EI I Foro del Aceite de Oliva Montes de Toledo constata que la calidad es la única vía para garantizar el liderazgo en el mercado

Toledo acogió los días 8 y 9 de junio el I Foro de la Calidad del Aceite de Oliva Montes de Toledo, organizado por la DOP Montes de Toledo y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), en el que se abordaron, entre otros temas, la apuesta por el aceite de oliva virgen extra de calidad como estrategia de futuro; el manejo y gestión de la molienda a la bodega; el análisis sensorial; los factores clave en la elaboración de aceites cornicabra; el marketing del aceite de oliva; y la importancia del diseño.

Estas jornadas -que tuvieron lugar en el aula magna que la Universidad de Castilla-La Mancha tiene en el edificio del convento Madre de Dios (Toledo)- fueron inauguradas por el director general de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, Gregorio Jaime; la presidenta de AEMO, Ana María Romero; Federico Fernández, asesor del Rector para la Sostenibilidad; y Aniceto Gómez, vicepresidente de la DOP Montes de Toledo.

La primera ponencia del día 8 co-

El director de Proyectos de AEMO, José Mª Penco.

El elaiólogo Marino Uceda.

La directora del centro Ifapa de Cabra, Brígida Jiménez.

El profesor de la Universidad de Castilla-La Mancha Giuseppe Fregapane.

La jefa del Panel de Cata de Citoliva, Mª Paz Aguilera.

GRUPPO PIERALISI www.pieralisi.com La nueva era del batido se llama Protoreattore® Pieralisi

El gerente de Oleoestepa, Álvaro Olavarría.

La directora comercial de Castillo de Canena Olive Juice, Rosa Vañó.

Enrique Moreno e Isabel Cabello, de Cabello x Mure.

rrió a cargo del ingeniero agrónomo y director de Proyectos de AEMO, José Mª Penco, que planteó la cuestión de si el futuro del sector oleícola será de aquellos que apuestan definitivamente por la producción de virgen extra y señaló que la rentabilidad reside en el zumo fresco de aceituna porque es el que atesora gastronomía y salud.

Posteriormente, el elaiólogo Marino Uceda, que compartió con los asistentes parte de la experiencia atesorada durante su trayectoria profesional, realizó un recorrido sobre el proceso productivo desde el patio hasta la salida del aceite hacia la bodega, resaltando los puntos clave que pueden influir en la calidad de los AOVEs.

Algunos ponentes, patrocinadores y organizadores del foro.

Asimismo, la directora del centro Ifapa de Cabra (Córdoba), Brígida Jiménez, habló sobre la importancia de elegir el momento adecuado de la recolección para obtener AOVEs de calidad superior y cómo el punto de maduración de la aceituna va a condicionar todos los atributos positivos presentes en los zumos; buscando en lo posible un equilibrio satisfactorio con los rendimientos grasos.

Además, Jiménez y Penco impartieron una cata en la que los asistentes pudieron disfrutar de diversos aceites internacionales entre los que destacó, según subrayó la DOP, "un magnífico cornicabra Montes de Toledo, lleno de fuerza y personalidad, con un frutado intenso, gran complejidad y persistencia".

Por la tarde intervino Giuseppe Fregapane, profesor de la Universidad de Castilla-La Mancha y perteneciente al grupo de investigación en aceite de oliva GAOuclm, quien disertó sobre los factores clave en la elaboración de aceites cornicabra; incidiendo especialmente en el manejo del grado de molienda, el tiempo y la temperatura de batido para alcanzar el deseado equilibrio de volátiles y polifenoles.

Finalmente, la jefa del Panel de Cata de Citoliva, Mª Paz Aguilera, abordó el tema del filtrado post-producción, la conservación de aceites en bodega y el ensamblaje de coupages.

