

RANKING EVOOLEUM DE AEMO Y 'MERCACEI'

Un aceite de Priego y otro de Luque se sitúan entre los mejores del mundo

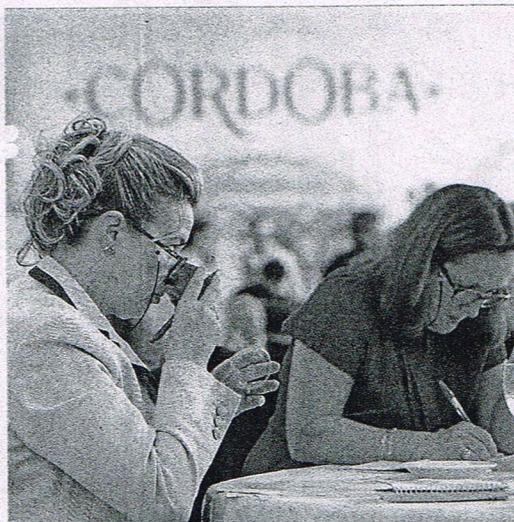
► Córdoba coloca 13 vírgenes extra entre los cien zumos de más calidad

F. EXPÓSITO
fexpósito@cordobaelperiodico.com
CÓRDOBA

Hablar de las Sierras Subbéticas y de la variedad picuda es hacerlo de una de las zonas y uno de los olivos más reconocidos por la calidad de sus vírgenes extra. Cuna de las denominaciones de origen de Priego y de Baena, dos aceites de la cooperativa La Purísima (Priego) y de la almazara Sucesores de Hermanos López (Luque) se han situado entre los diez mejores del mundo en el ranking Evooleum Awards, promovido por la Asociación de Municipios del Olivo (AEMO) y la revista especializada *Mercacei*. Córdoba, tras Jaén, es la provincia

que ha conseguido incluir más aceites en esta clasificación que se ha convertido ya, pese a celebrarse por ahora solo dos ediciones, entre las más reconocidas de las que se organizan con carácter anual. Hasta 13 zumos de la aceituna cordobesa se encuentran entre los mejores, destacando *El Empiedro*, de la cooperativa La Purísima, como el mejor con denominación de origen en España (96 puntos), mientras que *Morillana*, de Sucesores de Hermanos López, es el mejor de los ecológicos (95 puntos), junto a un virgen extra de la empresa Castillo de Canena (Jaén). Precisamente, hace unas semanas se celebró en el centro de visitantes de Córdoba la cata para seleccionar estos cien mejores aceites del mundo en su segunda edición.

El mejor virgen extra de esta segunda edición corresponde a un aceite italiano, concretamente de la almazara Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm, que obtuvo



►► Cata de los premios Evooleum, celebrada en Córdoba.

97 puntos. En el Top 100 aparecen 32 aceites de Jaén y los 13 de Córdoba. Además, hay 3 de Granada y de Sevilla y 2 de Almería y de Málaga. El 73% de los zumos incluidos son de España, a los que se unen 12 de Portugal, 11 de Italia, 2 de Croacia, 1 de Chile y otro de Túnez. Entre los premiados cordobeses aparecen también Almazaras de la Subbética, Muela-Olives SL, Aceites Fuencubierta, Almazara de Luque, Aceite Mira-

sol, Knolive Oils, Sánchez Fernández de Rute, Aceites Prieto Reina y Molino Virgen de Fátima.

Asimismo, ayer se dieron a conocer los ganadores Expoliva 2017. En la categoría de frutado verde medio el primer premio ha sido para Molino del Genil Premium Picual, de la empresa Molino del Genil (Córdoba), mientras que hay dos accésits en ecológico para Sucesores de Hermanos López y Aceites Canoliva. ≡

CONFLICTO MANUEL MURILLO

La Asociación de Agencias de Viajes se da de baja en Fides

REDACCIÓN
CÓRDOBA

El presidente de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes de Córdoba, Antonio Caño, ha hecho pública la baja de la entidad a la que representa de Fides, el cluster estratégico de Córdoba. En un comunicado, Caño explica que esta decisión se ha tomado después de que en el año que lleva constituido Fides, «a pesar de todos los esfuerzos realizados, no se han visto cumplidas las expectativas iniciales». Por ese motivo, la junta directiva y la asamblea general de la asociación, «tras un análisis exhaustivo de la situación actual, y ante la disconformidad con la estrategia que Fides está siguiendo», ha tomado la decisión de desvincularse del cluster y presentar su baja con carácter inmediato. En el comunicado, la asociación manifiesta su intención de seguir trabajando por mejorar las ideas y los planteamientos del turismo de Córdoba, «un sector que es esencial para todos los cordobeses». ≡

Por un mundo sin barreras



SANICOR



EntornoActivo

ENTORNO ACTIVO

¿Qué tipo de salvaescaleras necesito?

