



PREMIOS AEMO

XV PREMIO AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2017

PRIMER PREMIO (Ex Aequo)

Cocina divertida y saludable para niños, integrada en el proyecto Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda, presentado por Soledad Román Herrera.

El jurado -formado por el doctor ingeniero agrónomo y oleicultor Cristóbal Lovera; el periodista, escritor y olivarero Manuel Piedrahita; el médico internista y experto en aceite de oliva y salud Fernando López Segura; y el ingeniero agrónomo e investigador Luis Navarro- ha valorado sobre todo la importancia del público objetivo al que va dirigida esta acción, los niños, y su ambicioso objetivo, educar a los más pequeños en la cultura del virgen extra, ya que serán los consumidores del futuro y los profesionales del mañana.

La acción consiste en organizar y celebrar visitas guiadas al Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite que incluyen talleres de cata y de cocina, desayunos molineros, impartición de unidades didácticas encaminadas a enseñar la Dieta Mediterránea de una forma sencilla y divertida, y, en definitiva, un conjunto de acciones que pretenden inculcar los valores nutricionales entre los más pequeños. El jurado ha valorado asimismo el proyecto integral

donde se desarrolla la acción, el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda, integra-

do en la Casa de la Tercia -auténtico monumento en el corazón de la ciudad-, que desarrolla todo un conjunto de acciones promocionales del aceite de oliva virgen extra destinadas a todas las edades y a todos los consumidores, locales y visitantes.

Plataforma de recursos audiovisuales Oleotube, integrada en el portal web www.lamoltura.com (Comunidad de Oleoaficionados), presentado por Felipe Augusto Agudo Herro, de Madrid.

Se destaca la potente herramienta de información que supone esta base de datos catalogada de videos y otros recursos audiovisuales alrededor del olivo y el aceite de oliva virgen extra. El jurado ha valorado el trabajo de filtrado, catalogado y clasificación realizado por el administrador de la plataforma, que presenta un listado de videos formativos y promocionales muy bien estructurado y que puede suponer un soporte sólido para expertos y aficionados al mundo del AOVE. También se ha valorado la riqueza de recursos ya existente en su corta andadura, así como el acceso fácil, sencillo e intuitivo para el usuario. La videoteca temática -que tiene su propia URL, www.oleotube.com- permite que los usuarios interactúen, valoren y comenten los videos, generando una comunidad en torno a la misma.

SEGUNDO PREMIO

Blog AOVE SOUR & HOT, presentado por Laura González y Cristina Garrido.

El jurado ha valorado cómo, desde un profundo conocimiento sobre el mundo del AOVE, estas dos influencers han conseguido de-

sarrollar un blog moderno, con contenidos de calidad y que crece en número de seguidores y visitas. Los artículos del blog conjugan un alto valor técnico con un lenguaje fácil y directo que los conecta tanto con expertos como con consumidores y oleoaficionados interesados en conocer más sobre el AOVE.

www.aovesourhot.com

XIV PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2016/17

PRIMER PREMIO

Almazara As Pontis (Agropecuaria Carrasco, S.L.), cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Vieiru*, de Eljas (Cáceres).



ACCÉSIT ESPECIAL

Rafael Alonso Aguilera, S.C., cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Oro del Desierto*, de Tabernas (Almería).

MEJOR MAESTRO DE ALMAZARA (Ex Aequo)

Antonio Jesús Mérida Jimenez, de Olivarera La Purísima, S.C.A., cuyo aceite se comercializa bajo la marca *El Empiedro*, de Priego de Córdoba (Córdoba).

Emilio Artero Vázquez, de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca S.C.A., cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Picualia*, de Bailén (Jaén).

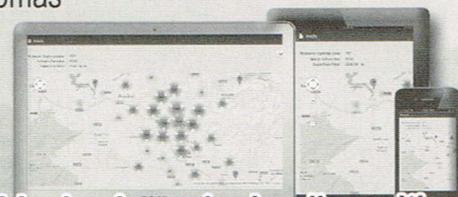
El concurso ha sido patrocinado por Caja Rural de Jaén, demostrando una vez más su fuerte compromiso con el sector oleícola español.



