

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa



Las cooperativas del grupo OLEOESTEPA amparadas por la Denominación de Origen Estepa se han convertido en las auténticas protagonistas de los concursos nacionales e internacionales por la calidad de sus aceites vírgenes extra



decis[®]
EXPERT

el insecticida del **olivo**

eficacia completa para
el control de

- Prays
- Glifodes
- Mosca del olivo



AGROQUIMAR S.L.

Polígono Industrial Sierra Sur - c/Almendra, 19 41560 Estepa
Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606
www.agroquimar.com / agroquimar@telefonica.net



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

"El éxito solo viene antes del trabajo en los diccionarios"

ANÓNIMO

Iniciamos un nuevo número de nuestra revista "Frutado Intenso" con enorme alegría. Al habitual rosario de premios y galardones que año tras año engalanan el palmarés de nuestras entidades, este año aún más si cabe los reconocimientos son más meritorios. La CALIDAD está en el ADN de nuestras cooperativas y todos los miembros de la cadena que forma esta gran familia, desde el campo al comercial, todos estamos unidos en un único objetivo, la CALIDAD, pero entendida no como una búsqueda para el reconocimiento puntual sino como sistemática de trabajo y razón de ser.

Ahora bien ¿Es este buen hacer recompensado? Creemos que sí, si bien, no con la diferencia y el rigor que debiera. Puntualmente es este uno de esos anormalmente típicos años, pues una especial y repetitiva vecería de nuestros amigos jiennenses ha generado que esta campaña los precios del aceite de oliva aumenten de manera exponencial con respecto, y esto es muy importante, a la referencia del año anterior, no a lo que las condiciones normales y en las cuales el mercado debería determinar en relación al valor - precio del aceite de oliva, especialmente el virgen extra.

Pero esta cuestión por otro lado clave, no es para este editorial, si bien es la madre del cordero. Lo que nos preocupa en este número es el papel que tienen los precios de los aceites especialmente cuando la demanda (consumidor) cae como ocurre actualmente. Fruto de esa subida o más bien ajuste real de valor de nuestro producto, de especial incidencia entre los aceites de olivas y otros aceites vegetales lo que hace que en paralelo a este hecho de diferenciación de precios, su consumo o demande también baje en pro de esos otros aceites vegetales.

Y he aquí esta cuestión, cómo conseguir la fidelidad del consumidor, ¿está éste dispuesto a pagar ese "plus" de más? la pregunta es clara, la respuesta también, sí, si conseguimos la DIFERENCIACIÓN e inculcamos, mejor dicho informamos, de las BONDADES de esa diferencia.

Salud y comunicación son los pilares nuevos en los que tenemos que seguir construyendo, quizás los premios en este campo no se ven tan a corto plazo, es esta más una carrera del tipo maratón, el caso es calzarse unas buenas y ajustadas zapatillas y prendas que nos permitan mantenernos en la cabeza de esta carrera.

Finalmente desde este editorial nos gustaría invitar a todos nuestros lectores, amigos y asociados al próximo ENCuentro FRUTADO INTENSO, que celebraremos en la localidad de Herrera el 21 de mayo, en el que además de premiar a reputadas personas e instituciones que trabajan o han trabajado por nuestro olivar, tendremos ocasión de aprender de temas que afectan a nuestro sector, desde la calidad a la visión de la nueva PAC, cuestiones de especial relieve. Y en todo ello contaremos con la degustación de nuestros únicos y especiales aceites de oliva virgen extra Denominación de Origen Estepa.

4 CALIDAD

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis del estado actual de la campaña 2014-2015 y la situación de la comercialización



8 NOTICIAS

Repasamos los acontecimientos más destacados de la D.O.Estepa y las diferentes iniciativas llevadas a cabo



12 UN AÑO DE CINE

Oleoestepa conquista importantes premios a nivel nacional e internacional que le encumbran como el mejor aceite del mundo



16 III CÁTEDRA

Hemos puestos en marcha la III Cátedra de Olivicultura "José Humanes" con interesantes conferencias



27 OLEOCANTHAL

Lourdes Humanes nos habla de este novedoso elemento del virgen extra con propiedades para la salud

15 ANÁLISIS DE NUESTRA COMARCA OLIVARERA

Ramón Ortiz nos ofrece un análisis detallado de nuestro territorio olivarero dentro del marco de Andalucía y España, tratando temas como el empleo y la distribución de superficie

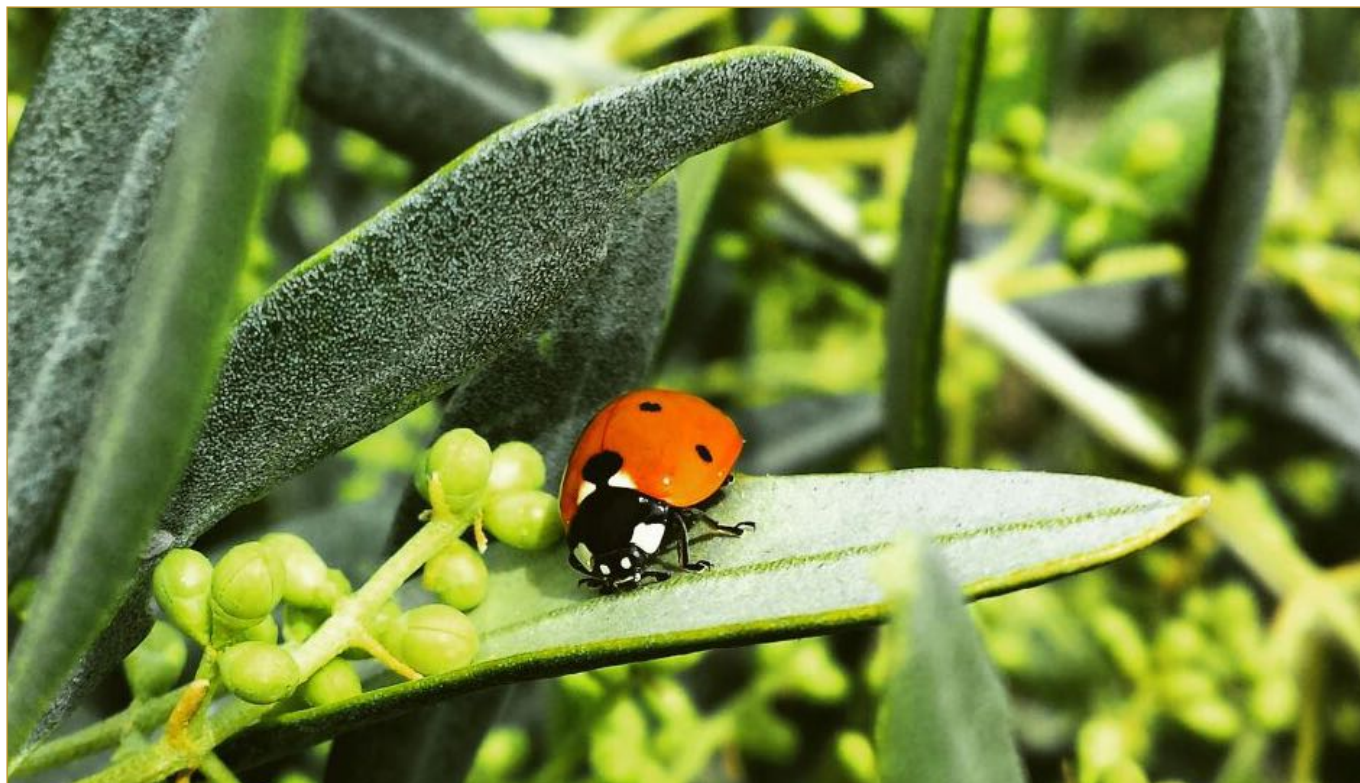


Foto: María Vega

Tercera crónica de la campaña 14-15

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis de la campaña una vez transcurrida más de la mitad de la misma marcada por las tensiones en el comercio

Terminaba en el anterior número de nuestra revista Frutado Intenso la segunda crónica de esta campaña, allá por enero, pidiendo que lloviera para garantizar una buena cosecha la próxima campaña y que los mercados se pudieran relajar de las tensiones de la alta volatilidad de precios en origen. Tensiones que se deben a la dificultad de trasladar subidas de precios los envasadores a la distribución, ofertas agresivas entre distribuidores por mantener el precio más atractivo para sus clientes en el aceite de oliva que es un clásico generador de tráfico en la tienda, denuncias a la administración para que persiga la venta a pérdidas y

traslade sanciones a los culpables que hacen daños con esta competencia desleal, etc.

Pues a la redacción de esta tercera entrega de nota sobre el mercado del aceite de oliva en la campaña 2014/2015, no se han cumplido ninguno de los dos deseos, no ha llovido suficientemente en el invierno y lo ya transcurrido de primavera, acumulando un déficit superior a los 125 litros/m² sobre la media de nuestra zona de influencia.

Por otro lado el mercado, afortunadamente con buen ritmo de salidas de aceites hasta la fecha en el comercio



doméstico y exterior, continúa muy firme en sus precios en origen pero agrava las tensiones en el comercio. Salvo mercados exteriores con operaciones en moneda en dólares americanos, que gracias a la nueva paridad con el euro con una variación a favor del \$ USA +23 % en los últimos 12 meses apenas descienden las ventas, en otros importantes mercados está dificultando las exportaciones y se comienza a notar

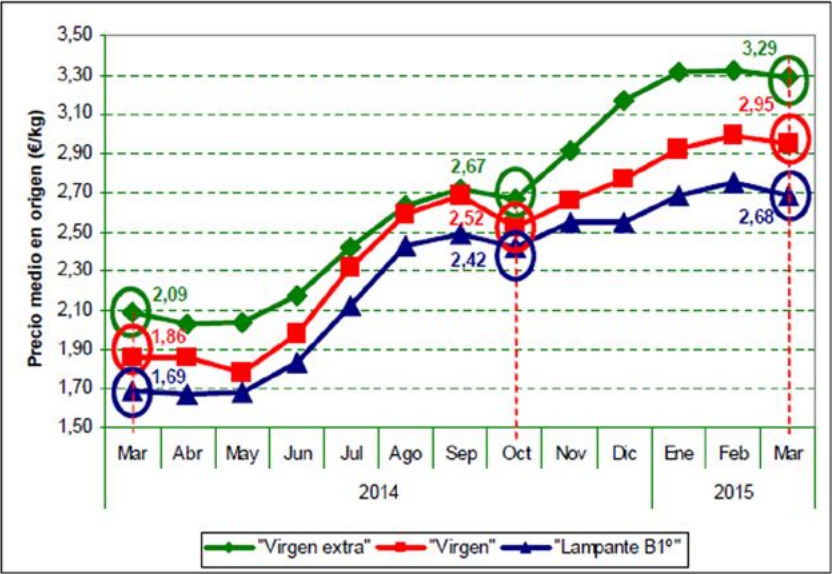
menor demanda. Quiero aclarar que estos precios anormalmente altos en el mercado en origen sin embargo en muchas explotaciones de olivar, debido a su menor cosecha este año, no permitirán alcanzar los ingresos medios de otros años. No es el caso de la generalidad de las explotaciones de nuestra Comarca oli-

varera, que hemos gozado de cantidad, con sólo una merma media del -12 % con respecto al año pasado y una excelente calidad que alcanza nuevo record de un 88,6 % de aceites de oliva vírgenes extras y que a lo largo de las diferentes noticias de la revista comprobarán los numerosos reconocimientos alcanzados por varias de nuestras cooperativas en los diferentes concursos a la calidad.