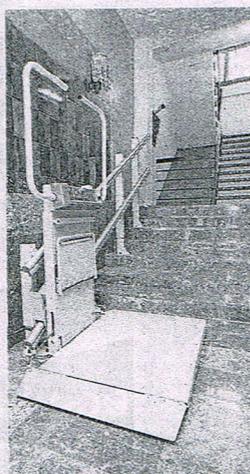
Esta firma recomienda la visita a www.entornoactivo.com y www.ortopediiaaeropuerto.com

FRANCISCO J. NOTARIO

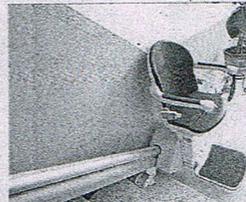
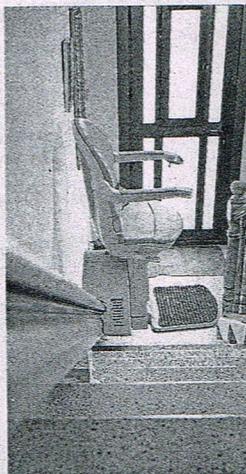
Elegir el mejor salvaescaleras suele ser una decisión complicada, ya que el mercado ofrece un gran abanico de posibilidades. ¿Cuál debemos elegir? ¿Qué salvaescaleras nos conviene?

Lo primero que debemos plantearnos es qué tipo de salvaescaleras se adecua más a nuestras necesidades. Por ejemplo, para las personas mayores o con movilidad reducida la mejor opción suele ser las sillas salvaescaleras ya que permite superar escalones y desplazarse por las estancias del hogar con total autonomía. Las sillas salvaescaleras son muy prácticas, fáciles de usar, de muy rápida instalación y apenas ocupan espacio. Además, existen varios modelos que se adaptan a todo tipo de escaleras, ya sea para interior o de intemperie.

Para los usuarios en silla de rue-



DISTINTOS MODELOS DE SALVAESCALERAS.



AGE / FOTOSTOCK

das, el producto más adecuado son los elevadores domésticos y las plataformas salvaescaleras. Los elevadores ayudan a superar los desniveles verticales de manera silenciosa y muy segura. Existe una amplia variedad de opciones que permiten adaptarlos a diferentes ambientes, por ejemplo, hay versiones especiales para espacios con techos bajos, como desvanes o buhardillas, así como elevadores para espacios reducidos. Incluso existen opciones de diseño, panorámicas y cilíndricas a 360 grados.

Por su parte, las plataformas salvaescaleras permiten a las personas con movilidad reducida superar escalones con gran facilidad. Estas, son sencillas de manejar y muy funcionales. Existen plataformas para tramos de escalera recta y para tramos de escalera curva, ya sea para interiores o exteriores. Estas plataformas, por ejemplo, son la opción más adecuada para cubrir las necesidades de tiendas, restaurantes, locales públicos, etc.

Hay que tener en cuenta que cada caso y cada necesidad es diferente y, en consecuencia, la solución salvaescaleras más adecuada siempre debe ser valorada por un experto.

La empresa Entorno Activo, empresa perteneciente al Grupo de Ortopedia Aeropuerto, especializada en soluciones de accesibilidad, ofrece asesoramiento profesional de manera gratuita y sin compromiso alguno, así como presupuesto inmediato. Telf 957900011. ≡

Periana presume de oro líquido verdial



FOTOGALERÍA: Uno de los expositores con aceite de Periana.

La localidad de la Alta Axarquía celebra la 18.º edición del Día del Aceite, con la asistencia de más de 15.000 personas

EUGENIO CABEZAS

23 abril 2017 16:25

Periana ha vuelto este domingo a presumir de su producto más genuino, el aceite de oliva verdial, un manjar de sabor dulce y afrutado, único en el mundo. La localidad de la Alta Axarquía ha celebrado la 18.º edición de la fiesta en honor a este auténtico 'oro líquido', a la que han asistido más de 15.000 personas. Este año la cosecha ha alcanzado los 7,6 millones de kilos de aceitunas y 1.635.000 kilos de aceite. Más de 1.300 familias del pueblo viven del olivo, formando parte de las cooperativas olivareras San Isidro, de Periana, o de la cooperativa San José Artesano, de Mondrón.

En el apartado institucional, **el pregón ha corrido a cargo de Ana María Romero, presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo y de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo.** Los premios 'Olivos Verdiales 2017' han sido: el Olivo Verdial Andalucía para Carmen Ortiz, consejera de

Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; el Olivo Verdial a la Acción Social, para la Asociación de Voluntarios de Oncología Infantil de Málaga (AVOI); y el Olivo Verdial a los Medios de Comunicación ha sido para Roberto Sánchez Benítez, director y presentador del programa 'Salud al Día' de Canal Sur. El premio local ha sido para Abraham Ortiz, licenciado en el Conservatorio de Málaga de Música y Danza y en Pedagogía del flamenco; el de Málaga para la directora del Archivo Histórico Provincial de Málaga, Esther Cruces; y el de Cultura para Pilar Pascual, licenciada en Filología Hispánica y escritora.

