

frutado Intenso



Broche de Oro al 50 Aniversario



EVENTO
Ntra.Sra.de la Fuensanta
clausura su 50 aniversario



GASTRONOMÍA
Presentamos el libro
"El sabor de tu tierra"

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 continúa 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

PERSEGUIR EL ÉXITO SIN TRABAJO DURO, ES COMO TRATAR DE COSECHAR SIN HABER PLANTADO.

Con esta nueva máxima sacamos un nuevo número de nuestra Revista Frutado Intenso, 15 ediciones, de una revista de 5.000 ejemplares, que llega a cada una de las casas de los socios de nuestras entidades y al cada vez mayor número de amigos del Club y de la Escuela del Aceite de la D.O. Estepa.

Seguimos con las dificultades y los aprietos de la compleja profesión de agricultor, en nuestro caso olivarero, y por ello seguimos reclamando y solicitando a nuestros máximos responsables políticos que den solución a la fuerte crisis del sector olivarero y de la Agricultura en general. Se viven tiempos excesivamente duros para el campo pero aquí estamos y pretendemos seguir estando y viviendo de él.

Escribir un editorial es difícil sobre todo cuando trimestre tras trimestre y ya van cinco años, la realidad social y económica no parecen variar: atomización de la propiedad, precios cada vez más bajos, falta de conocimiento por el consumidor, exceso de marcas, aumento de la oferta, brutal disminución de la demanda y un largo etcétera, de problemas y dificultades, pero debemos ser optimistas.

Tenemos que ser los primeros en transmitir los valores positivos del liderazgo en la calidad y en la productividad; son ya muchos los mercados en los cuales somos líderes mundiales, vivimos años dorados a pesar de la complejidad del sector, las producciones aumentan y afortunadamente el consumo con ellas, pero todavía somos un 3 o 4 % de las grasas que se utilizan en el consumo mundial, qué potencial tan tremendo se tiene, utilicémoslo.

Este zumo de aceituna es muy joven, si bien son más de 2.000 años de fuerte presencia olivarera, este noble producto como lo conocemos hoy Aceite de Oliva, Virgen y por supuesto Extra apenas lleva 30 años viviendo entre nosotros. Este es el mensaje que en esta edición queremos mandar. Es esta una carrera larga, aguantemos, regulemos los esfuerzos, acentuemos las oportunidades y estudiemos a los competidores, el tiempo nos dará la razón.

En este número, como en los anteriores, ofrecemos siempre la oportunidad para que el lector se ponga en contacto con nosotros, y nos indique qué le falta o qué le sobra a esta revista, que no pretende otra cosa que informar a sus lectores de las actividades que diariamente realizan el consejo y las entidades inscritas en el mismo, así como acercar opiniones de expertos del sector, de profesionales propios del territorio o de agentes relacionados con nuestra actividad.

Especial felicitación en este número a la Cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta y a los socios de ella por ese magnifico 50 aniversario que recientemente han celebrado.

Finalmente quisiéramos destacar a todos dos hechos importantes: por un lado la renovación reciente del Consejo Regulador y por otro lado la definitiva aprobación de nuestra Denominación de Origen por parte de la Unión Europea. Dos acciones importantes que van a enmarcar el nuevo mandato intentando reforzar el papel del Consejo Regulador como ente aglutinador de los intereses del sector olivarero de nuestra comarca de Estepa y Puente Genil.

SUMARIO



4 MERCADO

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



14 CLARA AGUILERA

La Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía analiza el presente y futuro del sector oleícola



18 JUSTO ZAMBRANA

El Catedrático de Historia Económica nos cuenta cómo se fraguó el libro que recoge la historia de la cooperativa de Corcoya



20 LIBRO DE RECETAS

Presentamos "El sabor de tu tierra", el nuevo libro de la D.O.Estepa, con platos elaborados por los ganadores del I Concurso de recetas de la entidad



10 ANIVERSARIO NTRA.SRA.DE LA FUENSANTA

Ntra.Sra.de la Fuensanta clausura los actos de su 50 aniversario con la presencia del Ministro Alfredo Pérez Rubalcaba

3ª Crónica de la campaña 09/10

Para Oleoestepa, esta campaña que cerramos ahora ha sido más importante en volumen de producción que la pasada, con 33.000 Tm. de aceite de oliva. Esto supone un 41 % más que en la anterior campaña. Además, en cuanto a calidad, ha sido excepcional, a pesar de las continuas lluvias que se sucedieron durante meses.

Hacemos la 3ª Crónica de la campaña oleícola, recién iniciada la nueva 2010/2011, pues a partir de esta nueva temporada y por acuerdo del Ministerio de Medio Ambiente, las campañas oleícolas comienzan el 1 de Octubre y finalizan el 30 de Septiembre de cada año. Así se ajustan al calendario del Consejo Oleícola Internacional y a la realidad de las almazaras, donde cada vez más se comienza antes la recolección de aceitunas para molino.

En el último número de nuestra revista, en el mes de Abril, conocida ya la cifra de producción de aceite de oliva en España que se acercaría a 1.400.000 Tm., se desplomaba el precio para la calidad lampante, y los aceites de oliva virgen y extras comenzaban un lento descenso.

Las constantes lluvias del invierno dificultaron las tareas de recolección de aceitunas. Los aceites de calidad extras se producían menos, por incidencia del barro, aceitunas del suelo, etc. Se distanciaban los precios en origen entre las diferentes calidades de aceites de oliva, que a día de hoy aún se mantienen. Un aceite lampante cotiza hoy sobre 1,68 / 1,7 €/Kg., y un aceite de oliva virgen extra oscila entre 2,0 / 2,23 €/Kg. Diferencias de hasta 550 €/Tm. según las calidades, que no recordamos de otras campañas.