Hoy el olivar en España en general presenta un aspecto espectacular, con una floración similar a la que nos ofreció hace dos años. Tendremos que esperar a ver con esta menor humedad por la escasez de lluvias y menor disponibilidad de agua en las explotaciones de riegos qué aceitunas podemos llevar hasta el día de su recolección. También las altas temperaturas en momentos tan críticos de floración, limpia y cuajado de frutos puede traernos alguna desagradable sorpresa.

Como se puede apreciar en los cuadros adjuntos España cierra la campaña con 833.000 Tm, un -53 % de la pasada cosecha, los precios han experimentado una subida desde octubre de 2014 que comenzó oficialmente la campaña del +16% y un +68.7% en el interanual mayo 2014 a abril 2015. Con este nuevo escenario de precios que se ha ido trasladando con dificultades a los aceites envasados a los consumidores finales, el mercado ha comenzado a dar signos de retroceso en ventas, descendiendo las salidas mensuales totales (nacional y exportación) hasta las 93.000 Tm en el mes de abril, la cifra más baja en ventas desde mayo de 2013. La campaña pasada las ventas totales mensuales medias fueron de 136.000 Tm.

Las ventas en exportación caen un -18,5%, salidas medias mensuales de 75.000 Tm frente al año anterior de 91.000 Tm., en su gran mayoría menos ventas de granel para Italia, pues las ventas envasadas mantienen cifras similares a años anteriores. Los mercados que han atendido en buena parte a Italia han sido Grecia y Túnez con precios más interesantes que los



Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

	% var	2014/2015	2013/2014	2012/2013	2011/2012
ALMERIA	3,49%	10.341	9.992	9.248	9.928
CADIZ	-10,81%	8.435	9.457	6.860	7.617
CORDOBA	-54,98%	163.022	362.100	139.213	322.799
GRANADA	-32,89%	100.176	149.261	53.895	150.609
HUELVA	26,73%	6.325	4.991	4.935	5.211
JAEN	-69,71%	227.671	751.610	140.367	680.911
MALAGA	-23,62%	61.171	80.088	43.573	94.327
SEVILLA	-14,57%	91.044	106.568	77.479	88.792
ANDALUCIA	-54,67%	668.185	1.474.067	475.572	1.360.194
RESTO ESPAÑA	-46,16%	164.820	306.148	139.428	250.295

Producción estimada de aceite de oliva Tm. y comparativa campañas anteriores - Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural / Estimación de consumo y exportación en España 2014/2015 fuente Oleoestepa

de España.

El mercado nacional cae sólo un -8% aproximadamente hasta el mes de marzo gracias a los precios de marcas de la distribución y marcas de fabricantes que no han repercutido los precios en origen, estando en clara venta a pérdidas que decíamos al principio de la nota.

Queda ahora por jugar la segunda par-

te del partido y en España hay sólo 610.800 Tm para llegar hasta finales de octubre o mediados de noviembre, según venga la cosecha y la climatología. España continuará importando aceites, hasta la fecha con unas estimaciones ya rondando las 71.000 Tm. es bastante más que todo el año pasado y probablemente supere las 125.000 Tm totales importadas hasta la nueva campaña. Y otra cifra a tener en cuenta es que las salidas totales

continuarán bajando aproximándose a las 80.000/85.000 Tm. para garantizar un enlace de campaña en torno a las 150.000 Tm.

Como siempre la última palabra la tienen los mercados y sus consumidores, que equilibrarán la demanda con los nuevos precios que se vayan marcando. Hoy el lampante cotiza a 3.000 €/Tm.base 1º

Cuadro comparativo de existencias y salidas de aceite de oliva en España de las campañas 2012/2013 a 2014/2015. Fuente Oleoestepa

€/Tm/lampante	Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA					Producción	Totales	Importación	Salidas		
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas				Acumulada	Media Acumulada	Interanual
2,4070 €	oct-12	348,70	70,61	178,90	598,21	99,29	6,60		6,70	99,29	99,29	119,82
2,2750 €	nov-12	362,70	65,50	162,20	590,40	101,41	87,50		6,10	200,70	100,35	118,15
2,3370 €	dic-12	570,30	64,21	171,80	806,31	90,59	296,40		10,10	291,30	97,10	115,56
2,6960 €	ene-13	631,30	61,30	194,50	887,10	86,61	158,90		8,50	377,90	94,48	112,95
2,6800 €	feb-13	613,80	53,40	199,30	866,50	83,70	49,20		13,90	461,61	92,32	109,90
2,6140 €	mar-13	574,40	47,81	203,80	826,01	65,59	10,30		14,80	527,19	87,87	105,17
2,5341 €	abr-13	531,30	40,74	185,70	757,74	85,57	5,00		12,30	612,77	87,54	103,46
2,3004 €	may-13	479,10	34,24	168,00	681,34	87,19	2,40		8,40	699,96	87,50	100,08
2,3937 €	jun-13	416,56	27,11	157,10	600,77	96,07			15,50	796,03	88,45	98,33
2,3400 €	jul-13	337,30	21,00	133,30	491,60	117,27	Producción	616,30	8,10	913,30	91,33	97,55
2,3340 €	ago-13	265,60	17,00	117,30	399,90	98,20	Importación	117,90	6,50	1.011,50	91,95	95,45
2,2915 €	sep-13	185,70	14,00	102,80	302,50	104,40	Disponibilidades	1.332,41	7,00	1.115,90	92,99	92,99
2,0780 €	oct-13	100,30	4,40	92,50	197,20	114,40	8,80		9,10	114,40	114,40	94,25
2,0152 €	nov-13	167,70	2,80	89,30	259,80	111,80	169,50		4,90	226,20	113,10	95,12
1,8606 €	dic-13	608,10	7,70	109,80	725,60	133,00	591,90		6,90	359,20	119,73	98,65
1,8261 €	ene-14	872,30	28,14	156,30	1.056,74	156,46	482,80		4,80	515,66	128,92	104,47
1,8119 €	feb-14	976,70	45,44	185,30	1.207,44	151,20	300,10		1,80	666,86	133,37	110,10
1,6825 €	mar-14	991,00	58,01	222,60	1.271,61	145,73	208,00		1,90	812,59	135,43	116,77
1,6632 €	abr-14	886,60	48,80	217,70	1.153,10	134,81	14,50		1,80	947,40	135,34	120,88
1,6493 €	may-14	771,90	39,71	202,70	1.014,31	150,60	4,60		7,20	1.097,99	137,25	126,16
1,8264 €	jun-14	643,20	32,18	204,10	879,48	140,63			5,80	1.238,62	137,62	129,87
2,1340 €	jul-14	506,00	25,10	198,10	729,20	155,28	Producción	1.780,20	5,00	1.393,90	139,39	133,04
2,4344 €	ago-14	416,60	21,32	176,10	614,02	119,18	Importación	63,10	4,00	1.513,08	137,55	134,79
2,4770 €	sep-14	323,50	16,98	157,30	497,78	121,23	Disponibilidades	2.040,50	5,00	1.634,32	136,19	136,19
2,3968 €	oct-14	255,10	12,25	150,80	418,15	114,74	30,20		4,90	114,74	114,74	136,22
2,5182 €	nov-14	285,10	8,99	152,40	446,49	134,86	156,60		6,60	249,59	124,80	138,14
2,5000 €	dic-14	578,10	12,57	168,20	758,87	122,02	426,20		8,20	371,62	123,87	137,23
2,6530 €	ene-15	608,30	18,70	190,50	817,50	115,17	159,50		14,30	486,79	121,70	133,79
2,7220 €	feb-15	539,30	13,88	212,70	765,88	99,22	37,30		10,30	586,00	117,20	129,45
2,6673 €	mar-15	467,78	9,60	211,40	688,78	112,45	20,35		15,00	698,45	116,41	126,68
2,7835 €	abr-15	394,11	6,74	209,95	610,80	92,84	2,86		12,00	791,29	113,04	123,18
							Producción	833,01				
							Importación	71,30				
							Disponibilidades	1.322,46				
4,0649 €	Máxima	1.082,8	178,7	222,6	1.470,8	156,5	655,4	2.050,1	18,7	1.634,3	139,4	138,1
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0	10,1	0,2	55,6	55,6	77,1

Talleres y Comercial J.Quirós S.L.

Servicio Oficial



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios



Tractores de Ocasión



¡NOVEDAD!

Buggy
Halcon
EM 100
Profesional



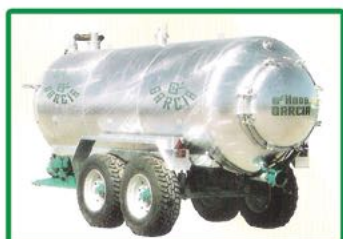
¡NOVEDAD!

Nuevo
Paraguas
+ LIGERO
+ CAPACIDAD

VIBRADOR P101 - P204



Trituradora Autoalimentada TH180I
Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h



Cisternas Galvanizadas



Remolques Bañera y
Modulares



Atomizador
2.000 y 3000 l
Turbina Acero Inox. 920
Bomba 170 l
Ballestas y Mezclador

OFERTA ESPECIAL
3000 LITROS

Concesionario Oficial - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 10 (Estepa)

Tel. Taller: 955 912 886 Tel.Ventas: 666 970 516 - talleresj.quirós@yahoo.es

Nuestros aceites triunfan en la Escuela de Hostelería de Toledo

La Denominación de Origen Estepa celebró una jornada sobre cultura del aceite de oliva virgen extra en la Escuela de Hostelería de Toledo, donde ofreció además una cata de sus aceites de oliva vírgenes extra premiados nacional e internacionalmente.

Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, fue el encargado de explicar a los más de 70 alumnos presentes todo el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra desde la recogida de la aceituna hasta su almacenamiento en la bodega y posterior envasado.