Gestión de Explotaciones Agrarias

www.agrocuaderno.com

- ▶ Cumplimiento de la normativa vigente
- ▶ Adaptada a las Comunidades Autónomas
- ▶ Emisión de Cuaderno de Campo
- ▶ Producto en la Nube
- ▶ Fácil e intuitiva
- ▶ Gestión de costes



Accesible desde cualquier dispositivo



Aplicaciones Informáticas **PROSUR**

Le esperamos en la XVIII FERIA de EXPOLIVA 2017
Del 10 al 13 de Mayo de 2017
Stand 3 (zona carpa)

‘Olivar y Aceite’ recibe el primer premio de AEMO por la labor realizada en la difusión y promoción del aceite de oliva virgen extra

15/05/2017

El presidente del **Centro de Interpretación ‘Olivar y Aceite’**, Javier Gámez, acompañado de la gerente de la entidad, Soledad Román, recibió de mano del presidente de la Diputación Provincial de Jaén y a la vez vicepresidente de **AEMO**, Francisco Reyes, el premio que le ha sido otorgado al Centro, por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) por la labor de promoción y divulgación del aceite de oliva virgen extra y la Dieta Mediterránea que viene realizando desde que se fundó.

Así el jurado del XV Concurso Nacional de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) a la difusión de la Cultura del Olivo decidió otorgar dos primeros premios 'ex aequo' al Centro de Interpretación Olivar y Aceite por su iniciativa 'Cocina divertida y saludable para niños', y a la plataforma 'Oleotube', integrada en el portal web 'www.lamoltura.com'. Respecto al segundo premio, ha recaído en el blog 'AOVE Sour and Hot'.

El jurado valoró de 'Cocina divertida y saludable para niños', iniciativa integrada en el proyecto del Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda, presentada por Soledad Román Herrera, "la importancia del público objetivo al que va dirigida esta acción, los niños, y su ambicioso objetivo, educar a los más pequeños en la cultura del virgen extra, ya que serán los consumidores del futuro y los profesionales del mañana". Una propuesta que consiste en organizar y celebrar visitas guiadas al Centro de Interpretación que incluyen talleres de cata y talleres de cocina, desayunos molineros, impartición de unidades didácticas encaminadas a enseñar la Dieta Mediterránea de una forma sencilla y divertida y, en síntesis, un conjunto de acciones que pretenden inculcar los valores nutricionales entre los más pequeños.



Además, el jurado tuvo en cuenta el proyecto integral donde se desarrolla la acción, el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de Úbeda, que integrado en la Casa de la Tercia, auténtico monumento en el corazón de Úbeda, desarrolla todo un conjunto de acciones promocionales destinadas a todas las edades y a todos los consumidores, locales y visitantes. En síntesis supone una herramienta de promoción y dignificación del aceite de oliva virgen extra allí donde se produce, en el centro de gravedad mundial del olivar, Jaén.

Interempresas.net

La administración local es miembro de AEMO desde hace escasos meses y, como reconoció el presidente, “es todo un honor recibir este primer premio a la difusión de la cultura del olivo 2017, por la iniciativa ‘Cocina divertida y saludable para niños’, ya que reconoce la labor que desde la entidad se está realizando con el objetivo de que los más jóvenes conozcan las bondades del aceite de oliva virgen extra y la aportación que el oro líquido realiza a la dieta mediterránea. Los más pequeños de la casa, a través de los talleres de cocina que a lo largo del año se imparten en el centro, conocen la cultura del olivar y así generaciones venideras contribuirán a la labor que desde nuestra entidad se realiza cada día, que no es otra que la difusión y promoción del aceite y cultura del olivar”.

Gámez quiso poner en valor la labor tan importante que tanto los socios como los técnicos de ‘Olivar y Aceite’ realizan a diario, “ya que sin ellos no sería posible realizar todas y cada una de las actividades, como catas, jornadas de puertas abiertas, conferencias o nuestra última gran apuesta la creación del único Club de Cata que hay en Andalucía, una iniciativa pionera y muy interesante que sirve tanto a los profesionales del sector como a aficionados, para reciclarse o conocer las propiedades del AOVE respectivamente”. Y añadió: “Gracias al esfuerzo de nuestros socios hemos llegado a ser un centro de referencia en el mundo del aceite”.