Se aproximaron los precios en origen al de referencia 1,56 €/Kg. para lampantes Base 1º (R (CE) 1234/2007), para que el Estado miembro pudiera solicitar a la Unión Europea la apertura de los

contratos de almacenamiento privado. Nuestras autoridades a pesar de pedirse la apertura por distorsión grave del mercado, como recoge el Reglamento, no lo solicitaron. La producción quedó pendiente durante meses de la decisión de Bruselas que no llegaba. Transcurrió la campaña con más estabilidad en precios que otras anteriores y debemos destacar el magnífico comportamiento de las salidas de aceites de oliva para el comercio exterior, que unido al consumo doméstico alcanzan una media mensual de 110.000 Tm.

EL PRESENTE Y FUTURO INMEDIATO

Hoy España en el sector del aceite de oliva es más líder que nunca. No sólo en producción, donde hace 6 años batimos un nuevo record con más de 1.416.000 Tm., colocándonos a una distancia cuatro veces superior de nuestro inmediato seguidor, sino también en comercialización, que además de un consumo interior medio anual de 550.000 Tm, esta última campaña alcanzaremos una cifra próxima a 760.000 Tm. en exportación, otro nuevo récord.

Somos pioneros los olivicultores Españoles, como primeros interesados, en contar con una interprofesional del aceite de oliva y una interprofesional para la aceituna de mesa. En el caso del aceite de oliva que nos ocupa, la recaudación vía tasas a los protagonistas del sector, producción y comercio, en sus dos primeros años desde la aprobación de la extensión de norma, superará los 14 millones de euros. Estos recur-

sos bien gestionados tienen un efecto multiplicador, al beneficiarse de una cofinanciación de las diferentes administraciones públicas, tanto nacionales como Europeas. Los fondos se aplican en campañas de promoción genéricas del aceite de oliva Español y en proyectos de I+D relacionados con el aceite de oliva y la olivicultura en general.

El olivo ha sido un frutal de montaña, de suelos pobres, de orografía difícil, donde otros cultivos no daban provecho a la tierra. De unos años para acá el olivar, por razones que requieren más tiempo, ha sido cultivo refugio, bajando de la sierra a la campiña, y haciendo de la moderna olivicultura, explotaciones altamente competitivas y de gran producción.

Sin embargo, los vientos no soplan todo lo favorable que deseáramos, pues estos aumentos de producción en diferentes países del arco mediterráneo, con la península Ibérica al frente, presionan a salir de ellos en los mercados nacionales e internacionales a precios ajustados a la nueva realidad de la oferta, que por otro lado ciertamente, están favoreciendo un aumento del consumo en el mundo. Debemos estar satisfechos por “colocar” todo lo que se produce, pero su inmediata consecuencia es la caída de precios y banalización del aceite y la rotura de la cadena por el eslabón más débil, el de la producción y especialmente para el olivar tradicional.

La mayoría de la producción está en pérdidas, pero la totalidad de la cade-

na queda con márgenes muy comprimidos.

La industria envasadora atraviesa desde la última década graves dificultades, donde se exige una alta competitividad, a base de grandes volúmenes y eficiencia en los procesos. Son numerosas las industrias que no consiguen alcanzar los umbrales o puntos muertos necesarios, y por ello están año tras año en pérdidas, o con rentabilidades exiguas. Hoy los volúmenes se consiguen con marcas privadas de la distribución, que superan en algunas categorías el 70 % de la cuota del mercado. Las marcas líderes ahora son las que corresponden a los grandes de la distribución alimentaria. La agresividad de los precios de estas marcas condicionan todo el lineal, y el negocio a nivel mundial. Ellos tampoco ganan dinero.

En este escenario hay que trabajar por reconvertir gran parte del olivar, otro quedará irremediabilmente improductivo, como parte de nuestro paisaje y bosque mediterráneo. La concentración de la oferta es una máxima que la producción tiene que llevar a cabo inmediatamente.

Debemos continuar ganando mercados exteriores, ya que el potencial de consumo que tenemos más allá de nuestras fronteras es enorme. Las campañas de promoción genéricas del aceite de oliva español consolidarán el liderazgo en los mercados internacionales y pondrán en valor el aceite de oliva, necesario para remunerar toda la cadena de valor.

Las administraciones públicas deben por fin oír al sector, y así vigilar las ventas a pérdidas en la distribución, controlar y sancionar la competencia desleal, especialmente en lo más importante, la calidad de los productos ofrecidos. También quienes ostentan las competencias de consumo en la ad-

ministración pública, tienen que exigir tapones irrellenables y etiquetado de todos los aceites vegetales puestos a disposición de los clientes en el canal HORECA. Es una medida que dignificaría el aceite de oliva y aceite de oliva virgen extra español ante la mirada de los consumidores nacionales y más de 50 millones de turistas que nos visitan cada año.

OLEOESTEPA EN LA CAMPAÑA 09/10

Para Oleoestepa, Sdad. Coop. And. 2º Grado, esta campaña que cerramos ahora ha sido más importante en volumen de producción que la pasada, con 33.000 Tm. de aceite de oliva. Esto supone un 41 % más que en la anterior campaña.

En cuanto a calidad ha sido muy buena, incluso, con la dificultad de las lluvias que llegaron a partir de la 2ª quincena de Diciembre. Para esas fechas el 45 % del aceite de nuestras cooperativas ya

estaba producido.

Los precios obtenidos este año en la comercialización de nuestros aceites de olivas son superiores al año anterior. La razón es que aunque en general en el mundo la suma de las diferentes calidades de aceites de oliva sus precios han caído, para la calidad virgen extra la media anual ha subido, por la menor producción de aceites de alta calidad que anteriormente hemos indicado.

Son precios muy bajos los que recibe un olivarero por un kg. de aceite, pero debemos saber, que la apuesta por la máxima calidad de los aceites producidos por Oleoestepa, suponen primas con respecto al resto de zonas productoras este año superiores a 300 €/Tm. de aceite de oliva.

No podemos mirarnos el ombligo, pero si tenemos que seguir trabajando en esta única dirección de la producción de calidad.

