

FALLO DEL XVII CONCURSO NACIONAL AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2019

El pasado 3 de mayo el Jurado se reunió en Córdoba para valorar los trabajos presentados a la Difusión de la Cultura del Olivo 2019, y decidió otorgar el primer premio al libro “El Cultivo del Olivo” de los editores científicos Luis Rallo, Diego Barranco y Ricardo Fernández-Escobar. Por su parte el segundo premio ha recaído en la “Asociación Olearum. Cultura y Patrimonio del Aceite”, otorgando a su vez el tercero premio al proyecto “Oleicultura Extrema” de Almazara As Pontis del municipio cacereño de Eljas.

El Jurado ha estado formado por los siguientes expertos:

Cristóbal Lovera, Doctor Ingeniero Agrónomo y oleicultor.

Rafael Jordano Salinas, Vicerrector de la Universidad de Córdoba

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

Salvador Cubero Navarro, Ingeniero Agrónomo

Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e investigador.

Tras analizar todos los trabajos presentados en fecha y forma al concurso, el Jurado otorga:

PRIMER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2019, al:

Libro “El Cultivo del Olivo” de los editores científicos Diego Barranco Navero, Ricardo Fernández Escobar y Luis Rallo Romero. Editado por Mundiprensa.

El jurado ha valorado la inmensa transcendencia de esta obra, auténtica referencia de técnicos y olivareros de todo el mundo, que alcanza su séptima edición y que en su dilatada vida de más de 20 años ha vendido más de 50.000 ejemplares, siendo pues el libro agrícola más vendido de la historia en España. Además, desde su 5ª edición, ha sido traducido al inglés, algo inédito en una edición agrícola.

Este libro supone todo un tratado integral que abarca con gran rigor científico todos los campos relacionados con el cultivo del olivo, desde las diferentes técnicas culturales que se deben aplicar a nivel de parcela, hasta la producción de aceite de oliva de la máxima calidad en las almazaras.

El primer premio AEMO se concede pues a esta obra de más de 30 autores, reconociendo su calidad científica, técnica y didáctica, así como su alto grado de actualización, edición tras edición, mostrando todos los avances en la investigación dinámica del cultivo.

SEGUNDO PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2019, a:

Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, presentado por su presidente Francisco Lorenzo Tapia

Se destaca la generosidad y dedicación de este grupo de almazareros, productores, intelectuales, técnicos y amigos en general del mundo del aceite que se aunaron para defender y divulgar la cultura del olivo y el patrimonio ligado a él.

Desde su fundación en Teba (Málaga) allá en 2007, los socios de Olearum se han afanado en conservar, inventariar y divulgar el patrimonio agrícola, industrial y cultural vinculado al cultivo del olivo y sus productos derivados, y lo han hecho como una gran familia que se reúnen anualmente para promulgar a los cuatro vientos las virtudes del oro líquido.

El Jurado ha valorado especialmente el empuje y dedicación de su presidente, el doctor Francisco Lorenzo, que desde sus inicios emplea su tiempo y dedicación al empuje de este grupo de entusiastas, auténticos enamorados hasta el extremo del sector oleícola.

Por último se destaca la defensa de la calidad y excelencia del aceite de oliva que realiza Olearum en todas sus manifestaciones y comunicaciones, lo que sin duda contribuye y contribuirá al buen desarrollo de un sector que debe fundamentarse en los valores organolépticos y saludables de la grasa más sana de todas las conocidas.

TERCER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2019, a:

“OLEICULTURA EXTREMA”, proyecto integral de calidad y oleoturismo presentado por **Almazara As Pontis, de Eljas (Cáceres)**.

El jurado ha valorado como, desde una comarca lejana y apartada del centro de producción mundial, su promotor Miguel Carrasco abandera la producción de aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad como única solución para el futuro de estos olivares marginales y de altos costes de producción.

Se destaca la heroicidad que supone producir un aceite temprano y de excelente calidad a costa de unos rendimientos medios de campaña del 7%, y conseguir en esas condiciones adversas unos precios dignos que lo hacen rentable.

Se valora también el proyecto de oleoturismo asociado que involucra la gastronomía local asociada al producto, el turismo en parajes únicos de la Sierra de Gata, las visitas guiadas y las catas en la almazara, toda una serie de actividades que contribuyen a darle valor a un producto que necesita de ingresos complementarios para asegurar su continuidad y futuro.

Por último el jurado ha valorado el gran esfuerzo del promotor en reunir una biblioteca única de olivicultura y elaiotécnica en continuo crecimiento y que cuenta con ejemplares únicos e incunables, erigiéndose ya como una de las bibliotecas más importantes del mundo oleícola.