Moisés Caballero analizó también los diferentes usos que se le da al aceite en la cocina y las cualidades que tiene el virgen extra tanto para su uso en crudo como para otros usos culinarios como la fritura.

Los alumnos realizaron una cata con algunos de los aceites de oliva vírgenes extra premiados de la Denominación de Origen Estepa, como el Egregio, Estepa Virgen u Hojiblanco, que sirvieron a Moisés Caballero para explicar cuáles son los pasos a seguir para valorar un aceite.



Moisés Caballero durante una charla en la Universidad de Sevilla (Imagen de archivo)

Los aceites de la Denominación de Origen Estepa referentes en la Universidad de Sevilla

La Denominación de Origen Estepa mantuvo un encuentro con alumnos de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Sevilla en el que expuso el valor que aporta la entidad al desarrollo socioeconómico de su territorio y la calidad diferencial de sus aceites de oliva vírgenes extra respecto a otros aceites presentes en el mercado.

Durante la jornada Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, habló del papel de la entidad como motor de desarrollo de la Comarca de Estepa y Puente Genil, que tienen entre sus efectos los siguientes:

- La fijación de la población rural
- La creación de empleo
- La puesta en valor de uno de los mejores aceites del mundo

Además, una Denominación de Origen como entidad vinculada a un territorio, aglutina a todos los actores sociales y económicos del mismo bajo un idéntico objetivo de consecución de calidad, respeto al medio ambiente y protección del medio rural como elemento imprescindible de la cadena agroalimentaria.

La Denominación de Origen Estepa ofreció además en la Universidad de Sevilla una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra para los alumnos de Geografía e Historia, y les mostró los pasos para valorar las cualidades organolépticas de un aceite de oliva virgen extra y diferenciarlo de otros aceites que se encuentran en el mercado.

Hojiblanco, Arbequino, Selección y un Coupage Ecológico son los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa que los participantes de la cata tuvieron la oportunidad de degustar y descubrir sus aromas y sabores.

Con este nuevo encuentro la Denominación de Origen Estepa se convierte en una referencia para el mundo universitario, con el que colabora periódicamente tanto en materia de formación como de investigación.



La D.O.P.Estepa, referencia en los medios

La D.O.P.Estepa ha participado en numerosos medios de comunicación que se han hecho eco de los numerosos premios nacionales e internacionales logrados por las entidades asociadas.

Cadena Ser, Esradio, Canal Sur Televisión y Radio, Onda Cero o Televisión Española han sido algunos de los medios que han publicado informaciones acerca de nuestros aceites, el grupo Oleoestepa y la D.O.P.Estepa.



Concurso "Dulces de Cuaresma" con AOVE

La Denominación de Origen Estepa eligió los mejores Dulces de Cuaresma de la comarca de Estepa y Puente Genil elaborados con su aceite de oliva virgen extra con el objetivo de mantener una tradición cultural milenaria.

Más de 100 dulces participaron en esta iniciativa, puesta en marcha por el Ayuntamiento de Estepa, que celebró su tercera edición tras la gran acogida que tuvieron las anteriores.

La D.O.P.Estepa expone su proyecto oleoturístico en la Universidad de Málaga



La Denominación de Origen Estepa expuso su modelo de oleoturismo en la Universidad de Málaga con el objetivo de promocionar sus vírgenes extra y exponer el valor que puede aportar un producto agroalimentario al desarrollo económico de un territorio.

La Denominación de Origen Estepa ofreció durante el encuentro una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra que tuvo lugar dentro de la III Semana del Turismo organizada por la Universidad, y mostró a los alumnos los pasos para valorar las cualidades organolépticas de una aceite de oliva virgen extra y diferenciarlo de otros aceites que se encuentran en el mercado.

Hojiblanco, Arbequino, Selección y un Coupé Ecológico son los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa que los participantes de la cata tuvieron la oportunidad de degustar y descubrir sus aromas y sabores.

Además de ofrecer la cata de aceite de oliva virgen extra, Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, explicó a los presentes el proyecto oleoturístico de la entidad, que cada año recibe a cientos de personas que tienen la oportunidad de conocer de primera mano el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo, desde el campo hasta la bodega.



La D.O.P.Estepa con las Jornadas de Formación y Empleo del I.E.S. Aguilar y Cano

Participamos en las XII Jornadas de Formación y Empleo del I.E.S. Aguilar y Cano de Estepa, donde mostramos las cualidades de nuestro aceite de oliva virgen extra y el valor que aporta la entidad al territorio amparado, la Comarca de Estepa y Puente Genil.

La Denominación de Origen Estepa ofreció durante las jornadas, una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra realizada por Moisés Caballero, Secretario de la entidad, donde explicó el proceso de producción de uno de los mejores aceites del mundo y profundizó en los pasos que se dan para valorar organolépticamente un virgen extra.

Las jornadas, que tuvieron lugar entre los días 26 y 30 de enero, contaron con numerosos profesionales de diferentes ámbitos con el objetivo de ofrecer a los alumnos del I.E.S. Aguilar y Cano una formación complementaria y una visión de cómo desarrollar sus estudios en el ámbito profesional.

Gracias a este tipo de colaboraciones la Denominación de Origen Estepa sigue siendo un referente para las instituciones educativas de la Comarca de Estepa y Puente Genil.

ASISTIMOS A LAS FERIAS MÁS IMPORTANTES

Fórum Gastronómico de Coruña, evento gastronómico más importante del norte de España, Salón de Gourmets, feria alimentaria más importante del país, y FITUR, referencia del sector turístico, acogieron a nuestros aceites

Los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa han estado presentes en los últimos meses en varios eventos de gran relevancia a nivel nacional, como son FITUR, el Fórum Gastronómico de Coruña y el Salón de Gourmets, que reciben miles de visitantes a lo largo del desarrollo del evento.

Durante su presencia en FITUR, los representantes de la Denominación de Origen Estepa ofrecieron una cata de sus aceites con el objetivo de promocionar sus vírgenes extra y exponer el valor del oleoturismo como atractivo para el desarrollo del turismo rural en la provincia de Sevilla. La cata tuvo lugar dentro de una iniciativa del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y contó con la presencia de muchos visitantes.

La D.O.P.Estepa, que representa a los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil, también contó con un gran protagonismo tanto en el Fórum Gastronómico de Coruña como en el Salón de Gourmets, donde tanto profesionales de la gastronomía como visitantes particulares tuvieron la oportunidad de degustar nuestros aceites, entre los que destacaron Oleoestepa, Estepa Virgen y Egregio, además de Hacienda Ípora, que estuvo presente en Gourmets.

Además, la Denominación de Origen Estepa ofreció durante el Salón de Gourmets celebrado en Madrid el show-cooking "Salmorejos Extravírgenes", donde el chef y propietario de "La Salmoreteca" Juanjo Ruiz, elaboró tres originales salmorejos con nuestros aceites de oliva vírgenes extra. La demostración contó con la asistencia de importantes blogueros gastronómicos, que difundieron el evento en las redes sociales como una de las actividades más atractivas de la feria.



La Ministra de Agricultura, Isabel García, con uno de nuestros aceites



El stand de la Denominación de Origen Estepa fue uno de los más atractivos



Cristóbal Capitán, Director Comercial de Oleoestepa, Carlos Medina, Cocinero y Concursante de TopChef, y José Carlos Sánchez, de la D.O.P.Estepa

Importantes cocineros del panorama nacional degustaron nuestros aceites de oliva vírgenes extra premiados tanto en el Salón de Gourmets como en el Fórum Gastronómico de Coruña



Show "Salmorejos Extravirgenes" en Salón de Gourmets



Fran Vicente, Concursante de TopChef, y Cristóbal Capitán, Dtor. Comercial de Oleoestepa



ivos de Gourmets



Estuvimos en FITUR explicando todo lo que hace especial a nuestros aceites

**Oleoestepa,
el aceite de oliva
virgen extra
más premiado
del mundo**





na campaña de cine. Con este titular definíamos en portada el año que están consiguiendo a nivel de premios nuestros aceites de oliva vírgenes extra gracias al esfuerzo de todos los agricultores de la Comarca de Estepa y Puente Genil y al buen hacer de todas las almazaras asociadas tanto a Oleoestepa como a la Denominación de Origen Estepa.

La campaña 2014-2015 es posiblemente la mejor de la historia del Grupo Oleoestepa a nivel de premios y reconocimientos, lo que demuestra que la apuesta continuada por la calidad está consiguiendo sus frutos, acompañados además por un esfuerzo en comunicación que está haciendo que la marca sea reconocida por todos los consumidores españoles como una referencia en materia de calidad.

EL MEJOR ACEITE DE SEVILLA

Los dos primeros galardones conseguidos durante esta campaña fueron el primer premio y accésit en el concurso organizado por la Diputación de Sevilla para elegir a los mejores aceites de oliva vírgenes extra de la Provincia.

Se trataba de la XVII edición de los Premios al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla, que situó a Oleoestepa como el productor de aceite de oliva virgen extra de mayor calidad al ser premiado en las últimas doce ediciones de modo consecutivo.

El primer premio fue otorgado a la Cooperativa La Inmaculada de la Roda de Andalucía, ganador de este galardón en anteriores ediciones, mientras que el accésit de finalista lo obtuvo la Cooperativa Agrícola Roda.

A raíz del premio conseguido Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, vi-

sitó las instalaciones de la cooperativa Inmaculada Concepción S.C.A. para conocer en persona los secretos que han llevado a su aceite de oliva virgen extra a ser uno de los más premiados del mundo.

EL MEJOR ECOLÓGICO DEL MUNDO

Esta campaña ha sido la primera en la que la Denominación de Origen Estepa contaba con un aceite de oliva virgen extra ecológico amparado, producido en la cooperativa Ntra.Sra. de la Purísima de Herrera y envasado por Oleoestepa con el nombre de Egregio.

A pesar de estar estrenándose como aceite amparado por la D.O.P.Estepa, el Egregio ha sido galardonado con el primer premio en la feria Biofach 2015, el evento líder mundial en agricultura ecológica que se celebró en Nuremberg entre el 11 y el 14 de febrero.

Como hemos mencionado, fue Ntra. Sra.de la Purísima de Herrera, del grupo cooperativo Oleoestepa, la que consiguió el premio más importante del mundo en lo que se refiere a la calidad de un aceite de oliva virgen extra ecológico.

Se trata, sin duda, de un grandísimo logro para una cooperativa que producía por primera vez un aceite de oliva virgen extra ecológico amparado por la Denominación de Origen Estepa, y que le sitúa como una de las referencias de este tipo de aceite a nivel mundial.