	Est.FAECA 2010-2011	ESTIMACIÓN* 2009-2010	PRODUCIDO		
			2009/2010	2007/2008	2006/2007
ALMERIA	10.000	8.130	8.360	8.664	7.050
CADIZ	7.000	7.924	7.506	6.489	7.529
CORDOBA	250.000	281.885	187.589	243.314	233.045
GRANADA	100.000	120.213	73.406	90.113	67.780
HUELVA	5.000	5.859	6.615	5.014	4.479
JAEN	535.000	567.691	433.199	495.892	504.219
MALAGA	56.000	77.950	42.632	68.332	51.014
SEVILLA	80.000	98.515	72.082	72.571	65.092
ANDALUCIA	1.043.000	1.168.167	831.389	990.389	940.208
RESTO ESPAÑA	225.000	228.000	199.000	245.598	170.206
Producción España	1.268.000	1.396.167	1.030.389	1.235.987	1.110.414
Stock inicial		205.390	324.301	222.614	210.900
Importaciones		41.400	40.600	59.700	80.500
Total disponible		1.642.957	1.395.290	1.518.301	1.401.814
Consumo interno		560.000	530.900	529.000	567.100
Exportación		765.000	659.000	665.000	612.100
Total salidas		1.325.000	1.189.900	1.194.000	1.179.200
Stock final		317.957	205.390	324.301	222.614

Est.Faeca: Producción estimada el 1 de Octubre de 2010

*Estimación: sólo pendiente de las cifras definitivas de salidas consumo interno, exportación e importaciones

FLINT ®

+
cuprosan 



**Lo más
duro contra
el Repilo**



AGROQUIMAR S.L.

Pol.Ind. 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

MEDALLA PRESTIGIO ORO EN TERRAOLIVO 2010

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, conquistó una medalla “Prestigio Oro” en el importante concurso internacional de la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra Terraolivo 2010, celebrado en Israel.

Estepa Virgen de Oleoestepa ha sido uno de los aceites de oliva vírgenes extra seleccionados y galardonados entre las 189 muestras de 14 países diferentes que se han presentado a Terraolivo 2010, uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial.

Este aceite de oliva virgen extra está producido con una selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en la comarca de Estepa y Puente Genil, recolectadas en noviembre, cuando la aceituna está en el envero (entre verde y morada), dando como resultado un excelente aceite verde intenso que en nariz destaca por su olor a hierba cortada y a frutas verdes, y en la boca a una sensación completa de matices siempre verdes.



SAN ISIDRO DE GILENA S.C.A. LOGRA EL PREMIO AL MEJOR VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

La cooperativa San Isidro de Gilena S.C.A., entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa e integrante del grupo Oleoestepa S.C.A., ha sido la gran vencedora del premio que otorga la Diputación Provincial de Sevilla al mejor aceite de oliva virgen extra.

Hay que destacar que al certamen se presentaron un gran número de aceites de oliva vírgenes extra de toda la provincia de Sevilla, y que fue una vez más una cooperativa asociada a Oleoestepa la que consiguió el galardón.

Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, fue el encargado de anunciar el aceite de oliva virgen extra premiado, al que calificó como “un aceite producido en el mes de diciembre, que cuenta con un frutado verde, cuyo paso por la boca nos recuerda a hierba fresca y hoja, con un regusto a almendra verde. Se trata de un excelente virgen extra de amargo y picante equilibrados, perfecto para el paladar del consumidor más exigente.

■ **Ntra.Sra. de la Paz de Estepa obtuvo el accésit.** Otra entidad asociada a Oleoestepa S.C.A., Ntra.Sra. de la Paz de Estepa, logró el premio al segundo mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla. El aceite de la cooperativa estepeña fue considerado como un virgen extra de exquisito frutado y de amargo y picante equilibrados, en definitiva, oro líquido de características excepcionales.

Hay que destacar que Oleoestepa ha sido la vencedora de 10 de las 12 ediciones de los Premios a los mejores aceites de la provincia de Sevilla, dato que avala la apuesta que la entidad realizó hace muchos años a favor de la calidad y la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra.





LOS ACEITES DE LA D.O.ESTEPA DAN SABOR A LOS “CURSOS DE VERANO” DE CASARICHE 2010

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa fue uno de los protagonistas de las diferentes ponencias que se celebraron en los “Cursos de Verano” de Casariche 2010, que este año se han consolidado con la presencia de alumnos de diferentes universidades.

Por un lado, Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, participó en la mesa redonda “Aspectos agrícolas, sociales y económicos de los cultivos y las industrias del aceite en la zona”, donde explicó la situación del sector olivarero en la comarca de Estepa y Puente Genil.

Además, los participantes en los “Cursos de Verano” tuvieron la oportunidad de realizar una cata de aceite de oliva virgen extra con las variedades amparadas por la Denominación de Origen Estepa.



VISITAS INTERNACIONALES

La D.O.Estepa ha recibido numerosas visitas procedentes de diferentes países, entre los que se encuentran principalmente Francia, EEUU, Brasil,...

La repercusión internacional que están alcanzando los aceites de oliva vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa ha conseguido que un gran número de visitantes vengan a nuestras instalaciones a conocer de primera mano el proceso de producción de nuestro oro líquido, los análisis a los que se someten antes de su envasado, y finalmente, para realizar una cata de aceite de oliva virgen extra de las variedades hojiblanca y arbequina.



ACUERDO AYTO.SEVILLA

Teresa Florido, Delegada de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Sevilla y José M^a Loring, Presidente de la D.O.Estepa, firmaron un acuerdo que está llevando la cultura del aceite de oliva virgen extra a todos los barrios de la ciudad de Sevilla.



