77 muestras optan a los premios Ecotrama 2020

03/06/2020

El **Concurso internacional de AOVE ecológico Ecotrama**, el más más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba **con la colaboración de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo)**, se ha reinventado ante la situación generada por el COVID-19. El concurso tendrá lugar entre olivos centenarios ecológicos el próximo 12 de junio. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, se adapta así a las medidas de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de 6 catadores, bajo **la dirección técnica de José María Penco**.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, asegura que pese a la situación generada por el COVID-19 "lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha mantenido el ritmo de los últimos años, prueba de que es una cita plenamente consolidada. El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable".

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de 10 Comunidades Autónomas: Andalucía; Castilla – La Mancha; Extremadura; Madrid; La Rioja; Valencia; País Vasco; Cataluña; Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso. También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento al Gran volumen ecológico (mínimo 15.000 litros), así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/305886-77-muestras-optan-a-los-premios-Ecotrama-2020.html

el Día
DE CÓRDOBA

PROVINCIA

El concurso de aceite ecológico Ecotrama alcanza su 19 edición con la participación de 59 almazaras

- El certamen, organizado por la Diputación de Córdoba y Ecovalia, contará con seis catadores
- Ecotrama retrasa la celebración de su XIX edición al próximo 12 de junio ante la previsión de lluvias

Cata de Ecotrama 2019.

Cata de Ecotrama 2019. / EL DÍA

E. D. C .03 JUNIO, 2020 -

En su XIX edición, el concurso internacional de aceite de oliva virgen extra ecológico Ecotrama más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba **con la colaboración de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, se ha reinventado ante la situación generada por el covid-19.

https://www.eldiadecordoba.es/provincia/concurso-aceite-ecologico-ecotrama-participacion-almazaras_0_1470453061.html

el Día
DE CÓRDOBA

Como novedad, según ha informado la organización, este año el concurso se realizará donde nace el aceite de oliva virgen extra ecológico: **entre olivos centenarios ecológicos, en la Sierra de Córdoba**. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, el concurso se adapta a las medidas de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de **seis catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco**. Aunque el certamen estaba programado para el 5 de junio, ha tenido que retrasarse al día 12 ante la previsión de lluvia.

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de diez comunidades autónomas: Andalucía, Castilla–La Mancha, Extremadura, Madri, La Rioja, Valencia, País Vasco, Cataluña, Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha asegurado que pese a la situación generada por el covid-19, "lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha **mantenido el ritmo de los últimos años**, prueba de que es una cita plenamente consolidada. El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable".

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso. También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento al Gran volumen ecológico (mínimo 15.000 litros), así como otros **reconocimientos al diseño y sostenibilidad.**

Un total de 77 aceites de oliva virgen extra ecológicos optarán a los galardones Ecotrama 2020

Esta edición se celebrará al aire libre, con aforo limitado, manteniendo las distancias y medidas de seguridad establecidas

Francisco J. Durán López
Redacción COPE Córdoba

03 jun 2020

Una finca ecológica situada en la Sierra de Córdoba acogerá el 12 de junio la cata de la XIX edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico 'Ecotrama 2020', que en esta ocasión reúne 77 muestras en el certamen.

Esta edición se celebrará al aire libre, con aforo limitado, manteniendo las distancias y medidas de seguridad establecidas.

En su XIX edición, el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Ecotrama más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, con **la colaboración de la Asociación Española de Municipios del Olivo** (AEMO), se ha reinventado ante la situación generada por el covid-19.

https://www.cope.es/emisoras/andalucia/cordoba-provincia/cordoba/actualidad-en-la-provincia/noticias/total-aceites-oliva-virgen-extra-ecologicos-optaran-los-galardones-ecotrama-2020-20200603_749591

Como novedad, este año el concurso se realizará donde nace el aceite de oliva virgen extra ecológico: entre olivos centenarios ecológicos. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, el concurso se adapta a las medidas de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de seis catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco.

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de 10 comunidades autónomas: Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, La Rioja, Valencia, País Vasco, Cataluña, Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha asegurado que pese a la situación generada por el covid-19, "lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha mantenido el ritmo de los últimos años, prueba de que es una cita plenamente consolidada". "El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable", ha afirmado.

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso.

También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento al Gran volumen ecológico (mínimo 15.000 litros), así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

https://www.cope.es/emisoras/andalucia/cordoba-provincia/cordoba/actualidad-en-la-provincia/noticias/total-aceites-oliva-virgen-extra-ecologicos-optaran-los-galardones-ecotrama-2020-20200603_749591

¿Quién obtendrá un galardón de Ecotrama 2020?

- Una finca ecológica situada en la Sierra de Córdoba acogerá el próximo 12 de junio la cata de la XIX edición del Concurso internacional de aceite de oliva virgen extra ecológico Ecotrama 2020.

