



Formalizada la creación del Comité Organizador de las Jornadas "Aceites de Oliva Vírgenes Extra, Salud y Deporte"

Martes 03 de marzo de 2020, 11:50h

Madrid ha acogido el acto de formalización del Comité Organizador de las Jornadas "Aceites de Oliva Vírgenes Extra, Salud y Deporte" que se ha celebrado en la sede del [Comité Olímpico Español \(COE\)](#) y ha estado presidido por el presidente de este organismo, Alejandro Blanco, y por el presidente del [Consejo Regulador de la DOP Baena](#), Javier Alcalá de la Moneda.

A este acto de formalización también han asistido representantes de algunos de los organismos que apoyan esta iniciativa y que son miembros de dicho Comité Organizador como la secretaria general del organismo, Victoria Cabezas; el presidente de la Comisión de Nutrición y Hábitos Saludables del COE y presidente de la Real Federación Española de Patinaje, Carmelo Paniagua; el secretario general de la DOP Baena, José Manuel Bajo; el presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Médicos, Serafin Romero; el presidente del Colegio de Médicos de Córdoba, Bernabé Galán; **la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Ana María Romero**; el

<https://www.mercacei.com/noticia/52256/actualidad/formalizada-la-creacion-del-comite-organizador-de-las-jornadas-aceites-de-oliva-virgenes-extra-salud-y-deporte.html>

gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Ricardo Domínguez; o el presidente de la Sectorial Nacional del AOV con DOP, Enric Dalmau, entre otros.

Según ha informado el COE en su página web, las jornadas van a consistir en destacar los beneficios del aceite de oliva en la dieta y su relación con el deporte, para lo que se contará con prestigiosos investigadores, expertos en nutrición en el deporte y deportistas. También se realizarán actividades participativas para el público en general como catas y desayunos saludables.

En 2020 se realizarán tres jornadas que tendrán lugar en Madrid, en la sede de este organismo; en Córdoba; y en Barcelona.

Asimismo, el próximo 13 de marzo se celebrará en la sede madrileña del Consejo General de Colegios Oficiales de Médicos la primera reunión del Comité Organizador de las Jornadas Aceites de Oliva Vírgenes, Salud y Deporte.

Las instituciones que arrojan esta iniciativa son la Universidad de Córdoba (Cátedra en Gastronomía de Andalucía), la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Asociación Nacional de Industriales y Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), QvExtra! Internacional, la Unidad de Lípidos del Hospital Universitario Reina Sofía, la Sectorial Andaluza del AOV con Denominación de Origen Protegida, Asoliva y Cooperativas Agro-alimentarias.

Se pone en marcha el V Curso de Formación en Proceso de Elaboración de Aceite de Oliva Virgen

03/03/2020

GEA Iberia, la **Universidad de Jaén** y la **Asociación de Maestros de Almazara (AEMODA)** han abierto el plazo de inscripción para el Curso de Formación en Proceso de Elaboración de Aceite de Oliva Virgen, que alcanza su quinta edición en 2020. Este curso se ha consolidado como una acción formativa de primer nivel que tiene el objetivo de formar sobre todos los aspectos relacionados con el aceite de oliva de calidad, y especialmente con su proceso de fabricación. Está dirigido tanto a profesionales que ya trabajan en empresas oleícolas y desean ampliar sus conocimientos como a personas que desean introducirse en este sector.



El V Curso de Formación en Proceso de Elaboración de Aceite de Oliva es una actividad semipresencial de 120 horas, con 72 horas de docencia presencial que se impartirán en el campus de Las Lagunillas de la Universidad de Jaén, y 48 horas virtuales de trabajo autónomo del alumno. Se celebrará en sesiones de ocho horas diarias los lunes, martes y miércoles de las tres últimas semanas del mes de mayo e incluirá una visita a la Feria del Olivo de Montoro.

El curso se ha organizado en diferentes sesiones, en las que se abordará el conocimiento del árbol y su fruto, pasando por las tareas de almazara (patio, molturación y extracción del aceite, segunda centrifugación y almacenado, filtración y envasado), la gestión de las almazaras, el derecho agrario, la valorización energética de los residuos del olivar y de la almazara y el proceso de comercialización de los aceites de oliva. Además, se hará especial hincapié en los beneficios

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/267179-en-marcha-el-V-Curso-de-Formacion-en-Proceso-de-Elaboracion-de-Aceite-de-Oliva-Virgen.html>

gastronómicos y para la salud de los aceites de oliva vírgenes. Las actividades también incluirán una visita al Centro de Excelencia de Aceite de Oliva de GEA para conocer a fondo los equipos industriales de extracción de aceite de oliva.

La actividad cuenta con profesorado de gran prestigio como Manuel Caravaca (AEMODA), Fernando Martínez (Instituto de la Grasa del CSIC), Mara Amo (MIGASA), **José María Penco (AEMO)**, el ex rector de la UJA Manuel Parras, el consultor internacional Juan Vilar, o los expertos Marino Uceda y José Alba, entre otros. Por parte de GEA participarán como ponentes Rafael Cárdenas, Francisco Plaza y Jesús Javier Marcos y por la UJA intervendrán expertos en botánica del olivo, Juan Antonio Torres; en ingeniería de producción de aceites de oliva, Manuel Moya (director y coordinador del curso) y Francisco Espínola; en valorización de residuos, Eulogio Castro; y en didáctica de los aceites de oliva vírgenes y del proceso de elaboración, María Teresa Ocaña.

La preinscripción y matrícula pueden formalizarse entre el 2 de marzo y el 5 de mayo, mientras que las sesiones tendrán lugar entre el 11 y el 27 de mayo. Toda la información se encuentra en la siguiente página web: <https://www.ujaen.es/estudios/oferta-academica/titulos-proprios/actividades-formativas-especificas/cfv-curso-de-formacion-en-proceso-de-elaboracion#presentacion>

Los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo se eligen en Córdoba

Los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa

Por
EuropaPress
-
5 marzo, 2020

Los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo se eligen en Córdoba

Los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa

La ciudad de Córdoba acogerá los días 6 y 7 de marzo las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en la primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición para elegir los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Según han indicado en una nota sus organizadores, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVE recibidos en las ediciones anteriores.

El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China –esta última como novedad este año– presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

<https://elmira.es/05/03/2020/los-100-mejores-aceites-de-oliva-virgen-extra-del-mundo-se-eligen-en-cordoba/>



Como es habitual, los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kasher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación –que cuenta también con su propia ‘app’– saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos 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–, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Advertisement

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes.

Tan solo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa española, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.