Comunicación y packaging

La segunda jornada del foro comenzó con la intervención de Álvaro Olavarría, gerente de Oleoestepa, quien explicó de qué forma ha llegado este grupo cooperativo a ser un referente de calidad a nivel internacional y cómo esta apuesta por la calidad en las cooperativas no ha supuesto una disminución de la rentabilidad para sus agricultores.

Por su parte, la directora comercial de Castillo de Canena Olive Juice, Rosa Vañó, habló sobre las claves del éxito de su empresa y aseguró que lo que no se comunica no existe; de ahí la importancia del marketing para abordar con éxito la comercialización de los aceites de oliva en un mercado tan fragmentado, con innumerables marcas y con un producto del que el consumidor tiene un gran desconocimiento pese a que seamos líderes mundiales en la producción.

Sobre marketing y creación de marca centraron su ponencia Enrique Moreno e Isabel Cabello, de Cabello x Mure, agencia responsable de la imagen de marca de algunos de los mejores AOVEs del mercado y premiada por sus trabajos a nivel nacional e internacional.

Para finalizar, el foro acogió una mesa redonda moderada por Álvaro González Coloma, director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, en la que participaron junto a ponentes de esta jornada y representantes de grandes envasadoras como Deoleo y Aceites Toledo, el presidente de la DOP Montes de Toledo, Andrés Gómez Mora, y la presidenta de AEMO, Ana María Romero, quienes analizaron si el futuro del sector oleícola español pasa por la firme apuesta por la calidad. En este sentido, los profesionales presentes en esta mesa constataron que este factor es la única vía para garantizar la rentabilidad del sector y el liderazgo en el mercado.

Para más información todas las ponencias están publicadas en la página web de la DOP Montes de Toledo (www.domontesdetoledo.com).

GRUPPO PIERALISI www.pieralisi.com La nueva era del batido se llama Protoreattore® Pieralisi

CÓRDOBA

Agentes tunecinos reciben formación sobre la calidad del aceite de Montoro

Foto de familia en el Pago de las Monjas, donde tuvo lugar el encuentro. - L.C.A.A.

RAFAEL CASTRO MONTORO
10/08/2017

De fructífera se puede calificar la jornada formativa dirigida a tunecinos y organizada por Famsi(Fondo Andaluz para la Solidaridad Internacional) y AEMO, en Pago de las Monjas (Montoro). Se mostró a agentes de desarrollo y representantes institucionales de Túnez la evolución del sector oleícola español, la importancia de las cooperativas en la producción de España, así como la estructura y objetivos de asociaciones como AEMO y Recomed, presididas ambas por Ana María Romero, alcaldesa de Montoro.

La ayuda al desarrollo de otros países mediterráneos incluye el intercambio de experiencias, porque al final la Cuenca Mediterránea, como foco mundial de producción de aceite de oliva, es una unidad con intereses comunes frente al consumidor global.

Romero resaltó la labor de FAMSI «y nuestros anfitriones, Pago de las Monjas».

DIARIO JAEN

Un programa de altura

El rector, José Sánchez Maldonado, inaugura los cursos de la UNIA

PROVINCIA

|JUAN RAFAEL HINOJOSA|. 21/08/2017

CITA CONSOLIDADA. *Alumnado, en una anterior edición de los cursos estivales de la UNIA, que se imparten en el Campus Antonio Machado de Baeza.* **(Emilio Arroyo)**

Los "Cursos de Verano 2017" de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) comienzan hoy su andadura en el Campus Antonio Machado de Baeza. El acto inaugural, previsto a las doce del mediodía, cuenta con la presencia del rector, el exconsejero José Sánchez Maldonado, y el secretario general de Universidades de la Junta de Andalucía, Manuel Torralbo. El acto está previsto en el aula magna del Palacio de Jabalquinto. En la puesta de largo también intervienen la vicerrectora baezana, María de los Ángeles Peinado; la alcaldesa de la ciudad, Lola Marín, y la vicepresidenta primera de la Diputación, Pilar Parra.