- **jueves 04 junio 2020**

En su XIX edición, el Concurso internacional de aceite de **oliva virgen extra ecológico Ecotrama** más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba con la colaboración de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), se ha reinventado ante la situación generada por el COVID-19.

Como novedad, este año el concurso se realizará dónde nace el aceite de oliva virgen extra ecológico: entre olivos centenarios ecológicos. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, el concurso se adapta a las medidas

de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de 6 catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco.

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de 10 Comunidades Autónomas: Andalucía; Castilla – La Mancha; Extremadura; Madrid; La Rioja; Valencia; País Vasco; Cataluña; Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, asegura que pese a la situación generada por el COVID-19 “lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha mantenido el ritmo de los últimos años, prueba de que es una cita plenamente consolidada. El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable”.

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos.

Además, el Premio Especial Diputación de Córdobase otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso. También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento **al Gran volumen ecológico** (mínimo 15.000 litros), así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

CORDOPOLIS

Un total de 77 aceites de oliva virgen extra ecológicos optarán a los galardones Ecotrama 2020

Una finca ecológica situada en la Sierra de Córdoba acogerá el 12 de junio la cata de la XIX edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

CORDÓPOLIS
-
04/06/2020

Aceites ganadores de Ecotrama 2019.

Una finca ecológica situada en la Sierra de Córdoba acogerá el 12 de junio la cata de la XIX edición del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico 'Ecotrama 2020', que en esta ocasión reúne 77 muestras en el certamen.

cordopolis.es/2020/06/04/un-total-de-77-aceites-de-oliva-virgen-extra-ecologicos-optaran-a-los-galardones-ecotrama-2020/

CORDOPOLIS

Así lo ha puesto de manifiesto Ecovalia en una nota en la que ha detallado que debido a la pandemia del coronavirus, el evento se celebrará al aire libre, con aforo limitado, manteniendo las distancias y medidas de seguridad establecidas.

En su XIX edición, el Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Ecotrama más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, **con la colaboración de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO),** se ha reinventado ante la situación generada por el covid-19.

Como novedad, este año el concurso se realizará donde nace el aceite de oliva virgen extra ecológico: entre olivos centenarios ecológicos. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, el concurso se adapta a las medidas de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de seis catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco.

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de 10 comunidades autónomas: Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, La Rioja, Valencia, País Vasco, Cataluña, Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha asegurado que pese a la situación generada por el covid-19, “lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha mantenido el ritmo de los últimos años, prueba de que es una cita plenamente consolidada”. “El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable”, ha afirmado.

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso.

También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento al Gran volumen ecológico (mínimo 15.000 litros), así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

Cerca de 80 aceites de oliva optan a los premios Ecotrama 2020

Una finca ecológica situada en la Sierra de Córdoba acogerá el próximo 12 de junio la cata de la XIX edición del Concurso internacional de aceite de oliva virgen extra ecológico Ecotrama 2020.

Debido al COVID-19, el evento se celebrará al aire libre, con aforo limitado, manteniendo las distancias y medidas de seguridad establecidas.

En su XIX edición, el Concurso internacional de aceite de oliva virgen extra ecológico Ecotrama más veterano de España, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba con la colaboración de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), se ha reinventado ante la situación generada por el COVID-19.

Como novedad, este año el concurso se realizará donde nace el aceite de oliva virgen extra ecológico: entre olivos centenarios ecológicos. Además de reivindicar la sostenibilidad y el valor de los aceites ecológicos, el concurso se adapta a las medidas de protección necesarias que la situación actual demanda, manteniendo siempre las distancias y medidas de seguridad establecidas. Allí se darán cita un total de 6 catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco.

A esta edición han concurrido un total de 77 muestras, pertenecientes a 59 almazaras. Las muestras nacionales proceden de 10 Comunidades Autónomas: Andalucía; Castilla – La Mancha; Extremadura; Madrid; La Rioja; Valencia; País Vasco; Cataluña; Navarra e Islas Baleares. En el ámbito internacional se han recibido muestras de Túnez e Italia.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, asegura que pese a la situación generada por el COVID-19 “lejos de suponer un obstáculo para la participación, como ha sucedido en otras citas internacionales, Ecotrama ha mantenido el ritmo de los últimos años, prueba de que es una cita plenamente consolidada. El sector ha demostrado que, pese al estado de alarma, ha seguido un ritmo imparable”.

Ecotrama 2020 concederá los premios Ecotrama Gran Oro a los aceites que superen los 90 puntos en la cata; Ecotrama de Oro a los aceites que consigan entre los 80 y 90 puntos en la cata; y Ecotrama de Plata a los que oscilen entre los 70 y 80 puntos. Además, el Premio Especial Diputación de Córdoba se otorgará al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso. También se reconocerá con una mención especial a las marcas que obtengan más puntos en Frutado Verde, Frutado Maduro y, como novedad, un reconocimiento al Gran volumen ecológico (mínimo 15.000 litros), así como otros reconocimientos al diseño y sostenibilidad.

