipios por los Olivares Vivos, asociación creada en el marco del proyecto LIFE Olivares Vivos destinado al diseño y fomento de un modelo de cultivo del olivar sostenible, con prácticas con las que se protege la biodiversidad del territorio.*

La Diputación de Jaén impulsa este proyecto en colaboración con la Sociedad Española de Ornitología (SEO Birdlife) y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, entre otras entidades.

"El objetivo y filosofía de este programa es fundamental para que perviva un olivar que ha sido, es y tiene que seguir siendo clave para la permanencia de la población en el territorio, así como por todo lo que supone en la lucha contra el cambio climático", ha destacado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes.

Reyes ha hecho referencia a la incorporación al aceite de oliva "de una trazabilidad que mucha gente está buscando desde el punto de vista medioambiental". "Cultivar un olivar comprometido con la vida es una oportunidad para un producto de calidad como es el aceite de oliva", ha afirmado.

Dentro de las actuaciones impulsadas dentro de este proyecto, se han puesto en marcha una veintena de olivares pilotos para diseñar, evaluar y certificar prácticas que avalen nuevas metodologías. En la provincia de Jaén se encuentran diez de estas plantaciones que suman un total de 2.604 hectáreas distribuidas en Alcaudete, Canena, Linares, Siles, Mancha Real, Pegalajar, Quesada, Torredonjimeno y Úbeda.

En estos cultivos se han impulsado medidas destinadas a recuperar la cubierta vegetal, con la plantación de 32.000 plantas de 61 especies, así como a facilitar la vida de especies animales, con la instalación de cajas nidos, refugios para murciélagos o la ubicación de charcas y bebederos. Además, se ha lanzado una marca de aceite para certificar los aceites producidos en estas fincas, producto para el que se está investigando la viabilidad.

<https://www.20minutos.es/noticia/4167330/0/masjaen-el-encuentro-de-la-red-de-municipios-por-los-olivares-vivos-reune-a-un-centenar-de-ayuntamientos/>



Por su parte, el director de desarrollo institucional de SEO/BirdLife, Ramón Martí, ha incidido en el papel de los gobiernos locales, "fundamental en la conservación de las aves y la biodiversidad, una prioridad para Seo/Birdlife". Al respecto, Martí ha puesto de relieve la importancia del olivar "para el futuro del patrimonio natural europeo, además de una garantía de futuro para los pueblos olivareros".

También, el alcalde de Mengíbar, Juan Bravo, ha puesto de relieve el compromiso de los ayuntamientos de la red "con el cuidado del medio ambiente y el cuidado de la vida". Bravo ha valorado el olivar "como elemento común de estos municipios, fundamental para el tejido empresarial, cultural y social", por lo que este proyecto "facilita la cooperación y el intercambio de experiencias".

Además, Bravo ha hecho especial énfasis en la línea de trabajo incluida en este proyecto dirigida a los más pequeños, ya que Olivares Vivos incluye numerosas actividades de concienciación en los centros educativos.

Durante la jornada, el coordinador del proyecto LIFE Olivares Vivos, Juan Eugenio Gutiérrez, ha presentado un avance de los resultados obtenidos hasta la fecha en esta iniciativa. Además, se ha celebrado una mesa redonda de intercambio de experiencias, en la que han intervenido, entre otras autoridades, **la alcaldesa de Montoro y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero.**

La jornada ha finalizado con una visita a un olivar divulgativo, en el que se realizará una plantación de especies autóctonas.

## Innovación para asegurar la supervivencia del olivar

### Jornada de análisis en Geolit de la Red de Municipios por los Olivares Vivos

28 FEB 2020

Representantes de más de un centenar de ayuntamientos y entidades colaboradoras se reunieron ayer durante el encuentro de la Red de Municipios por los Olivares Vivos que acogió Geolit. La asociación pertenece al proyecto LIFE Olivares Vivos, destinado al diseño y fomento de un modelo de cultivo del olivar sostenible con prácticas con las que se proteja la biodiversidad del territorio. La Diputación de Jaén impulsa este proyecto en colaboración con la Sociedad Española de Ornitología (SEO Birdlife) y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, entre otras entidades. El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes; el alcalde de Mengíbar, Juan Bravo, y el director de Desarrollo Institucional de SEO Birdlife, Ramón Martí, inauguraron la jornada. “El objetivo y filosofía de este programa es fundamental para que perviva un olivar que ha sido, es y tiene que seguir siendo clave para la permanencia de la población en el territorio y por lo que supone en la lucha contra el cambio climático”, destacó Reyes, que indicó, en referencia a la trazabilidad del aceite de oliva: “Cultivar un olivar comprometido con la vida es una oportunidad para este producto de calidad”.

Dentro de las actuaciones impulsadas a través del proyecto, destaca la veintena de olivares piloto dedicados a diseñar, evaluar y certificar prácticas que avalen nuevas metodologías en este sentido. En la provincia de Jaén se encuentran diez de estas plantaciones, que ocupan 2.604 hectáreas distribuidas entre Alcaudete, Canena, Linares, Siles, Mancha Real, Pegalajar, Quesada, Torredonjimeno y Úbeda. En estos cultivos se impulsan medidas destinadas a recuperar la cubierta vegetal, como la plantación de 32.000 plantas de 61 especies, así como a facilitar la vida de especies animales, con la instalación de cajas nidos, refugios para murciélagos, charcas y bebederos. Además, se lanzó una marca de aceite para certificar los zumos producidos en estas fincas.

Durante la jornada, Juan Eugenio Gutiérrez, coordinador de LIFE Olivares Vivos, presentó un avance de los resultados obtenidos en Olivares Vivos. Además, se celebró una mesa redonda en la que intervino, entre otras autoridades, **la alcaldesa de Montoro y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero**. La mañana concluyó con una visita a un olivar divulgativo, en el que se plantaron especies autóctonas.