CORDOPOLIS

- **CÓRDOBA HOY**
- **SOCIEDAD**

Los 100 mejores aceites de oliva del mundo se eligen este fin de semana en Córdoba

En el certamen competirán AOVEs de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China

CORDÓPOLIS

-

05/03/2020 05:45



Aceite de oliva |

ÁLEX GALLEGOS

<https://cordopolis.es/2020/03/05/los-100-mejores-aceites-de-oliva-del-mundo-se-eligen-este-fin-de-semana-en-cordoba/>

CORDOPOLIS

La ciudad de Córdoba acogerá los días 6 y 7 de marzo las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en la primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición para elegir los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Según han indicado en una nota sus organizadores, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVE recibidos en las ediciones anteriores.

El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China – esta última como novedad este año– presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Como es habitual, los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación –que cuenta también con su propia ‘app’– saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos 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–, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes. Tan solo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa española, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.

<https://cordopolis.es/2020/03/05/los-100-mejores-aceites-de-oliva-del-mundo-se-eligen-este-fin-de-semana-en-cordoba/>

CÓRDOBA

Córdoba elige los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

- Un total de 600 muestras serán valoradas por 25 catadores expertos
- Con los ganadores se elaborará la guía Guía Evooleum 2021

[Los 25 catadores reciben las muestras de aceite de oliva.](#)



Los 25 catadores reciben las muestras de aceite de oliva. / JUAN AYALA

[ANTONIO RODRÍGUEZ](#) 06 MARZO, 2020 - 19:50H



Repartidos en cinco mesas y con la compañía de bolígrafo, papel, una manzana (para limpiar la boca y ayudar a la digestión) y un catador, un total de 25 expertos se reúnen este fin de semana en Córdoba para decidir cuáles son los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Entre viernes y sábado (6 y 7 de marzo) se celebran las jornadas de cata del [Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva](#)

https://www.eldiadicordoba.es/cordoba/Cordoba-elige-mejores-aceites-virgen_0_1443756084.html

Virgen Extra (Evooleum Awards). Cada catador probará 120 muestras de oro líquido de distintas partes del mundo, sin conocer su procedencia, para deliberar si alguno opta a una plaza entre los mejores a nivel internacional.

Los resultados se darán a conocer el 19 de marzo en una gala en Madrid, donde los expertos repetirán las catas de los finalistas. Estos pasarán a formar parte de la Guía Evooleum 2021, un catálogo en el que se recogen diversos aspectos de los productos en cuanto a su obtención, cualidades, maridaje y embotellamiento.

Los candidatos son 600 muestras de aceite de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón y China. Por su parte, los catadores vienen de España, Japón, Portugal, Alemania, Israel y Grecia. Esto refuerza el carácter internacional del concurso y demuestra su validez.

Así lo manifiesta el director del concurso, **José María Penco**, quien especifica que "los catadores son expertos de reconocido prestigio en su país, muchos de ellos son jefes de panel de cata". En este sentido, detalla que "hay diferentes escuelas", dentro de las que matiza que "España valora mucho la intensidad en la nariz, mientras que en Italia son más de boca", con lo que "valoran más los aceites dulces y afrutados, y miran la complejidad".

El hecho de tener tanto aceites como expertos de diferentes partes del mundo ayuda a "obtener resultados significativos sobre los consumidores del mundo". En este aspecto, recuerda que Córdoba es una ciudad importante el mundo de la oleicultura y "debe pelear por tener certámenes como este".

[Una de las catadoras del certamen.](#)



Una de las catadoras del certamen. / JUAN AYALA

La presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo y alcaldesa de Montoro, **Ana María Romero**, asegura que "está demostrado que es el concurso más serio y riguroso, certificado ante notario". Con ello, apunta que que "es un referente por la seriedad", además de por la calidad internacional de los aceites y los catadores.

Sobre la inclusión de los aceites en la Guía Evooleum, afirma que se encuentran catalogados "por país, variedad y diseño", con lo que se convierte en una guía útil y fácil de usar. De ella se harán 10.000 ejemplares que se repartirán a cocineros con Estrella Michelin y otros profesionales del sector.

La empresa a cargo de la elaboración de dicha guía es Mercacei. Su representante, **Juan Peñamil**, expone que "es una guía pedagógica a la que se pueden dirigir para recibir toda la información del aceite, conocer cómo maridan, todos los datos para adquirirlos y cómo disfrutar de los mismos".

[Reparto de las muestras.](#)



Reparto de las muestras. / JUAN AYALA

Peñamil destaca que "en la edición de 2020, dentro del Top 10, hay varios españoles", liderados por Oro Bailén, que fue catalogado como el mejor. Entre ellos, se encuentran cuatro aceites españoles.

Durante el fin de semana, Córdoba se convertirá en el lugar clave donde se decidirán los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, una responsabilidad que lleva aceptando durante las cuatro ediciones pasadas del certamen y que se espera que se mantenga.

Actualidad



EVOOLEUM, la fiesta mundial del AOVE

Lunes 09 de marzo de 2020, 13:42h

Córdoba acogió los días 6 y 7 de marzo a los mejores catadores de AOVE del mundo para evaluar las muestras presentadas en la quinta edición del Concurso Internacional [EVOOLEUM Awards](#) organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. Los medios de comunicación más influyentes de Andalucía, así como numerosas autoridades y representantes del sector -como el MAPA, la Interprofesional o la FPCO-, no quisieron perderse un evento que se ha convertido en cita obligatoria y punto de encuentro de la cultura del virgen extra a nivel mundial.

A las 9:30 horas del pasado 6 de marzo comenzaban en el Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, un espacio elegante y moderno con un emplazamiento mágico entre la mezquita-catedral y el puente romano, las jornadas de cata de los EVOOLEUM Awards. Los 24 mejores catadores del mundo -provenientes de España, Grecia, Portugal, Alemania, Estados Unidos, Francia, Argentina y Japón- se disponían a catar las más de 700 muestras presentadas en la quinta edición de este concurso internacional.



Hasta allí se desplazaron Ricardo Domínguez García-Baquero, director-gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero; Isabel Bombal Díaz, directora de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del MAPA; y Teresa Pérez Millán, gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, quienes se interesaron en conocer el protocolo y el proceso de selección de los 100 mejores AOVes del mundo y mostraron su apoyo a un concurso que en tan sólo cinco años se ha convertido en la competición internacional privada más rigurosa del mundo, según el prestigioso ranking "The World's Best Olive Oils".



En este sentido, José Miguel Herrero Velasco, director general de la Industria Alimentaria del MAPA, acudió también a las jornadas de cata para asistir en directo al cuidadoso proceso de selección llevado a cabo por la organización y conocer personalmente a los catadores nacionales e internacionales allí congregados.

Durante el primer día, EVOOLEUM recibió también la visita de las instituciones de la provincia. Isabel Albás Vives, primera Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba, acudió a la inauguración y al pistoletazo de salida de la cata, acompañada de Felisa Cañete Marzo, vicepresidenta segunda de la Diputación de Córdoba; Araceli Cabello Cabrera, delegada de Agricultura de la Junta de Andalucía en Córdoba; y Enrique Quesada Moraga, vicerrector de Investigación y Desarrollo Territorial de la Universidad de Córdoba, quienes se mostraron muy impresionados con la calidad de los zumos presentados y se unieron en un alegato común: "que haya muchos AOVEs españoles en el TOP100".