LA VANGUARDIA

Ecotrama 2020 otorga los galardones a los mejores aceites de oliva virgen ecológicos

La cata de la XIX edición de Ecotrama, concurso internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), ha otorgado a Mondelia, de Hacienda Bolonia, el premio especial Diputación de Córdoba y el premio al mejor frutado verde lo ha recibido Oleum Hispania, mientras que OLV, de Olinexo, se ha hecho con la distinción al mejor frutado maduro.

REDACCIÓN
12/06/2020.CÓRDOBA, 12 (EUROPA PRESS)

La cata de la XIX edición de Ecotrama, concurso internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), ha otorgado a Mondelia, de Hacienda Bolonia, el premio especial Diputación de Córdoba y el premio al mejor frutado verde lo ha recibido Oleum Hispania, mientras que OLV, de Olinexo, se ha hecho con la distinción al mejor frutado maduro.

Así lo ha indicado Ecovalia en una nota en la que ha detallado que la cata de la XIX edición de Ecotrama ha tenido lugar este viernes en una finca ubicada en la Sierra de Córdoba, donde seis catadores se han reunido, bajo la dirección técnica de José María Penco, para probar las 77 muestras participantes en el concurso.

El delegado provincial de Agricultura en la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que desde la institución provincial "teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento", que está "muy consolidado".

Por su parte, la delegada territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta en Córdoba, Araceli Cabello, ha dado "la enhorabuena a los patrocinadores y organizadores porque el escenario, después de la pandemia, era complicado", sin embargo "han sabido adaptarse haciendo una edición diferente y especial".

https://www.lavanguardia.com/local/sevilla/20200612/481724716461/ecotrama-2020-otorga-los-galardones-a-los-mejores-aceites-de-oliva-virgen-ecologicos.html

LA VANGUARDIA

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, ha expresado su satisfacción tras el concurso, ya que "hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del covid-19". "En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVE ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático. El olivar tiene un balance negativo de carbono. Estamos ante el mejor ejemplo de cómo la agricultura ecológica contribuye al cambio climático", ha agregado.

Por otro lado, el director técnico de Ecotrama, José María Penco, ha subrayado que "el balance es muy positivo" aunque es "un Ecotrama diferente porque los tiempos son diferentes". Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien", ha resaltado Penco, quien ha puesto en valor que "los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo".

Por último, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, ha querido dar las gracias a Ecovalia porque "ha hecho una labor fantástica de promoción porque, a pesar de las dificultades, se han mantenido las mismas muestras que en 2019". Asimismo, "animamos a los consumidores a que prueben estos aceites porque son una joya y, en el momento en que los prueben, repiten".

https://www.lavanguardia.com/local/sevilla/20200612/481724716461/ecotrama-2020-otorga-los-galardones-a-los-mejores-aceites-de-oliva-virgen-ecologicos.html

CÓRDOBA

CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

Miembros del jurado de Ecotrama, ayer tras la cata de aceites. - CÓRDOBA

Hacienda Bolonia logra el premio principal de Ecotrama

Al certamen internacional se presentaron un total de 77 muestras

Redacción. 13/06/2020

La cata de la décimo novena edición de Ecotrama, el concurso internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba en **colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO),** ha otorgado a Mondelia, de Hacienda Bolonia (Montilla), el premio especial Diputación de Córdoba, y el premio al mejor frutado verde lo ha recibido Oleum Hispania (Priego), mientras que OLV, de Olinexo (Toledo), se ha hecho con la distinción al mejor frutado maduro.

Así lo ha indicado Ecovalia en un comunicado, en el que detalla que la cata tuvo lugar ayer en una finca de la Sierra de Córdoba, donde seis catadores se reunieron, bajo la **dirección técnica de José María Penco**, para probar las 77 muestras participantes.

El delegado de Agricultura en la Diputación de Córdoba, Francisco Ángel Sánchez, indicó que «en el momento actual en el que nos encontramos, no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento». Por su parte, la delegada territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta, Araceli Cabello, felicitó a los patrocinadores y organizadores «porque el escenario, después de la

pandemia, era complicado, sin embargo, han sabido adaptarse haciendo una edición diferente y especial».

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, expresó su satisfacción tras el concurso, ya que «hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del covid-19». Por otro lado, el director técnico de Ecotrama**, José María Penco**, subrayó que es la primera vez que se hace un concurso en el campo y «los envíos de muestras han sido superiores a los del año pasado, y esto ha sido muy positivo». Por último, **la presidenta de AEMO, Ana Romero**, elogió la labor de promoción de Ecovalia.