TALLERES DEL GUSTO

Nuestros vírgenes extra estuvieron presentes en los “Talleres del Gusto” que se celebraron en los Paradores Nacionales de Carmona, Tordesillas y Alcalá de Henares. El sabor de nuestros aceites fue el gran

protagonista de una “fiesta gastronómica” en la que llegamos al gran público gracias a Punto Radio.

Durante nuestra participación en estos eventos cientos de personas pudieron degustar los vírgenes extra de las marcas amparadas por la D.O. Estepa.

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

CORCOYA PONE LA GUINDA A SU 50 ANIVERSARIO



MIEMBROS DEL CONSEJO RECTOR DE NTRA.SRA.DE LA FUENSANTA Y REPRESENTANTES DE DIFERENTES ADMINISTRACIONES

ALFREDO PÉREZ RUBALCABA, MINISTRO DEL INTERIOR, PRESIDÓ UNA CLAUSURA QUE CONTÓ CON EL APOYO DE NUMEROSAS PERSONALIDADES

La cooperativa Ntra.Sra.de la Fuensanta de Corcoya, entidad asociada a la Denominación de Origen Estepa, clausuró el pasado 3 de septiembre los actos de su 50 aniversario en un acto que contó con la presencia de Alfredo Pérez Rubalcaba, Ministro del Interior.

■ **Placa Conmemorativa.** El Consejo Rector de la cooperativa recibió al Ministro a la entrada de la almazara, donde Alfredo Pérez Rubalcaba descubrió una placa conmemorativa en homenaje a los fundadores de la entidad.

Tras este motivo homenaje, Alfredo Pérez Rubalcaba inauguró un acto en el que estaba acompañado en la mesa presidencial por Clara Aguilera García, Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de An-



JOSÉ ANTONIO PINO, PRESIDENTE DE NTRA.SRA. DE LA FUENSANTA CON EL MINISTRO RUBALCABA

dalucía, Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, Eduardo Pérez Pérez, Presidente de Oleoestepa S.C.A., José Antonio Pino Ruiz, Presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Fuensanta, Justo Zambrana, Subsecretario del Ministerio del Interior y Juan Francisco Zambrana, Catedrático de Historia Económica de la Universidad de Málaga.

■ **Presentación.** A continuación tuvo lugar la presentación del libro "Olivarera Fuensanta: cincuenta años de cooperativismo en el sureste sevillano 1960-2010", obra de D.Juan Francisco Zambrana, Catedrático de Historia Económica de la Universidad de Málaga y natural de Corcoya, que ha recogido la historia de la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta como un ho-



JUAN F. ZAMBRANA EN SU INTERVENCIÓN

menaje a todos los que han contribuido al nacimiento y desarrollo de la entidad.

Según el propio autor, el libro ha sido redactado gracias a la conservación de documentación como Libros de Actas de las Juntas, Asambleas Generales y de las reuniones de los equipos directivos, además de las listas anuales de los capitales retenidos y los datos básicos de distintas campañas e informes de gestión.

“Olivarera Fuensanta: cincuenta años de cooperativismo en el sureste sevillano 1960-2010” recoge la historia de la cooperativa está dividido en 4 capítulos:

I. Va desde 1960-1966 y recoge la consolidación institucional y los resultados de las campañas iniciales, insuficientes para asegurar la viabilidad del proyecto. Fueron años inestables salvados por el fuerte empeño de los primeros cooperativistas.

II. Recoge los años que van desde 1967 a 1976 y narra la progresiva estabilidad económica y la diversificación de actividades en una época de intensa de crisis olivarera.

III. Abarca desde 1977 a 1993 y recoge los avances productivos y las integraciones cooperativas en una fase repleta de cambios, impulsados por el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea.

IV. Va de 1994 a 2010 y analiza la gran expansión de la Cooperativa y del propio sector olivarero, beneficiados ambos por las ayudas y subvenciones comunitarias.

En definitiva, Juan Francisco Zambrana, ha querido recoger en “Olivarera Fuensanta: cincuenta años de cooperativismo en el sureste sevillano 1960-2010” una historia de superación, de trabajo cooperativo y adaptación a los constantes cambios para poner en valor el olivar de un territorio que cuenta con uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

RUBALCABA VISITÓ LAS INSTALACIONES DE LA ALMAZARA

Una vez clausurados los actos del 50 aniversario de la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta de Corcoya, D.Alfredo Pérez Rubalcaba, acompañado por su esposa y por Clara Aguilera, Consejera de Agricultura y Pesca, Justo Zambrana, Subsecretario del Ministerio del Interior y Javier Ruiz García, Gerente de Ntra. Sra. de la Fuensanta S.C.A. realizaron una visita guiada a las instalaciones de la almazara.

Durante la estancia en la bodega de la entidad, Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, fue el encargado de realizar una cata guiada en la que tanto el Ministro del Interior como el resto de los visitantes pudieron comprobar las cualidades organolépticas del Hojiblanco de Oleoestepa S.C.A., uno de los mejores aceites del mundo.



LAS AUTORIDADES DURANTE LA VISITA PRIVADA A LA ALMAZARA



SALÓN DE ACTOS DURANTE LA CLAUSURA DEL 50 ANIVERSARIO



RUBALCABA Y JUSTO ZAMBRANA DURANTE LA CATA

■ **Entrega de galardones.** El colofón al acto se ha puesto con la entrega de los diferentes galardones a las personas e instituciones que han contribuido de forma destacada a la trayectoria de la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta:

1. Galardón a la fidelidad y dedicación a la cooperativa: José Carmona Migueles.
2. Personal de Ntra.Sra. de la Fuensanta: Ana Ruiz López y Dolores López Jiménez.
3. Especial colaboración con la cooperativa: Oleoestepa S.C.A. y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.
4. A la dedicación y entrega a la cooperativa de los diferentes presidentes de su historia: Francisco Ruiz Luque, Manuel Arroyo Ruiz, José Ruiz Luque, Antonio Ruiz Luque, Juan Quintana Luque, Joaquín Fernández de Santaella, Miguel Pérez Cortés, Alfonso Cañete García y José Antonio Pino Ruiz.