No quisieron faltar a la cita Ricardo Fernández Escobar, director del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad de Córdoba; Rosa Gallardo Cobos, directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de la Universidad de Córdoba; y Francisco Cáceres Clavero, director del Centro Ifapa Alameda del Obispo, muy comprometidos con la búsqueda de la calidad en el sector del AOVE, quienes destacaron la labor de la organización y de los catadores de EVOOLEUM además de calificar este encuentro como una "cita imprescindible".



Finalmente, los medios de comunicación más importantes de Andalucía se acercaron a cubrir el evento. Así, televisiones como *Canal Sur* retransmitieron imágenes de la cata y ofrecieron en sus informativos los "consejos para los consumidores" que les proporcionaron algunos de los miembros del jurado, mientras otros medios como la emisora de radio *COPE* o el diario *ABC* publicaron la noticia en sus portadas digitales.



Desde Grupo Editorial Mercacei queremos mostrar nuestro sincero agradecimiento a todos estos amigos y representantes del sector que, con su visita, apoyan la divulgación de las bondades del virgen extra.

Impacto en RRSS

Por otra parte, comprometida con las nuevas formas de comunicación y con la promoción de la cultura del AOVE, la organización de EVOOLEUM se mantuvo tremendamente activa en RRSS durante los días de cata, logrando miles de interacciones en los vídeos publicados en directo desde sus perfiles en [Instagram](#), [Facebook](#) y [Twitter](#).

Debido al repentino aplazamiento de la WOOE -donde tradicionalmente se daban a conocer los resultados de este concurso-, conocido durante las jornadas de cata, en los próximos días se desvelará el nuevo lugar y fecha elegidos para comunicar los resultados de esta quinta edición.



El precio del aceite sigue bajando pese a todo, salvo el picual de Jaén



Ni la retirada del mercado de más doscientas mil toneladas por parte de Bruselas, ni la baja cosecha ni las medidas anunciadas por el Ministerio tras las protestas olivareras cambia de momento la tendencia



MIGUEL ÁNGEL CONTRERAS Jaén Martes, 10 marzo 2020 

El precio del aceite de oliva en origen, el que se paga a agricultores y productores, sigue a la baja. Ni la confirmación de que la cosecha 2019-20 será más baja incluso de lo esperado, ni la retirada de 213.000 toneladas de 'oro líquido' del mercado mediante el almacenamiento privado con ayudas por parte de Bruselas (desde el sector se pedían al menos 200.000 para influir de verdad en los precios), ni los cambios en la cadena alimentaria anunciados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación han cambiado de momento la tendencia. Y **todo a pesar de la movilización permanente del sector olivarero**, cuya próxima gran acción tendrá lugar este jueves en Cádiz. Los agricultores andaluces bloquearán el Puerto de Algeciras bajo el lema 'Competencia desleal, ¡NO!' Asaja, Upa, Cooperativas Agro-alimentarias y Coag convocan una gran concentración a las 11:00 horas frente al «coladero» de productos importados sin control que es este puerto. Las organizaciones exigen el cumplimiento de la preferencia comunitaria, «primero lo nuestro y después lo de los demás», y la reciprocidad, que los productos que vienen de países terceros cumplan los mismos requisitos que los europeos.

Según los últimos datos del sistema poolred a los que ha tenido acceso Asaja-Jaén, del 3 de marzo al 9 de marzo, **el aceite de oliva virgen extra bajó a los 2,127 euros por kilo**; el virgen subió a 1,883 y el lampante a 1,769. El número de operaciones aumentó de las 29 a las 45, y las salidas fueron de las 2.334 toneladas a las 2.886.

En cuanto al picual de Jaén, el virgen extra aumentó, destacan, a los 2,196 euros el kilo, el virgen a los 1,887 y el lampante a 1,769. También crecieron las operaciones de las 8 de la semana anterior a las 15 de ésta, y las salidas fueron de las 595 toneladas a las 879.

En el olivar tradicional los productores pierden de media más de medio euro por cada litro producido

En cualquier caso, el precio sigue **muy por debajo del umbral de rentabilidad en el olivar tradicional**, lo que cuesta producirlo en la mayor parte de la provincia de Jaén. El último estudio sobre los costes de producción del Consejo Oleícola Internacional (COI), junto a AEMO y el consultor Juan Vilar, en 2015, se situaba en los 2,75 euros. Es decir los agricultores están perdiendo de media más de medio euro con cada litro de aceite producido.

El 27 de febrero, tras conocerse las cifras de la última licitación del almacenamiento privado, Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de Asaja Jaén, aseguró ya que «se ha cubierto el objetivo que se había planteado desde el sector, una medida que será efectiva y positiva», añadiendo que si no hay una «respuesta» por parte del mercado para que el precio repunte, «tendríamos que tomar medidas más contundentes». «**Esperamos que tenga un efecto inmediato** y podamos comprobar cómo cambia una situación del todo ilógica e injustificable», indicaba Cristóbal Cano, secretario general de Upa Jaén, mientras que el secretario general de Coag Jaén, Juan Luis Ávila, apuntaba a que «hay que esperar a que el mercado en algún momento no esté totalmente manipulado y se cumplan las leyes de oferta y demanda».

ABC *Candalucía* Sevilla

FERIA DEL OLIVO



La **Feria del Olivo de Montoro celebra su XX edición consolidándose como un evento de referencia** para todos los agentes del sector oleícola a nivel nacional e internacional. Un año más, Montoro se convierte en el epicentro del sector del aceite de oliva. Y lo hace con la celebración de la Feria del Olivo, una cita internacional que este año celebra su vigésima edición. Organizado por el Consorcio de la Feria del Olivo y el Ayuntamiento de Montoro, está impulsado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Esta cita cuenta con el apoyo institucional de Diputación de Córdoba, Junta de Andalucía, Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Grupo de Desarrollo Sierra Morena y D.O. Montoro-Adamuz, entre otros.

Desde su creación, **el objetivo de la feria ha sido revalorizar el olivar**, como eje cultural, histórico y laboral, al igual que tratar de impulsar e incrementar el consumo de aceite de oliva y apostar por educar a los consumidores para que sepan apreciar la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra fomentando además la distribución y comercialización de los aceites, **incentivando estrategias de marketing atractivas**.

En la pasada edición participaron 120 expositores de empresas e instituciones del panorama nacional con la participación de seis comunidades autónomas (Andalucía, Aragón, Castilla La Mancha, Cataluña, Madrid y Comunidad Valenciana). Asimismo, participaron una veintena de empresas procedentes de países como Alemania, Francia, Italia, Portugal, Suecia, Marruecos y Turquía. Se convertía así esta feria en un escaparate de referencia para todos los profesionales del sector.