Mondelia de Hacienda Bolonia se alza con el máximo galardón de Ecotrama 2020

por Redacción | Jun 13, 2020 | Calidad, Premios y galardones, Producción ecológica

Mondelia de Hacienda Bolonia ha recibido el premio especial Diputación de Córdoba en Ecotrama 2020. El premio al mejor frutado verde lo recibe Oleum Hispania, mientras que OLV de Olinexo se hace con la distinción al mejor frutado maduro.

La cata de la XIX edición de Ecotrama, el concurso internacional del aceite de oliva virgen extra ecológico, ha tenido lugar esta mañana en una finca ubicada en la Sierra de Córdoba. Seis catadores se han reunido, bajo la **dirección técnica de José María Penco**, para probar las 77 muestras participantes en el concurso.

El concurso, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba en **colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo,** se ha desarrollado bajo una gran expectación.

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, expresó su satisfacción tras el concurso. “Estamos muy contentos porque hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del Covid-19. En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVE ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático. El olivar tiene un balance negativo de carbono. Estamos ante el mejor ejemplo de cómo la agricultura ecológica contribuye al cambio climático”.

https://agroinformacion.com/mondelia-de-hacienda-bolonia-se-alza-con-el-maximo-galardon-de-ecotrama-2020/

José María Penco, director técnico de Ecotrama, hizo una lectura positiva. “El balance es muy positivo. Es un Ecotrama diferente porque los tiempos son diferentes. Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo”.

El Diputado Provincial de Córdoba de Caminos Rurales y Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que “desde la Diputación teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento. Un evento muy consolidado como es el concurso internacional de Ecotrama”.

Por su parte, **Ana María Romero, miembro de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo)**, quiso dar las gracias a Ecovalia porque “ha hecho una labor fantástica de promoción porque, a pesar de las dificultades, se han mantenido las mismas muestras que en 2019”. Asimismo, “animamos a los consumidores a que prueben estos aceites porque son una joya y, en el momento en que los prueben, repiten”.

Ecotrama concede su máximo galardón a Mondelia de Hacienda Bolonia

14/06/2020

Tras celebrarse el pasado viernes 12 de junio la cata de la **XIX edición de Ecotrama**, el concurso internacional del aceite de oliva virgen extra ecológico, el jurado dio a conocer los premios que en esta ocasión recayeron en Mondelia de Hacienda Bolonia, como Premio Especial Diputación de Córdoba; Oleum Hispania, premio al mejor frutado verde; y OLV de Olinexo, distinción al mejor frutado maduro.

El concurso, organizado por Ecovalia y la **Diputación de Córdoba** en colaboración con la **Asociación Española de Municipios del Olivo**, bajo la **dirección técnica de José María Penco**, reunió a seis catadores de primer nivel para probar las 77 muestras participantes en el concurso.

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, expresó su satisfacción tras el concurso. “Estamos muy contentos porque hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del Covid-19. En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVE ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático. El olivar tiene un balance negativo de carbono. Estamos ante el mejor ejemplo de cómo la agricultura ecológica contribuye al cambio climático”.

José María Penco, director técnico de Ecotrama, hizo una lectura positiva. “El balance es muy positivo. Es un Ecotrama diferente porque los tiempos son diferentes. Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo”.

https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/306688-Ecotrama-concede-su-maximo-galardon-a-Mondelia-de-Hacienda-Bolonia.html

Interempresas.net

El Diputado Provincial de Córdoba de Caminos Rurales y Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que “desde la Diputación teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento. Un evento muy consolidado como es el concurso internacional de Ecotrama”.

Por su parte, **Ana María Romero, miembro de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo),** quiso dar las gracias a Ecovalia porque “ha hecho una labor fantástica de promoción porque, a pesar de las dificultades, se han mantenido las mismas muestras que en 2019”. Asimismo, “animamos a los consumidores a que prueben estos aceites porque son una joya y, en el momento en que los prueben, repiten”.

Estos son los ganadores del Ecotrama 2020

15 junio, 2020

Foto: Ecovalia

Mondelia de Hacienda Bolonia se ha alzado con el máximo galardón del concurso Ecotrama 2020. La cata de la **XIX edición del Ecotrama** ha tenido lugar la mañana del 12 de junio en un afinca ubicada en la Sierra de Córdoba. El evento ha sido organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, en colaboración con AEMO.

Seis catadores se reunieron bajo la dirección técnica de **José María Penco** para probar las 77 muestras participantes en el concurso. Finalmente se otorgó el premio especial Diputación de Córdoba a **Mondella de Hacienda Bolonia.** El premio al mejor frutado verde lo ha recibido **Oleum Hispania**, mientras que **OLV de Olinexo** se hizo con la distinción al mejor frutado maduro.

El **director técnico del concurso, José María Penco,** hizo un balance positivo de un «Ecotrama diferente» adaptado a tiempos diferentes. «Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo". Desde Ecovalia, el secretario general Diego Granado expresó su total satisfacción y reivindicó el valor de los AOVE ecológicos, destacando su contribución a detener el cambio climático.