JOSÉ Mª LORING, COMO PRESIDENTE, RECIBE EL GALARDÓN EN NOMBRE DEL C.R.D.O.ESTEPA



RECIBE EL GALARDÓN MIGUEL PÉREZ CORTÉS



RECIBE EL GALARDÓN ALFONSO CAÑETE GARCÍA



RECIBE EL GALARDÓN JUAN QUINTANA LUQUE



RECIBE EL GALARDÓN JOAQUÍN FERNÁNDEZ DE SANTAELLA



RECIBE EL GALARDÓN JOSÉ CARMONA POZO EN NOMBRE DE SU ABUELO JOSÉ CARMONA MIGUELES COMO ANTIGUO MAESTRO DE MOLINO



RECIBE EL GALARDÓN ANA RUIZ LÓPEZ POR SU TRAYECTORIA



RECIBE EL GALARDÓN DOLORES LÓPEZ JIMÉNEZ POR SU TRAYECTORIA



RECIBE EL GALARDÓN MANUEL TENOR REINA EN NOMBRE DE OLEOESTEPA



RECIBE EL GALARDÓN RAMÓN JESÚS RUIZ LANZAS EN NOMBRE DE SU PADRE FRANCISCO RUIZ LUQUE



RECIBE EL GALARDÓN JOSEFA LANZAS NIETO, COMO VIUDA DEL EX-PRESIDENTE MANUEL ARROYO RUIZ



RECIBE EL GALARDÓN JOSÉ RUIZ LUQUE



RECIBE EL GALARDÓN ANTONIO RUIZ LUQUE

CLARA AGUILERA, CONSEJERA DE AGRICULTURA Y PESCA

“El sector necesita reorganizarse para ser más fuerte y competitivo”

La Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía analiza la situación actual del sector olivarero y los retos que tiene que afrontar para adaptarse a una realidad económica cada vez más competitiva.

Desde su punto de vista ¿Cómo se encuentra actualmente el olivar andaluz?

El olivar andaluz tiene ante sí un futuro prometedor, es un sector muy consolidado que puede ofrecer una calidad estupenda aunque no es menos cierto que tiene múltiples retos que afrontar, como ya lo viene haciendo, desde la profesionalidad y el liderazgo. Para ello es imprescindible que entre todos trabajemos con el fin de reafirmar este liderazgo y conseguir que sea también una realidad en el ámbito de la comercialización, reforzando su orientación en los mercados.

Por ello, insistimos en que una de las principales estrategias es la concentración de la oferta y la cooperación empresarial, instrumentos necesarios para construir un tejido agroindustrial fuerte y con una mayor dimensión de negocio, que permita llegar al mayor número de consumidores y en las mejores condiciones.

¿Cuáles son los principales planteamientos actuales en la Consejería de Agricultura y Pesca y sus retos para este año en materia olivarera? ¿Cómo y de qué forma ha afectado la crisis económica a la agricultura y en especial al sector del olivar en Andalucía? ¿Estamos en proceso de recuperación o aún falta tiempo para ello?

Cómo ya he indicado anteriormente nuestra prioridad es seguir avanzando en concentración de la oferta y lograr empresas más grandes y más fuertes, que estén preparadas para poder competir mejor en los mercados, así



“Desde el Gobierno andaluz trabajamos continuamente en la defensa de los intereses del sector ante y frente a quien sea, ya que están en juego las rentas de muchos productores y la economía de más de 300 pueblos.”

como incentivar alianzas estratégicas entre operadores orientadas a los mercados. Precisamente para ello tenemos el anteproyecto de la Ley del Olivar, con la que pretendemos reforzar el liderazgo mundial del sector a través de la colaboración público-privada para poner en marcha actuaciones que reviertan en el mantenimiento y la mejora del olivar así como en el fomento de la calidad y promoción de sus productos.

En cuanto a cómo se ha visto afectado el sector por la crisis es evidente que nos encontramos en un momento difícil para todos los sectores y que en el caso del olivar se traduce sobre todo en la contracción del consumo, así como la falta de liquidez que está impidiendo la realización de transacciones comerciales más fluidas, además de frenar el dinamismo de los mercados. Sin embargo, las exportaciones siguen una línea ascendente demostrando el potencial del comercio internacional del aceite de oliva. No obstante, en general el sector agrario es el que mejor está resistiendo las dificultades económicas actuales.

Desde hace años Andalucía está a la vanguardia en agricultura de producción integrada. ¿Cree que ya se ha tocado techo o aún queda mucho por hacer? ¿Qué aporta la Consejería a este sector que está tan en auge?

Efectivamente la comunidad andaluza ha experimentado un considerable avance en el desarrollo de producciones sostenibles como la integrada que cuenta ya en Andalu-

cía con una superficie de cultivos de casi 400.000 hectáreas, una cifra que puede y debe seguir aumentando. En concreto, en olivar en los últimos seis años la superficie de Producción Integrada se ha visto multiplicada por seis, superando en la actualidad las 253.000 hectáreas. Esta cifra representa el 66% de la superficie total de producción integrada de Andalucía y el 17,58% de la superficie total de olivar.

Estos datos ponen de manifiesto la apuesta de la Consejería de Agricultura por este sistema productivo basado en el uso óptimo y sostenible de los insumos y recursos y que contribuye a la preservación del medio ambiente y a la rentabilidad de las explotaciones. No obstante, queda mucho por hacer y el objetivo de la Consejería de Agricultura y Pesca es que en Andalucía haya el mayor porcentaje posible de superficie de olivar certificada bajo sistemas de producción compatibles con el medio ambiente, como la producción integrada.

Para facilitar al sector el desarrollo de estas producciones desde la Consejería les apoyamos a través de las Asociaciones de Producción Integrada (APIs), que disponen de técnicos especializados para prestar asesoramiento directo al agricultor. En 2009 hemos destinado más de 5 millones en ayudas a estas entidades para facilitar al sector la implantación de este método productivo.