Para más información: [//www.feriadelolivo.es/](http://www.feriadelolivo.es/)



EVOOLEUM Packaging Awards abre su convocatoria extraordinaria para elegir a los AOVEs más bellos del mundo

Viernes 13 de marzo de 2020

Por segundo año consecutivo, Grupo Editorial Mercacei y AEMO -organizadores de los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del AOVE- abren una convocatoria extraordinaria para participar en los [EVOOLEUM Packaging Awards](#). Si bien todos los AOVEs inscritos en los EVOOLEUM Awards ya participan automáticamente en este concurso de packaging, esta convocatoria -cuyo plazo de inscripción finaliza el 8 de mayo- supone una oportunidad para todos aquellos productores que deseen inscribirse solamente en este apartado. ¿Tu virgen extra tiene un packaging único? Demuéstralo en este concurso.

Además de premiar a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta, el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards reconoce desde hace cinco años la revolución creativa que ha experimentado el packaging en la actualidad. De ahí que los Premios al Mejor Packaging de AOVE -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos- reconozcan a los mejores diseños en

<https://www.mercacei.com/noticia/52310/actualidad/evooleum-packaging-awards-abre-su-convocatoria-extraordinaria-para-elegir-a-los-aoves-mas-bellos-del-mundo.html>

las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Debido a la alta demanda, por parte de los productores de todo el mundo, de crear una convocatoria especial para este concurso, los organizadores de EVOOLEUM decidieron dar el paso en la anterior edición. "Muchos productores deseaban participar en esta categoría, pero no podían hacerlo debido a algunos de los requisitos de las bases de EVOOLEUM, como el volumen mínimo de producción, por ejemplo", destacaba entonces Juan A. Peñamil, editor de la *Guía EVOOLEUM*, quien quiso resaltar que con esta acción "pretendemos ayudar a todos los productores que invierten en su imagen de marca y cuidan su producto a promocionarlo por todo el mundo".



El jurado de los EVOOLEUM Packaging Awards -seleccionado específicamente para estos premios- está formado por el afamado diseñador de moda Ángel Schlessler; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; y el galerista Jacobo Fitz-James Stuart, propietario de Espacio Valverde, una galería imprescindible en la ruta del arte emergente de Madrid. Todos ellos conforman un

<https://www.mercacei.com/noticia/52310/actualidad/evooleum-packaging-awards-abre-su-convocatoria-extraordinaria-para-elegir-a-los-aoves-mas-bellos-del-mundo.html>

jurado de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común.



Un espacio destacado en la Guía

Todos los AOVes premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figurarán en la edición 2021 de la *Guía EVOOLEUM* -editada en castellano e inglés en papel y app- a través de una completa ficha descriptiva e informativa de cada uno de los zumos galardonados acompañada de una imagen del envase.



PROVINCIA

Comienzan las obras del nuevo aula ambiental de Mora

Redacción

- jueves, 19 de marzo de 2020

Forma parte del proyecto Life Regrow que está llevándose a cabo para eliminar las balsas de alpechín. Las primeras labores consisten en demoler estructuras donde se prevé levantar un nuevo edificio adecuado a las necesidades del proyecto.



Comienzan las obras del nuevo aula ambiental de Mora

redacción / toledo

No parece que el proyecto Life Regrow que se está llevando a cabo en la localidad de Mora se detenga a causa de la crisis sanitaria. El martes informaban a través de sus redes sociales del inicio de «los trabajos de demolición para la construcción de un centro de Educación Ambiental que albergará todo el conocimiento obtenido durante la realización del proyecto europeo Regrow life» que se realiza en Mora.

Los primeros trabajos, detallaban los responsables de este programa, han consistido

<https://www.latribunadetoledo.es/Noticia/Z57F89442-DCCC-D6AB-333C77A1FDB4E407/202003/Comienzan-las-obras-del-nuevo-aula-ambiental-de-Mora>

«en el desmantelamiento de la cubierta de uralita por una empresa autorizada para la correcta gestión de este residuo».

El proyecto del Aula Medioambiental, que fue elaborado por la Oficina Técnica Municipal del propio Ayuntamiento moracho, se presentó a finales del año pasado y está previsto que se levante a lo largo del primer semestre de este año. Los técnicos municipales han diseñado un espacio moderno y accesible para albergar este aula donde se desarrollarán las actividades educativas que se realizarán en el Ecoparque Life Regrow.

Las instalaciones serán, por supuesto, respetuosas con el Medio Ambiente, ya que utilizarán energía solar para el abastecimiento de energía y agua caliente.

Este Centro de Educación Ambiental contará con tres áreas: un bloque de aseos, otro que será el que acoja el aula donde se podrán realizar exposiciones y donde se detallará el desarrollo del proyecto con paneles, y un tercer espacio que será el graderío exterior.

Este graderío permitirá desarrollar actividades al aire libre tanto para explicar el proyecto Life Regrow como otras materias relacionadas con el medio ambiente.

Y es que, parte del proyecto contempla crear una zona natural inundable donde facilitar que aves migratorias que paran o anidan en los alrededores de Mora puedan encontrar un nuevo lugar en el que realiza estas paradas. Pero además, la recuperación medioambiental del proyecto también incluye devolver la flora y la fauna a un lugar antes contaminado con la creación de un observatorio de aves y la plantación de más de 100 especies de olivo como alegoría a la zona mediterránea y recordando la gestión que se ha hecho de las balsas de alpechín.

Semillas de vida en una de las balsas del proyecto

El Life Regrow es un proyecto cofinanciado por la Unión Europea que arrancaba en octubre de 2017 y se extiende hasta verano de 2021. El desarrollo del proyecto se lleva a cabo en el municipio toledano de Mora en cooperación con la Asociación Española de municipios del Olivo (AEMO), la empresa de Gestión de Residuos Manchegos (GESREMAN), la Universidad de Almería (UAL) y la Universidad Miguel Hernández (UMH).

<https://www.latribunadetoledo.es/Noticia/Z57F89442-DCCC-D6AB-333C77A1FDB4E407/202003/Comienzan-las-obras-del-nuevo-aula-ambiental-de-Mora>

El objetivo de este proyecto es restaurar un espacio ocupado por unas balsas de alpechín (líquido que sale de las aceitunas) en desuso y altamente contaminantes, aplicando in situ diferentes estrategias biológicas (Biorremediación, Fitoremediación y el compostaje) con el fin de reducir la contaminación, transformando el área en una infraestructura verde multidisciplinar con fines educativos y formativos.

Una de las últimas actuaciones sobre el terreno fueron los trabajos de Revegetación Natural que se desarrollaron en noviembre. Así, se plantaron las primeras semillas para la revegetación en condiciones naturales de una de las balsas que ha sido limpiada.