Ecotrama 2020 ya tiene ganadores

Mondelia de Hacienda Bolonia, Oleum Hispania y Olinexo

15/06/2020

Olimerca.- La XIX edición de Ecotrama, celebrada este fin de semana en una finca ubicada en la Sierra de Córdoba, ya tiene ganadores. Seis catadores, bajo la dirección técnica de José María Penco, han probado las 77 muestras participantes en el concurso, en el que Mondelia de Hacienda Bolonia ha recibido el premio especial Diputación de Córdoba en Ecotrama 2020; el premio al mejor frutado verde ha sido para Oleum Hispania, mientras que OLV de Olinexo se ha alzado con la distinción al mejor frutado maduro.

*El concurso, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba en **colaboración con AEMO**, se ha desarrollado bajo una gran expectación, al ser la primera vez que se celebraba en el campo.*

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, ha señalado “estamos muy contentos porque hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del Covid-19. En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVE ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático”. **José María Penco, director técnico de Ecotrama**, ha hecho un balance muy positivo. “Es un Ecotrama diferente porque los tiempos son diferentes. Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo”.

El diputado Provincial de Córdoba de Caminos Rurales y Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que “desde la Diputación teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento. Un evento muy consolidado como es el concurso internacional de Ecotrama”.

Por su parte, **Ana María Romero, miembro de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo),** ha dado las gracias a Ecovalia porque “ha hecho una labor fantástica de promoción porque, a pesar de las dificultades, se han mantenido las mismas muestras que en 2019”.

https://www.olimerca.com/noticiadet/ecotrama-2020-ya-tiene-ganadores/129503435e6ec41a228da4bb7c8be01e

ABCandalucía

Aceite Mondelia de Hacienda Bolonia / Agrónoma

RECONOCIMIENTOS AL ACEITE ECOLÓGICO

«Mondelia de Hacienda Bolonia» se alza con el máximo galardón de Ecotrama 2020

El premio al mejor frutado verde ha sido para «Oleum Hispania», mientras que «OLV de Olinexo» se ha alzado con la distinción al mejor frutado maduro

Redacción@Agronoma_es

15 junio 2020

«Mondelia de Hacienda Bolonia» ha recibido el premio especial Diputación de Córdoba en Ecotrama 2020. Asimismo, el premio al mejor frutado verde ha sido para «Oleum Hispania», mientras que «OLV de Olinexo» se ha alzado con la distinción al mejor frutado maduro.

La cata de la XIX edición de Ecotrama, el concurso internacional del aceite de oliva virgen extra ecológico, ha tenido lugar en una finca ubicada en la Sierra de Córdoba. Seis catadores se han reunido, bajo la dirección técnica de José María Penco, para probar las **77 muestras participantes en el concurso.**

https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/ecotrama-premios-cordoba/

ABCandalucía

Gran expectación

Según asegura Ecovalia en un comunicado, el concurso, organizado por la entidad y la Diputación de Córdoba en **colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo**, «**se ha desarrollado bajo una gran expectación».**

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, ha expresado su satisfacción tras el concurso. «Estamos muy contentos porque hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del Covid-19. En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVE ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático. **El olivar tiene un balance negativo de carbono**. Estamos ante el mejor ejemplo de cómo la agricultura ecológica contribuye al cambio climático», ha afirmado.

Por su parte, **José María Penco, director técnico de Ecotrama**, ha señalado que «**el balance es muy positivo.** Es un Ecotrama diferente porque los tiempos son diferentes. Es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestra han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo».

Evento consolidado

El Diputado Provincial de Córdoba de Caminos Rurales y Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que «desde la Diputación teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento. **Un evento muy consolidado** como es el concurso internacional de Ecotrama».

Por su parte, **Ana María Romero, miembro de Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO),** ha querido dar las gracias a Ecovalia porque «»ha hecho una labor fantástica de promoción porque, **a pesar de las dificultades, se han mantenido las mismas muestras que en 2019**».

En los mismos términos se ha expresado la delegada territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta en Córdoba, Araceli Cabello, quien ha dado «la enhorabuena a los patrocinadores y organizadores porque el escenario, después de la pandemia, era complicado. **Han sabido adaptarse haciendo una edición diferente y especial**», ha concluido.

LA VANGUARDIA

UNIA aborda en un curso digital el cálculo de costes en cadena valor aceites

REDACCIÓN . 16/06/2020

Jaén, 16 jun (EFE).- La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), a través de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), realizará la próxima semana un curso telemático que aborda el cálculo de los costes en la cadena de valor de los aceites de oliva.

El curso, llamado 'Estrategia y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva", estará dirigido por Manuel Parras, catedrático de la Universidad de Jaén (UJA) y director de la Cátedra Caja Rural de Jaén, y Antonio Ruz, gerente de la Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla (Jaén).

