

Intenso



XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen

El galardón Oleoestepa 2010 fue para la Interprofesional



ENTREVISTA

Antonio Jiménez Pinzón,
una vida entregada al olivar



DE CATAS POR SEVILLA

Nuestros aceites se
pasean por la capital

Tres nuevas
estrellas brillan
en la galaxia Pieralisi.

Trabajan sin adición
de agua.



NUEVAS CENTRÍFUGAS VERTICALES PIERALISI
A mayor ahorro, mayor beneficio

Avanzadas tecnológicamente, más ecológicas y muy rentables.

PIERALISI, en su continua política de investigación, diseño y fabricación de nuevos productos, ha conseguido con sus nuevas centrífugas verticales la **eliminación del agua de proceso en la limpieza del aceite**, un gran paso adelante, encaminado al ahorro y a la rentabilidad respetando escrupulosamente el Medio Ambiente.

PIERALISI
ESPAÑA S.L.

FÁBRICA: Burtina, 10 (Pol. PLAZA), 50197 ZARAGOZA (España)
Tel. 976 46 60 20 - Fax 976 73 28 16
e-mail: comercial@pieralisi.es

DELEGACIÓN SUR: Ctra. Madrid, km. 332,6. 23009 JAÉN (España)
Tels. 953 28 40 23 - 953 28 08 66
Fax 953 28 17 15

EDITORIAL

NO PODEMOS ESCOGER CÓMO NI CUÁNDO VAMOS A MORIR: SOLO PODEMOS DECIDIR CÓMO QUEREMOS VIVIR

Lanzamos otro nuevo número de nuestra Revista Frutado Intenso, quizás con un preámbulo excesivamente tenebroso, no obstante no es más que un alegato a la actual situación de zozobra e incertidumbre en que vive el sector del olivar y por ende buena parte del sector agrario. Y es que dichas palabras o más bien el mensaje que en ellas se encierra ha sido una de las aseveraciones más claras que hemos oído o entendido de la magnífica XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa. Exitosa por la concurrencia de invitados, de personajes de un altísimo nivel profesional y académico y brillante por la elocuencia y la información transmitida por todos ellos.

En el trasfondo un tema básico La Cadena de valor del Aceite de Oliva ¿Alguien gana dinero?. Muchos han sido los invitados y sectores representados en esa cadena que han dado su opinión, administración pública, productores, comercializadores, exportadores, etc... Sólo un pero a esa grandísima mesa, quizás nos hubiera venido bien que nos acompañara un representante de los consumidores.

Y porque, lógicamente es el último escalafón de la cadena y su opinión es quizás la más importante, y es que la opinión generalizada de todos los presente fue la enorme banalización de nuestro producto, el Aceite de Oliva V.E., el desconocimiento que se tiene del producto, sus ventajas... Se necesita informar, promocionar, dialogar comentaba muy claramente uno de los grandes protagonistas "la distribución", pero también se necesita dimensión, estructuras equilibradas e innovadoras ante los nuevos retos de los consumidores.

¿Estamos en esa línea? Creemos que sí, que en nuestro territorio los deberes se están haciendo, crecemos estructuralmente con buenas y modernas cooperativas, cada día más acreditadas con reconocimientos de calidad, informamos e invertimos en el consumidor, desde nuestro territorio a los más diversos puntos de ventas, catas dirigidas, meriendas coloquios, escuela del aceite, facebook, ferias.

Pero se trata y he ahí una de las cuestiones básicas que nuestro sector necesita un mayor dinamismo de todos los implicados en la cadena, al unísono y en buena parte coordinados, un buen ejemplo es la reconocida por Oleoestepa en esta Fiesta la Interprofesional del Aceite de Oliva. Hay que hacer más, con mayor velocidad y con mayor inversión, no es fácil decirlo en los tiempos que concurren, pero ese es el camino, también entre los conferenciantes pudimos asistir a una conferencia sobre las tendencias de futuro del sector del consumo de alimentos muy clarificadora

Finalmente nuestro amigo Ricardo Serra, puso en el debate el tema del futuro de la PAC y la fuerte defensa que los agricultores debemos hacer frente a las amenazas que se presentan.

No quiero concluir este editorial sin reiterar la felicitación a Oleoestepa por el éxito de la Fiesta Comarcal, del optimismo que la vibrante conferencia de salud nos dio el Doctor Escrich y la magnífica formación tan necesaria para nosotros los agricultores, sobre la realidad del panorama agrario español.

Con todo seguimos luchando y trabajando por el desarrollo de nuestro sector y de nuestros territorios.

SUMARIO

4 MERCADO

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis de la situación actual del mercado del aceite de oliva virgen extra.



7 ACTUALIDAD

Todas las actividades llevadas a cabo por la Denominación de Origen Estepa en los últimos meses: catas, charlas,...



12 HACIENDA ÍPORA

Hacienda Ípora comienza a usar el sello de la D.O.Estepa para lanzar al mercado un nuevo aceite gourmet.

20 ENTREVISTA

Hablamos con Antonio Jiménez Pinzón, Presidente de la Asociación de Producción Integrada del Olivar, tras su jubilación como Director de la OCA



14 XIV FIESTA COMARCAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Oleoestepa celebró, con gran éxito, un evento lleno de destacados profesionales que mostraron al sector del aceite de oliva el camino a seguir en estos tiempos difíciles

El potencial productivo y exportador de España

La prontitud en la recolección de aceitunas en nuestra Comarca nos ha beneficiado, ya que al comenzar las intensas lluvias se había recogido el 50% de la cosecha, y esto ha permitido que aproximadamente el 75% de nuestros aceites sean vírgenes extras



2ª CRÓNICA DE LA CAMPAÑA OLEÍCOLA 2009-2010

Desde el último número de nuestra revista en febrero de 2010, sólo dos meses, hasta hoy, reconozco que me ha sorprendido el peso que ya representa en la producción, las nuevas plantaciones del olivar español.

Cuando decíamos, con aportaciones a nuestros aforos de cosecha de viejos expertos de diferentes e importantes zonas productoras de Andalucía, que las estimaciones de aceite de oliva para España, rondarían este año entre 1.200.000 Tm. / 1.244.000 Tm., creo que

no veíamos más que el olivar adulto de nuestros campos, y olvidábamos que hay cientos de miles de jóvenes olivos, que por poco, también suman toneladas de aceite de oliva.

Con datos de la Agencia para el Aceite de Oliva del mes de Marzo 2010, la producción ya supera 1.347.000 Tm. y habrá que sumarle aún lo que se está elaborando en el mes de Abril.

En el caso de Oleoestepa con aforos iniciales de 29.000 Tm., también nos quedamos algo cortos, pues hemos producido 33.000 Tm., casi un 14 % más de lo estimado. La prontitud en la recolección

de aceitunas de nuestra Comarca nos ha beneficiado una vez más, en esta ocasión al tener producido casi el 50% de nuestra cosecha cuando comenzaron las incesantes lluvias de este invierno. Esto ha supuesto que tengamos un porcentaje próximo al 75 % del total producción, muy similar al de otras campañas, vírgenes extras.

La producción crece y también los consumos, pues en los meses últimos de Enero, Febrero y Marzo han sido muy buenos en salidas de aceites para el consumo interior y para exportación, todos superan las 100.000 Tm., y en Marzo mas de 120.000 Tm.

