

XIV CONCURSO NACIONAL AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2016

La iniciativa formativa **Desayunos Saludables, fomentando la cultura del AOVE desde edad temprana**, de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, se alza con el Primer Premio, por su parte el jurado asigna el Segundo Premio a **Oleoturismo Oro Bailén** un proyecto integral que acerca al visitante con el origen en esta prestigiosa almazara jiennense. Por su parte el Tercer Premio recae en el activo portal web www.lamoltura.com, **Comunidad de Oleoaficionados**, un interactivo foro destinado a profesionales y al consumidor final. Por último el jurado ha querido reconocer con una **Mención Especial** a **Carmen Sánchez**, una española que divulga la Cultura organoléptica del Virgen Extra, desde Colonia, por toda la geografía alemana.

El Jurado se ha reunido en Córdoba el pasado 15 de abril, estando formado por:

Cristóbal Lovera, Doctor Ingeniero Agrónomo y oleicultor.

Manuel Piedrahita, Periodista, escritor y olivarero.

Fernando López Segura, Médico internista y experto en aceite de oliva y salud.

Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e investigador.

estando presidido por *Ana María Romero, Presidenta de AEMO y Alcaldesa de Montoro.*

Tras analizar todos los trabajos presentados al concurso, el Jurado otorga el **PRIMER PREMIO AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo a:

Desayunos saludables. Fomentando la cultura del AOVE desde edad temprana, presentado por el **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priego de Córdoba**.

El jurado ha valorado ante todo la importancia del público objetivo al que va dirigida esta acción, formando a todos los niños de una comarca en el conocimiento de la calidad y la cata del aceite de oliva virgen extra. Por ello considera que la dimensión de la acción, si se perpetúa en el tiempo, es incalculable porque se trata de una generación completa que se formará en este campo desde niños, lo que sin duda elevará la cultura del aceite entre los consumidores de estos pueblos para siempre.

La iniciativa surge con motivo del XX Aniversario de la Denominación de Origen e integra diferentes actividades según la edad de niños y jóvenes, que incluyen visitas al olivar tradicional de la comarca, conocer las variedades de aceite, descubrir los colores del aceite y la aceituna a través de la pintura, extraer el propio aceite en una mini-almazara montada al efecto, experimentar a través de la cata los aromas del aceite de la comarca, distinguir los buenos y malos aceites... y después de todo ello, si el aprovechamiento ha sido satisfactorio, se entrega el "Carnet de Aseituno" que identificará para siempre a los niños y niñas con el principal tesoro de su comarca: El Virgen Extra de Priego de Córdoba.

El jurado concede el **SEGUNDO PREMIO AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo a:

OLEOTURISMO Oro Bailén, presentado por **Galgón 99, S.L. de Villanueva de la Reina. Jaén.**

Se ha valorado la alta calidad y el carácter ejemplar de este proyecto que, desde el propio origen, invita al turista a recorrer in situ todo el proceso de molturación siguiendo el mismo itinerario de la aceituna, bajo el soporte de paneles explicativos de gran calidad y con la tutoría de un personal formado y políglota, visita que culmina con la gama de aceites en una exposición espectacular donde el visitante puede catar y sentir los magníficos zumos de Oro Bailén.

El jurado ha valorado la integración de este proyecto oleoturístico en la propia almazara, suponiendo un perfecto ejemplo de cómo cerrar el circuito de valor añadido en el propio origen.

El jurado concede el **TERCER PREMIO AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo a:

Portal web La Moltura, Comunidad de Oleoficionados, presentado por **Felipe Augusto Agudo Herrero, Madrid.**

Se destaca la potente herramienta de comunicación que supone este foro abierto a consumidores y profesionales del sector oleícola, que aportando noticias e interesantes artículos de opinión, está totalmente abierto a los internautas permitiendo que expresen sus opiniones y dudas sobre el universo del virgen extra.

El jurado destaca también el alto nivel de participación y el intenso feed-back que se produce entre el administrador y los usuarios, valorando además el buen trabajo de programación y el alto conocimiento del sector que demuestra Felipe Augusto en sus artículos y respuestas.

Por último el jurado ha querido reconocer con una **MENCIÓN ESPECIAL DE AEMO** a la Difusión de la Cultura del Olivo a **Carmen Sánchez García por sus actividades de promoción del AOVE en Alemania.**

Esta catadora de aceite de profesión, nacida en Valdepeñas, realiza una encomiable labor de promoción de los vírgenes extra españoles con base en Colonia, donde vio la necesidad de desarrollar una labor cultural y gastronómica que uniera el zumo de aceituna con los muchos alemanes deseosos de conocerlo.

Carmen organiza y asiste distintos eventos donde difunde las diferentes variedades de aceite, realiza catas dirigidas a consumidores y restauradores, propone maridajes a conocidos chef germanos y realiza colaboraciones con importantes medios de comunicación e instituciones como el Instituto Cervantes.

El jurado ha querido reconocer esta labor de “una española por Europa” que, desde el esfuerzo personal y el profundo conocimiento, acerca la cultura del aceite español en rincones tan lejanos como necesarios para el mercado internacional de los Premium.

Este año este concurso ha sido patrocinado por **LA FUNDACIÓN PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO**, que de esta forma afianza su fuerte compromiso con el sector oleícola español.