La olivicultura andaluza parece demandar desde hace tiempo una reestructuración del sector, ¿en qué situación se encuentra? ¿Qué opina la Consejería sobre este tema y qué acciones está desarrollando al respecto?

El sector efectivamente necesita reorganizarse para ser más fuerte y competitivo. En este orden de cosas, la Ley del Olivar prevé medidas de fomento de la reordenación del sector y entre ellas podemos hablar de la reestructuración de las explotaciones menos competitivas e incluso de mayor apoyo y preservación de aquellas más tradicionales situadas en zona de montaña. Junto con éstas, es fundamental el impulso de una mayor integración de los sectores productor, transformador y comercializador, para abaratar costes y concentrar la oferta y, ante la situación de preeminencia de los operadores de compra, articular actuaciones de promoción que mejoren la comercialización del aceite de oliva. En definitiva, la coordinación y vertebración del sector es un elemento esencial para el buen fin del cultivo del olivar en Andalucía.

Al hilo de la cuestión anterior, ¿cree que el mal funcionamiento del mercado y su mala regulación son los culpables de la crisis de precios?

El mercado del aceite está atravesando una situación complicada que se traduce en perturbaciones y una bajada generalizada de precios provocada, entre otros factores, por la falta

de buenas estructuras comerciales que puedan afrontar una distribución tan concentrada como la actual. No se trata sólo de producir y en cantidad, como viene haciendo el sector, sino que además hay que lograr calidad y buenos precios. En este sentido, desde la Junta de Andalucía insistimos en que para ganar en volumen de negocio es esencial una mayor cooperación y concentración empresarial para poder influir en la posición negociadora, como sí puede hacer un gran grupo que esté bien organizado.

Desde el Gobierno andaluz trabajamos continuamente en la defensa de los intereses del sector ante y frente a quien sea, ya que están en juego las rentas de muchos productores y la economía de más de 300 pueblos.

Ante los cambios y reformas que propone la Comisión Europea en el horizonte de 2013, ¿qué tiene pensado hacer la Consejería de Agricultura y Pesca?

Es importante que se diseñen mecanismos que reequilibren los instrumentos financieros de los que dispone el sector de cara a futuras reformas de la PAC. Los cambios que se están produciendo en esta política comunitaria nos han empujado a trabajar con más ahínco si cabe para conseguir posicionar al olivar en este nuevo contexto comunitario y proporcionar un futuro estable a nuestro sector olivarero.

En esta línea contamos con el Documento de Interlocución Agraria (DIA), consensado con las tres organizaciones agrarias (ASAJA, COAG y UPA) y con la Federación Andaluza de Cooperativas Agrarias (FAECA), con el que estamos trabajando y hemos experimentado avances significativos de cara a la aportación andaluza para el diseño de la nueva Política Agraria Común (PAC). Para ello se crearon tres mesas de trabajo sobre formación de precios y mercados, competitividad e infraestructura y fiscalidad, de acuerdo con la propuesta que hizo el presidente de la Junta de Andalucía en la reunión celebrada con las tres organizaciones profesionales agrarias el 26 de octubre del pasado año.

Entre otros, fruto de los grupos de trabajo y de las mesas redondas que se han celebrado durante los últimos meses, estamos evaluando el impacto que tendrían para Andalucía los diferentes modelos de pagos directos, de forma que permita conocer el impacto tanto a nivel territorial como sectorial.

Por otro lado, el debate promovido para la elaboración del anteproyecto de ley del olivar nos ha facilitado un diagnóstico claro sobre la situación actual del sector y sus necesidades y, en la actualidad, estamos preparados para afrontar la negociación ante cualquier propuesta que defina la Comisión Europea, de modo que se garantice el futuro para este sector.

VENDIMIADORA Y TRACTORES NEW HOLLAND: LA EXCELENCIA AL SERVICIO DEL OLIVAR



VX7090 OLIVAR



T4000 DELUXE



TK4000



T4000 F



T6000

NEW HOLLAND, COMO EL ACEITE, “SIEMPRE POR ENCIMA”

Las vendimiadoras New Holland son sinónimo de calidad en la recolección. Ahora con la nueva VX7090 de olivar, se dispone de la mejor tecnología para garantizar la cosecha perfecta; tratando con el máximo respeto al producto y a la planta.

Dotados con la máxima maniobrabilidad y visibilidad, los tractores de ruedas y de orugas New Holland, son idóneos para trabajar en espacios reducidos y en las condiciones más difíciles, ofreciendo siempre las mayores prestaciones y el máximo confort del operador.

...Encuéntrelos en su concesionario!!!

COMPAÑÍA MAQUINARIA 93
Autovía Sevilla- Utrera Km. 8
Alcalá de Guadaira (Sevilla)

Antonio Moreno Reina Móvil: 660 486 457





¿Cuál piensa que debe ser el papel que ha de tener la olivicultura del futuro en el desarrollo rural andaluz y en el asentamiento de la población en los pueblos de donde procede?

El olivar va a seguir cumpliendo el mismo papel que hasta ahora lo que pasa es que con la Ley del Olivar se le da un enfoque más sostenible al tiempo que se articulan instrumentos que van a impulsar y mejorar la competitividad ante los mercados. En esta línea la Ley pone de relieve y resalta el alto valor ambiental del cultivo que, entre otras múltiples funciones, contribuye al mantenimiento de la población rural, la vigilancia del territorio y que además puede llegar a ser un referente para la lucha contra el cambio climático. El olivar asimismo ha condicionado el paisaje, la cultura y la forma de vida de un gran número de municipios andaluces que dependen de este sector.

Por tanto, el paisaje de bosque mediterráneo que conforma el olivar no va a desaparecer sino todo lo contrario, tendrá un buen futuro que además se reforzará con la Ley. El olivar es un gran activo que seguirá generando riqueza y empleo además de la importante función que viene cumpliendo en el mantenimiento de la población así como en cohesión social y económica.