En sus agradecimientos no quiso olvidar a las entidades que colaboran con ‘Olivar y Aceite’ como son Caja Rural, la Interprofesional y demás asociaciones que apoyan todas y cada una de las iniciativas que impulsamos, pues es fundamental el apoyo de éstas así como de las distintas administraciones, como el Ayuntamiento de Úbeda. Asimismo subrayó que este premio supone un acicate y a seguir trabajando, de hecho adelantó el presidente de la entidad que están trabajando en una macroactividad que se realizará en el mes de junio a la que serán invitados todos los centros educativos de la localidad, en la que no faltará el ‘desayuno molinero’.

“Estamos convencidos de que este gran proyecto funciona cada día mejor, lo que se demuestra en el aumento de la demanda de actividades al centro, pues el público nos solicita más y más iniciativas, lo que nos ‘obliga’ a seguir trabajando y proponiendo nuevas acciones”.

Premio al Diseño de Estand

Categoría Estand de Maquinaria Oleícola



Alfa Laval Iberia.

Categoría Estand Institucional



Diputación Provincial de Jaén.

Categoría Estand de Aceite



Interóleo Picual Jaén.

Premio de Innovaciones Técnicas



Plantas Continental recibió el Primer Premio por el olivo *Vertirés*, una solución innovadora, única, registrada y resistente al verticillium defoliante.



Isotank Ibérica fue galardonada con el Segundo Premio por su sistema de Control de Extracción de Turbios Automático (CETA).

Premio Al Mejor Alimento Elaborado con Aceite de Oliva



El Tomate Natural Rallado con Aceite de Oliva Virgen Extra, de La Gergaleña Productos Artesanales, se alzó con este premio.

Premios Anuales de AEMO

Premio al Mejor Olivo Monumental de España



El Olivo Caracol, situado en el municipio malagueño de Periana, se alzó con este premio.



La Olivera de Nadal, en el municipio de Colungo (Huesca), obtuvo una mención especial.



Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara 2016/17



Almazara As Pontis (Agropecuaria Carrasco), de Eljas (Cáceres). Primer Premio.



Rafael Alonso Aguilera, de la localidad almeriense de Tabernas. Accésit.

Mejor Maestro de Molino 2017



Antonio Jesús Mérida Jiménez, de la S.C.A. Oliverera La Purísima (*El Empiedro*), de Priego de Córdoba (Córdoba).



Emilio Artero Vázquez, de Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, S.C.A. (*Picualia*), de Bailén (Jaén).



El secretario ejecutivo de AEMO, Salvador Cubero, recibió un reconocimiento especial.

Reconocimiento especial

Concurso Nacional de AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo



El Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda, dirigido por Soledad Román, por su iniciativa "*Cocina divertida y saludable para niños*". Primer Premio *ex aequo*.



La plataforma Oleotube, integrada en el portal web www.lamoltura.com que gestiona Felipe Augusto Agudo. Primer Premio *ex aequo*.



El blog *AOVE Sour&Hot* promovido por Laura González y Cristina Garrido. Segundo Premio.



Izq.: Cristina Garrido y Laura González en el Primer Campeonato Nacional de Catadores por Equipos en Priego de Córdoba.



Dcha.: Las chicas de AOVEsour&Hot con el Segundo Premio a la Difusión de la Cultura del Olivo 2017 concedido por AEMO.

de oliva, cooperativistas desde siempre, así que de alguna forma llevamos el AOVE en la sangre. Nos hemos criado entre olivos y por eso decidimos formarnos realizando el Máster en Olivar, Aceites de Oliva y Salud, donde nos conocimos. Cuando lo finalizamos nos dimos cuenta, más aún, del valioso producto que teníamos en nuestras manos y la poca información que existe sobre él, además de la falta de profesionalización en el sector. Teníamos la necesidad de aportar nuestra gotita de AOVE e intentar luchar para cambiar la situación. Pensamos que un blog podía ser el mejor medio en estos tiempos para poder compartir nuestros conocimientos y aportar la frescura que el sector necesitaba”.