Este año la exportación de aceite de oliva Español, de seguir estas cifras de salidas, obtendríamos un nuevo récord histórico, superando las 665.000 Tm. de la campaña 2007/2008. Con información de nuestra asociación de exportadores, Asoliva, y de la Agencia del Aceite de Oliva, esta campaña se está exportando un +10%. Pero además, el mayor crecimiento porcentual en las exportaciones se está produciendo con destino a países terceros (Aquellos que no pertenecen a la UE). Este crecimiento es del +76,21 % si es para aceites a granel y del +26 % si es para los aceites envasados en envases igual o inferior a 5 litros.

Así que se produce más aceite, según el Consejo Oleícola Internacional con crecimientos del 5%, pero también se consume más, a ritmo del 3% anual.

Es una muy buena noticia que crezcan las exportaciones en nuevos mercados, como decíamos antes.

España exportó mas de 636.000 Tm. de media en las tres últimas campañas, que es justamente algo más del doble de lo que exportan las empresas italianas. Además, España lidera la mayoría de los mercados en el mundo, en volumen total de aceite exportado a cada uno de ellos, salvo el más importante tras los países productores, que es Estados Unidos y países de centro Europa como Alemania y Canadá, que están liderados con diferencia por Italia. Este comentario es para levantar la autoestima de los profesionales del aceite de oliva españoles y pensar en positivo.

XIV FIESTA COMARCAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

En el transcurso de la XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra de Oleoestepa, en la cual se han dado cita muchos profesionales del sector procedentes de diferentes puntos de la geografía Española y que desarrollan su trabajo en diversos puntos de la cadena de valor de nuestro producto, y de la que encontrarán mucha información en este número de nuestra revista, todos han coincidido en que no se gana dinero con el cultivo del olivar, tampoco con la producción, comercio y distribución del aceite de oliva. E igualmente todos proponen fórmulas para salir de la crisis en la que se encuentra este noble producto.

Sólo algunas ideas expuestas por los diferentes ponentes de la mesa redonda de la Cadena de Valor del Aceite de Oliva, tras la exposición de los Sres. Rubio y Sánchez Laín, de los respectivos trabajos desarrollados por la Consejería y Ministerio sobre los costes y márgenes aplicados en cada fase de la cadena, desde el cultivo del olivar, almazaras, refinerías y envasadoras:

-Modernización de las plantaciones de olivar, redimensionar las almazaras, con reducción de costes en la búsqueda de



Conferencia durante la XIV Fiesta Comarcal

la eficiencia en toda la cadena.

-Mayores estructuras productoras y a la vez comerciales. Mas, mayores y más profesionales Cooperativas de 2º grado, por ejemplo.

-Internacionalización. España ya es líder en exportación de aceites, pero aún es insuficiente el volumen y los canales.

-Puesta en valor del aceite de oliva. Por ejemplo, es necesaria una norma que regule la presentación de los aceites de oliva envasados en el canal HORECA con el famoso tapón irrellenable y correcto etiquetado.

-Mas Investigación, desarrollo e innovación en el sector en general.

-Mayor importe de la tasa de la interprofesional del aceite de oliva para disponer de mas fondos para promoción e investigación.

-Mas información para conocer los destinos de aceites de orujos, falsas producciones de países como Italia o Grecia, o mayores controles para acabar con prácticas desleales como los “deodoratos”.

-Desarrollos de alianzas estratégicas verticales y horizontales en el sector.

-Necesidad de limitar el porcentaje de marcas de la distribución para los aceites de oliva. Cooperación de la distribución y sector para ganar todos dinero.



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

Ciclo de Catas



La D.O.Estepa, gracias al acuerdo con el Ayuntamiento de Sevilla, ha puesto nuevamente en marcha el proyecto “De catas por Sevilla” que llevará la cultura del aceite por todos los barrios de la capital hispalense.

En su afán por hacer que los consumidores entiendan cada vez más la diferencia entre un aceite de oliva virgen extra y el resto de aceites, los responsables de la D.O. Estepa van a ofrecer numerosas catas en centros cívicos de Sevilla, en una iniciativa que ya tuvo un gran éxito el pasado año.

La D.O.Estepa, como única entidad con este sello de calidad en la provincia de Sevilla, colabora estrechamente con el ayuntamiento hispalense para extender la cultura del aceite en toda la ciudad y poner en valor un producto que, debido a su reconocimiento internacional, puede considerarse patrimonio gastronómico de la provincia.

El ciclo “De catas por Sevilla” ha visitado ya numerosos centros deportivos,

centros cívicos y asociaciones de Sevilla donde Moisés Caballero, Secretario del C.R.D.O.Estepa, y José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la D.O.Estepa, han explicado lo que supone para la provincia de Sevilla contar en su tierra con una de las Denominaciones de Origen más exigentes a la hora de certificar un virgen extra.

Además, los representantes de la D.O.Estepa han explicado los métodos de producción que se llevan a cabo en la almazara, desde que llega la aceituna hasta su transformación en aceite de oliva virgen extra.

Tras conocer el proceso, se explica a los presentes cuáles son las diferencias entre los tipos de aceite que existen en el mercado y que pueden encontrar en sus propias casas. Sin duda, con este ciclo de catas todos los presentes entienden que el aceite de oliva virgen extra es el auténtico zumo de aceitunas, y disfrutan además de una cata de las variedades hojiblanco y arbequino, que hacen las delicias de los improvisados catadores.

En Junio, ciclo de catas en nuestra Comarca

La Denominación de Origen Estepa está organizando un ciclo de catas por la comarca de Estepa y Puente Genil que comenzará en Junio y que recorrerá las siguientes localidades: Marinaleja, El Rubio, Aguadulce, Herrera, Estepa, Gilena, Pedrera, Lora de Estepa, Puente Genil, Badolatosa, Casariche, Corcoya y La Roda de Andalucía.

Miguela González, Jefa del Panel de Cata de Oleoestepa, uno de los más prestigiosos del mundo, será la encargada de ofrecer un breve curso donde explicará a los participantes las técnicas empleadas para catar un aceite de oliva virgen extra y valorar sus cualidades organolépticas.

Durante el curso se enseñarán las diferencias entre los aceites presentes en el mercado y se explicará porqué el aceite de oliva virgen extra es la mejor de las grasas que podemos consumir.

Si te interesa el curso puedes solicitar más información en la cooperativa de tu localidad, en el teléfono 955 912 630 o en el email comunicacion@doestepa.es



La Escuela del Aceite 2.0 supera los 500 amigos en Facebook

La Denominación de Origen Estepa está contando con un gran éxito en la red social Facebook, donde su proyecto “La Escuela del Aceite” cuenta ya con más 500 seguidores procedentes de todo el territorio nacional.

“La Escuela del Aceite” en la red social está creando una interacción importante con todos los seguidores a través de vídeos educativos en los que se habla de numerosos aspectos relacionados con el aceite de oliva virgen extra, como el color, la acidez, los tipos de envase, la fecha de consumo preferente,...

Gracias al desarrollo de este proyecto, la Denominación de Origen Estepa puede hablar directamente con los consumidores y entender cuáles son las inquietudes de éstos respecto a los diferentes tipos de aceite que se pueden encontrar en el mercado.

La entidad está estudiando la posibilidad de fomentar aún más la interactividad con los fans de “La Escuela del Aceite” a través de actividades, de forma que se pueda alcanzar en 2010 la cifra de 1000 seguidores, dato que revelaría definitivamente el éxito del proyecto.