La presente edición de la convocatoria se prolonga hasta el 8 de septiembre. El número de acciones formativas es veinticuatro, seis de las cuales son encuentros. En la primera semana se ofrecen nueve actividades, de las cuales seis son cursos. Los títulos son "Que tenemos que hablar de muchas cosas: Miguel Hernández la poesía y nosotros"; "Métodos y técnicas instrumentales con Stata", con Ángeles Sánchez, de la Universidad de Granada, como directora; "Olivar y cambio climático: desafíos y oportunidades", dirigido por el alcalaíno José Antonio La Cal, de la UJA, y **José María Penco, de Asociación Española de Municipios del Olivo**; "Hablemos de Ciencia... ¡claro!", con Antonio Marchal, de la

UJA, de máximo responsable; “Empresas agrarias. Liderazgo y gestión de crisis”, cuyo director es el ingeniero agrónomo Manuel Barneo, y “Mirando al cielo: la astronomía, ciencia y afición”, bajo la dirección del docente de la Universidad de Córdoba Bartolomé Valle.

Además de estos seis cursos se realizan tres encuentros. Los títulos elegidos son “Oleoturismo y diversificación de las almazaras como una nueva oportunidad para el desarrollo local”, que dirige Juan Ignacio Pulido, de la UJA; “Cultura Pop en el siglo XXI: arte, cine, literatura y música”, con José María Morillas, de la Universidad de Huelva de máximo responsable, e “Intervención y terapia asistida con caballos: ética y bienestar del animal”, cuyos directores son Rafael Martos, de la UJA, y Sandra Marín, psicóloga y directora de la entidad PsicoAnimal.

VARIEDAD. La gama de contenidos que tiene a su disposición el alumnado de los cursos baezanos es muy amplia. Algunas de las cuestiones abordadas hasta el 7 de septiembre son la fiscalidad del olivar y el aceite, con una comparativa entre España e Italia; el arte como herramienta de intervención psicosocial y educativa, la precarización, la cata de aceite de oliva virgen extra, la fisioterapia regenerativa, la relación entre alimentación y salud, la Alhambra y la música, el precio de la energía eléctrica, la realidad virtual en la interpretación del patrimonio, la novela española actual, el etiquetado, la enseñanza de lenguas a inmigrantes y el ciberacoso.

IDEAL ES

Úbeda

Aprendiendo recetas para elaborar un pícnic saludable

Algunos de los menores participantes en el taller.

El Centro Olivar y Aceite de Úbeda desarrolló un nuevo taller de cocina infantil para transmitir las bondades, cualidades y usos del aceite de oliva virgen extra

ALBERTO ROMÁN. Úbeda. Jueves, 24 agosto 2017

Aprovechando el periodo vacacional y siguiendo con sus habituales actividades culinarias, el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda desarrolló este jueves un taller de cocina infantil presentado bajo el título 'Recetas para un pícnic saludable', en el que participaron 14 niños y niñas de diferentes edades.

«Ahora en verano es habitual ir a la piscina o a la sierra y está bien que los niños sepan hacer diferentes propuestas de sándwich o brochetas de frutas. Es importante que sepan incluir el aceite de oliva y que poco a poco conozcan la cultura de este

producto de nuestra tierra», resaltó el concejal de Agricultura y presidente de la Asociación Olivar y Aceite, Javier Gámez, quien visitó el taller.

El objetivo de esta iniciativa fue que los más pequeños vayan teniendo un contacto con los productos de la dieta mediterránea y conozcan las bondades del aceite de oliva virgen extra, materia prima de la provincia de Jaén y base de muchas recetas gastronómicas. En este sentido, el taller tuvo como propósito difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra entre los niños e inculcarles hábitos saludables para una alimentación sana y equilibrada, además de fomentar el interés por el mundo gastronómico a partir de la elaboración de diferentes platos, tales como rollitos de jamón y queso, guacamole versión pequechef, rodajas de calabacín crujiente al horno, chips de fruta desecada, ensaladas variadas, tortillas, humus de remolacha, sándwiches variados, smoothies o batidos de frutas de diferentes sabores, etcétera.