Frescura y originalidad como la que aporta el nombre de su blog. “AOVE-Sour&Hot tiene una personalidad muy definida, está orientado al consumidor de aceites de oliva, por eso escribimos textos sencillos, con mensajes concisos y sin lenguaje técnico. Se trata de llegar lo más lejos posible sin aburrir y, además, despertar interés por el AOVE. La intención es aclarar conceptos erróneos, dar consejos de conservación y compra de aceites, ideas de maridaje y recetas para poder sacarle el mejor partido a este producto. En menos de dos años hemos llegado a las 100.000 visitas, algo impensable cuando empezamos, ya que estábamos convencidas de que nadie nos iba a leer. En un principio nos seguían profesionales del sector, pero cada vez aumenta el número de consumidores que nos siguen y nos agradecen lo mucho que están

aprendiendo con nuestros artículos. Somos independientes y no trabajamos con marcas, así es más fácil mantener nuestra esencia, donde prima la sinceridad con el lector”.

Para estas dos AOVEinfluencers,

el virgen extra “es más que un alimento, pero está infravalorado. Siendo España el primer productor mundial de aceites de oliva no entendemos por qué Italia se lleva la fama, ni por qué en ocasiones los aceites se

#AoveTrip, un viaje a los zumos tempranos de la DOP Sierra Mágina



Los aceites elaborados a partir de las primeras aceitunas recolectadas durante los meses de octubre y noviembre son los protagonistas indiscutibles de #AoveTrip, un evento que desde 2013 viene celebrando la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina en el mes de noviembre para dar a conocer el carácter y personalidad de estos zumos de cosecha temprana, así como su enorme potencial en la cocina.

Los participantes en la última edición fueron el pastelero Pepe Isla (Casa Isla, Granada), campeón del *Spanish Chocolate Masters* y representante español en el *World Chocolate Masters* celebrado en octubre en París; Fran Vicente, semifinalista de la II edición del concurso televisivo *Top Chef*; los blogs gastronómicos *El Cocinero Fiel*, *Recetas de Mama* y *Recetas sin Lactosa*; y el crítico vitivinícola y gastronómico Enrique Caldach. Todos ellos descubrieron el primer aceite de oliva virgen extra de esta DOP a través de una experiencia sensorial y culinaria con el objetivo de incrementar su protagonismo en la gastronomía y convertirse en los principales prescriptores de estos zumos tempranos de tono verdoso, con aromas y sabores más intensos y una mayor proporción de antioxidantes naturales que los hace muy saludables.

Durante un fin de semana vivieron en primera persona la actividad frenética de algunas de las almazaras de la comarca de Sierra Mágina en esta época, en su afán por lograr sus mejores AOVes. Así, los participantes conocieron *in situ* el cuidado proceso de elaboración de estos aceites y los degustaron a través de catas personalizadas durante la visita que realizaron a la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida situada en Bedmar, de diseño vanguardista e innovador, conocida como el *Guggenheim* de Mágina.

Paralelamente pudieron saborear las notas y sensaciones dominantes de estos picuales caracterizados por sus altísimos estándares de calidad -y que optan a los premios más importantes- a través de los singulares maridajes que se elaboraron con los mejores productos de la gastronomía de Jaén. Además, el grupo disfrutó del espacio natural protegido en el que se encuentra esta comarca jiennense conociendo el Centro de Interpretación del Parque Natural de Sierra Mágina, al tiempo que descubrieron el lado más mágico y misterioso de esta comarca con la visita a las famosas “Caras de Bélmez”.



Nace Olivar & Aceite, el Club de Cata del Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda

Situado en el edificio de la Casa de la Tercia de Úbeda (Jaén), el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de La Loma es un espacio de carácter turístico y museístico dedicado a la divulgación de la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra. A su amplia oferta de actividades formativas, lúdicas y culturales acaba de añadir su nuevo Club de Cata Olivar & Aceite con el objetivo de crear una comunidad de amantes del AOVE.



