

## **IX CONCURSO NACIONAL AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2011**

Reunidos en Córdoba, el pasado día 26 de abril de 2011, el Jurado de AEMO encargado de valorar el concurso de la Difusión de la Cultura del Olivo, estuvo formado por:

D. Cristóbal Lovera, Olivicultor, almazarero y Dr. Ingeniero Agrónomo.  
D. Fernando López Segura, Médico internista de la Unidad de Lípidos del Reina Sofía de Córdoba.  
D. Luis Navarro García, Ingeniero Agrónomo. Investigador del IFAPA en Sevilla.  
Y actuando como Secretario D. Salvador Cubero, Secretario Ejecutivo de AEMO.

Valoraron los 13 trabajos presentados a la final del Concurso AEMO a la Difusión y Promoción de la Cultura del Olivo y emitieron el siguiente fallo:

### **PRIMER PREMIO otorgado a la DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA por su proyecto gastronómico “EL SABOR DE TU TIERRA”**

El jurado ha valorado en primer lugar la singularidad de este proyecto que funde los conceptos gastronomía popular y aceite de oliva virgen extra y además lo hace ligando territorio, personas y el zumo de la zona. El resultado es un magnífico libro de recetas que surge de un concurso popular convocado en los municipios amparados por esta Denominación y cuyo protagonista central es el aceite de oliva virgen extra.

El Jurado también ha valorado especialmente la sólida trayectoria, continuidad y constancia de la Denominación de Origen Estepa en labores de promoción en la que fue pionera y cuyas acciones siempre se envuelven en una comunicación limpia, moderna y certera.

### **SEGUNDO PREMIO otorgado a la OLEOESCUELA de BASILIPPO**

El Jurado considera que esta acción, enfocada a elevar la cultura del olivo entre los más pequeños, contribuye de manera firme a corregir las carencias de conocimiento en cuanto a calidad del producto entre los que consumidores del futuro, los niños.

Lo que se aprende a edades tempranas nunca se olvida y, en esta línea, el proyecto de Basilippo dispara la flecha justo en el centro de la diana: Hacer cultura del aceite entre los escolares es hacer cultura para toda una vida y eso se transmite, no sólo de padres a hijos, sino también de hijos a padres.

**TERCER PREMIO.** Por la calidad de los trabajos presentados, y tras larga deliberación, el Jurado decide otorgar un tercer premio compartido, EXAEQUO a dos candidaturas:

**ACEITE Y OLIVOS MILENARIOS DEL TERRITORIO DEL SENIA presentado por la Mancomunidad del Senia.**

El trabajo supone toda una metodología, culminada con una bellísima edición gráfica, que cataloga y pone en valor hasta 4.157 olivos monumentales y milenarios de tres Comunidades Autónomas: Aragón, Comunidad Valenciana y Cataluña. El padre olivo, símbolo de unión entre los pueblos, ha conseguido a través de este proyecto la identificación de unos territorios limítrofes bajo un clima y suelo que hace perdurar los ejemplares vivos más majestuosos de nuestro país.

El jurado valora la rigurosidad del proyecto y, sobre todo, el noble fin que persigue que es la puesta en valor y protección de estos auténticos monumentos naturales por los que corre savia fresca, que han vegetado cientos de años en su entorno y que deben seguir haciéndolo por muchos siglos más.

**Libro: LA CASA PALLARÉS: FAMILIA Y NEGOCIO OLEÍCOLA cuya autora es Lourdes Pérez Moral.**

El trabajo, culminado en un libro, supone una auténtica tesis sobre una de las empresas pioneras en la producción y comercialización exterior de aceite de oliva español: los Pallarés de Cabra (Córdoba).

El Jurado valora especialmente la calidad de la investigación llevada a cabo por la autora que hace un completo recorrido del nacimiento, apogeo y decadencia de esta empresa emblemática en el sector de mediados del siglo XX.