¿Qué retos de futuro tiene su Consejería de Agricultura y Pesca de cara a esta nueva campaña?

En primer lugar deseamos que esta campaña mejore los resultados de la anterior y sea más estable, con unas buenas ventas y por tanto mejores resultados económicos. En esta línea dirigimos nuestros esfuerzos, estudiando estrategias y diseñando medidas e instrumentos que fortalezcan el sector olivarero y, por supuesto, la promoción, elemento clave para colocar bien en los mercados los aceites de diferentes variedades y de muy buena calidad que se producen en Andalucía.

En este sentido, junto con la Ley del Olivar, acabamos de aprobar el anteproyecto de la Ley de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera que reforzará la competitividad mediante el esta-

blecimiento de mecanismos como el Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, que ayudará a impulsar la transparencia de los mercados y mejorará la información que se ofrece de los productos. Con todo ello, los grandes beneficiados serán por supuesto los consumidores pero también los productores, que podrán vender con más y mejores garantías. También seguimos trabajando en el observatorio de precios con el fin de continuar dando mayor transparencia al mercado del aceite de oliva.

¿Qué piensa de la decidida apuesta por la calidad que están realizando las Denominaciones de origen en Andalucía?

El sector agroalimentario y pesquero es uno de los más importantes de Andalucía y la excelente calidad de su producción se encuentra actualmente avalada por más de medio centenar de denominaciones de calidad, que protegen una amplia variedad de alimentos y bebidas con características diferenciales.

La Consejería de Agricultura y Pesca ha apoyado y lo seguirá haciendo a los productores que desde hace décadas apuestan por proteger sus alimentos bajo menciones de calidad. No en vano, en nuestra Comunidad Autónoma se reconocieron las primeras Denominaciones de Origen de España y los productores andaluces no han dejado de apostar por ellas en los últimos años sino que, por el contrario, el número de éstas ha aumentado día a día. Entre las menciones andaluzas se encuentran productos de muy diversos sectores como aceite de oliva virgen extra, jamones curados e ibéricos, bebidas espirituosas, dulces, hortalizas y otros; pero destaca entre todos ellos el vínico, ya que más del 75% de los vinos elaborados en Andalucía están protegidos por una de las 8 Denominaciones de Origen o las 16 Indicaciones Geográficas Protegidas del reconocidas a nivel europeo.

¿Qué retos u objetivos cree que tienen que hacer las Denominaciones de Origen y cuál es su visión de futuro sobre este tipo de entidades?

El principal objetivo de las denominaciones de calidad es velar por la protección de los productos que amparan, los cuales presentan unas características diferenciales y un alto nivel de calidad que los distingue de otros alimentos del mercado al superar controles de calidad más estrictos.

En este sentido, la Consejería de Agricultura y Pesca ha elaborado el proyecto de Ley de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera, que marcará la dirección de las próximas actuaciones del sector. Con ello la Junta de Andalucía continuará respaldando a los productores que apuestan por las menciones de calidad como herramienta de diferenciación de sus productos agroalimentarios y pesqueros en un mercado cada día más competitivo.



juan francisco

ZAMBRANA

El autor de “Olivarera Fuensanta: cincuenta años de cooperativismo en el sureste sevillano 1960-2010”, obra que recoge la historia de la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta, es Catedrático de Historia Económica de la Universidad de Málaga y natural de Corcoya.

1. ¿Cómo surge la idea de publicar este libro?

En abril de 2009, al preparar los actos conmemorativos de los cincuenta años de la Cooperativa, el Consejo Rector, a través del Presidente, José Antonio Pino, y del Gerente, Javier Ruiz, me planteó la posibilidad de escribir un libro sobre la aldea de Corcoya, en el que se relatará el papel desempeñado por la asociación cooperativa. Después de un tiempo, dedicado a la búsqueda y ordenación de documentos, convenimos que la obra estuviera referida enteramente a la Cooperativa. De esta manera, la aldea y los socios podrían tener una historia sobre la Olivarera Fuensanta, al tiempo que otros, sobre todo el mundo académico, dis-

pondrían de un nuevo estudio sobre economía social andaluza y española. Con el libro en la mano, entiendo que fue una decisión acertada.

2. ¿Qué podemos sintetizar de la obra, contenidos, temática, personajes?

Una pregunta amplia que solicita una síntesis. La obra narra los cincuenta años de vida cooperativa, repletos de cambios y transformaciones, atendiendo a las actividades productivas (molino, aderezo y crédito) y a los servicios agrarios puestos a disposición de los socios. También destaca las tareas y los desempe-

La obra narra los cincuenta años de vida la cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta de Corcoya, repletos de cambios y transformaciones

ños de muchos cooperativistas y empleados de la entidad, en especial de los fundadores, allá por los años sesenta del siglo pasado, cuya participación resulta, cuanto menos, generosa y solidaria. Aquellos no fueron buenos tiempos para los olivicultores. Asimismo, quiero resaltar que el libro no descuida el contexto externo, esto es, la evolución de la economía y sociedad española y la del propio sector olivarero. Así, el posible lector entiende un poco más algunos pormenores del contenido.

3. ¿Qué problemas han sido los más frecuentes a la hora de elaborar el libro?

En este caso, la elaboración del libro tuvo el apoyo unánime del Consejo Rector, que puso a mi disposición el fondo documental de la Cooperativa, unos colaboradores como la Diputación Provincial de Sevilla, la Caja Rural del Sur y la Caja Rural de Córdoba, que financiaron la edición, y la ayuda del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. Los problemas, pues, quedaron limitados a los de otro cualquier libro de esta naturaleza: recoger y ordenar la información, reconstruir algunas series estadísticas, sugerir explicaciones razonables y conseguir, claro está, una prosa de lectura fácil. Con todo, habré de mencionar un problema, una dificultad, para la reconstrucción de la historia de la Cooperativa: muchos documentos se habían perdido. Es un problema que afecta a otras muchas empresas y entidades asociativas. La custodia y ordenación de “papeles viejos” es una tarea ingrata, que sólo algunos la entienden como necesaria para conocer el pasado, nuestro pasado. No es bueno perder la memoria de lo que fuimos.