Con la puesta en marcha de este taller, desde el Centro de Interpretación del Olivar y Aceite se buscó fomentar el trabajo en grupo, el compañerismo y la creatividad de los niños y niñas, ya que fueron ellos mismos los que elaboraron las diferentes propuestas de pícnic basadas en legumbres, frutas, verduras, pescado, pan, entre otros alimentos.

Labor de divulgación

Gámez Mora hizo hincapié en que desde el Centro del Olivar y Aceite se está realizado una intensa labor de formación y divulgación del aceite de oliva virgen extra. «Tenemos colaboradores como la Universidad de Jaén, la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) o distintas asociaciones y entidades que se dedican al plano formativo», destacó.

Asimismo, el edil recordó que, recientemente, **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha reconocido esa labor**, sobre todo la centrada en los más pequeños, con la concesión de un galardón en el marco de Expoliva. «Creemos que para que, poco a poco, se vaya fomentando el consumo del aceite de oliva es fundamental que desde edades tempranas participen en este tipo de actividades, que hacen que se familiaricen con el aceite de oliva virgen extra y sepan cómo se elabora y cómo se trabaja con él en la cocina», apostilló.

Lanza digital Diario de Castilla

El programa de las Fiestas del Vino y el Boletín Municipal llegan a los domicilios valdepeñeros

25 agosto 2017. Maite Guerrero. VALDEPEÑAS

La portada del Boletín Informativo Municipal de Valdepeñas / Lanza

Los domicilios valdepeñeros están recibiendo durante estos días el programa de las Fiestas de la Vendimia y el Vino, que se celebrarán del 31 de agosto al 8 de septiembre, aunque habrá actos desde el día 25, y el Boletín Informativo Municipal de Valdepeñas, que recoge lo más destacado de la ciudad, mostrando en su contraportada un agradecimiento a María José Ruiz, teniente de alcalde de Festejos hasta su fallecimiento hace dos meses, rindiéndole así un homenaje por su dedicación a la ciudad.

La portada del boletín así como su primera página están dedicadas al Alberque Juvenil "El Cañaveral", que se encuentra a la vanguardia del ocio rural. Esta infraestructura ha abierto sus instalaciones este verano tras la reforma que se ha realizado, incluyendo la incorporación de una piscina.

Entre los contenidos del boletín está la información sobre que en un plazo de cinco años se ampliará la Plaza de la Constitución, así como sobre las obras de urbanización de la segunda fase de la calle Constitución, la remodelación de la Plaza de San Juan, la pavimentación de la subida al "Ángel", nuevas mejoras en la ciudad, el reconocimiento a Valdepeñas por su gestión del agua, el posicionamiento del ayuntamiento contra el proyecto de "Tierras Raras", el arreglo de caminos rurales, el reconocimiento de ASAJA (Asociación de Jóvenes Agricultores) al alcalde de Valdepeñas y presidente de la DO Valdepeñas, Jesús Martín, por su compromiso con la vitivinicultura, **la integración de la ciudad en la Asociación Española de Municipios del Olivo**, la nomenclatura de calles en el Peral o la reforestación de la escombrera situada en el paraje de Pozo Bueno.

Experta apuesta por "maridar el oleoturismo con otras modalidades turísticas"

BAEZA (JAÉN), 25 Ago. (EUROPA PRESS) –

Genoveva Millán Vázquez, doctora en Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Loyola de Andalucía, ha explicado sobre el oleoturismo que la "complementariedad es la mejor manera de asegurar esta incipiente modalidad turística" asegurando que "el turista no va a venir simplemente a ver las almazaras o a catar aceite", sino que "precisa de una motivación añadida, como la cultura o el vino".