La D.O.Estepa y la Universidad de Granada investigan el arbequino

La Denominación de Origen Estepa ha firmado un acuerdo con la Universidad de Granada para iniciar una investigación sobre la caracterización del aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina del territorio amparado por la entidad, la comarca de Estepa y Puente Genil.

La investigación se ha iniciado con el objetivo de analizar detalladamente cuáles son los factores que hacen al aceite de oliva virgen extra arbequino amparado por la Denominación de Origen Estepa diferente del resto de aceites de la misma variedad de otras zonas de la geografía nacional e internacional.

El estudio se prolongará durante este año, y los resultados servirán para que la Denominación de Origen Estepa demuestre ante la Comisión Europea, con una sólida base científica, la diferenciación que tiene el arbequino amparado por la entidad de otros aceites de la misma variedad.

Además, la Denominación de Origen Estepa colaborará con estos prestigiosos investigadores de la Universidad de Granada en el estudio de los aspectos preventivos del aceite de oliva virgen extra arbequino en enfermedades como el cáncer de mama.





La D.O.Estepa conquistó al público más exigente en el Salón Internacional del Club de Gourmets

La D.O.Estepa y sus marcas amparadas mostraron en el Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebró en Madrid entre los días 12 y 15 de abril, sus excelentes aceites de oliva vírgenes extra.

Los vírgenes extra amparados por la D.O.Estepa: Oleoestepa, Estepa Virgen, Puri-con y Hacienda Ípora formaron parte de una muestra de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo dentro del Salón Internacional del Club de Gourmets, que está haciendo las delicias de todos los asistentes.

Oleoestepa, marca que cuenta con una mayor presencia en el evento, mostró en su stand sus variedades de aceite de oliva virgen extra ya consolidadas como son la Hojiblanca y la Arbequina en los formatos de cristal y lata.

Agradecimiento a Antonio González

Antonio González Campos, Presidente de la cooperativa San Isidro de Herrera, tras años de entrega y dedicación a la entidad y al sector olivarero del territorio, ha dejado su puesto tras cumplir un ciclo en el que ha llevado a Herrera a ser una de las localidades de la comarca que más valoran y consumen aceite de oliva virgen.

Desde la D.O.Estepa queremos agradecer a Antonio González Campos su contribución al desarrollo del olivar de nuestro territorio.



Universidad de mayores

La D.O.Estepa fue la encargada de ofrecer el seminario sobre aceite de oliva en el curso universitario para mayores que ofrece la Universidad Pablo de Olavide en Gilena. Gracias a la estrecha colaboración entre la D.O.Estepa, la Universidad y los diferentes Ayuntamientos de su territorio, la entidad y su Escuela del Aceite se han convertido

en estandartes de uno de los grandes valores de la comarca de Estepa y Puen-te Genil, su aceite de oliva virgen extra. Por este motivo, hablamos sobre aceite de oliva virgen extra en el 2º curso de la "Universidad para mayores", donde más de 30 personas conocieron a fondo todo lo que rodea a nuestro aceite de oliva virgen extra.

Concurso de Recetas

La D.O.Estepa ha cerrado la primera fase de presentación de recetas para el Concurso "El Sabor de tu Tierra", de donde se extraerán las recetas ganadoras para el próximo libro que publicará la entidad. En la segunda fase se elegirán las recetas que compondrán finalmente la nueva publicación de la D.O.Estepa.





50 años entre olivares

La cooperativa Nuestra Sra. de la Fuensanta de Corcoya está de enhorabuena, ya que este año celebra su 50 cumpleaños con un programa de actos que convertirá a la entidad en la referencia olivarera de nuestro territorio durante este año.

La cooperativa Ntra.Sra de la Fuensanta de Corcoya celebra este año su 50 aniversario con un programa de actos de gran interés, donde se tratarán aspectos relevantes relacionados con el aceite de oliva virgen extra.

“50 años entre olivares” ha sido el eslogan escogido por la almazara para reflejar el espíritu de los actos del 50 aniversario, que se resume en la entrega de la almazara y todos sus socios por cuidar el olivar, el medio ambiente y ofrecer al consumidor el mejor “zum de aceitunas”.

La entidad, amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha inaugurado los actos del 50 aniversario con la presentación del cartel y el programa de actividades, en un acto que contó con un gran éxito de asistencia.

La inauguración contó con la participación, entre otras personalidades, de Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, y José Luis García Palacios, Presidente de la Caja Rural del Sur.

Ntra.Sra. de la Fuensanta pretende con estos actos dar un homenaje a todos los socios de la almazara, que año tras año, hacen grandes esfuerzos por elaborar uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Programa de Actos

7 de Mayo de 2010

19:00: Presentación del cartel y programa de Actividades

19:30: “Aproximación a los costes del cultivo del olivo” a cargo de Sr. D. José María Penco Valenzuela (Ingeniero Agrónomo. AEMO. Diputación Provincial de Córdoba)

A continuación tendrá lugar una mesa redonda: **“Los eslabones en la cadena de la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra”**

Participantes: Sr.D. Javier Ruiz García (Director Gerente Olivarera Ntra. Sra de la Fuensanta S.C.A.), Sr.D. Álvaro Olavarría Govantes (Director Gerente de Oleoestepa S.C.A.) y Sr.D. Moisés Caballero Páez (Secretario del C.R.D.O. Estepa)

13 de Mayo de 2010

18:30: Cata divulgativa de Aceite de Oliva Virgen Extra organizada por el C.R.D.O. Estepa

10 de Junio de 2010

18:30: Cata divulgativa de Aceite de Oliva Virgen Extra organizada por el C.R.D.O. Estepa

21 de Mayo de 2010

19:30: “El aceite de oliva en la dieta y la salud humana” a cargo de Dr.D. Emilio Martínez de Victoria Muñoz (Catedrático de Fisiología Humana y Animal. Director del Instituto de Nutrición de la Universidad de Granada)

3 de Septiembre de 2010

19:30: Presentación del Libro “Entre olivares. Cincuenta años de la Cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta de Corcoya (Sevilla), 1960-2010” a cargo de Dr.D. Juan Francisco Zambrana Pineida (Catedrático de Historia Económica. Universidad de Málaga)

3 de Junio de 2010

19:30: “La calidad total, pilar de la estrategia de Oleoestepa” a cargo de Sr.D. Álvaro Olavarría Govantes (Director Gerente de Oleoestepa S.C.A.)

20:15: Homenaje y Clausura de los Actos Conmemorativos del 50 Aniversario.

Todos los actos se celebran en el Salón de Actos de la Cooperativa Ntra.de la Fuensanta de Corcoya

“No tenemos dudas, Oleoestepa lo damos a catar a los clientes, y está entre los más vendidos de la tienda”

¿Cómo surgió la idea de poner en marcha “Extraverde”?

La idea me viene de Valencia, donde yo vivía; al volver a Andalucía pensé que lo mejor que podía hacer era montar una tienda especializada en aceites; investigué y me di cuenta de que no había tiendas especializadas y a los 6 meses monté la tienda extraverde.

¿En qué consiste el concepto “Extraverde”?

Parte de un concepto comercial, pero la ilusión que yo tenía era potenciar la cultura del aceite de oliva como producto andaluz emblemático, ya que no hay otro más representativo de esta tierra. Entonces, mi sueño y mis esfuerzos se están dedicando a que el sevillano valore el aceite de oliva virgen extra andaluz.