La consejera de Agricultura ha destacado el aumento en un 39% del valor de las exportaciones andaluzas de aceite de oliva en los cinco primeros meses de la campaña 2016-17, hasta superar los 2.180 millones de euros. En el caso de la provincia malagueña, en este mismo periodo, se han superado las 92.000 toneladas, por un valor de 318 millones de euros, un 69% más que en los mismos meses de la campaña anterior.

En cuanto al volumen exportado desde octubre de 2016 a febrero de 2017, se produjo un aumento del 41% respecto de la campaña anterior en Andalucía, lo que ha supuesto alrededor de 179.000 toneladas más que en la temporada 2015-16.

Los principales mercados de destino en estos meses han sido: Italia, con 445 millones de euros (un 123% más que en el mismo periodo de la campaña anterior); Portugal, con 111 millones (48% más) y Francia, con 89 millones (21% más). EE UU sigue ocupando una relevante segunda posición, aunque experimenta, hasta febrero, un descenso del 5,7%, con 133 millones de euros. En Reino Unido, por su parte, no se perciben consecuencias negativas desde la celebración del Brexit y se asienta como quinto mercado más importante con un ligero repunte del 0,42%, según ha destacado la consejera de Agricultura.

La representante del Gobierno andaluz ha ensalzado las cualidades del aceite verdial, "variedad autóctona muy apreciada por su extraordinaria calidad, olor y sabor". Un aceite que refleja además una forma de vida y un patrimonio cultural con el que impulsar el turismo y la gastronomía local. Para Carmen Ortiz, la celebración del Día del Aceite Verdial contribuye a aumentar el conocimiento de los productos de la Alta Axarquía, "algo que repercutirá en la actividad comercial de la comarca".

Periana produce 1,6 millones de kilos de aceite verdial



Autoridades y premiados, ayer en el XVIII Día del Aceite Verdial.

EUGENIO CABEZAS. 24 abril 2017

Periana volvió a presumir ayer de su producto más genuino, el aceite de oliva verdial, un manjar de sabor dulce y afrutado, único en el mundo. La localidad de la Alta Axarquía celebró la 18.º edición de la fiesta en honor a este auténtico 'oro líquido', a la que asistieron más de 15.000 personas. Este año la cosecha ha alcanzado los 7,6 millones de kilos de aceitunas y 1.635.000 kilos de aceite.

En el apartado institucional, el pregón corrió a cargo de Ana María Romero, presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo y de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo. Los premios 'Olivos Verdiales 2017' fueron: el Olivo Verdial Andalucía a Carmen Ortiz, consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; el Olivo Verdial a la Acción Social, a la Asociación de Voluntarios de Oncología Infantil de Málaga (AVOI); y el Olivo Verdial a los Medios de Comunicación fue para Roberto Sánchez Benítez, director y presentador del programa 'Salud al Día' de Canal Sur.

Un aceite extra, de apellido Verdial

- El Día del Aceite Verdial de Periana cumplió ayer 18 años de celebraciones
- La fiesta comenzó con un desayuno molinero

MAYTE CORTÉSPERIANA, 24 ABRIL. 2017

Dicen que su tono dorado y su sabor suave al paladar encandila desde la primera gota. Sus olivos cuentan con cientos de años, y sobre éstos, los milenarios que son verdaderas esculturas naturales repartidas por la Alta Axarquía. Es la aceituna verdial, la principal variedad cultivada en Periana, y que da nombre al aceite de oliva virgen extra que sale de estas tierras y que lo hace único. Hay quien a esta variedad autóctona le llama la Verdial de la Axarquía, y a ella le rinden homenaje el penúltimo domingo de abril. "Y es que el aceite de oliva virgen extra verdial es uno de los motores económicos de este municipio. Sólo la Sociedad Cooperativa Olivarera y Frutera San Isidro la forman más de 800 familias que cuidan 300.000 olivos centenarios. Otras tantas, integran la de San José Artesano de Mondrón. Por eso tanto ellas junto al Ayuntamiento de Periana se vuelcan en la celebración del Día del Aceite Verdial que ayer cumplía dieciocho ediciones.

La fiesta comenzó muy temprano con un desayuno molinero. Pan cateto, aceite de oliva virgen extra verdial, habas, bacalao y café. Este oro líquido del que presumen los perianenses se podía adquirir a lo largo del día en los diferentes puestos que había en las calles. Estaban en diferentes envases de cristal y lata y en distintos tamaños. Había incluso uno que ayer presentaba la Cooperativa San Isidro destinado al consumo de los más pequeños con un sabor más frutado y con olor a hierba fresca. También hubo tiempo para atender a la conferencia sobre el valor patrimonial de los olivos antiguos a cargo de **José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo**, así como un taller de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen a cargo de Alfredo Rivero.