Esa complementariedad es muy importante puesto que "el oleoturismo de por sí no puede hacer nada contra el turismo de sol y playa, que supone el 80% de los 75 millones de visitantes anuales de turistas en España". "Este maridaje con otras modalidades puede hacer que una provincia como Jaén que tiene una media de 2,7 pernoctaciones frente al 7'4 nacional, consiga hacer que se queden más noches" y ello redundará "en un mayor número de empleados y del gasto medio por turista".

Millán Vázquez, que participa en el curso 'Oleoturismo y diversificación de las almazaras como una nueva oportunidad para el desarrollo rural' de los cursos de verano de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén), ha descrito el perfil del oleoturista como "el de personas mayores de 45 años, mayormente varones (57 %), con un poder adquisitivo de entre mil y dos mil euros y mayormente nacionales". Por tanto, de acuerdo a la especialista "el perfil a explotar sería ...

Aquellos turistas que tienen niveles de educación superior y mayor renta son "los que menos satisfechos están" porque "el sector precisa de una importante profesionalización". En comparación con otra modalidad temática, como el enoturismo, Millán Vázquez destaca que en este caso "tienen que cumplir con una serie de requisitos que las almazaras no", como pueden ser "la adecuación de las instalaciones a la actividad turística, la seguridad y la mejora de los servicios".

El asunto de la seguridad es importante porque "los turistas prefieren visitar las almazaras cuando están en funcionamiento, no cuando es temporada baja, que no hay actividad".

Las tendencias del turista han ido variando desde los años 70 pues "entonces la preferencia indiscutible era el turismo de sol y playa" pero ahora "está más concienciado con el medio ambiente, con la sostenibilidad y está a dispuesto a pagar más por productos de calidad". "En Andalucía hay trece denominaciones de origen de aceite de oliva que avalan la calidad de producto", ha añadido.

En cuanto a las posibilidades de afianzamiento de esta modalidad, Millán Vázquez ha asegurado que "el empresariado no está concienciado de que pueda tener futuro" aunque ha destacado que "empresarios a título individual, como una apuesta de futuro, sí que están interesados". No obstante, las cooperativas son reticentes ya que "consideran que no es rentable ni barato, por lo que no les compensa".

"El oleoturismo es algo muy incipiente, de hace apenas unos años, por lo que existen escasos estudios al respecto", ha subrayado. Entre algunas instituciones que trabajan en su difusión está la **Asociación Española de Municipios del Olivo**, que "trata de promocionar la cultura del olivar desde hace más de 20 años". En cualquier caso, el modelo de éxito parece claro, pues según la especialista "el turismo que se ha generado en torno al vino en La Rioja es el ejemplo a seguir pero no con el aceite como núcleo".

DIARIO JAEN

Curso de cocina infantil con el aceite como protagonista

Fomentar hábitos de alimentación saludable, objetivo de este tipo de talleres

JESÚS DELGADO|. 25/08/2017

AOVE. *Asistentes al curso de cocina infantil '"Recetas para un picnic saludable", organizado por el Centro de Interpretación.* (Jesús Delgado)

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" realiza, a lo largo del año, numerosos cursos de cocina dirigidos tanto a mayores como a niños, cuyo objetivo principal es difundir la cultura del olivar y del aceite de oliva virgen extra y los beneficios que aporta a la alimentación y al organismo la dieta mediterránea. Si bien es cierto que, dentro de estos cursos culinarios, los menores ocupan un lugar protagonista. La entidad entiende que los niños de hoy serán los encargados en un futuro de trasmitir las bondades del oro líquido, de ahí que estén trabajando para inculcar estos valores desde su infancia.

El trabajo con los más pequeños de la casa reporta a "Olivar y Aceite" muchas alegrías, alguna de ellas en forma de premio, como el que le fue concedido por **la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO),** reconociendo toda la labor que ha realizado en materia de promoción y divulgación entre los menores por su iniciativa "Cocina divertida y saludable para niños".