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Desde que abriera sus puertas hace cuatro años, el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda no ha dejado ni un solo día de promocionar y divulgar la cultura del aceite de oliva virgen extra y del olivar; para ello impulsa a lo largo del año distintas actividades formativas tales como cursos de cata, de cocina o conferencias sobre los beneficios que el zumo de aceituna aporta a la salud. Asimismo, el Centro colabora y participa en acciones promocionales que organizan otras entida-



Participantes en la primera sesión del Club de Cata Olivar & Aceite.

des en las que está presente el oro líquido o productos relacionados con el sector.

La idea de crear un club de cata y una comunidad de amantes del AOVE surgió en el Centro hace meses, pero fue el pasado 22 de abril, con la celebración de la primera sesión, cuando el proyecto vio la luz de la mano de uno de sus socios, IADA Ingenieros. El Club de Cata Olivar & Aceite es una iniciativa pionera en el mundo del aceite de oliva virgen extra tanto en la provincia de Jaén

como en el resto de Andalucía. Su objetivo es convertirse en punto de encuentro entre aficionados y pro-



El maridaje de la primera sesión del Club corrió a cargo del chef Anselmo Juárez, del restaurante Zeitúm de Úbeda.



Crema tibia de tomate con atún marinado y chips vegetales con AOVE cornicabra.



Mousse de plátano con emulsión de AOVE brava.

fesionales para profundizar en el conocimiento del virgen extra y disfrutar de la experiencia sensorial que supone esta actividad junto con personas que comparten un mismo interés, el AOVE.

“El aceite está de moda, y saber de aceites abre nuevas perspectivas de placer y ocio. A la gente le apasionará conocerlos, diferenciar unos de otros, saber cómo combinarlos adecuadamente con la comida”, afirma la gerente del Centro, Soledad Román, que añade que “este club de aceites es el mejor camino para aprender todo sobre el AOVE. Además, tener la oportunidad de catar con otros aficionados abre multitud de posibilidades de aprendizaje”.

En el Club de Cata Olivar & Aceite la gastronomía también adquiere es-

pecial relevancia, de ahí que cada sesión finalice con un maridaje de tapas y platos elaborados por grandes chefs que utilizan en sus recetas -como no podía ser de otra manera- los aceites de oliva vírgenes extra que protagonizan las sesiones del Club.

La imagen corporativa de este proyecto ha corrido a cargo de la agencia ubetense Cabello x Mure, especializada en branding & packaging para empresas del sector oleícola. El resultado es un diseño sobrio y elegante a la par que novedoso donde se han incorporado notas de cata y matices, y que destaca por su dinamismo y frescura, en consonancia con los tiempos que corren en el sector del olivar, en continuo cambio.

En principio, el Club de Cata Olivar & Aceite celebrará seis sesiones al año, en cada una de las cuales habrá un invitado-ponente relevante -productor, experto, investigador, bloguero, chef, deportista, etc.- que aportará valor, experiencia y conocimientos del mundo oleícola. También se invitará a alguna personalidad o ente que otorgue notoriedad o repercusión mediática a la sesión, y que contribuya a difundir los objetivos del Club.

Diferente temática

En cada sesión habrá una temática diferente. Así, la primera sesión desarrollada el pasado 22 de abril, en la que ejerció como maestro de ceremonias Marino Uceda, elaiólogo y miembro de IADA Ingenieros, giró

RFID



Bluetooth



XYLELLA SCREEN GLOW



icgene mini

LAB BEYOND

icgene.com

Sistema portátil de fácil uso
para el análisis molecular in situ

ICGENE mini ofrece una solución rápida simple y segura para análisis moleculares en los sectores de **seguridad alimentaria y fitosanitario**.

Un sistema* completo en grado de concentrar la tecnología LAMP** (loop-mediated isothermal amplification) y la interpretación automática del resultado con un único instrumento, garantizando una radical simplificación del procedimiento analítico.

Creado para asegurar la reproducción de los test y la máxima eficiencia también para análisis in situ.