Fueron unos 2.000 m² los que se sembraron mediante el arado de toda la superficie de la balsa. Después, se dividió en varias cuadrículas o parcelas montando un reticulado para diferenciar y referenciar estas para su posterior estudio. Una vez terminada la parcelación, se aplicó la dosis establecida previamente de semilla por metro cuadrado. Y para terminar, se incorporaron las semillas a cada parcela mediante un rastrillado somero (solo para que la semilla se tape y no quede a la intemperie) y posteriormente se regó toda la superficie de la balsa.

Según informaban desde Life Regrow, las semillas que volverán a llenar de vida lo que antes era suelo contaminado por la acción del alpechín son de *Moricandia arvensis*, *Moricandia moricandioides*, *Psoralea bituminosa*, *Asphodelus fistulosus*, *Lygeum spartum*, *Hordeum murinum*, *Atriplex halimus*, *Chenopodium álbum*, *Brachypodium distachyon*, *Brachypodium retusum*, *Polygonum aviculare*, *Sinapis alba*, *Dittrichia viscosa*, *Scirpus holoschoenum*, *Juncus acutus*, *Juncus inflexus*.

El proyecto Life Regrow servirá para su aplicación en otros países europeos que también presentan problemas de contaminación con el alpechín como Italia.

Editoriales

Córdoba, capital del AOVE

Mercacei Semanal 1.177

Viernes 20 de marzo de 2020

Córdoba se convirtió los pasados 6 y 7 de marzo en la capital del AOVE. Fue en esta ciudad donde se celebraron las jornadas de cata del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards, que reunieron a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición. Según sus organizadores -AEMO y nuestro grupo editorial- se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVEs recibidos en las ediciones anteriores.

La elección de esta ubicación no ha sido casual si hay una ciudad con historia, ésta es Córdoba o Corduba, como la llamó el pretor Marco Claudio Marcelo allá por el año 166 a. C. cuando la fundó para ser habitada por población patricia originaria de la misma Roma. En ella, el mismo Julio César, en el año 49 a. C., reunió a los representantes de las ciudades de la Hispania Ulterior. Siglos más tarde, en mayo de 756, Abderramán I se proclamaría emir y presentaría al mundo el Emirato independiente de Córdoba. En 935, cuando el Califato de Bagdad había entrado en franca decadencia, Córdoba ya era una de las ciudades más pobladas de la Tierra, con unos 250.000 habitantes, y alcanzó su máximo apogeo en el año 1000 con unos 400.000 y una magnífica mezquita recién terminada.

Precisamente a unos pasos de aquel monumento histórico, en el Centro de Recepción de Visitantes de Córdoba, se eligen anualmente los 100 mejores AOVEs del mundo. Esta elección tampoco fue fruto de la casualidad, pues en este edificio se encuentran los restos de una almazara romana con dos piletas de decantación de aceite.

El jurado de EVOOLEUM, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluó allí durante tres intensas jornadas de cata los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China -esta última como novedad este año- presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Una vez celebrada la cata comienza el periodo más técnico. El notario elige aleatoriamente el 10% de las muestras que hayan resultado seleccionadas en el TOP100 y la organización se desplaza in situ para comprobar que la cantidad exigida se cumple correctamente y que la muestra recibida corresponde al lote enviado. Una vez que todo está en orden ya podremos conocer los 100 mejores AOVEs del mundo de la campaña 2019/20. ¿Qué virgen extra será EVOOLEUM Absolute Best? ¿Será español, italiano... chino? ¿Y la variedad?

¿Picual, koroneiki, arbequina... empeltre? Todo vale en el concurso privado más riguroso según el prestigioso ranking The World's Best Olive Oils.

Recordemos que estos 100 zumos serán los protagonistas de la Guía EVOOLEUM 2021 que saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos 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-, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Y desde ahí, vuelta a empezar. Envío a medios de comunicación, promoción, promoción y más promoción. Si con la edición anterior logramos más de 100 millones de impactos en la prensa de nuestro país, ¿qué nos deparará este año? Lo que sí sabemos es que esta montaña rusa sólo va en una dirección: hacia arriba.

El aceite Palacio de Los Olivos, primer premio al Mejor AOVE Internacional en los ESAO Awards Olive Oil

23 Marzo 2020

Lanza ALMAGRO



La empresa productora de aceite de oliva virgen extra (AOVE) Olivapalacios ha recibido el 1er Premio al Mejor AOVE Internacional en los ESAO

Con este nuevo galardón, Olivapalacios continua su labor por ofrecer el mejor AOVE del mundo, como viene haciendo desde hace más de 10 años. De producción propia en sus singulares olivares de tierras de origen volcánico en

<https://www.lanzadigital.com/provincia/almagro/el-aceite-palacio-de-los-olivos-primer-premio-al-mejor-aove-internacional-en-los-esao-awards-olive-oil/>

Almagro (Ciudad Real) hacen de la calidad y de la innovación dos de sus señas de identidad.

El aceite Palacio de Los Olivos, de Olivapalacios, empresa productora de aceite de oliva virgen extra (AOVE), ha recibido el primer premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Internacional en los ESAO Awards Olive Oil Competition, los únicos premios con categorías específicas a cooperativas y comunidades autónomas.

Estos galardones están organizados por la Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO), pioneros en la formación del aceite de oliva de profesionales que quieren mejorar su carrera y elevar la calidad de su Aceite de Oliva Virgen Extra, ha informado Olivapalacios en un comunicado.

Este premio se suma a los más de 70 y más de 25 medallas de oro conseguidas a nivel nacional e internacional recibidos a lo largo de los años 2017, 2018 y 2019, que posicionan el AOVE Palacio de Los Olivos como el número uno del mundo en el ranking mundial Evoo World Ranking, en variedad picual, conseguido tras la suma de dichos premios.

Además, cuenta con la distinción de ‘AOVE muy saludable’, según la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba (UCO); con el Premio a la Excelencia Empresarial del Instituto para la Excelencia Profesional de Madrid; y con un sello de calidad SIQUEV QVExtra que exige y garantiza los más altos estándares de calidad del AOVE.

Con este nuevo galardón, Olivapalacios continua su labor por ofrecer el mejor AOVE del mundo, como viene haciendo desde hace más de 10 años. De producción propia en sus singulares olivares de tierras de origen volcánico en Almagro (Ciudad Real) hacen de la calidad y de la innovación dos de sus señas de identidad.

España e Italia empatan en el TOP10 de la V edición de EVOOLEUM Awards



Miércoles 25 de marzo de 2020

El exclusivo TOP10 de los V Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, promovidos por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, ha registrado -por primera vez en sus cinco años de vida- un empate entre AOVES de España e Italia, con cinco representantes de cada uno. *Don Gioacchino Grand Cru*, de Azienda Agricola Sabino Leone, se alza con el primer puesto en una edición que incluye vírgenes extra de otros países como Grecia, Croacia, Israel, Portugal, Túnez, Turquía y China -la gran novedad de este año-.