Contáis con una gran selección de aceites de oliva vírgenes extra ¿Tenéis algún criterio para seleccionar los vírgenes extra de la “Carta de Aceites” de Extraverde?

Al principio mi idea era más amplia, pero me di cuenta de que el cliente venía buscando aceites andaluces, por lo que dividí la tienda en las provincias andaluzas, y después de ir a ferias, catar aceites y tener en cuenta los premios y presentación de los productos, creemos que ahora mismo tenemos la mejor selección de los aceites de Andalucía.

Una de las estrellas de vuestra carta es Oleoestepa, marca amparada por la D.O.Estepa, ¿Cómo describirías este virgen extra?

Evidentemente es de lo mejor que hay, de hecho en nuestra tienda ocupa un lugar preferente, lo tenemos en una zona central. No tenemos dudas, Oleoestepa

lo damos a catar a los clientes, y está entre los más vendidos de la tienda.

¿Quiénes son vuestros principales compradores?

Por nuestra ubicación, la Plaza Doña Elvira, el 85% de los clientes son extranjeros, que tienen una gran sensibilidad hacia el aceite de oliva, incluso mayor, que el cliente local. Esto me supone una frustración, ya que mi ilusión era que el cliente local aprendiera a valorar la calidad del aceite de oliva virgen extra, como el de Oleoestepa. Pienso que el cliente local tiene poca cultura del aceite de oliva, y no entienden porqué unos aceites tienen unos determinados precios, que se debe a un gran proceso de elaboración, precios,..... Intento hacerles entender que es como comprar un Seat o un Audi, hay aceites en una gama y otros en una categoría inferior.

Además de la venta de aceite de oliva virgen extra, organizáis otras actividades. ¿En qué consisten y cómo están funcionando?

Hemos hecho presentaciones de aceites sevillanos, hemos organizado cursos de cata para profesionales a través de la Asociación de Empresarios de Hostelería y fueron un gran éxito. Al margen de eso, tenemos previsto organizar concursos de fotografía, pintura, artes plásticas en general, con la temática de aceite de oliva, que esperamos sacar en un par de meses.

La filosofía siempre ha sido la cultura del aceite. El aceite es un alimento y necesita una aplicación gastronómica, qué mejor que tener un bar donde ofrecer los aceites. Todos los platos que tenemos están pensados para que tenga una coherencia, y que el cliente no se lleve un aceite porque la botella sea bonita, sino también porqué conozca su aplicación



gastronómica. Intentamos que cuando el cliente compra una botella pruebe también una degustación gastronómica, Andalucía Sabor, que consiste en 5 platos, cada uno de ellos maridado con aceites diferentes; tal como se pone el plato al cliente se le muestra cuál puede ser la mejor utilización de ese aceite, y es donde cobra realmente sentido el aceite de oliva virgen extra, cuando lo pasas a la alta gastronomía o la cocina cotidiana. Creemos que funciona bien esta sinergia entre tienda de aceite y bar gastronómico.

Para mi representa seguridad en torno a la calidad, ya que este sello no es en balde, sino que supera unos controles de calidad. Pienso que principalmente es seguridad de calidad, es lo que yo veo que aporta este sello de la D.O.Estepa.

Al consumidor le diría que se parara a sentir el aceite, que si le prestas atención enseguida es muy agradecido, que intente valorarlo no de una forma cultural-emotiva “el aceite de mi pueblo es el mejor”, pero esos son componentes más emocionales que reales; me gustaría que la gente fuera emotiva pero también objetiva a la hora de valorar un aceite. Un aceite como el de Estepa tiene un sello de calidad no por gusto, sino porque detrás hay un trabajo bien hecho.

Un virgen extra con historia



Hacienda Ípora es un lugar lleno de historia, rodeado de olivar, situado en un entorno de gran belleza, que ahora pone a disposición de los consumidores un virgen extra con D.O.Estepa, producido con toda la magia que rodea a este lugar. Hoy nos encontramos con la persona que ha puesto en marcha este proyecto exclusivo, de unidades limitadas y calidad extraordinaria, Ana Arteaga.

¿Cómo surgió la idea de producir y envasar este virgen extra gourmet, Hacienda Ípora?

En Hacienda Ípora ya producíamos aceite desde hacía años y durante todo este tiempo hemos puesto especial empeño en cuidar la calidad. Por eso parecía natural envasar nuestro propio aceite y asegurarnos también que nuestros estándares se mantienen hasta que el producto llega a manos del consumidor.

El proyecto ha nacido con un concepto de exclusividad, ¿cómo transmitiréis esta idea a los consumidores?

Nuestro cliente al comprar Hacienda Ípora está eligiendo un aceite de producción propia elaborado únicamente con una selección de las mejores aceitunas entre las variedades que cultivamos en nuestros olivares. Cada año, del total de la producción sólo una pequeña parte, la mejor, se dedica a la comercialización bajo la marca Hacienda Ípora. El envasado se realiza en la propiedad manualmente y directamente sobre pedido, con el fin de que el aceite llegue con todo su aroma y sabor de la almazara a la mesa de nuestros clientes. En cuanto al producto hemos buscado un formato de envasado acorde con la calidad de su contenido. Por eso nos hemos decantado por envases pequeños y que por sus características preserven el aceite de la oxidación y mantengan mejor sus cualidades organolépticas. Hemos elegido una botella de cristal oscura de medio litro, una lata de 2,5l y preparamos otra botella de cristal 250ml

¿Cuáles son las variedades que formarán parte de este proyecto?

Cultivamos 5 variedades de aceituna: ar-

bequina, hojiblanca, manzanilla, picual y lechín. Con ellas realizamos un coupage, Hacienda Ípora Selección Familiar, que aún manteniendo siempre la misma personalidad, renovamos cada año con la mejor combinación de la temporada. Así nuestro cliente siempre podrá buscar año a año matices nuevos en cada mezcla.

La arbequina es una de las grandes protagonistas de este proyecto. Además de ser una variedad que ofrece un aceite de extraordinaria calidad, tiene un especial significado familiar ya que en Hacienda Ípora se realizó una de las primeras plantaciones de arbequina en Andalucía. Desde entonces somos defensores de una variedad que tan grande y exitoso desarrollo ha tenido a lo largo de estos últimos años en nuestra Comunidad. Hacienda Ípora Selección Arbequina es el monovarietal de arbequina con el cual rendimos tributo a esta variedad. La otra gran variedad es la hojiblanca, de la cual preparamos un aceite monovarietal para el próximo año y que no podía faltar siendo como es la variedad de referencia de nuestra comarca.

¿Cuál es el secreto para producir un aceite de altísima calidad?

La elaboración de un aceite como Hacienda Ípora exige conjugar un cuidado casi artesanal de las distintas etapas del proceso productivo con el uso de la más moderna tecnología para conseguir un producto de máxima calidad. En el campo, el olivar se cultiva bajo técnicas de producción integrada, garantía de cuidado al medio ambiente. La recolección temprana y mecanizada permite asegurar que el fruto se recoge en el momento elegido para cada variedad. El transporte hasta la almazara, situado en el centro del olivar debe ser cuidadoso. La cercanía entre el olivar y la almazara permite una molturación casi inmediata, evitando fermentaciones no deseadas. La elaboración mecánica en frío, el correcto almacenamiento en acero inoxidable así como el envasado justo en el momento de servir, son fundamentales para que los aromas y matices del aceite no se pierdan.

Vuestro aceite llevará el sello de la D.O.Estepa ¿Qué supone para vosotros contar con el aval de esta entidad?