DIARIO JAEN

De esta manera, este verano ha realizado sendos cursos de cocina. El último se desarrolló en la mañana de ayer, denominado “Recetas para un picnic saludable”, ya que, como indicó el presidente de la entidad, Javier Gámez, durante el periodo estival se incrementa el número de salidas en familia, bien sea para ir a la piscina, a la playa, al campo o a la montaña. Con esta iniciativa, además de inculcarles hábitos de alimentación sana y equilibrada e introducirles en el mundo gastronómico, se quiso fomentar el trabajo en grupo, el compañerismo y la creatividad de los más pequeños. Por ello, se formaron grupos a los que se les proporcionó una serie de ingredientes y, en base a esos productos, fueron los menores los que elaboraron diferentes propuestas de picnic basados en legumbres, frutas, verduras o pescado, partiendo de unas recetas que la encargada del taller, Soledad Román, les había proporcionado. En concreto, los menores realizaron diversos platos como humus de remolacha, guacamole y una ensalada mixta, además de tortillas y sándwiches. Asimismo, elaboraron unas rodajas de calabacín crujientes al horno y unos rollitos de jamón y queso que hornearon, una técnica, la de “freír en el horno”, igual de sabrosa pero mucho más sana, ya que rebaja la cantidad de calorías. Para completar el menú realizaron unos “smoothies”, unos batidos de frutas y/o verduras con zumo de aceituna.

ACCIONES FORMATIVAS DEL CENTRO

El Centro de Interpretación apuesta, decididamente, por la formación. Por ello realiza cursos de cata de aceite de oliva virgen extra de iniciación, avanzado y de perfeccionamiento, que se desarrollarán los días 8 y 9, 22 y 23 de septiembre y 6 y 7 de octubre, respectivamente. Además, en el mes octubre, el centro pondrá en marcha un Curso de Sumiller de Aove.

el Periódico de Aragón

Ciudadanos pide reconocimiento y protección para los Olivos milenarios

Olivos milenarios de la zona del Maestrat. - EL PERIÓDICO

EFE. 28/08/2017

El grupo parlamentario de Ciudadanos en las Cortes de Aragón ha solicitado que se reconozcan y se protejan los Olivos milenarios así como incluirlos en el catálogo de Árboles Singulares de la Comunidad autónoma.

El portavoz de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Ramiro Domínguez, ha señalado en nota de prensa que "la Asociación Territorio del Sénia, impulsada por la Mancomunidad de la Taula del Sènia, es un ente local formado por 27 municipios de la Comunidad Valenciana, Aragón y Cataluña, que ha gestionado el proyecto

Aceite y Olivos Milenarios con el objetivo de poner en valor el importante patrimonio vivo que existe en el medio rural".

También ha explicado que el proyecto ha puesto en valor casi 5.000 olivos milenarios, de los cuales, al menos diez están ubicados en nuestra comunidad, en los municipios de Calaceite, Peñarroya de Tastavins y Valderrobles, en Teruel.

Domínguez ha destacado que "la olivera Nadal en Colungo (Huesca), ha recibido una mención especial dentro de la categoría Mejor Olivo Monumental de España, dentro del certamen promovido por **AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo)",** sin olvidar que en la comarca del Bajo Aragón, en Calanda concretamente, se encuentra la olivera del Tío Pitongo, "un atractivo para muchos visitantes amantes del turismo rural".

Por ello, y ya que Aragón tiene competencias en materia de medio ambiente y protección de la naturaleza, Cs ha solicitado la declaración de Monumentos Naturales.

El portavoz ha matizado en la necesidad de coordinar a través de la Dirección general de Gestión forestal, caza y pesca del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, un programa de acciones conjuntas con las comarcas del Bajo Aragón, Matarraña, Somontano, los ayuntamientos de las zonas y las asociaciones locales para buscar y documentar las características y la geolocalización de otros olivos milenarios similares, con el fin de comenzar el proceso de protección de este patrimonio natural.