TRIUNFADORES EN LOS MARIO SOLINAS

El listado de premios se vio pronto ampliado con la participación en el concurso Mario Solinas, organizado por el Consejo Oleícola Internacional y uno de los más importantes del mundo, donde varias de nuestras cooperativas asociadas fueron reconocidas por la calidad de su aceite de oliva virgen extra.



EGREGIO, EL ECOLÓGICO DE OLEOESTEPA

Esta es la primera campaña en la que Oleoestepa cuenta con un aceite de oliva virgen extra ecológico amparado por la Denominación de Origen Estepa.

Egregio es un aceite procedente de aceitunas principalmente de la variedad hojiblanca y picual. El proceso de extracción se realiza en frío, quedando intactas las propiedades organolépticas.

Su cosecha temprana influye poderosamente en un perfil sensorial complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde, rama. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, con un toque de dulce.

Está disponible en formato de 500 ml.



ESTEPA VIRGEN DE OLEOESTEPA

Se trata de uno de los aceites de oliva vírgenes extra tradicionales de Oleoestepa, que recientemente ha renovado su imagen para adaptarla a los mercados más exigentes.

Corresponde a una experta selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en nuestra comarca olivarera, recolectadas muy tempranas en los primeros días del mes de noviembre, cuando la aceituna está en envero (entre verde y morada), resultando así un excelente aceite de oliva virgen extra.

Su perfil sensorial en nariz es frutado alto de hoja de aceitunas y aromas herbáceos con fondo de almendras. En boca, armónico y complejo con notas de manzana, alcachofa y otras frutas y ligeros toques amargos y picantes.

Está disponible en los formatos 250 ml. y 500 ml

En esta ocasión se consiguieron 2 terceros premios gracias a los aceites de oliva vírgenes extra producidos por las cooperativas La Inmaculada Concepción y Olivarera de Pedrera, además de un diploma de finalista coseguido por el aceite elaborado en la Olivarera de Casariche.

La Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa fueron la entidades con mayor representación en los premios Mario Solinas, lo que consolida aún más a nuestros aceites dentro de este concurso de relevancia internacional.

ÉXITO EN EXPOLIVA

Nuestros aceites de oliva vírgenes extra conquistaron de nuevo un primer premio en el concurso internacional de Expoliva, un certamen que reúne a los mejores aceites del mundo y entre los que Oleoestepa siempre ha estado presente.

El galardón fue obtenido en la categoría verde intenso por el aceite de oliva virgen extra producido por la cooperativa La Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía, Sevilla) perteneciente a Oleoestepa, y amparada por la Denominación de Origen Estepa.

Expoliva es la feria sectorial del aceite de oliva más importante a nivel nacional, con uno de los premios más prestigiosos en el panorama internacional.

Este galardón obtenido en el concurso celebrado en Jaén ha sido uno de los que han consolidado la excelente trayectoria de Oleoestepa, ya que competía con aceites de todo el mundo y con un depósito de mucho mayor capacidad que el resto de participantes, lo que aumentaba la dificultad de obtener un aceite de tan extraordinaria calidad.

ESPAÑA PREMIA A OLEOESTEPA

Oleoestepa también ha conquistado esta campaña el premio al mejor acei-

te de oliva virgen extra de España en la categoría de frutado verde amargo, que otorga el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2014-15.

El virgen extra premiado ha sido producido por la cooperativa asociada La Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía, Sevilla), ratificando el liderazgo de Oleoestepa como líder de virgen extra de alta calidad.

Se trata del premio a la calidad más importante a nivel nacional y uno de los más prestigiosos a nivel mundial.

Además, el Egregio producido por Ntra.Sra.de la Purísima de Herrera también quedó finalista en este concurso de gran relevancia, lo que le consolida como mejor ecológico del mundo.

PREMIOS EN JAPÓN Y EE.UU.

El propio Egregio fue premiado en Olive Japan, Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra celebrado en Tokio donde aceites de todo el mundo aspiraban a conquistar este importante galardón.

El aceite de Ntra.Sra.de la Purísima de Herrera, amparado por la Denominación de Origen Estepa, recibió una medalla "Premier". El concurso estaba organizado por The Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ) y reunía a consumidores japoneses y expertos catadores de todo el mundo.

Finalmente, nuestros aceites han sido premiados en la New York Extra Virgin Olive Oil Competition (NYEVOOC 2015) y en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, donde Egregio y Estepa Virgen de Oleoestepa respectivamente consiguieron dos medallas de oro en los concursos más prestigiosos de los Estados Unidos.



Oleoestepa desarrolla una planta piloto de compostaje

MELCHOR MARTÍNEZ, DIRECTOR DE I+D+I DE OLEOESTEPA S.C.A.

Entre los proyectos que tiene en marcha del Departamento de Investigación y Desarrollo (I+D) de Oleoestepa SCA, destaca el estudio en relación con la búsqueda de nuevas aplicaciones y valorización del subproducto alpeorujo, generado en la producción del aceite de oliva.

El futuro incierto de las orujeras, que, sometidas a continuos recortes de las primas económicas que venían recibiendo por la generación y venta de electricidad, por parte de la Administración Públicas, se presenta como una seria amenaza que puede convertir el alperujo en un residuo de complicada gestión para las almazaras. Esta posible situación y la tendencia al alza de los precios de los abonos de síntesis, muy dependientes del precio del petróleo, ha llevado al departamento de I+D, a adelantarse y prever soluciones a estas amenazas mediante el diseño y desarrollo de una planta piloto de compostaje de alperujo y restos de biomasa del olivar, con el objetivo de estudiar una valorización de este subproducto del proceso de extracción del aceite de oliva, transformándolo en un fertilizante orgánico, cerrando así el círculo vegetativo del olivo, devolviendo al campo en forma fertilizantes lo que se

extrajo con la cosecha, presentándose ésta como una alternativa interesante a su destino tradicional, ahora en ciertos apuros de rentabilidad.

“En esta primera fase del estudio se ha diseñado y construido la planta piloto y tenemos como objetivo principal investigar el proceso natural de compostaje, desarrollando la receta adecuada para nuestro olivar así como estudiar la rentabilidad del proceso de obtención de este fertilizante orgánico obtenido a partir de alpeorujo” señala Melchor Martínez, responsable del departamento de I+D+i de Oleoestepa.

La planta piloto de compostaje se ha construido en el término municipal de Casariche, en unos terrenos cedidos por la Cooperativa Olivarrera de Casariche. Dicha planta cuenta con una capacidad de procesamiento de 1.000 toneladas de alperujo, que serán mezcladas en proporciones variables con otras materias primas del olivar de modo que se obtenga un compost de calidad.

En una segunda fase, habrá que investigar la extraordinaria capacidad teórica como fertilizante que el compost de alpeorujo tiene mediante pruebas de campo, ya que existe numerosa documentación bibliográfica, que indica su capacidad de mejorar suelos a nivel

materia orgánica, mayor retención de agua y desbloqueo de nutrientes, entre otras funciones. “Siendo así, el potencial de desarrollo de esta actividad es muy interesante, ya que la fertilización con compost de alpeorujo podría complementar o en algunos casos sustituir a los abonos de síntesis, mejorando a medio plazo la rentabilidad de las explotaciones” apunta Melchor Martínez.

A la importante oportunidad de darle una nueva solución a la gestión del alperujo como subproducto, se le suma las importantes aportaciones a la conservación del medio ambiente. “Oleoestepa siempre ha mostrado un gran interés por el cuidado por el medio ambiente, sirva de ejemplo que el cien por cien del olivar aplica técnicas de producción integrada, por lo que no es de extrañar que desde nuestro departamento de investigación y desarrollo se ejecuten proyectos con una importante relevancia medioambiental” señala el director gerente de Oleoestepa, Álvaro Olavarria.

Si los resultados de la investigación son positivos, en un futuro cercano la autogestión de este subproducto será una realidad, generando de camino nueva actividad económica para la cooperativa, mayor rentabilidad para el socio y nuevos puestos de trabajo y riqueza para la comarca.



M^a Dolores Humanes (COTECNISUR) José M^a Loring (Presidente de la D.O.P. Estepa) Alfredo García (Presidente de Oleoestepa) Jesús López (Editorial Agrícola)

Celebramos la III Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

La Denominación de Origen Estepa inauguró en Enero la III Cátedra de Olivicultura “José Humanes” con un gran éxito de asistencia, ya que el conferenciante de excepción fue Andrés Porras, autor del libro “Cultivar Olivos Hoy”

La Denominación de Origen Estepa inauguró el 4 de febrero la III Cátedra de Olivicultura “José Humanes”, donde se presentó el nuevo programa de conferencias que se está llevando a cabo en las localidades amparadas por la entidad.

La inauguración de la III Cátedra tuvo lugar con la presentación del libro “Cultivar Olivos Hoy”, una obra escrita por el Dr. Porras, ganadora del I Premio “José Humanes” organizado por la prestigiosa revista “Editorial Agrícola” y donde se refleja perfectamente los valores que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Estepa viene trabajando a lo largo

ya de una década.

La exigencia en el olivar y la exquisitez en el aceite son valores recogidos en esta obra exigente, rigurosa, atenta con las necesidades de la nueva olivicultura pero a la vez amena, sencilla y práctica. El Profesor Porras consigue en este sincero manual acercar al lector la olivicultura que hoy comienza a demandarse.

CONFERENCIA “COSTES DE UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA EN EL OLIVAR”

Tras la presentación del libro tuvo lugar la conferencia “Costes de Utilización de Maquinaria en el

Olivar” a cargo del propio Andrés Porras, uno de los profesionales de mayor prestigio del sector del olivar, Doctor Ingeniero Agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Córdoba y Catedrático de Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Ciudad Real.

Andrés Porras destacó la importancia de que, sea cuál sea el método que elijamos para la recolección mecanizada del olivar, se debe tener muy en cuenta no romper los brotes del olivo porque entonces estaríamos dañando la cosecha del año siguiente y acentuando la ve-



Juan Carlos Hidalgo (IFAPA Alameda del Obispo) y Andrés Porras (Universidad de Córdoba)



Antonio Trapero, Dr. Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba

cería. En este sentido, Porras afirmó que es fundamental garantizar el perfecto equilibrio entre las buenas prácticas agronómicas y la mecanización, de forma que la modernización de los procesos no suponga un perjuicio para el olivar.

El Catedrático hizo una revisión de todos los procesos de mecanización que se han llevado a cabo durante los últimos años, valorando la idoneidad del uso de cada uno de los sistemas que han llegado al mercado. En este sentido, Andrés Porras afirmó que lo idóneo es un sistema que permita el derribo y recepción de la aceituna de forma simultánea y sin dañar el olivo

para no perjudicar su producción en la siguiente campaña.