* Patente para invenciones industriales 0001425733 of 09.11.2016 extendido con prioridad en Europa con demanda número EP15179273.6

** Licencia de patente WO 00/28082, WO 01/34790, WO 02/24902, WO 01734838

Aplicación

- Kit para seguridad alimentaria y ambiental
- Kit para el análisis de plantas (olivos, uvas, cítricos)
- Kit para la certificación genética y trazabilidad (pescado y carne)
- Kit para identificar los alérgenos alimentarios
- Kit para la salud humana

enbiotech s.r.l.

web enbiotech.eu

email info@enbiotech.eu



Único Distribuidor

Avantech Group s.r.l. Avantech

Email : info@avantech.it

Website : www.avantech.it



Participantes en la segunda sesión del Club de Cata Olivar & Aceite.



El chef Marcos Castillo, del restaurante del Hotel Rosaleda de Don Pedro (Úbeda), se encargó del maridaje de la segunda sesión.



José María Penco (AEMO) explicó aspectos técnicos como la hoja de cata y dirigió una degustación protagonizada por algunos de los mejores AOVEs del mundo recogidos en la *Guía EVOOLEUM*.



La tercera sesión del Club de Cata Olivar & Aceite se dedicó a los AOVEs Premium de la *Guía EVOOLEUM*. En la imagen, Juan A. Peñamil, CEO de Edimarket Editores, destaca a todos los sponsors y colaboradores de esta publicación.

en torno a los AOVEs de variedades autóctonas españolas tales como brava, ocal, hojiblanca, arróniz o picual. Un estreno que tuvo como colofón un espectacular maridaje de tapas elaboradas por el chef Anselmo Juárez, del restaurante Zeitúm de Úbeda, quien armonizó sus pla-

tos con los vírgenes extra protagonistas de la sesión.

La segunda sesión del Club tuvo lugar el 24 de mayo y estuvo enfocada en los aceites ecológicos. Los participantes cataron ocho AOVEs orgánicos de las variedades arbequina, picual, manzanilla cacereña y lechín proce-

dentos de Almería, Jaén y Navarra. No quisieron perderse la cita dos invitados de excepción, el periodista Ezequiel Martínez, ex director y presentador del programa de Canal Sur *Tierra y Mar*, y Rafael Alonso Barrau, director comercial de *Oro del Desierto*, una empresa familiar de larga tradición en la elabo-



El maridaje final de la tercera sesión corrió a cargo del restaurante ubetense Cantina La Estación.

ración de vírgenes extra ecológicos en pleno desierto almeriense de Tabernas. La sesión concluyó con un maridaje de tapas y platos preparados por el chef Marcos Castillo, responsable del restaurante del Hotel Rosaleda de Don Pedro, en Úbeda, que elaboró diferentes tapas con los AOVEs ecológicos presentes en la misma.

La tercera y última sesión hasta la fecha se celebró el pasado 23 de junio y versó sobre AOVEs Premium. En ella, los responsables de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, Juan A. Peñamil, CEO de *Mercacei-Edimarket* Editores, y José María Penco, director de proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), presen-

taron esta pionera publicación a los asistentes y adelantaron algunos detalles de la segunda edición, que está a punto de lanzarse al mercado. A continuación, José María Penco, director técnico de EVOOLEUM, llevó a cabo una exclusiva y detallada cata protagonizada por una decena de los mejores vírgenes extra del mundo, según la puntuación obtenida en este concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra, en el que un grupo de expertos catadores de reconocido prestigio a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de los zumos presentados, de los que sale cada campaña el exclusivo TOP100 de los mejores vírgenes

extra del mundo en sus diferentes categorías y ámbitos geográficos. La jornada se cerró con un maridaje de tapas con algunos de estos exclusivos AOVEs Premium, a cargo del restaurante Cantina La Estación, de Úbeda.

En la segunda mitad de 2017 tendrán lugar otras tres sesiones de las que ya se conocen los detalles de dos de ellas. Así, la cuarta sesión del Club de Cata Olivar & Aceite tendrá lugar el 2 de septiembre y tratará sobre los aceites que se pueden encontrar en los lineales; mientras que la quinta se celebrará el 25 de noviembre y se centrará en los AOVEs Premium de nueva cosecha. 🟡

www.centrodeolivaryaceite.com/club-de-cata-olivar-y-aceite



BALCÓN DEL
GUADALQUIVIR
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

*“Asómate
al sabor más intenso”*

*“Lose yourself
in the most intense flavor”*

www.balcondelguadalquivir.com