La D.O.Estepa es un elemento diferenciador para los aceites amparados bajo su sello, que habla al consumidor de sus características, su procedencia, sus variedades e incluso de la forma en que se cultiva y se produce, al tiempo que hace referencia a una herencia cultural olivarera milenaria. Las exigencias de la D.O.Estepa suponen una doble garantía, para nosotros como productores porque nos fija unos estándares de calidad rigurosos y para el consumidor porque le ofrece la seguridad de que esa exigencia no es puro formulismo sino una obligación.

¿En qué canales se podrá encontrar Hacienda Ípora?

Creemos en una atención personalizada al cliente, por eso, sin despreciar otros canales, apostamos por la venta directa como una manera de acercarnos y conocer mejor a nuestro cliente. En este sentido estamos habilitando una tienda online que estará funcionando en el mes de abril que junto con la venta telefónica nos permitirá servir a domicilio. Si lo prefiere el cliente podrá acudir a la almazara donde estaremos encantados de atenderle. Igualmente podrá encontrar los aceites de Hacienda Ípora en los mejores restaurantes y tiendas especializadas

¿Qué le diría al consumidor para que sepan valorar un virgen extra como el de Hacienda Ípora?

El virgen extra es un producto alimentario privilegiado, pilar de la dieta mediterránea, que posee una interminable lista de beneficios tanto para la salud como para el paladar. Es el único que puede llamarse zumo de aceitunas por elaborarse sólo mediante medios mecánicos de presión y por tanto el que mejor conserva sus cualidades nutricionales. El valor culinario del aceite de oliva virgen extra trasciende de la función de una simple grasa. Es un aderezo, un alimento completo que sazona y culmina cada plato.

La Fiesta de los Sentidos

Oleoestepa ha celebrado la XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, que ha reunido a destacados profesionales que han mostrado el camino a seguir al sector del aceite de oliva en tiempos difíciles como los actuales

Oleoestepa, marca amparada por la D.O.Estepa, ha celebrado la XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, un evento de carácter bienal que un año más ha contado con unas conferencias magistrales y un gran éxito de asistencia.

Durante la inauguración, Eduardo Pérez fue el encargado de dar la bienvenida a las más de 300 personas que llenaron el salón de actos de Oleoestepa, a los que animó a seguir con gran interés las diferentes conferencias que incluían las jornadas, que abarcaban diferentes temas relacionados con el aceite de oliva enormemente esclarecedores sobre su presente y futuro.

POLÍTICA AGRARIA COMUNITARIA A PARTIR DE 2013

Tras la inauguración, tuvo lugar la conferencia ***“¿Qué podemos esperar de la Política Agraria Comunitaria a partir del 2013?”***, a cargo de Ricardo Serra Arias, Presidente de Asaja Andalucía. En su intervención, Ricardo Serra hizo un análisis de las grandes dificultades que está pasando la agricultura en general y el olivar en particular, donde factores como la crisis, el temporal o la caída de precios han tenido consecuencias muy negativas y han dibujado un panorama muy desalentador para el agricultor.

En este sentido, Ricardo Serra subrayó el momento crítico que vive el sector ante el nuevo escenario de la PAC a partir de 2013, ya que afirmó que las propuestas europeas para 2020 no mencionan la agricultura, sino simplemente ***“medidas inteligentes, sostenibles e innovadoras”***.

El Presidente de Asaja Andalucía subrayó la importancia que tiene una PAC fuerte



Juan García Baena, Eduardo Pérez Pérez y Manuel Baena Cobos durante la inauguración

La celebración de la XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen contó durante su inauguración con una mesa presidencial compuesta por Eduardo Pérez, Presidente de Oleoestepa S.C.A., Manuel Baena Cobos, Alcalde del Ilmo. Ayuntamiento de Puente Genil, y Juan García Baena,

Alcalde del Ilmo. Ayuntamiento de Estepa. Todos coincidieron en señalar la importancia del evento, ya que reúne a los más destacados profesionales del sector del aceite de oliva en un territorio donde el olivar es el auténtico pulmón de su economía sostenible.

para el agricultor, ya que si ésta se elimina se polarizará la actividad agraria, ya que se abandonarán la mayoría de las tierras y el resto se intensificarán en gran medida, lo que lleva a que no exista desarrollo social, garantía alimentaria ni sostenibilidad.

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y EL CÁNCER DE MAMA

Posteriormente, Eduard ESCRICH, Presidente del Grupo Multidisciplinario para el estudio del cáncer de mama de la Universidad Autónoma de Barcelona, ofreció una conferencia magistral bajo el título ***“Propiedades Funcionales del Aceite de Oliva en la prevención y en la lucha contra el cáncer de mama”***, donde expuso datos muy esclarecedores de la situación en la que se encuentra la investigación de las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra.

El investigador analizó en primer lugar

los hábitos nutricionales de la sociedad actual ***“donde los alimentos son relativamente fáciles de conseguir y hay comida variada y abundante”***. En este sentido, Eduard afirmó que ***“nos encontramos en un estado de exceso nutricional, que se traduce en un desequilibrio que afecta, entre otras cosas, al desarrollo del cáncer”***.

Durante su intervención afirmó que ***“la situación actual de bombardeo de publicidad de alimentos saludables, enriquecidos,... ha provocado la aparición de conductas obsesivas y nuevos trastornos, como la ortorexia, que es el ansia de búsqueda de productos saludables”*** en contraposición a otro gran porcentaje de la población que tiene malos hábitos alimenticios.

Para Eduard ESCRICH, todos los extremos y abusos traen consecuencias negativas, por lo que lo adecuado es llevar una nutrición y estilo de vida equilibrados.

XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen

En cuanto al cáncer de mama, el científico ofreció argumentos que demuestran que los países que consumen más grasas tienen más mortalidad por cáncer de mama, algo que no ocurre de la misma forma en países como España y otros mediterráneos, donde se consume mucha grasa pero es aceite de oliva, cuyo efecto es más saludable que el de las grasas animales.

Para Eduard Escrich, su investigación y el resto de las que se están llevando a cabo sobre las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra y otros alimentos tienen el objetivo común de **“añadir más vida a los años, y no añadir simplemente más años a la vida”**.

El Presidente del Grupo Multidisciplinario para el estudio del cáncer de mama habló de la importancia de los lípidos, que constituyen un factor esencial a la hora de frenar o acelerar la enfermedad. Eduard Escrich afirmó que **“lo ideal es no pasar de un 30% de las calorías totales en la dieta, ya que el exceso calórico contribuye al desarrollo del cáncer, ya que las células cancerígenas se alimentan más que ninguna otra de este exceso”**.

Para finalizar su exitosa intervención y cerrar la primera de las jornadas de la “Fiesta de los Sentidos”, Eduard Escrich recomendó tomar 5 o 6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra al día y lanzó un mensaje claro **“el aceite de oliva virgen extra debe consumirse de mucha calidad y durante toda la vida”** ya que este hábito nos ayudará a frenar el desarrollo del cáncer de mama y otras enfermedades.

LA JORNADA DE CLAUSURA MUESTRA EL CAMINO A SEGUIR POR EL SECTOR

La jornada de clausura profundizó en la problemática presente del sector del olivar y analizó cuáles son las perspectivas y retos para el futuro de un sector de vital importancia para la economía andaluza.