El curso se realizará a través de la plataforma del CAMPUS VIRTUAL UNIA, del 22 de junio al 12 de julio y su objetivo es proporcionar al alumnado los conocimientos fundamentales para conocer el cálculo de costes en los distintos eslabones que conforman la cadena de valor de los aceites de oliva, así como analizar las estrategias que han surgido para reducir estos costes.

Es decir, que se abordarán dos aspectos esenciales para el futuro del sector, en particular, para los olivares y almazaras de tipo tradicional frente al empuje de los olivares modernos, tanto intensivos como superintensivos, y ante la irrupción del comercio electrónico y el reto de la internacionalización por la disminución de la demanda interna.

Para ello contará con la participación de David Erice, de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA); J**osé María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO**); Sergio Colombo, del Centro IFAPA Camino de Purchil, de Granada; Juan Antonio Rodríguez, de la Universidad de Córdoba (UCO); y Blas Ogáyar y Mª Paz Horno, de la UJA.

Además de con Cándido Medina, de Agrícola El Calvario de Villanueva; José Antonio Cruz, de Oleand; Enrique Moreno, de Cabello x Mure; Eduardo Muñoz, de Olivaoliva.com; Carmen Vidal, de Jaencoop, y Loren Laut, de Aduana del Guadalquivir.

Este curso está organizado en colaboración con la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola.

Igual que el curso, también digital, plan de mercadotecnia, marca, embalaje y responsabilidad social en el sector oleícola, dirigido por Manuel Parras y por Enrique Moreno, director comercial de Cabello x Mure, que se celebrará del 13 al 26 de julio. EFE

La UNIA abordará en un curso online el cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva

20M EP 16.06.2020

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), a través de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), abordará en curso online la estrategia y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva. El curso está dirigido por Manuel Parras, catedrático de la Universidad de Jaén (UJA) y director de la Cátedra Caja Rural de Jaén, y por el gerente de la Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla (Jaén), Antonio Ruz.

El curso se realizará a través de la plataforma del Campus Virtual UNIA, del 22 de junio al 12 de julio. Su objetivo es proporcionar al alumnado los conocimientos fundamentales para conocer el cálculo de costes en los distintos eslabones que conforman la cadena de valor de los aceites de oliva, así como analizar las estrategias que han surgido para reducir estos costes.

De esta forma se abordarán dos aspectos esenciales para el futuro del sector, en particular, para los olivares y almazaras de tipo tradicional frente al empuje de los olivares modernos, tanto intensivos como superintensivos, y ante la irrupción del comercio electrónico y el reto de la internacionalización por la disminución de la demanda interna.

Contará con la participación de expertos en la materia como David Erice, de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA); **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**; Sergio Colombo, del Centro IFAPA Camino de Purchil, de Granada; Juan Antonio Rodríguez, de la Universidad de Córdoba (UCO); Blas Ogáyar y Mª Paz Horno, de la UJA; Cándido Medina, de Agrícola El Calvario de Villanueva; José Antonio Cruz, de Oleand; Enrique Moreno, de Cabello x Mure; Eduardo Muñoz, de Olivaoliva.com; Carmen Vidal, de Jaencoop, y Loren Laut, de Aduana del Guadalquivir.

Este curso está organizado en colaboración con la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola. Además, de 13 al 26 de julio, y también online, se desarrollará el curso 'Plan de márketing, marca, packaging y responsabilidad social en el sector oleícola', dirigido por Manuel Parras y por el director comercial de Cabello x Mure, Enrique Moreno.

https://www.20minutos.es/noticia/4293777/0/la-unia-abordara-en-un-curso-online-el-calculo-de-costes-en-la-cadena-de-valor-de-los-aceites-de-oliva/

La UNIA aborda el cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva

17/06/2020

Del 22 de junio al 12 de julio, la **Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)**, a través de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), realiza el curso online **'Estrategia y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva'**, dirigido por Manuel Parras, catedrático de la Universidad de Jaén (UJA) y director de la Cátedra Caja Rural de Jaén, y Antonio Ruz, gerente de la Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla (Jaén).

Su objetivo es proporcionar al alumnado los conocimientos fundamentales para conocer el cálculo de costes en los distintos eslabones que conforman la cadena de valor de los aceites de oliva, así como analizar las estrategias que han surgido para reducir estos costes. Es decir, que se abordarán dos aspectos esenciales para el futuro del sector, en particular, para los olivares y almazaras de tipo tradicional frente al empuje de los olivares modernos, tanto intensivos como superintensivos, y ante la irrupción del comercio electrónico y el reto de la internacionalización por la disminución de la demanda interna.