Finalmente, Andrés Porras presentó una aplicación informática que permite al agricultor conocer con antelación la capacidad productiva de su olivar dependiendo del tipo de olivar, marco de plantación y otros factores que condicionan el volumen de producción.

ÚLTIMOS AVANCES EN FERTILIZACIÓN DEL OLIVAR

En Casariche contamos con Juan Carlos Hidalgo, profesional de gran prestigio del sector del aceite de oliva, Técnico Especialista Titular de IFAPA



Juan Carlos Hidalgo, del IFAPA Alameda del Obispo, nos habló sobre fertilización

Próximas Conferencias

Las primeras conferencias de la III Cátedra de Olivicultura han sido todo un éxito, pero todavía estás a tiempo de asistir al resto de ponencias que tendrán lugar en junio:

1. "La Huella Hídrica: La modernización del riego" a cargo de Javier Hidalgo (IFAPA) el 11 de Junio las 19:00 en la Casa de la Cultura de La Roda de Andalucía
2. "Desarrollo de productos fitosanitarios en el marco del uso sostenible" a cargo de Miguel Ángel Sanz (Bayer Cropscience) el 25 de Junio a las 19:00 en Puricon S.C.A. (Aguadulce)
3. "Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud" a cargo de Carmen Cabrera (Univ.Granada) el 26 de Junio a las 19:00 en la Casa de la Cultura de El Rubio

Ciclo de Cursos Prácticos 2015

Injertos Inicio: 2ª quincena de Mayo

Control Fitosanitario del olivo y Regulación de Maquinaria

Inicio: 1ª quincena de Junio

Riego y Fertirrigación de olivar

Inicio: 2ª quincena de Junio

Abono del Olivar

Inicio: 1ª quincena de Julio

Organizan e imparten:



Información y Matrícula:

☎ 954 027 103
c/. Médico Antonio Vilches, 6 bajo
41560 ESTEPA (Sevilla)
Fax: 954 305 431
info@targetasesores.com

Centro Alameda del Obispo y uno de los mayores expertos en fertilización del olivar.

Durante su conferencia explicó a los presentes los últimos avances en fertilización de olivar, haciendo hincapié en la importancia de mantenerse informado sobre los resultados de las investigaciones para poder aprovechar en el olivar todo el conocimiento adquirido.

Además, Juan Carlos Hidalgo respondió a decenas de preguntas que mostraron el interés e inquietud de los agricultores por implantar en su olivar cada vez mejores tratamientos.

XYLELLA FASTIDIOSA

Antonio Trapero, Dr. Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba hizo un análisis de esta nueva plaga que afecta al olivar y explicó las mejores formas de combatirla.

El mensaje de Antonio Trapero principalmente fue de tranquilidad, de que se trata de una plaga que no está presente en España y que existen los mecanismos para detectarla rápidamente en el caso de que afecte a nuestro país.

ACEITE Y SALUD, UN BINOMIO INSEPARABLE

Dentro de la Cátedra celebramos la conferencia "Algo más que excelencia, el consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra", a cargo de Lourdes Humanes, licenciada en Ciencia de los Alimentos y Tecnología por la Universidad de Córdoba y experta en aceite de oliva virgen extra, que analizó los beneficios del virgen extra para la salud.

Humanes destacó en su conferencia que "el aceite de oliva es singular por su riqueza en ácido oleico monoinsaturado y por su fracción Insaponificable (minoritaria 1-3%), que es un conjunto complejo de componentes de diversa estructura química, respon-

sables de la estabilidad del aceite, de sus características organolépticas y de gran importancia nutricional". Además, quiso recalcar que "esta fracción insaponificable del Aceite de Oliva Virgen Extra es la responsable de muchos de los beneficios del aceite para la salud, y debido a que estos componentes se pierden en el proceso del refinado, es muy importante optar por un aceite de oliva virgen extra en lugar de aceites de inferior categoría".

La conferenciante afirmó que la mayor parte de la grasa culinaria es utilizada normalmente en frituras y que, al contrario de lo que piensan muchos consumidores, "la fritura con aceite de oliva virgen extra es saludable, como indica el estudio de Gregorio Varela, que entre otras cosas afirma que la fritura con este tipo de grasa provoca, además de efectos beneficiosos para la salud, la formación de una -costra- periférica en torno al alimento que impide la penetración de la grasa caliente en su interior, lo que hace que éste conserve sus propiedades nutricionales". En este sentido Humanes concluyó afirmando que "la fritura con aceite de oliva virgen extra puede originar alimentos más equilibrados y más cardiosaludables".

Lourdes Humanes destacó que "el aceite de oliva virgen extra tiene importantes efectos beneficiosos para, entre otros, el sistema digestivo, el sistema cardiovascular, el estado oxidativo celular y la prevención de enfermedades como el cáncer". Antes de finalizar, Humanes quiso aclarar que "la inclusión de aceite de oliva virgen extra en nuestra dieta no tiene un efecto de ganancia de peso, ya que, entre otros aspectos, éste cuenta con un efecto saciante".

WEB DE LA CÁTEDRA DE OLIVICULTURA

La Denominación de Origen Estepa ha presentado la web que contiene todos los vídeos de las diferentes conferencias, un site que espera dotarse de información para los agricultores procedente de todos aquellos profesionales que participan en la Cátedra de Olivicultura "José Humanes".

catedrajosehumanes.doestepa.es es la web que será la referencia informativa de un proyecto del que la Denominación de Origen Estepa está convencida de su continuidad por lo que significa para su territorio, formarse gracias a los profesionales más destacados del sector de la olivicultura.



Lourdes Humanes fue la encargada de explicar los beneficios saludables del aceite de oliva virgen extra y su papel fundamental dentro de la dieta mediterránea. Además, habló de elementos tan novedosos como el Oleocanthal.

Una Comarca Olivarera en el conjunto de España y Andalucía



La comarca de Estepa-Osuna se puede definir en primer lugar como un territorio con vocación agrícola. La Superficie Agraria Útil (S.A.U) representa un 83% de la superficie total de ambas comarcas, porcentaje significativo en relación a otros ámbitos territoriales, en Andalucía la S.A.U representa sólo

el 51%. Esto nos confirma la vocación agrícola del territorio, o la escasa presencia de otras infraestructuras urbanas, que puedan estar vinculadas a economías más diversificada y desarrolla, como puede ser la existencia de zonas industriales, red viaria, equipamiento logístico, equipamientos comunitarios, etc., carencias de infraestructura que pueden condi-

cionar el futuro de la comarca.

El segundo calificativo que define el territorio, es el de comarca olivarera. El olivar forma parte de nuestro paisaje, teniendo una presencia permanente en el territorio y en muchos momentos de la vida laboral y social. El olivar ocupa el 46% de la superficie total de la comarca, y supone el

El Olivar En Andalucía Y En La Comarca Estepa-Osuna

	S.A.U./Superf total	% olivar /superficie. total	% Olivar /cultivos leñosos	% olivar/ total tierras de cultivo (SAU)
Andalucía	51%	20,9%	82,6%	39%
Comarca	83%	46%	94%	51%

Datos. Anuario 2008, e Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía 2008. Hemos considerado como SAU, lo cultivos leñosos; herbáceos, y barbechos y tierras no ocupadas (prados naturales y pastizales).

94% de los cultivos leñosos.

El calificativo de comarca olivarera se refuerza si comparamos los datos estadísticos comarcales con otros ámbitos de referencia. A nivel nacional, el olivar es el segundo cultivo por extensión, después de los cereales, con una superficie cultivada de 2.299.322 hectáreas¹ que está presente en 34 de las 50 provincias españolas (datos del MARM referidos a 2008), de esta superficie total el 66% corresponde a Andalucía.

Distribución de la superficie de olivar en España (2008)		
Comunidad Autónoma	Has.	Porcentaje
Andalucía	1.511.687	66%
Castilla la Mancha	358.324	16%
Extremadura	200.900	9%
Cataluña	122.825	5%
C. Valenciana	98.324	4%
Aragón	47.456	2%
Resto	72.439	3%
Total	2.299.322	100%

Fuente: MARM.2011

En Andalucía, una región claramente olivarera con el 66% del olivar nacional, el olivar representa el 39% de la superficie cultivada, y está presente en 300 municipios, lo que representa el 39% de los 771 municipios andaluces (datos del MARM referidos a 2008), representando el 20% de la superficie total de la región.

Si Andalucía es una comarca claramente olivarera según definiciones del MARM, este calificativo toma su

verdadera dimensión al referirnos a las comarcas de Estepa y Osuna. El olivar es el primer cultivo por extensión en las dos comarcas con 67.761 has. declaradas (2008), ocupando entre el 51% y el 53% de la S.A.U (según las distintas fuentes estadísticas), seguido de los herbáceos, que representan el 30% de la S.A.U., estando presente en el 100% de los dieciocho términos municipales que forman los ámbitos comarcales. Estos datos estadísticos dentro del contexto andaluz, vienen a confirmar la importancia del olivar dentro de los cultivos de la comarca Estepa-Osuna, nos encontramos por tanto en una comarca claramente olivarera.

Un tercer aspecto a destacar es el peso en valores absolutos y relativos que el olivar de la comarca tiene en el conjunto provincial, regional y nacional, a pesar de la insignificante superficie total de la comarca en los ámbitos tomados como referencia, veamos algunos datos.