La conferencia **“Tendencias de futuro en**



“El aceite de oliva virgen extra debe consumirse de mucha calidad y durante toda la vida”

el sector de consumo de alimentos: efectos de la situación económica internacional”, a cargo de Nicolás Sierra Muñoz y Guillermo Padilla, Socio Responsable y Socio Responsable de Estrategia y Operaciones de KMPG Andalucía abrió el segundo día del evento.

Guillermo Padilla expuso a los presentes las tendencias actuales en consumo y presentó algunas recomendaciones a los productores y a la propia distribución. Según Padilla, el consumidor ha cambiado de comportamiento, y afirma que **“lo que está haciendo el consumidor principalmente es ahorrar, debido principalmente a la crisis, a pesar de que la estructura de los hogares no ha cambiado sustancialmente, ya que el 70% de los hogares siguen teniendo capacidad de ahorro al final de mes”**. Para el Socio Responsable de Estrategia y Operaciones de KMPG Andalucía, **“la gente se está viendo fuertemente impactada por la incertidumbre del mercado laboral y de la situación económica”**.

Según Guillermo Padilla, **“para ahorrar el consumidor está pasando a la marca del distribuidor, se está pasando del producto fresco a otros productos, es decir, está bajando el precio medio de la cesta”**. Para concluir, Padilla afirma que estamos ante un nuevo consumidor que se caracteriza porque no cree que pagar menos sea igual a menor calidad,

busca alternativas de lujo asequibles, ha pasado de recibir ofertas a buscarlas y distribuirlas, Internet le ha dotado de un poder sin límites y este acceso a la información ha cambiado la forma de comprar de los consumidores, quiere ser único y que le traten de manera individualizada, está conectado en todo momento y con la máxima movilidad. Por ello, finalmente Padilla recomienda al sector **“hacer todo lo necesario para adaptarse al entorno incrementando la competitividad, consiguiendo el tamaño eficiente e innovando”**.

Tras la conferencia de los representantes de KMPG, tuvo lugar la interesante conferencia **“La Cadena de Valor del Aceite de Oliva ¿Alguien gana dinero?”**, presentada por Ricardo Domínguez García-Baquero, Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, y que contó con la participación de Carlos Sánchez Laín, Director de la Agencia del Aceite de Oliva, Luis Rubio, Jefe de Servicio de Estudios y Estadísticas de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, José Pont, Consejero Delegado del Grupo Borges, Antonio Simoes, Presidente de Sovena, Rafael Sánchez de la Puerta, Gerente de FAECA y Agustín Ramos, Secretario General de Carrefour España.

De las diferentes participaciones podemos destacar los resultados de un

XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen



estudio sobre la cadena de valor del aceite de oliva, presentados por Carlos Sánchez Laín, Director de la Agencia del Aceite de Oliva. El estudio está basado en la campaña 2007-2008 y arroja resultados muy esclarecedores:

- Los costes totales de la cadena supusieron en 2007/2008, el 91% del PVP del Aceite de Oliva Virgen Extra y el 93% del Aceite de Oliva.

- Las cadenas de valor del Aceite de Oliva Virgen Extra y del Aceite de Oliva estaban muy comprimidas, pues el beneficio para retribuir a todos sus agentes fue solo del 2,5% sobre el PVP del Aceite de Oliva Virgen Extra y descendió al 0,5% para el Aceite de Oliva.

- El precio pagado por el consumidor final fue de 1,56 veces el percibido por el agricultor en el caso del Aceite de Oliva Virgen Extra y de 1,43 veces en el del Aceite de Oliva, incluyendo las fases de extracción, elaboración y envasado, y distribución.

- El coste de la producción agrícola tuvo mucho peso: el 68% del PVP (sin IVA) para el Aceite de Oliva Virgen Extra y el 75% para el Aceite de Oliva. Y, de ellos, la mano de obra supuso el 27% del total.

- Los restantes costes representaron el 32% para el Aceite de Oliva Virgen Extra y el 25% para el Aceite de Oliva sobre el PVP (sin IVA), con la siguiente distribución: almazaras 7% Aceite de Oliva Virgen Extra y 8% Aceite de Oliva, el en-

vasado 20% Aceite de Oliva Virgen Extra y 12% Aceite de Oliva y la distribución el 5% para ambas categorías.

- En el periodo considerado, las marcas del distribuidor (MDD) tuvieron el papel protagonista con el 44% de las ventas de AOVE y el 58% del AO, y con una clara tendencia de crecimiento.

- La política de reducción de precios aplicada por la distribución en el contexto de la crisis, repercutió sobre los demás eslabones de la cadena de valor.

- El mercado español aplicó una gran concentración de los precios para las diferentes categorías, reflejo de su escasa valoración de la calidad. Así, el PVP del AOVE fue solo de un 10% superior al del AO y con un amplio solapamiento entre los precios al consumo de ambas categorías.

Tras Carlos Sánchez Laín comenzó su participación Rafael Sánchez de la Puerta, Gerente de FAECA, para el que, en la cadena de valor del aceite de oliva, **“el que no gana dinero seguro es el productor”**, que es el más perjudicado de la situación actual, ya que cuenta con unos márgenes estrechísimos. Para el Gerente de FAECA, es importante trabajar en disminuir costes y aumentar competitividad y precio, modernizar las plantaciones, la mecanización del cultivo, mejorar la profesionalización y agricultura asociativa, reducir el coste de los inputs y redimensionar la estructura de las almazaras. En todo esto las cooperativas están jugando un papel importante y debe ser más

importante en el futuro.

Intervino también José Pont, Consejero Delegado del Grupo Borges, que tras afirmar que el aceite de oliva se ha banalizado, aportó posibles caminos de solución a la situación actual en la que se encuentra el producto: aumentar aún más la calidad, ofrecer más información al consumidor, aumentar la inversión en promoción, aumentar las ventas en cristal y afianzar la botella de tapón irrellenable, autolimitar la expansión de la marca blanca y conseguir una mayor internacionalización.

El resto de componentes de la mesa coincidieron en que hay que aumentar el diálogo entre todos los miembros de la cadena de valor del aceite de oliva para que todos puedan aumentar su rentabilidad y que al agricultor le siga siendo rentable producir un aceite de oliva virgen extra de gran calidad.

La conferencia fue clausurada por Isabel Bombal, que afirmó que **“la Administración está poniendo medios para buscar un equilibrio en la cadena de valor del aceite de oliva, y fomentar la formación, la innovación y el aumento de competitividad del sector del aceite de oliva”**.

Tras la conferencia llegó la entrega de los premios a las mejores bodegas de Oleoestepa durante la campaña 2007/2008 y 2008/2009 y a los mejores depósitos de la 08-09 y 09-10 (Ver páginas siguientes).

El colofón a la Fiesta de los Sentidos se puso con la entrega del galardón especial Oleoestepa 2010 a la Interprofesional del Aceite de Oliva por la gran labor que ha llevado a cabo a favor de la promoción del Aceite de Oliva a nivel nacional y en otros países de Europa. Pedro Barato, Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, recogió el galardón, agradeció a Oleoestepa el nombramiento y adelantó algunos de los interesantes proyectos que llevarán a cabo este año.



OLIVARERA DE PEDRERA - MEJOR BODEGA 07-08. Ildefonso Carrasco (Maestro Olivera de Pedrera), Isabel Bombal (Directora General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM) y José Luis García Palacios (Presidente de la Caja Rural del Sur).