Para ello contará con la participación de expertos en la materia como David Erice, de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA); **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**; Sergio Colombo, del Centro IFAPA Camino de Purchil, de Granada; Juan Antonio Rodríguez, de la Universidad de Córdoba (UCO); Blas Ogáyar y Mª Paz Horno, de la UJA; Cándido Medina, de Agrícola El Calvario de Villanueva; José Antonio Cruz, de Oleand; Enrique Moreno, de Cabello x Mure; Eduardo Muñoz, de Olivaoliva.com; Carmen Vidal, de Jaencoop, y Loren Laut, de Aduana del Guadalquivir.

Este curso está organizado en colaboración con la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola.

La UNIA aborda los costes en la cadena de valor de los aceites de oliva

En un curso online del 22 de junio al 12 de julio

17/06/2020

Olimerca.- Estrategia y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva es el título del nuevo curso online que impartirá la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), a través de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) y de la plataforma del Campus Virtual UNIA, del 22 de junio al 12 de julio.

Dirigido por Manuel Parras, catedrático de la Universidad de Jaén (UJA) y Antonio Ruz, gerente de la Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla (Jaén), este curso proporcionará al alumnado los conocimientos fundamentales para conocer el cálculo de costes en los distintos eslabones que conforman la cadena de valor de los aceites de oliva, así como analizar las estrategias que han surgido para reducir estos costes.

En este curso se abordarán aspectos esenciales para el futuro del sector, en particular, para los olivares y almazaras de tipo tradicional frente al empuje de los olivares modernos

Se abordarán dos aspectos esenciales para el futuro del sector, en particular, para los olivares y almazaras de tipo tradicional frente al empuje de los olivares modernos, tanto intensivos como superintensivos, y ante la irrupción del comercio electrónico y el reto de la internacionalización por la disminución de la demanda interna.

Para ello contará con la participación de expertos como David Erice, de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA); José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Sergio Colombo, del Centro IFAPA Camino de Purchil, de Granada; Juan Antonio Rodríguez, de la Universidad de Córdoba (UCO); Blas Ogáyar y Mª Paz Horno, de la UJA; Cándido Medina, de Agrícola El Calvario de Villanueva; José Antonio Cruz, de Oleand; Enrique Moreno, de Cabello x Mure; Eduardo Muñoz, de Olivaoliva.com; Carmen Vidal, de Jaencoop, y Loren Laut, de Aduana del Guadalquivir.

Este curso está organizado en colaboración con la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola. Igual que el curso, también online, Plan de márketing, marca, packaging y responsabilidad social en el sector oleícola, dirigido por Manuel Parras y por Enrique Moreno, director comercial de Cabello x Mure, que se celebrará del 13 al 26 de julio.

Lanza
Diario de La Mancha

COLIVAL obtiene dos Grandes Oros para sus vinos ecológicos Valdenvero

18 Junio 2020. Maite Guerrero VALDEPEÑAS

COLIVAL (Cooperativa Olivarera de Valdepeñas) ha obtenido dos nuevos premios, que se suman a la lista de galardones de la compañía. Son dos **Grandes Oros** del Concurso Internacional Ecotrama para sus **aceites ecológicos Valdenvero**, en concreto, para las variedades frantoio y cornicabra.
Este concurso, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, está dedicado solo a los aceites ecológicos, y se celebra en **colaboración con AEMO**.
Se ha desarrollado bajo una gran expectación por la novedad que suponía catar entre olivos, en plena naturaleza. Por primera vez, un concurso internacional se ha celebrado a campo abierto.
Consoli Molero, gerente de COLIVAL, ha explicado a Lanzadigital que la cata de este concurso tuvo lugar el viernes y que los premios se dieron a conocer el lunes.

Aceites de COLIVAL premiados en Ecotrama / Lanza

https://www.lanzadigital.com/provincia/valdepenas/colival-obtiene-dos-grandes-oros-para-sus-vinos-ecologicos-valdenvero-y-recibe-el-reconocimiento-quijote-del-ano/

Fuente Ribera y Carcahueso, premiados como los mejores AOVE de Córdoba

19/06/2020

La **Diputación de Córdoba** ha dado a conocer a los ganadores del Concurso Provincial del Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia correspondiente a la campaña que acaba de concluir, con éxito de participación al concurrir hasta veinte almazaras distribuidas por las diferentes comarcas olivareras cordobesas.

En la categoría **Frutado Verde** el Premio Diputación de Córdoba ha recaído en la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L., de Almedinilla, que comercializa bajo la marca Fuente Ribera. Según la valoración del jurado, "en nariz el aceite ha resultado frutado muy intenso a aceituna verde destacando las notas vegetales, herbáceas y silvestres con sutiles matices a romero, tomillo y tomatera acompañado de almendra verde y plátano verde. En boca el aceite sorprende con una entrada fluida y un agradable aroma retronasal a alloza y alcachofa. Presenta un picor y amargor medios y muy equilibrados. En su conjunto estamos ante un zumo muy complejo, sumamente armónico y muy persistente.