El peso relativo de la comarca en el cultivo del olivar tanto a nivel nacional como regional queda también de manifiesto al considerar que representa el 4,5 % de la superficie de olivar andaluz, y el 2,9% del olivar nacional, cuando el territorio total de

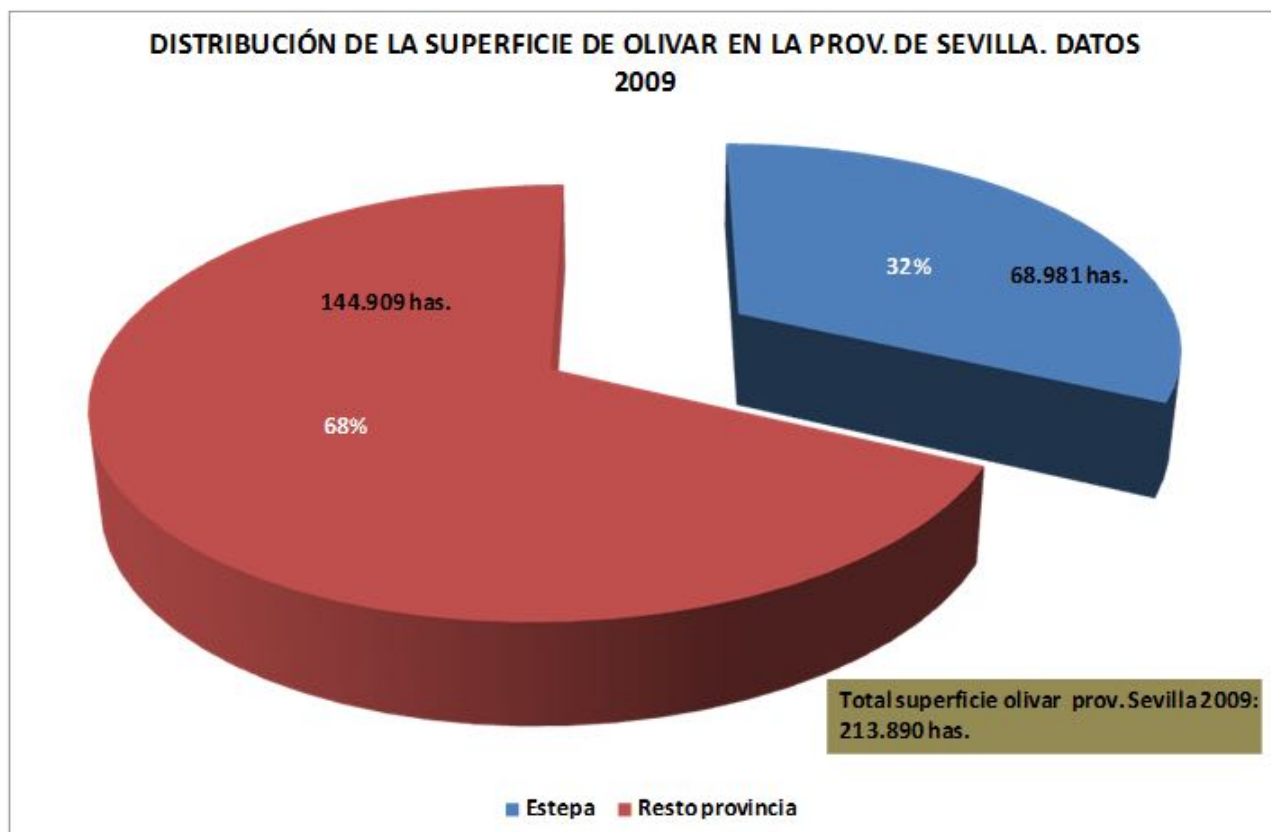
Si Andalucía es una comarca claramente olivarera, según el MARM, este calificativo toma su verdadera dimensión al referirnos a las comarcas de Estepa y Osuna. El olivar es el primer cultivo por extensión en las dos comarcas con 67.761 has. declaradas (2008), ocupando entre el 51% y el 53% de la S.A.U

la comarca representa solo el 1,7% de la superficie total de la región, y el 0,3% del conjunto nacional.

Dentro del conjunto provincial el



¹ La superficie actual de olivar nacional es similar a la superficie existente en la década de los sesenta del siglo pasado, alcanzado la máxima superficie en 1967 con 2.352.000 has. a esta superficie habría que añadir las 121.971 has, de aceituna de mesa, lo que da una superficie próxima a 2.500.000 has, según los datos del Instituto Internacional de Agricultura, INE y Ministerio de Agricultura. Posteriormente se produjo un retroceso y una redistribución regional del cultivo, incrementándose el peso del olivar andaluz.



peso del olivar de la comarca Estepa-Osuna es evidente. La comarca Estepa-Osuna con 1.483,3 km² representa sólo el 11% de la superficie total de la provincia (14.042,5 km²), mientras que olivar de estas mismas comarcas, según los datos disponibles referidos a 2009, supone el 32% del olivar de la provincia de Sevilla, lo que pone en evidencia el peso del olivar de la zona de re-

ferencia en el conjunto provincial². De los 24.754 olivicultores³ (campaña 2004-2005), existentes en la provincia de Sevilla, 7.682 son de la comarca de Estepa-Osuna, lo que representan el 31% del total provincial.

Tomando como referencia los datos del Censo Agrícola de 2009, en la comarca hay un total de 4.773 explotaciones olivareras⁴, lo que representa

el 1,2% de las 385.027 explotaciones olivareras existentes en el conjunto nacional, y supone el 3% de las explotaciones de Andalucía (169.459 explotaciones olivareras), y el 30% de las explotaciones de la provincia de Sevilla (15.998 explotaciones).

Nos encontramos con una comarca olivarera, con un relativo peso desde el punto de vista de superficie y producción en el conjunto del olivar sevillano, andaluz y español. También si tomamos como referencia la calidad del producto final obtenido, que viene avalada por los premios y certificados-obtenido en estos últimos años por los aceites de las almazaras de la comarca, y el reconocimiento por expertos de la cocina nacional y por el consumidor final.

Como consecuencia de todo lo expuesto anteriormente el cuarto elemento que define el sector agrario

En la comarca hay un total de 4.773 explotaciones olivareras, lo que representa el 1,2% de las 385.027 explotaciones olivareras existentes en el conjunto nacional y supone el 3% de las explotaciones de Andalucía y el 30% de las explotaciones de la provincia de Sevilla

² Datos referidos a 2009 del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, Junta de Andalucía Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía. Cultivos leñosos de secano y regadío. ³ Explotaciones y olivicultores son conceptos no coincidentes. Una explotación olivarera puede tener más de un propietario como titular. ⁴ El Censo Agrario, nos facilita datos de las explotaciones olivareras a nivel regional y provincial, mientras que hace referencia a cultivos leñosos cuando nos facilita los datos a nivel municipal. Podemos entender que explotaciones de leñosos son coincidentes con explotaciones olivareras, ya que el 94% de los cultivos leñosos son olivares.

MAQUINARIA AGRÍCOLA

G. Pérez Sánchez, S.L.



EL USO DEL ATOMIZADOR EN EL OLIVAR

Los **atomizadores**, son equipos que realizan la división del líquido en gotas gracias a la presión conferida por una bomba de gran caudal y al transporte hasta el olivo, por una corriente de aire generada por un ventilador. Son empleados para la aplicación de productos fitosanitarios en la parte aérea del olivo.

Mejoran el alcance y disposición de las gotas gracias a tres principios: aportan energía cinética a las gotas formadas, crean cortinas de aire evitando la deriva, y remueven la masa vegetal mejorando la penetración y reparto del líquido.

De forma general hay que subrayar que el éxito de todo tratamiento fitosanitario depende, en gran medida, de los siguientes requisitos: empleo de productos de eficacia probada y autorizados legalmente, realizar la aplicación en el momento oportuno, y utilizar las **máquinas apropiadas**, bien calibradas y en buen estado de conservación.

En la actualidad, los **atomizadores** están evolucionando hacia un trabajo con mayor precisión y exactitud, evitando la deriva y pérdida de producto. Evitando la contaminación del medio y asegurando la protección del operario, frente a los productos y las propias máquinas.

Nuestros atomizadores están especialmente diseñados para el tratamiento en olivar, y cumplen con todas las normas de seguridad actuales. Los componentes usados en el montaje de nuestros atomizadores son de primera marca con una bomba de membranas annovi reververi de gran caudal y un equipo ventilador fiene capaz de generar mas de 83.800 m3/h de aire, con este equipo ventilador, conseguimos una excelente aplicación del producto con un mínimo consumo de combustible y una mínima contaminación acústica del medio ambiente.



ATOMIZADOR 3.000L POLIESTER



NOVEDAD



ATOMIZADOR 4.000L POLIESTER



ATOMIZADOR 3.000L POLIETILENO



www.perezsanchezsl.com

☎ 95 401 62 35 - FAX: 95 401 67 79

LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)

EL PESO DEL OLIVAR EN LOS ÁMBITOS MUNICIPALES				
Municipios	SAU/Término	% Olivar 2009		
		Término	S.A.U.	Leñosos
Aguadulce	88%	70%	80%	100%
Algámitas	75%	55%	74%	100%
Badolatosá	84%	66%	78%	100%
Casariche	94%	81%	86%	97%
Los Corrales	87%	39%	44%	92%
Estepa	92%	63%	68%	96%
Gilena	76%	62%	82%	97%
Herrera	92%	51%	56%	93%
La Lantejuela	91%	15%	17%	71%
Lora de Estepa	89%	61%	69%	100%
Marinaleda	95%	50%	52%	100%
Martín de la Jara	85%	63%	74%	100%
Osuna	87%	30%	35%	88%
Pedrera	89%	69%	78%	100%
La Roda de Andalucía	93%	74%	80%	100%
El Rubio	91%	45%	49%	100%
El Saucejo	87%	41%	48%	95%
Villanueva de San Juan	69%	19%	27%	94%
Totales	88%	46%	53%	95%

El 5º elemento que define el sector agrario y la economía de la comarca es el vínculo y la dependencia del mercado laboral con el sector agrario, y especialmente con el olivar. El 52,4% de los trabajadores dados de alta en la Seguridad Social, a fecha de diciembre de 2014, pertenecen al sector agrario, el 17,6% de los parados registrados en ese mismo mes son de este sector, el 76,5% de los contratos realizados en ese mes estaban relacionados con el sector agrario...

Fuente. Consejería de Agricultura y Pesca. 2009

de la comarca es el carácter de monocultivo olivarero. Los comentarios del PDRA⁵ (1993) sobre las áreas subbética andaluza, en la que se incluye parte de nuestro territorio, eran los suficientemente claros. Actualmente estos comentarios siguen siendo vigentes, los datos actuales reafirman la definición de comarca agraria con monocultivo del olivar,

como este informe lo apuntaba. “La combinación del medio físico poco favorable, de perfil altimétrico y orográfico, de los datos climáticos y edáficos, y de disponibilidades hídricas, han conformado los usos agrarios de la zona, centrados fundamentalmente en el casi monocultivo del olivar de almazara (variedades picudo y hojiblanco) y de verdeo (hojiblanco), que

ocupa más de la mitad de las tierras cultivadas, los cultivos herbáceos de secano algo menos de un 30% de estas tierras de cultivo (cereal, girasol y, menos garbanzos), las huertas de policultivos del regadío (en torno al 9%) y un pequeño resto plantado de viñedos, frutales como el almendro, alcaparra, etc.”

Los datos de la tabla anterior nos vie-

⁵Bases para un Plan de Desarrollo Rural Andaluz (1993), sigue siendo un documento válido con importantes aportaciones.

nen a confirmar no sólo el hecho de que el olivar en la comarca es “claramente un monocultivo”, sino que en algunos municipios es casi el único cultivo existente. El cultivo del olivar no sólo está presente en los dieciocho municipios de la comarca, tal como apuntamos anteriormente, sino que en nueve de estos municipios el olivar supera el 70% de la superficie total labrada por aprovechamiento, incluso alcanzando en uno de ellos el 84%.