AGRÍCOLA EL RUBIO - MEJOR BODEGA 08-09. Fernando Marcén (Presidente de Cooperativas Agro-Alimentarias) Jesús Ramos Romero y Eduardo Martín Pérez (Agrícola El Rubio) y José Luis García Palacios.



SAN JOSÉ DE LORA DE ESTEPA - SEGUNDA MEJOR BODEGA 07-08. Francisco Espinosa y Josefa Mesa Valderrama (San José de Lora de Estepa) recogen el premio de manos de Fernando Marcén (Presidente de Cooperativas Agro-Alimentarias).



NTRA.SRA.DE LA PAZ - SEGUNDA MEJOR BODEGA 08-09. Ricardo Domínguez García-Baquero (Dtor. Gral.de Industria y Calidad Agroalimentaria), José M.Fuentes Palacios y Manuel Carrero (Ntra.Sra. de la Paz) y José Luis García Palacios.



AGRÍCOLA RODA - TERCERA MEJOR BODEGA 07-08. Francisco del Pozo y José Manuel Oliva (Agrícola Roda) recogen el premio de manos de José Luis García Palacios (Presidente de la Caja Rural del Sur).



TERCERA MEJOR BODEGA 08-09. Isabel Bombal, Juan Maldonado y Andrés Montero (La Inmaculada Concepción) y José Luis García Palacios (Presidente de la Caja Rural del Sur).



LA INMACULADA CONCEPCIÓN - MEJOR DEPÓSITO 09-10.

José Antonio Maldonado y Manuel Moreno (Maestro y Gerente respectivamente) recogen el premio de manos José Luis García Palacios.



SAN JOSÉ DE LORA DE ESTEPA - MEJOR DEPÓSITO 08-09.

Francisco Espinosa y Santiago Fernández (Maestro y Gerente respectivamente) recogen el premio de manos Ricardo Domínguez y José Luis García Palacios.



PREMIO OLEOESTEPA 2010

Pedro Barato (Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva) recoge el premio de manos de Eduardo Pérez (Presidente de Oleoestepa)

TRACTOSUR 2010

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios

DEPARTAMENTO DE VENTAS: 671 648 661



ESTEPA
P.I. Sierra sur
C/ Ajonjolí, 26
Tel: 95 591 28 86

ECIJA
P.I. La Campiña
Avda. V. del Rey, 31
Tel: 95 483 48 05

TALLERES J. QUIRÓS



Pol.Ind. Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 26
Estepa - Tel.: 955 912 886



Los medios se volcaron en el acto

Los medios comarcales de la comarca de Estepa y Puente Genil, tanto televisión como radio y prensa, se volcaron en la XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen. Todos ellos se hicieron eco de las interesantes conferencias que tuvieron lugar durante las dos jornadas que duró el evento. Además, realizaron numerosas entrevistas a las diferentes personalidades que estuvieron presentes en la “Fiesta de los Sentidos”, como Juan García Baena (en la imagen), Alcalde de Estepa, que apoyó una vez más un evento de reconocido prestigio.



El acto contó con el apoyo de de todo el territorio

La XIV Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen contó con la presencia de más de 300 personas, entre los que se encontraban numerosos profesionales y representantes de instituciones del sector del aceite de oliva. El acto estuvo repleto de imágenes interesantes, pero solo hemos podido dar cabida a algunas de ellas (de izquierda a derecha y de arriba a abajo):

1. Empleados de Oleoestepa.

2. Miembros del Consejo Rector de Agrícola Roda y Ntra.Sra. de la Fuensanta.

3. Fernando, Rosa, Nicolás Pariente, Ángela Rodríguez, Salvador, Ma Luisa y Benigno.

3. Álvaro Olavarría, Eduardo Martín, Ricardo Serra y Eduardo Pérez.

ANTONIO JIMÉNEZ PINZÓN

PRESIDENTE ASOCIACIÓN TÉCNICA
PRODUCCIÓN INTEGRADA DEL OLIVAR

Antonio Jiménez Pinzón nació en Huelva, ha sido Director de la Oficina Comarcal Agraria durante los últimos once años, hasta que se jubiló en 2009, después de una larga trayectoria profesional, que inició en el año 1968, desarrollada casi en su totalidad en la Comarca de Estepa, y marcada por su entrega a los agricultores y su amor al campo. Hoy charlamos con él para conocer mejor cómo es y cómo piensa.

¿Cómo decidió ligar su carrera profesional y personal a la agricultura? ¿Recuerda cuál fue su primer cometido?

No era mal estudiante y mi padre, Perito de Minas, siempre quiso que yo fuese Aparejador, pero desde mis primeros recuerdos, he sentido dentro de mí una gran atracción por la naturaleza, era algo que me empujaba a observar y actuar sobre las plantas. Me decidí por estudiar Perito Agrícola, y con 23 años, superé unas fuertes oposiciones en Madrid, que me permitieron ingresar como funcionario de carrera, en el Servicio de Extensión Agraria, organismo del Ministerio, con una filosofía de trabajo que ha marcado mi vida y que podríamos resumir en dos palabras: Amor al medio rural y espíritu de servicio a la sociedad. Mi primer cometido no puedo olvidarlo, porque me caí de la moto cuando iba a controlar unos mosqueros en una plantación de Pomelos, en Vélez-Málaga (1968), que fue mi primer destino como Agente de Extensión Agraria.

En el año 1968, cuando comenzó su trayectoria en este sector, cuál era el aspecto que presentaba la agricultura.

La perspectiva del tiempo y la experiencia que te dan los años me hacen admirar cada vez más a los agricultores de aquellos tiempos. Yo lo he aprendido casi todo de mis agricultores, porque sabía sacar de ellos lo que ni ellos mismos eran conscientes que conocían. Nuestro objetivo era que el agricultor mejorase sus rentas aprovechando mejor sus re-



ursos y que fuese el protagonista de los cambios. La agricultura de la comarca, en el último tercio del siglo pasado, se caracterizaba por la falta de recursos y su escasa modernización, aunque ya empezaba a despertar, gracias al empuje cooperativo que era ejemplar e imparable. Fueron los años de la creación de las Cooperativas de Verdeo.

¿Cuáles son, para usted, los cambios más significativos que ha vivido el olivar?

He trabajado 42 años en esta Comarca y he sido, por tanto, un espectador privilegiado de la evolución que ha experimentado la mentalidad de sus agricultores y como consecuencia de ello, el olivar de la Comarca de Estepa. Desde el punto de vista agronómico, destaco la mecanización, la reestructuración de las plantaciones, la optimización del aprovechamiento de escasos caudales de agua y el inteligente manejo del sue-

lo. Desde el punto de vista humano, ha sido clave el relevo generacional, y sobre, todo la aparición de Oleoestepa en este territorio.

Yo creo que el nacimiento, arraigo y crecimiento de Oleoestepa, es lo más importante que ha ocurrido en la agricultura de la Comarca de Estepa en el último siglo. Téngase en cuenta que las Organizaciones de Productores Reconocidas (OPR) se dedicaban exclusivamente a gestionar las Ayudas a la Producción del Aceite de Oliva y Oleoestepa, además, ha sido el motor que ha impulsado la nueva olivicultura y ha propiciado la puesta en valor del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa, para que su calidad sea reconocida en todo el mundo, rompiendo moldes en la interacción cooperativista.

¿Podría contarnos alguna anécdota que recuerde especialmente agradable y otra que ejemplifique la complejidad de su

“Oleoestepa, además, ha sido el motor que ha impulsado la nueva olivicultura y ha propiciado la puesta en valor del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa”

puesto como Responsable de la OCA?

