

FALLO DEL XX CONCURSO NACIONAL AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2022

El pasado 6 de mayo el Jurado se reunió en Córdoba para valorar los trabajos presentados a la Difusión de la Cultura del Olivo 2022, y decidió otorgar dos primeros premios *ex aequo* al **Documental “El Paisaje del Olivar”**, producido y dirigido por Chavi Fernández, y al **Curso de Cocina on-line “AOVE. Variedad y técnica para cada plato”** presentado por Scoolinary y protagonizado por M^a José San Román y Brígida Jiménez. Por su parte el jurado decidió otorgar el Segundo premio al **proyecto “Apadrinaunolivo.es”, de LivesOlives.**

Como en ediciones anteriores el Jurado ha estado formado por los siguientes expertos:

Cristóbal Lovera, Doctor Ingeniero Agrónomo y oleicultor.

Salvador Cubero, Ingeniero Agrónomo y olivarero.

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

Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e investigador.

Rafael Jordano, Dr. Veterinario y Catedrático de la Universidad de Córdoba

José Miguel Salinas, Abogado, economista y olivarero.

Actuando como secretario José M^a Penco, director de AEMO.

Tras analizar todos los trabajos presentados al concurso, el Jurado otorga:

PRIMER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2022, EX AEQUO a:

“El Paisaje del Olivar”, del director y productor Chavi Fernández.

El jurado ha valorado ante todo la calidad del proyecto, compuesto de imágenes y entrevistas a expertos, que logra conformar un esbozo certero y romántico del olivar tradicional español.

El documental sigue un hilo coherente y lleno de información técnica, bellos paisajes y tomas aéreas de gran alcance. Pueblos y villas olivares se alternan entre las opiniones de expertos que describen de forma clara y nítida las debilidades y fortalezas del olivar más ancestral de nuestro país, del olivar tradicional de valles y montañas.

El jurado ha valorado así mismo el mérito de este director que armado con su cámara y sus drones ha paseado toda la España olivarera con medios limitados pero gran talento y maestría audiovisual.

El documental ha sido premiado en importantes certámenes nacionales e internacionales y es proyectado en distintas plataformas, por lo que supone una gran contribución a la difusión de la cultura del olivo, objeto de este galardón.

PRIMER PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2022, EX AEQUO a:

Curso de Cocina on-line “AOVE. Variedad y técnica para cada plato”, presentado por **Scoolinary** y protagonizado por la **chef M^a José San Román** y la **experta oleícola Brígida Jiménez**.

Se destaca el potente contenido de este curso digital, que se compone de una parte gastronómica con distintas recetas, y una parte técnica y explicativa de los usos de los aceites de oliva vírgenes extra. El jurado ha valorado la rigurosidad de la información que brinda y sobre todo el fomento del consumo del aceite de oliva virgen extra en todos los usos culinarios, como la bandera de todos los aceites de oliva.

Los miembros del jurado destacaron que este curso puede suponer un sensible aumento en la cultura del consumo del aceite de oliva para el público en general, puesto que explica de forma sencilla las ventajas saludables y culinarias del AOVE. Es de destacar también la diferenciación que se hace de los AOVEs maduros y verdes, así como de las distintas variedades más frecuentes de nuestro país.

Finalmente el jurado ha sugerido que este curso se pueda servir en abierto, para lo que sería conveniente y necesaria la participación económica del sector, a través de los productores y administraciones que podrían financiar esta apertura a todos los consumidores.

Se puede visitar la iniciativa en www.scoolinary.es

SEGUNDO PREMIO AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2022, a:

Apadrinaunolivo.es, de la empresa **LIVESOLIVES**, presentado por **Javier Navas**.

El jurado ha valorado como, esta iniciativa que propone apadrinar un olivo desde una web, puede suponer la identificación del padrino con el mundo rural en general y el cultivo del olivo en particular. A través de esta plataforma se apadrina un olivo real existente en las fincas de Rute de la empresa promotora, y el padrino puede acceder cada año al aceite de oliva virgen extra de su “ahijado” de forma que se crea un vínculo muy especial entre el humano y el árbol.

Este proyecto permite que un usuario se sienta protector de un olivo desde su escritorio convirtiéndose así en un “agricultor 3.0”.

Se valora asimismo la iniciativa de marketing digital porque supone vender aceite de oliva de forma diferente, más allá de la tradicional transacción comercial y potenciando vínculos entre el olivarero y el consumidor.

Se puede visitar la iniciativa en www.apadrinaunolivo.es