La presencia de cinco AOVES italianos y otros tantos españoles en el prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards no hace sino confirmar la hegemonía de estos dos países en el mundo del AOVE, no sólo en lo que se refiere a producción, sino en términos de calidad. Los dos AOVES que ocupan los primeros cajones en el virtual podio de los mejores vírgenes extra del mundo registran la misma puntuación, 96 puntos sobre 100, y sólo las décimas han decantado la balanza hacia el excepcional monovarietal de coratina de Azienda Agricola Sabino Leone. Una variedad, la coratina, que confirma su poderío -y excelencia- al situar nada menos que tres zumos entre los 10 mejores del mundo, al igual

que la picual jiennense -habitual monopolizadora del TOP10-, seguida por la hojiblanca, con dos representantes.



Tras *Don Gioacchino Grand Cru*, Mejor Absoluto EVOOLEUM, el jurado ha reconocido a otro virgen extra italiano de coratina, *Schinosa*, de Aziende Agricola di Martino, S.A.S., como el segundo mejor AOVE del mundo; completando el podio el hojiblanco cordobés *Rincón de la Subbética Altitude*, de Almazaras de la Subbética, S.L.U. (95 puntos). A continuación aparece otro monovarietal italiano de coratina -sin duda, la gran triunfadora de esta V edición-, *Monini Monocultivar Coratina* -vencedor en la edición de 2018-, de Monini S.p.A. (95 puntos); seguido de un AOVE de la variedad itrana, *Quattrociocchi Olivastro*, de Quattrociocchi Americo Oleificio dei Fiori, S.R.L (95 puntos), uno de los históricos productores italianos de virgen extra.

El EVOOLEUM TOP10 se completa con el *blend* de variedades italianas *Pruneti Intenso*, de Frantoio Pruneti, S.R.L. (94 puntos); los picuales *Claramunt Extra Virgin Picual*, de Olivar de la Monja, S.L., y *La Pandera Premium*, de la S.C.A. Sierra de la Pandera -ambos con 94 puntos-; el hojiblanco *Al Alma del Olivo Hojiblanca*, de Olinexo, S.L. (94 puntos); y otro picual, *Finca Varona La Vella Picual*, de Organia Oleum, S.L. (93 puntos), una joven empresa de la comarca del Maestrat que inició su actividad en 2017.

La cata de la V edición de EVOOLEUM Awards reunió en Córdoba los pasados 6 y 7 de marzo a un jurado compuesto por 24 de los mejores catadores del mundo provenientes de España, Grecia, Alemania, Portugal, Francia, Estados Unidos, Argentina o Japón.

EVOOLEUM TOP10				
BRAND MARCA	VARIETY / IES VARIEDAD / ES	COMPANY EMPRESA	COUNTRY PAÍS	SCORE PUNTUACIÓN
DON GIOACCHINO GRAND CRU	CORATINA	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	ITALY ITALIA	96
SCHINOSA	CORATINA	AZIENDE AGRICOLE DI MARTINO, S.A.S.	ITALY ITALIA	96
RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	HOJIBLANCA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	SPAIN ESPAÑA	95
MONINI MONOCULTIVAR CORATINA	CORATINA	MONINI, S.P.A.	ITALY ITALIA	95
QUATTROCIOCCHI OLIVASTRO	ITRANA	QUATTROCIOCCHI AMERICO OLEIFICIO DEI FIORI S.R.L.	ITALY ITALIA	95
PRUNETI INTENSO	FRANTOIO, MORAILOLO, LECCIO DEL CORNO, MAURINO, CIPRESSINO	FRANTOIO PRUNETI, S.R.L.	ITALY ITALIA	94
CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL	PICUAL	OLIVAR DE LA MONJA, S.L.	SPAIN ESPAÑA	94
LA PANDERA PREMIUM	PICUAL	S.C.A. SIERRA DE LA PANDERA	SPAIN ESPAÑA	94
AL ALMA DEL OLIVO HOJIBLANCA	HOJIBLANCA	OLINEXO, S.L.	SPAIN ESPAÑA	94
FINCA VARONA LA VELLA PICUAL	PICUAL	ORGANIA OLEUM, S.L.	SPAIN ESPAÑA	93

BEST OF CLASS

En cuanto a los galardones BEST OF CLASS, esto es, los mejores en cada categoría del concurso, el proclamado como EVOOLEUM ABSOLUTE BEST, *Don Gioacchino*

Grand Cru, también conquista los galardones de Mejor Mezcla de Verde-Maduro, Mejor Monovarietal, Mejor de Italia, Mejor DOP Italia y Mejor Coratina.

El Mejor Frutado Verde ha recaído en *Rincón de la Subbética Altitude*, que también se proclama vencedor en la categoría Mejor Hojiblanca, Mejor de España y Mejor DOP España, además de encabezar el podio de los Mejores 3 de Producción Ecológica, acompañado por *Monini Monocultivar Coratina* y *Quattrociocchi Olivastro*. El Mejor Frutado Maduro es para *Schinosa*, mientras que el Mejor Coupage es para *Pruneti Intenso*, un *blend* de frantoio, moraiolo, leccio del corno, maurino y cipressino.

Por países, y al margen de España e Italia, *Oliveira da Serra Seleccção Ouro*, de Sovena Portugal Consumer Goods, S.A., se proclama con 92 puntos Mejor de Portugal; *Brist Premium Delicato* (BRIST D.O.O.), Mejor de Croacia (92 puntos); *Terra Creta Grand Cru* (Terra Creta, S.A.), Mejor de Grecia (88 puntos); y *Olivko*, de la compañía del mismo nombre, Mejor de Túnez (88 puntos). Las grandes novedades de esta edición son *Novavera Hayat*, de Nova Vera Gida Ve Tarim San Tic, Ltd., Mejor de Turquía con nada menos que 93 puntos; *Marom Desert Olive Oil* (Eshkolot Mishor Harochot), Mejor de Israel con 88 puntos; y, sobre todo, *Xiangyu*, de Longnan Xiangyu Olive Development Co., Ltd., Mejor de China con 88 puntos. En los tres casos se trata de países con escasa tradición olivícola -salvo el caso de Turquía- que, por primera vez, tienen presencia en el TOP100 de EVOOLEUM Awards. Sin duda, un claro ejemplo del poder de convocatoria y elevado nivel de internacionalización que ha alcanzado el mejor concurso privado del mundo -según el ranking “The World’s Best Olive Oils”- en tan sólo cinco años de vida.