El quinto elemento que define el sector agrario y la economía de la comarca es el vínculo y la excesiva dependencia del mercado laboral con el sector agrario, y especialmente con el olivar. Comarca agrícola y olivarera confirmada por la extensión de la S.A.U, y por el número de hectáreas dedicadas al olivar, pero también si tomamos como referencia algunos datos del mercado laboral de la comarca. El 52,4% de las trabajadoras dadas de alta en la Seguridad Social a fecha de diciembre de 2014, pertenecen al sector agrario, el 17,6% de los parados registrados en ese mismo mes son de este sector, el 76,5% de los contratos realizados en ese mes estaban relacionados con el sector agrario, y el 99,26% de los contratos anuales acumulados durante 2014 son contratos temporales. Sin olvidar que el olivar tanto de mesa como de aceite género en 2009, según cálculos estimados unos 900.000 jornales en esa campaña en las dos comarcas, siguiendo la metodología de AEMO. El presente de la comarca y posiblemente el futuro están estrechamente vinculado y condicionado con el olivar, con toda la carga positiva y negativa que esto supone.

Todo lo expuesto en los párrafos anteriores nos debe de llevar a una serie de reflexiones y preocupaciones que consideramos importantes desde el punto de vista del desarrollo territorial y desde la geografía. Entendemos que son los olivicultores, como empresarios y habitantes del territorio los que han de tomar la palabra y de

forma conjunta plantear resolver estos desafíos, que en definitiva pueden condicionar en parte el futuro de esta comarca. El monocultivo es resultado de un alto grado de especialización territorial, lo que convierte en la coyuntura actual en competitivo, pero esto no lo olvidemos es un riesgo latente, toda excesiva especialización convierte a las economías locales de pequeña escala en sistemas productivos muy vulnerables a las distintas coyunturas económicas endógenas y exógenas, y esto debe de estar siempre presente.

El monocultivo es resultado de un alto grado de especialización territorial, lo que convierte en la coyuntura actual en competitivo, pero esto no lo olvidemos es un riesgo latente. Toda excesiva especialización convierte a las economías locales de pequeña escala en sistemas productivos muy vulnerables a las distintas coyunturas económicas endógenas y exógenas, y esto debe de estar siempre presente

Las macrovariables que planteamos para el debate y la reflexión son las siguientes:

- Podemos plantear que la especialización de la comarca en el olivar ha supuesto en la práctica un monocultivo olivarero, con todos los riesgos y/o ventajas que esto supone. ¿Qué aspectos negativos o positivos supone para el territorio la situación actual de especialización o monocultivo olivarero de la agricultura de la comarca?
- Es necesario detectar cual es la tendencia futura de la agricultura de la comarca ¿La vinculación con el olivar aumentará o disminuirá?
- Sería necesario reflexionar en caso de que se mantenga o aumente la presencia del cultivo olivarero, ¿cuales serían los cultivos complementarios en caso de que esto sea posible, o subproductos obtenidos del olivar que garanticen la continuidad y rentabilidad del cultivo?
- Si por otras circunstancias disminuya la dependencia de la agricultura de la comarca del olivar, ¿cuáles serían los cultivos alternativos viables?
- ¿Es posible una diversificación del sector agrario que permita un uso escalonado de la mano de obra disponible, rompiendo la estacionalidad de un mercado laboral cada día más precario, estacional con periodos más cortos de labores y recolección, que a la larga nos va a conducir a una agricultura sin agricultores y sin jornaleros, y a la emigración como única alternativa?

New Holland TD5.95

Motor FPT Turbo Intercooler con Common Rail
Potencia Nominal de inscripción 99CV
Inversor 12x12 40Km/h
TDF 540/1000 y Sincro con avance
Caudal hidráulico Megaflow de 100 l/min
Elevador con sistema Lift-O-Matic Plus
Cabina con Aire Acondicionado
Contrapesos delanteros
Enganche de remolque ajustable en altura



29.990 €
+ IVA



Gran capacidad de levantamiento, con doble bomba hidráulica
Bajo consumo de combustible y menos costes de mantenimiento (cada 600 horas)
TD5.95: La nueva imagen de los Valores Tradicionales

OFERTA ESPECIAL

**HASTA EL 30 DE JUNIO
O FIN DE EXISTENCIAS**

***Financiación a
3 años al 0%**

*T.A.E.: 0,95%. Ejemplo calculado para una operación de préstamo de 10.000 €, 36 cuotas mensuales de 283,60 €. Comisión de apertura y gastos de estudio: 0,5% con posibilidad de financiación. Gastos de inscripción en el Registro: 95€. Cuotas pospagables. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España.

Importe máximo a financiar, bajo estas condiciones: 27.500 €. Campaña aplicable en el concesionario CM93. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Campaña vigente hasta el 30 de Junio de 2015 o fin de Stock. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.

www.ittgrupo.com

**Atención al cliente:
902 106 831**

**Autovía Sevilla-Utrera, km. 8
41500 Alcalá de Guadaira (SEVILLA)
Antonio Moreno. Tel.: 660 486 457**

**y ahora
SEGURO
de regalo**



ESPECIALISTAS EN TU ÉXITO
www.newholland.es

ITT CM93
Compañía Maquinaria 93 SA

Oleocanthal:

un descubrimiento apasionante

Lourdes Humanes, Doctora en Veterinaria y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, expone algunos de los efectos saludables del mejor de los aceites

Hoy día está ampliamente reconocido que la dieta mediterránea, que es rica en la ingesta de aceite de oliva virgen extra, confiere variados beneficios para la salud. Sabemos también que es en la fracción insaponificable (fracción minoritaria del aceite de oliva, que representa solo entre el 1 y el 3%) donde se encuentran la mayoría de compuestos bioactivos responsables de estos beneficios, algunos de los cuales parecen solaparse con los atribuidos a los fármacos antiinflamatorios no esteroideos. El descubrimiento de la presencia de un antiinflamatorio natural en el aceite de oliva virgen extra, podría explicar uno de los mecanismos en virtud de los cuales se produce esta conexión, dando una base científica a las bondades de nuestra saludable Dieta Mediterránea.

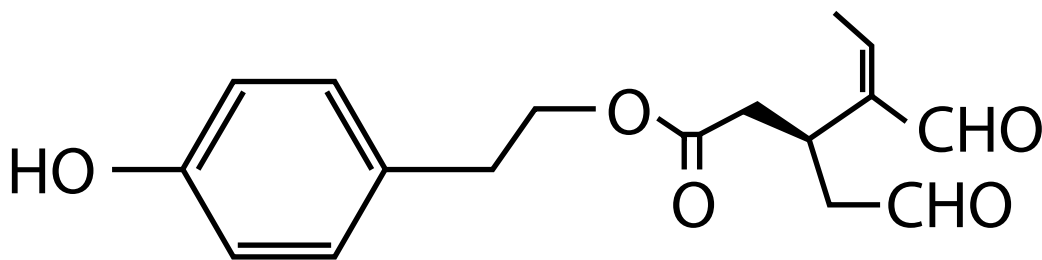
Una sensación de picor en la garganta fue el punto de partida de un descubrimiento apasionante y una actitud de curiosidad científica ante hechos aparentemente triviales la clave para que el biólogo y doctor en biopsicología Gary Beauchamp, del prestigioso Monell Chemical Senses Center de Philadelphia, se planteara la posibilidad de que el aceite de oliva virgen extra y el ibuprofeno pudieran compartir propiedades farmacológicas. En este centro de investigación, científicos de muchas disciplinas trabajan juntos para explicar los mecanismos y

funciones del gusto y del olfato y definir el amplio significado de que estos sentidos poseen para la salud humana y la enfermedad.

El Dr. Beauchamp, narra de forma amena el origen del descubrimiento de este compuesto fenólico presente en los aceites de oliva vírgenes extra, en distinta cantidad según la variedad y forma de procesado de los mismos, y cuyas propiedades son similares a las del antiinflamatorio no esteroideo ibuprofeno. Como suele ocurrir en los grandes hitos científicos, una coincidencia, en este caso la asistencia a un encuentro de nutrición molecular en Sicilia donde probó por primera vez el aceite de oliva virgen extra, está en el origen del descubrimiento del oleocanthal. Por su trabajo para una empresa farmacéutica en el Monell Center, el Dr Beauchamp había tenido que probar muestras de un preparado para tratar los síntomas del resfriado que contenía ibuprofeno. Al catar el aceite de oliva virgen extra en Sicilia, de un solo trago, la sensación de irritación que éste le produjo en la garganta trajo a su memoria la producida por el ibuprofeno. Su inquieta mente de científico le llevó a aislar el compuesto responsable de esta sensación producida por el aceite, y a investigar sus propiedades y si estas podían ser similares a las de los antiinflamatorios no esteroideos. Este compuesto (descarboximetil ligustrósido aglicona), un éster del tirosol cuya estructura

química deriva de la oleuropeína, se aisló de diferentes aceites de oliva virgen extra de calidad superior y se midió su intensidad como irritante de la garganta, concretamente a nivel de la región orofaríngea. Se encontró que la intensidad de irritación presentaba una correlación positiva con la concentración del mismo y se le dio como nombre Oleocanthal, palabra derivada de oleo, proveniente del latín oleum, aceite de oliva, la partícula canth, del latín acanthus y del griego ákantha

La presencia de un antiinflamatorio natural en el aceite de oliva virgen extra, el Oleocanthal, que comparte propiedades con el ibuprofeno, podría explicar algunas de las propiedades saludables asociadas a la ingesta de este alimento central en nuestra dieta Mediterránea.



Estructura química del Oleocanthal



Gary Beauchamp

que significa espina; y el sufijo al con el significado químico de aldehído, por ser esta la estructura química del compuesto aislado.

En 2005 se publicaba en la prestigiosa revista *Nature* un artículo en el que Beauchamp y sus colaboradores exponían cómo esta percepción similar parecía ser un indicador de una actividad farmacológica compartida, de modo que el oleocanthal actuaría como un compuesto antiinflamatorio natural con una potencia y perfil de actuación sorprendentemente similar a la del ibuprofeno. Aunque estructuralmente diferentes, ambas moléculas inhiben la misma enzima, la ciclooxigenasa (COX) en la vía de la biosíntesis de prostaglandinas. El oleocanthal no solo comparte la misma actividad antiinflamatoria que el ibuprofeno, sino que a concentraciones equimolares, tiene una acción inhibidora superior de las ciclooxigenasas COX1 y COX2 (Beauchamp, G.K., Keast, R.S.J., Morel, D., Lin, J., Pika, J., Han, Q., Lee, C-H, Smith, A.B. III, Breslin, P.A.S. Ibuprofen-like activity in extra-virgin olive oil. *Nature*, 2005, 437, 45-6).