El accésit en esta categoría ha sido para la empresa Almazara de Muela, S.L., de Priego de Córdoba, que comercializa bajo la marca Venta del Barón.

En la categoría **Frutado Maduro** el máximo reconocimiento ha recaído en la Almazara 1945. Rafael Castro Mata, de La Carlota, que comercializa bajo la marca Carcahueso. “Un elegante aceite con frutado intenso a aceitunas madura y fresca con aromas frutales a manzana, plátano y almendra, y sutiles notas vegetales que le envuelven en un agradable aroma. Su entrada en boca es muy dulce y fluida, le sigue un equilibrado y ligero amargo y un picante medio, y culmina con una alta persistencia. Aceite lleno de matices”, según indican en el acta el panel de expertos compuesto por Brígida Jiménez, Plácido Pascual, Noelia Ruiz y José Mª Penco, que actuó como Jefe de Panel, con Antonio Jiménez, ingeniero agrónomo de la Diputación de Córdoba, actuando como Secretario.

El accésit fue para la empresa Sca. Ntra. Sra. del Carmen de Almedinilla, que comercializa bajo la marca Olibracana.

Como en años anteriores, según la organización, el nivel de los aceites presentados ha sido muy alto, con zumos que han mostrado un conjunto de sabores y olores propios de los mejores vírgenes extras del mundo lo que es posible sólo bajo el carácter multivarietal y el medio agroclimático de la provincia cordobesa.

Mercacei

Edición 2015
20 de junio de 2020, 14:48:16

Actualidad

Mondelia se alza con el máximo galardón de Ecotrama 2020

Mondelia, de Hacienda Bolonia, ha recibido el premio especial Diputación de Córdoba en Ecotrama 2020; mientras que _Oleum Hispania_, de Molino Virgen de Fátima, ha recibido el premio al mejor frutado verde; y _OLV_, de Olinexo, ha obtenido la distinción al mejor frutado maduro. En total, se han otorgado hasta 15 Grandes Oros, 25 Oros y 13 Platas a muestras procedentes de España, Italia y Túnez.

La cata de la XIX edición de Ecotrama, el concurso internacional del aceite de oliva virgen extra ecológico, ha tenido lugar el pasado 12 de junio en una finca ubicada en la Sierra de Córdoba. Seis catadores se han reunido, bajo la dirección técnica de José María Penco, para probar las 77 muestras participantes en el concurso.

El jurado ha estado compuesto por Plácido Pascual, jefe del Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Mª Paz Aguilera, catadora, experta en investigación sobre el aceite de oliva virgen y especialista técnico en Centro Ifapa Venta del Llano; Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa; Andrés Rivadeneyra, catador del Panel de la DOP Priego de Córdoba; Brígida Jiménez, directora del Ifapa de Cabra.

El concurso, organizado por Ecovalia y la Diputación de Córdoba, en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se ha desarrollado bajo una gran expectación por la novedad que suponía catar bajo un olivo, en plena naturaleza.

Además se han otorgado dos menciones especiales, una en la categoría de mejor AOVE de gran productor (más de 20.000 litros) que ha recaído en un hojiblanco de Canoliva Organic (Baena, Córdoba) y otra mención especial al mejor AOVE de pequeño productor que lo ha conseguido un gran picual de la marca *Almagre*, procedente de Almagro (Ciudad Real).

El secretario general de Ecovalia, Diego Granado, ha mostrado su satsofacción "porque hemos conseguido adaptarnos a las circunstancias que nos ha impuesto la crisis del COVID-19. En este olivar ecológico hemos puesto en valor los AOVEs ecológicos y lo que contribuye este sistema al cambio climático, ya que el olivar tiene un balance negativo de carbono".

Por su parte, José María Penco, director técnico de Ecotrama, ha resaltado que "es la primera vez que se hace un concurso en el campo y, la verdad, es que han respondido muy bien. Los envíos de muestras han sido superiores a los del año pasado y esto ha sido muy positivo".

Asimismo, el diputado Provincial de Córdoba de Caminos Rurales y Agricultura, Francisco Ángel Sánchez, ha explicado que "desde la Diputación teníamos claro, en el momento actual en el que nos encontramos, que no podíamos abandonar el sector del aceite de oliva y queríamos hacer este evento".

A su vez, la presidenta de AEMO, Ana María Romero, miembro de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), ha animado a los consumidores a que prueben estos aceites "porque son una joya".

En los mismos términos se ha expresado la delegada territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta en Córdoba, Araceli Cabello, quien ha dado la enhorabuena a los patrocinadores y organizadores porque el escenario, después de la pandemia, era complicado. Han sabido adaptarse haciendo una edición diferente y especial".

Para consultar todos los premiados pinche aquí.

Mercacei. Todos los derechos reservados. ®2020 | www.mercacei.com