Un TOP100 que, desglosado por países, confirma la hegemonía de los AOVEs españoles, con un total de 73 zumos; seguido a gran distancia por Italia, con 13; Portugal, con 4; Croacia, con 3; Grecia e Israel, con 2; y Turquía, Túnez y China, con 1 representante. Dentro de España, y por Comunidades Autónomas, en Andalucía se producen 46 de los zumos del EVOOLEUM TOP100, con protagonismo destacado para Jaén (25) y Córdoba (15); seguida por Castilla-La Mancha (14 AOVEs); Cataluña (6); Comunidad Valenciana (3); Navarra (2); y Extremadura y La Rioja (1 en cada una).



Más de 700 muestras han concurrido a la quinta edición de EVOOLEUM Awards, que ha contado con la participación de zumos procedentes de Argentina, Austria, Croacia, EEUU, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Japón, Marruecos, Portugal, Eslovenia, Túnez, Turquía y China -la gran novedad de este año-.

Como es habitual, los 100 mejores AOVes del mundo según EVOOLEUM Awards figurarán en la próxima edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* -de periodicidad anual y editada en inglés y castellano, y disponible también en una *app* para iOS y Android- mediante una completa ficha informativa que incluye su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal, etc., acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Cooperativas prevén 100.000 toneladas menos de producción

La organización advierte que el aceite recogido está por debajo de 1,15 millones

IVÁN FUENTES

28 MAR 2020

El sector oleícola no ha vivido una temporada 2019-2020 para recordar. Ha sido una cosecha marcada por las protestas por los bajos precios del aceite de oliva y por la iniciativa europea de las licitaciones de almacenamiento privado para dar solución a este problema, algo que no ha llegado. La producción fue pobre, con menos toneladas de aceite de oliva que lo estimado en el mes de octubre —al inicio de la campaña— por las autoridades. Pero peor puede ser la situación, ya que Cooperativas Agro-alimentarias prevén una reducción en la recolección de aceite de oliva con respecto a las últimas cifras oficiales de en torno a 100.000 toneladas, lo que situaría la producción finalmente en valores inferiores al 1,15 millones como se catalogó al final de la temporada. Esto podría ocasionar que se llegara a la cifra más baja de las últimas cinco campañas de recolección de aceituna.

Aunque lo positivo es que este hecho, unido a la retirada del mercado durante los meses anteriores de más de 200.000 toneladas por parte de las cooperativas, tras la activación del mecanismo de almacenamiento privado, previsiblemente impactará de forma positiva en los precios en origen, que lleva mucho tiempo a niveles por debajo del umbral de rentabilidad, marcado por **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)** en 2,73 euros el kilo de aceite virgen extra.

Asimismo, las Cooperativas

Agro-alimentarias resaltaron que el mercado ha funcionado además a muy buen ritmo durante esta primera mitad de campaña, ya que se están registrando las mejores cifras de ventas de los últimos años, alcanzando valores mensuales de en torno a las 130.000 toneladas, destinándose más del 65% de estas a cubrir la demanda de los mercados internacionales, algo que es imprescindible en momentos como el actual.

Por otro lado, el sector mostró su preocupación por la escasez de precipitaciones durante los últimos meses, que está afectando no solo a España, sino de forma aún más crítica a países de la cuenca mediterránea como Italia, Grecia, Túnez y Marruecos, que, de seguir así, sufrirán consecuencias importantes en sus próximas producciones. No obstante, las cooperativas trasladaron un mensaje de tranquilidad a la sociedad y reiteraron que aumentan, día a día, sus esfuerzos para poner en el mercado uno de los productos básicos de la dieta española.

DIARIO JAEN

Hay que recordar que en la provincia jiennense se había producido 394.005 toneladas, 61.065 menos de lo aforado (445.070) en un principio. Asimismo, la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) confirmaron que la producción de aceite en España fue menor de la prevista en el aforo inicial, casi un 12 por ciento, ya que de las 1.250.000 toneladas previstas en octubre del año pasado, no llegaron a 1.150.000. En Andalucía los datos de producción hasta el mes de febrero fueron de 883.400 toneladas de aceite, 100.000 menos de las aforadas. Respecto a cosechas anteriores, tomando en cuenta los datos a mes de febrero de la anterior temporada 2018-2019 se produjo 1.690.600 toneladas de aceite, por lo que la producción de este año es casi un 35% inferior, que podía ser aún más después de la previsión de Cooperativas Agro-alimentarias.

El aove Premium La Pandera se cuelga en el “top ten” mundial

La cooperativa villariega obtiene 94 de 100 puntos en los Premios Evooleum

28 MAR 2020 /

El nuevo aove Premium La Pandera, de la Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de La Pandera, logra hacerse un hueco entre los diez mejores aceites de oliva virgen extra de la Guía Evooleum. Lo hace tras obtener 94 de los 100 puntos en juego en la quinta edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, promovidos por la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) y el Grupo Editorial Mercacei. A la competición se presentaron más de 700 muestras de países como Argentina, Austria, Croacia, Estados Unidos, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Japón, Marruecos, Portugal, Eslovenia, Túnez, Turquía y China, a gran novedad de este año.

Así, el aove Premium de La Pandera figurará en la próxima edición de la Guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, que tiene una periodicidad anual y que se edita en español y en inglés desde hace cinco años. También la publicación también estará disponible en una app para iOS y Android. A la mención a cada aove se adjunta una completa ficha informativa que incluye su procedencia, sus características, sus variedades de aceituna, el tipo de olivar del que procede, actividades de oleoturismo asociadas y certificados Kosher y Halal de los que dispone, entre otros aspectos, acompañada de una imagen de su envase, su puntuación, su ficha de cata y su maridaje. Se trata, así, de una guía clave para especializarse en el mundo del aove.

Este nuevo aove Premium La Pandera es el resultado de “una firme apuesta de la cooperativa por el trabajo, la calidad y la venta de envasado, lo que supone un giro importante en la comercialización de sus aceites”, según se indica desde la Cooperativa Sierra de La Pandera en un comunicado. En el mismo se explica que fue en octubre de 2019 cuando, por primera vez, La Pandera elaboró “un aceite virgen extra de cosecha temprana y de frutado verde intenso compuesto de notas múltiples que revelan una molturación recién hecha, de nariz voluptuosa, con presencia rotunda en boca, equilibrado y de un color verde esmeralda pronunciado”, según se indica en la nota, en la que se detalla que fueron estos atributos los que le hicieron conseguir “ese magnífico puesto entre los diez mejores aoves del mundo, según la Guía Evooleum, y, además cosechar otros premios y reconocimientos como estar en el top 25 de la Guía Iberoleum,

DIARIO JAEN

que reúne a los mejores zumos de España y que también se ha dado a conocer en este mes de marzo”.

La Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de La Pandera nació el 28 de octubre de 2004, tras la fusión de las cooperativas San Juan Bautista y Nuestra Señora del Rosario, ambas originarias de Los Villares, de cuya experiencia comenzó a beber y aún bebe en la actualidad. De hecho, en su actividad combina el buen saber hacer tradicional y la innovación tecnológica de sus modernas instalaciones, a lo que suma “un carácter de esfuerzo y calidad humana”, según reza en su web. Gracias a esa combinación de factores la cooperativa ha conseguido mejorar su productividad y aumentar la calidad de sus productos.

