



PREMIO AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO

PRIMER PREMIO CULTURA: Proyecto entorno a los olivares milenarios del Territorio del Senia, presentado por Mancomunidad Taula del Senia

Por suponer un proyecto compacto, excelente y original que en el entorno de los Olivos Milenarios ha conseguido potenciar la promoción del aceite de oliva virgen extra milenario de la región con la gastronomía, el oleoturismo y que, definitivamente, supone la revalorización de un producto que es forma de vida y cultura de toda una comarca.

Por integrar tres comunidades autónomas en un mismo fin, por erigir al olivo como elemento vertebrador de un territorio y hacer del zumo de sus árboles históricos un argumento de venta y creador de riqueza de un territorio.

“Deguste el aceite del MISMO OLIVO bajo el cual sesteó el César una tarde cualquiera de su campaña en Hispania”... este mensaje hace estragos en un restaurante de la city de NY... y se paga.

SEGUNDO PREMIO CULTURA: Tomiko Tanaka, por su proyecto NIPÓN AOVE CREAPASIÓN.

Por difundir en Japón las excelencias del aceite de oliva virgen extra español desde el profundo conocimiento del producto y basándose en una intensa formación personal entorno al zumo de aceituna: cata, ciencia... historia.

Por promover a través de la Red de redes, Internet, el aceite de oliva virgen en su país con constantes inserciones y traducciones en su blog, web, facebook, twitter y todas las herramientas social-media que hay... y que habrán.

Por la PASIÓN y el amor que demuestra en su mensaje hacia el producto gastronómico que es enseña de la restauración española y elemento vertebrador de la Dieta Mediterránea... la única que compite con su dieta de origen, la nipona.

TERCER PREMIO CULTURA: Agustí Serés, por su proyecto Moli d'Oli Ca l'Agusti.

Por esta iniciativa familiar, que desde el cariño y el respeto a su Patriarca, ha potenciado y abierto al público un Molino antiguo creado por Don Agustí, desde donde se muestra la antigua molturación de la aceituna, se celebra el aceite nuevo a través de su Fiesta anual y se abre al mundo el pequeño municipio de Alpicat

Por el empeño personal de Agustí Seres, médico con trazas de sabio renacentista que, no contento con la promoción en su tierra, va salpicando de oleogenialidad la geografía nacional con invenciones del siglo XXI pero con espíritu de la antigüedad: Ora Reloj de Sol de olivos, ora inmensa aceitera coronando un molino, ora extractor parcial por gravedad integrado en los modernos molinos, etc, etc... y lo que nos queda por ver.

El jurado del premio AEMO ha estado formado por: Manuel Piedrahita, Periodista y Olivarero, Cristóbal Lovera, Dr. Ingeniero Agrónomo y Olivarero, Fernando López Segura, Dr. en Medicina e investigador de aceite y salud, Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e Investigador del IFAPA y por parte de AEMO Salvador Cubero, Pilar Marín y José M^a Penco.