La complejidad de mi trabajo como Director de la OCA se podría concretar en el hecho de que tener que poner en marcha una oficina nueva, conformada por muchas personas procedentes de distintos organismos públicos, con costumbres muy arraigadas y cometidos muy diferentes y conseguir hacerla funcionar a satisfacción de todos, conjugando el compañerismo con la autoridad. En general mi vida profesional ha estado llena de situaciones, como una que refleja la confianza que tenían los agricultores en los “peritos de Extensión Agraria” y que ocurrió en El Saucejo (1976), cuando a altas horas de la noche llamó a mi puerta un ganadero, para preguntarme muy preocupado, si ya era la época de sembrar la alfalfa. Me he sentido muy reconocido cada vez que los mejores investigadores del mundo en el cultivo del Olivo, como José Humanes, Vitorino Vega, el gran Miguel Pastor, Carlos Navarro, etc. contaban con mi colaboración para llevar a cabo un proyecto de promoción en la Comarca o fuera de ella.

Usted es una persona muy activa, y estamos seguros de que, a pesar de su jubilación, sigue en contacto con el campo y sus evoluciones. ¿Qué panorama cree usted que se le presenta a la agricultura de cara a los próximos años, especialmente con la desaparición de la PAC?

Por supuesto que tengo la intención de seguir en primera línea, mientras tenga la ilusión de sentirme útil. Actualmente colaboro con un grupo de jóvenes técnicos, entusiastas de la Producción Integrada, como Presidente de la ATPIolivar. Igualmente aprovecho esta oportunidad

para ponerme personalmente a disposición de la D.O. Estepa.

Respecto a la situación de la Agricultura, creo que se nos presentan años difíciles. El mercado del aceite es como es y tendremos que adaptarnos. Estoy convencido, por el contrario, que la única política común que lleva a cabo la UE se va a fortalecer para que los agricultores podamos seguir alimentando al mundo, con alimentos sanos, saludables y de la máxima calidad y, sobre todo, en reconocimiento y pago a los agricultores por los servicios prestados, como mantenedores y cuidadores del paisaje y del medio ambiente, porque somos cuidadores y productores de vegetales, que como sabemos son grandes devoradores de CO₂.

¿Cree que la calidad y el respeto al medio ambiente son pilares fundamentales en la agricultura del presente y del futuro?

El agricultor es quien mejor conoce la naturaleza y por tanto quien más la respeta y la quiere. Hace lo posible para que sus tierras no se erosionen, no permite que las lindes desaparezcan, y siempre disfruta y presume de tener sus árboles con buenos desarrollos vegetativos, por muy mal que esté el mercado.

El agricultor siempre da la cara creando empleo y produciendo alimentos. Si somos capaces de producir con mucha calidad, a poco que los políticos apoyen esta actividad, calificada como primaria (que no se olvide este dato), seremos capaces de mantener una agricultura productiva y aceptablemente rentable. La sociedad no puede permitirse el lujo de que la Agricultura se venga abajo.

¿Cómo valoraría los siguientes aspectos del olivar del territorio amparado por la D.O. Estepa?

Adaptación a los cambios: Un ejemplo de tesón, convencimiento y fe en el olivar, yo diría un inteligente ejemplo a imitar.

Respeto al medio ambiente: Un dato que demuestra cómo se actúa en esta Comarca, es que es la zona de España con mayor superficie de Olivar en Producción Integrada.

Calidad del aceite de oliva virgen extra: Los aceites que se producen y comercializan en esta Comarca, son el resultado natural de la conjunción de factores como el movimiento cooperativo, la permeabilidad del olivarero y sus industrias ante las nuevas tecnologías, la rápida modernización de la maquinaria, la juventud de sus olivareros y la implantación, que debe continuar aumentando, de la Producción Integrada. Con todos estos ingredientes hasta puede parecer fácil conseguir que prospere una Denominación de Origen con el nivel de exigencia más alto de todas las conocidas, como es la D.O. Estepa.

Por último, ante el panorama de pesimismo que existe actualmente en la agricultura, qué mensaje lanzaría a todos los lectores de Frutado Intenso.

A los agricultores les pido que sean verdaderamente conscientes de que la Agricultura es imprescindible para el desarrollo de la vida en el Planeta, de que la Sociedad está en deuda con nosotros, porque mantenemos el paisaje y conservamos limpio el medio ambiente y además producimos alimentos sanos y de mucha calidad, para su alimentación y su disfrute. Al olivarero le digo que se organice de forma cada vez más potente para comercializar, porque estamos todos en el mismo barco y que no deje de producir con la mayor calidad posible.

Al lector de Frutado Intenso le aconsejo que consuma Aceite de Oliva Virgen Extra, porque es un alimento saludable de verdad.

la receta de Emilio

rabo de toro con patatas panaderas

Ingredientes 1 Kg y medio de rabo de toro. (dos trozos por persona), 2 Kg. de patatas, 1 Cebolla, 3 tomates maduros, 1 Pimiento verde, 10 Dientes de ajo, 3 Zanahorias, 4 Pimientos rora, 1 Cucharada de café, de pimentón molido, medio vaso de vino tinto, medio vaso de vino blanco. Clavo (uno), pimienta molida, laurel (dos), unos granos de comino, orégano y sal. Aceite de oliva virgen extra, de Oleostepa.

Preparación Se pone a calentar en una cacerola un fondo de aceite de oliva virgen extra y se sofríen en primer lugar las zanahorias, el pimiento verde y los ajos, cuando está todo un poco hecho, se le agrega la cebolla y por último los tomates, todo cortado en trozos muy chicos. A continuación colocamos los trozos de rabo de toro sobre el sofrito en una tanda, sin amontonarlos (es conveniente escoger una cacerola grande), se marean por la dos caras, se le echa el vino tinto y blanco, las especias y la carne de los pimientos secos ("rora", que previamente hemos tenido en remojo durante 4 horas para que se ablanden y poder quitarle la carne raspándolos con un cuchillo por su parte interna). Se cubre con agua suficiente y se cuecen por espacio de una hora, a fuego no muy fuerte, hasta que estén tiernos, debe despegarse la carne del hueso con facilidad y se le da el punto de sal.

Las patatas se cortan en lonchas gruesas y se maceran una hora con un poco de aceite, orégano, dos dientes de ajo machacado. Se frien en aceite no muy caliente. Se puede presentar el plato con las patatas debajo o al lado del rabo de toro.

El Mejor Premio

Los aceites de la Denominación de Origen de Estepa poseen un gran palmarés en premios y reconocimientos que avalan su buen hacer, pero nuestro mejor premio es la satisfacción de garantizar la más elevada calidad, contando con los más rigurosos controles durante todo el proceso de su elaboración.



Aceite de
Oliva Virgen
Extra



*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 Encinal para la
Conservación y Defensa
de la Dehesa
- **Potenciamos**
los eventos feriales
en torno a la agricultura
y la ganadería



con
la
agricultura*

*Bienvenido
a la tierra del aceite*



Ahora los recién nacidos vienen con aceite bajo el brazo

Tráenos una foto de tu recién nacido y el libro de familia a Oleoestepa y si ha nacido en el 2010 en la comarca de Estepa y Puente Genil, **te regalamos 5 litros de Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa.**

Y recuerda, el aceite de oliva virgen extra para los primeros meses de gestación es muy saludable, para la mamá y el bebé.



Más nuestro, imposible