CRISIS DEL CORONAVIRUS

Los premios de la Asociación de Municipios del Olivo amplían su plazo

30/03/2020

El plazo nuevo es hasta el 15 de mayo. Se premian las iniciativas que contribuyen a enaltecer el mito del olivo y el aceite de oliva, lo que incluye acciones formativas con escolares, publicaciones que incrementan la formación de consumidores, e iniciativas públicas y privadas.



AEMO amplía al 15 de mayo el plazo de presentación de las candidaturas a sus premios anuales

30/03/2020

Ante el Estado de Alarma actual por el Coronavirus, la **Asociación Española de Municipios de Olivo (AEMO)** ha decidido ampliar en un mes el plazo de presentación de la candidatura a sus Premios Anuales 2020. Estos reconocimientos llevan convocándose casi dos décadas y gracias a las nuevas tecnologías no tienen que cancelarse las inscripciones.



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

Los premios convocados son:

- XVIII Premio AEMO a la difusión de la cultura del olivo: El concurso decano de la asociación donde se premian las iniciativas que contribuyen a enaltecer el mito del olivo y el aceite de oliva: acciones formativas con escolares, publicaciones que incrementan la formación de consumidores, iniciativas públicas y privadas de diferente índole.
- XIV Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España: Un concurso muy especial donde cada año se nombra el Mejor Olivo Monumental de España. Se anima a propietarios o ayuntamientos que tengan en su pueblo/comarca olivos milenarios o centenarios con una historia detrás a presentarlo.

Las bases del concurso se pueden encontrar en la página web de AEMO: <https://www.aemo.es/page/premios>

El aceite "Pagos del Guerrer" de la cooperativa de Moixent es elegido como uno de los 100 mejores del mundo

El reconocimiento redondea un inicio de año magnífico para la Cooperativa Sant Pere, que ha recibido otros premios y la certificación IFS de calidad

A. T. G. | Moixent 30.03.2020 |

Plantilla de la Cooperativa Sant Pere de Moixent **Levante-EMV**

La Cooperativa Sant Pere de Moixent recibía la semana pasada la noticia de que su Aceite de Oliva Virgen Extra Premium *Pagos del Guerrer* ha sido incluido en el Top100 Evooleum 2020 y figurará en la exclusiva Guía Evooleum 2021 que Grupo Editorial Mercacei y AEMO editarán próximamente. Este aceite ha recibido una puntuación de 88 sobre 100 después de que los pasados 6 y 7 de marzo el jurado -formado por los 24 catadores más prestigiosos del mundo- realizara en Córdoba la valoración organoléptica de todas las muestras recibidas.

El aceite *Pagos del Guerrer* se elabora con la variedad "Grossal", autóctona de la zona de Moixent, y es uno de los más laureados de la Comunitat Valenciana. Ha recibido importantes premios en el mundo del aceite desde que empezó a comercializarse en 2012.

El premio de Evooleum redondea un inicio de año magnífico para la Cooperativa Sant Pere de Moixent: hace una semana recibía otra noticia, que *Pagos del Guerrer* conseguía el Premio al Mejor AOVE de la Comunitat Valenciana elaborado por una Cooperativa, en los

<https://www.levante-emv.com/costera/2020/03/30/aceite-pagos-guerrer-cooperativaa-moixent/1995756.html>

Levante

EL MERCANTIL VALENCIANO

ESAO Awards, prestigiosos premios de la Escuela Superior del Aceite de Oliva. Además, la sección de Almazara de la cooperativa de Moixent ha sido certificada también este año con el sello de calidad IFS, uno de los más importantes del sector agroalimentario. La obtención de este sello es "un hito" en la historia de la entidad, según valoran, y garantiza que toda la cadena productiva de los aceites cumplen con los máximos estándares de calidad.

El presidente de la Cooperativa Sant Pere, Isidoro Cerdà, valoró muy positivamente la obtención de estos premios y el sello IFS y los destacó como el reconocimiento al esfuerzo de la junta rectora de la entidad, que hace meses realizó una fuerte inversión para mejorar las instalaciones. "Recibir estos premios en los días tan duros que estamos sufriendo todos tiene más valor, si cabe, y supone un buen motivo para ser optimistas y llevarlo lo mejor posible, así como un orgullo para el pueblo de Moixent que uno de sus aceites sea reconocido mundialmente", destacó Cerdà, que tuvo palabras para los técnicos Pavlina Peteva y Miguel Abad y para todo el conjunto de trabajadores de la cooperativa.



Coronavirus en Córdoba: Emacsa dona 8.000 litros de leche al Banco de Alimentos

La empresa Jurado de Espejo dona palés de sus productos y el Cortijo La Reina 1.000 kilos de garbanzos



Parte de los productos donados al Banco de Alimentos. - EUROPA PRESS

Agencias

30/03/2020

El **Banco de Alimentos Medina Azahara de Córdoba** ha informado este lunes de que los trabajadores de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba S.A. ([Emacsa](#)), con su comité de empresa al frente, ante la situación provocada por el **coronavirus**, ha decidido adelantar su tradicional donación a la institución que solía hacer por Navidad, "aportando de golpe **8.000 litros de leche** en estos momentos cruciales".

<https://www.levante-emv.com/costera/2020/03/30/aceite-pagos-guerrer-cooperativa-moixent/1995756.html>

CÓRDOBA

Así lo ha indicado el Banco de Alimentos en una nota en la que ha resaltado que la leche es "**el verdadero talón de Aquiles**" de la entidad "porque su corto periodo de caducidad obliga a estar continuamente reponiendo".

Por otra parte, dentro de la campaña que realiza el voluntariado de captación cerca de las empresas agroalimentarias cordobesas, destaca la "**generosa respuesta**" de la empresa **Jurado de Espejo**, con el envío, a través de Correos, de un **palé** de sus acreditados productos. Igualmente, acaban de llegar los **1.000 kilos de garbanzos** donados por **Cortijo La Reina** en bolsas de diez kilos.

El Banco de Alimentos ha puesto de manifiesto que "el no tener empleados en activos no impide que la empresa **Magtel** haya hecho una importante donación, a través de DEZA, de **legumbres, conservas y alimentos infantiles**, mientras que la empresa Daplast, además de un "importante donativo para el problema actual", no ha dudado en apoyar también, apostando a futuro, contribuir en el 3º Torneo de Golf en octubre.

Por último, tanto los presidentes de las cofradías como de las peñas han sido sensibles a la petición de ayuda del Banco de Alimentos y han transmitido a todas sus integrantes la petición del Banco de Alimentos. Asimismo, a través de la **Asociación Española del Olivo (AEMO)** se ha iniciado otra campaña para recabar donaciones de los almacenistas y productores.