Los resultados expuestos en este artículo sugieren la posibilidad de que el consumo a largo plazo de oleocanthal pueda ayudar a proteger frente a diversas enfermedades en función de su actividad inhibidora de las enzimas COX, similar al ibuprofeno. Si se ingieren diariamente 50 gr de aceite de oliva extra-virgen que contienen has-

ta 200 µg por mL de oleocanthal, de los cuales se absorben un 60-90%, ello correspondería a una ingesta de hasta 9 mg por día. Esta dosis es relativamente baja, representando aproximadamente un 10% de la dosis de ibuprofeno recomendada para el tratamiento del dolor en un adulto, pero es sabido que dosis igualmente bajas y regulares de aspirina, otro inhibidor de la enzima COX, confieren beneficios para la salud cardiovascular. El ibuprofeno se ha asociado con la reducción en el riesgo de padecer determinados tipos de cáncer y con la disminución de la agregación plaquetaria en la sangre, así como con un efecto protector en modelos de la enfermedad de Alzheimer en ratones.

Más recientemente, investigadores del CPAN (Centro para la Investigación en Actividad Física y Nutrición) en Australia, han hecho una revisión de los diversos efectos beneficiosos que el oleocanthal, presente en el aceite de oliva virgen extra, puede tener sobre los procesos patológicos relacionados con la inflamación crónica, entre los cuales se encuentran algunos tipos específicos de cáncer, las enfermedades degenerativas de las articulaciones y enfermedades neurodegenerativas como el Parkinson y el Alzheimer (Parkinson, L. and Keast, R. Oleocanthal, a phenolic derived from virgin olive oil: a review of the beneficial effects on inflammatory disease. *Int. Journal of Molecular Sciences*, 2014, 15, 12323-12334).

OLEOCANTHAL Y CÁNCER

Varios estudio in vitro con líneas celulares de diversos tumores (mieloma, tumores epidérmicos, adenocarcinoma de colon, cáncer de mama y próstata) han demostrado que el oleocanthal ejerce un efecto antiproliferativo de las células tumorales, estimula la apoptosis o muerte celular programada a través de la activación de la caspasa-3 y exhibe actividades anti-migratorias y anti-invasivas. Asimismo, reduce el nivel de dos proteínas (chaperonas-Hsp90), que son las denominadas proteínas de choque térmico, cuya función es la de ayudar al plegamiento correcto de otras proteínas recién formadas, para que alcancen su funcionalidad. Estas Hsp90 se sabe que son requeridas para estabilizar a una serie de proteínas responsables del crecimiento del tumor.

Todo ello hace que en la actualidad el oleocanthal sea considerado un compuesto de interés en investigaciones futuras para el tratamiento del cáncer, aunque se requieren estudios adicionales in vivo y ensayos clínicos.

OLEOCANTHAL Y DEGENERACIÓN ARTICULAR

La inflamación juega un papel central en la patogénesis de la enfermedad degenerativa articular. Las citoquinas pro-inflamatorias estimulan la producción de óxido nítrico (NO), aumentan la actividad de las enzimas que degra-

dan el cartílago articular e incrementan la producción de prostaglandina PGE2, factores todos ellos que contribuyen al desarrollo de la enfermedad articular. Puesto que el oleocanthal inhibe las enzimas ciclooxigenasas y las prostaglandinas están por debajo de ellas en la ruta inflamatoria, contribuye a atenuar el dolor asociado a la artritis, a través de la inhibición específica de la PGE2 que se produce como consecuencia de la inhibición de las COX.

Además el oleocanthal disminuye la expresión de otra serie de marcadores pro-inflamatorios como son la interleukina 1 (IL-1), el factor de necrosis tumoral (TNF-alfa) y el factor estimulante de colonias de granulocitos (G-CSF).

OLEOCANTHAL Y ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS

La adhesión a la dieta mediterránea se ha asociado con una menor incidencia de enfermedades neurodegenerativas y un mejor rendimiento cognitivo en las edades avanzadas. Estas enfermedades se relacionan con un desequilibrio en el balance entre producción de especies reactivas de oxígeno y el sistema de defensa antioxidante del organismo. Por ello, los compuestos antioxidantes naturales, como son los compuestos fenólicos presentes en el aceite de oliva virgen extra, pueden jugar un importante papel en su prevención y tratamiento.

Se ha demostrado que el oleocanthal es capaz de inhibir la formación de ovillos de proteína tau hiperfosforilada, que es una lesión característica en enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer. Esta proteína se encuentra en abundancia en el sistema nervioso central y periférico, a nivel de los axones de las neuronas, y su función está relacionada con la

estabilización del citoesqueleto neuronal. Parece que el oleocanthal actúa sobre el péptido PHF6, impidiendo la interacción entre proteínas tau-tau su polimerización y la consiguiente formación de esas fibrillas.

Otro tipo de lesión característica en el Alzheimer es la presencia de péptido beta-amiloide. Derivados de él se producen los ADDL (ligandos difusibles derivados del amiloide beta) que son los factores neurotóxicos considerados como iniciadores de la enfermedad de Alzheimer. Estudios in vitro e in vivo con ratones han mostrado que el oleocanthal altera la estructura de estos ligandos y aumenta la eliminación de los mismos por acción de los anticuerpos, protegiendo así a las neuronas del hipocampo de la toxicidad por los ADDL.

Un reciente estudio en Australia ha demostrado que las personas que sufren enfermedades neurodegenerativas muestran una baja adhesión a la dieta mediterránea y existe muy abundante evidencia científica que muestra una disminución del 40% en la enfermedad de Alzheimer en aquellas poblaciones que siguen un estilo de dieta mediterráneo. Quizás el oleocanthal, junto con otros compuestos fenólicos presentes en la fracción insaponificable del aceite de oliva virgen extra ejerzan un potencial neuroterapéutico que se refleje en la baja incidencia de enfermedades neurodegenerativas y en el menor declive cognitivo en aquellas poblaciones que consumen habitualmente esta grasa saludable.

Los resultados científicos relacionados con el efecto protector del oleocanthal frente a la inflamación crónica son muy prometedores, aunque deben tomarse con cautela por la dificultad para extrapolar resultados in vitro a in vivo en humanos. Es especialmente importante ser prudentes a la hora de

Un estudio en Australia ha demostrado que las personas que sufren enfermedades neurodegenerativas muestran una baja adhesión a la dieta mediterránea y existe muy abundante evidencia científica que muestra una disminución del 40% en la enfermedad de Alzheimer en aquellas poblaciones que siguen un estilo de dieta mediterráneo.

describir los efectos de un compuesto que se estudia aisladamente, fuera de la matriz en la que normalmente está contenido. Probablemente los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra funcionen de manera sinérgica y se complementen unos a otros en términos de sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes. Por ello el oleocanthal, en unión con otros compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen extra, tiene un papel beneficioso para la salud cuando se asocia al consumo diario habitual de este aceite. Es probable que la ingesta habitual de dosis bajas de oleocanthal con nuestra dieta pueda contribuir a la reducción significativa del desarrollo de inflamación crónica y de las enfermedades con ella asociadas.



Salmorejo Mejicano

INGREDIENTES

5 g de ajo morado, 80 g de pan, 50 g de Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca de la Denominación de Origen Estepa, 5 g de sal, 650 g de tomate y 5 g de chile rojo

PREPARACIÓN

Trituramos el tomate, añadimos el pan, el ajo y el aceite de oliva virgen extra. Dejamos turbinar durante 7 minutos. Añadimos el chile y trituramos 2 minutos más, rectificando de chile si nos gusta más picante.

TRUCO

Si no encontramos chile rojo, con guindilla cayena, pasta de chiles o con pimientos rojos asados o piquillos y un toque de tabasco, conseguimos un efecto similar.

Recomendamos acompañarlo con tortas de maíz frito o nachos.

Concurso

Envía un email a comunicacion@doestepa.es o una carta a C.R.D.O.Estepa - Avda.del Mantecado,7 - 41560 Estepa (Sevilla) con tus datos personales (Nombre completo, dirección, teléfono y email) indicando el nombre de la popular serie en la que aparece el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa y entrarás en el sorteo de un lote de productos compuesto por un ejemplar del libro "Salmorejos Extravírgenes", 1 botella de Egregio, premiado como mejor aceite ecológico del mundo y 1 botella de Estepa Virgen, ganador de numerosos e importantes premios esta misma campaña (Bases del concurso disponibles en la sede de la Denominación de Origen Estepa)



Participa y Gana UN LOTE DE ACEITES PREMIADOS

*Arte de cultivar la tierra.



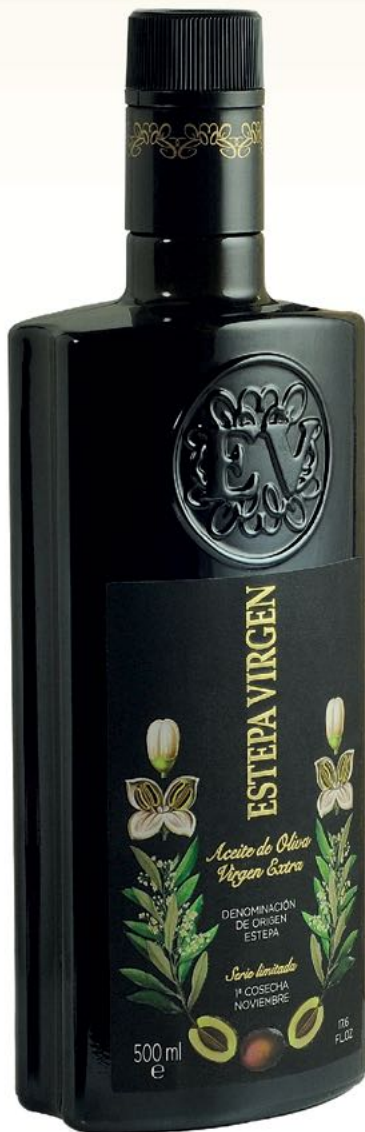
- **Colaboramos** en el crecimiento y formación de nuestras cooperativas
- **Apostamos** por los productos de calidad y con Denominación de Origen (D.O.)
- **Lideramos** proyectos de I+D como socios desde la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos** en las iniciativas empresariales de carácter agroalimentario
- **Colaboramos** con el Foro Estatal para la Conservación y Defensa de la Delinea
- **Potenciamos** los eventos temáticos en torno a la agricultura y la ganadería



con
la
agricultura*



Verdaderamente Extraordinario



**Primer Premio
Mejor Virgen Extra 2015**
Frutado Verde Intenso



**Premio Mejor
Virgen Extra de España
2015**



**Primer Premio
Mejor Virgen Extra
Ecológico del Mundo 2015**