4. ¿Qué enseñanza cree que es la más interesante de este trabajo?

El libro refuerza al cooperativismo olivarero, a la asociación cooperativa. A lo largo de cincuenta años, los propietarios de olivares, al unirse, sortearon, con menos dificultad, la crisis del sector en las décadas de 1960 y 1970 y aprovecharon, con más ventajas, las oportunidades de los últimos decenios. Di-

cho de otra manera, la obra reduce la “imagen negativa” de las cooperativas olivareras andaluzas, al tiempo que fortalece los aspectos positivos de las mismas. Hoy, son “piezas claves” en la cadena de valor del producto.

5. Usted habla al final del libro del “Futuro Incierto”, pero ¿Cuál cree que es la perspectiva que puede desarrollarse en el sector del mundo cooperativo, etc., en los próximos años?

El futuro siempre es incierto, pero, en este caso, me refería a la incertidumbre generada por la disminución de las ayudas y por los cambios en el reparto de las mismas. Entiendo que la extensión del cultivo de los últimos lustros no continuará, no debe continuar, y que las preocupaciones de los olivicultores pasarán por la mejora de los rendimientos en el campo, por la preservación de la calidad en la fábrica, por una mayor participación en el comercio y distribución de los aceites y por la búsqueda de nuevos usos y potencialidades, que los centros de investigación facilitaran. España, primer productor mundial de aceituna, no debería descuidar esta parcela. En asociación, el futuro es menos incierto.

El libro reduce la “imagen negativa” de las cooperativas olivareras andaluzas y fortalece sus aspectos positivos. Hoy, son “piezas claves” en la cadena de valor del producto

6. ¿Cuál cree usted que es el gran éxito de la olivicultura española? ¿Y el reto?

En los últimos años, la olivicultura española ha extendido la arboleda, ha mejorado los rendimientos medios, ha modernizado las almazaras, ha obtenido mejores aceites y ha realizado importantes esfuerzos por comercializar y participar algo más en la cadena de valor del producto. Con cierta perspectiva ha sido un éxito. Todo ello, sin embargo, estuvo muy favorecido por las ayudas y subvenciones, que incrementaron la renta de las explotaciones. El reto de la olivicultura española es y será continuar esta línea de actuación con menos ayudas.



PRESENTAMOS “EL SABOR DE TU TIERRA”

Las recetas del libro están protagonizadas por los ganadores del I Concurso Gastronómico de la Denominación de Origen Estepa

La Denominación de Origen Estepa presentó el 24 de septiembre el libro “El sabor de tu tierra”, una obra que recoge en 30 recetas parte de la tradición gastronómica del territorio amparado por la entidad.

El evento, que tuvo lugar en el salón de actos de Oleoestepa, acogió a más de 200 personas que no quisieron perderse la presentación de este nuevo proyecto donde la Denominación de Origen Estepa ha casado a la perfección el aceite de oliva virgen extra y la gastronomía.

Durante la presentación, Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, expuso a todos los presentes la necesidad de apostar por un buen aceite de oliva virgen extra en la cocina, ya que es uno de los componentes claves que garantizan el éxito de un plato.

“El sabor de tu tierra” es el resultado del concurso de recetas llevado a cabo por la Denominación de Origen Estepa a lo largo de los últimos meses y al que se han presentado más de 200 participantes. El nuevo libro de la Denominación de Origen Estepa está compuesto por las 30 recetas ganadoras del concurso, cuyos autores recibieron un estuche de aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa, un ejemplar de la obra y entraron en el sorteo de 4 fines de semana en cualquier Parador Nacional que, recordemos, tiene en sus mesas el virgen extra amparado por la D.O.Estepa.

Pan campestre, Papas al paseo, Muslo de pollo al azafrán o Bizcocho de aceite de oliva virgen extra son algunos de los exquisitos platos que componen el amplio recetario de “El sabor de tu tierra”. Todos los platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra de las marcas amparadas por la entidad: Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Hacienda Ípora y Las Valdesas.



EL SALÓN DE ACTOS DE OLEOESTEPA SE LLENÓ PARA ASISTIR A LA PRESENTACIÓN DEL LIBRO



JOSÉ MARÍA LORING, PRESIDENTE DEL C.R.D.O.ESTEPA Y EDUARDO PÉREZ, PRESIDENTE DE OLEOESTEPA, HACEN ENTREGA DEL PREMIO A UNA DE LAS GANADORAS

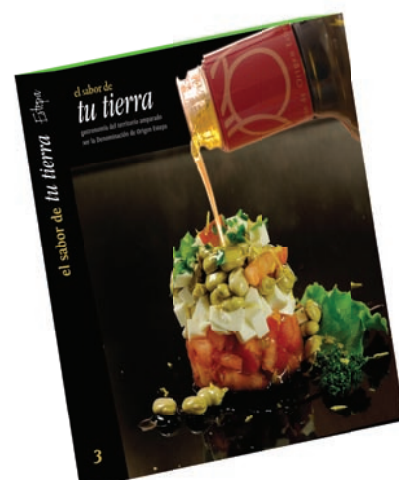
LAS RECETAS DE “EL SABOR DE TU TIERRA”

En las 30 recetas que componen “El Sabor de tu Tierra” podemos encontrar una gran diversidad de platos, y para cada uno de ellos se recomienda uno de los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Estepa, principalmente las variedades hojiblanca y arbequina.

De esta forma, la entidad también pretende transmitir al consumidor que dependiendo de las características que posea una variedad de aceite de oliva virgen extra lo hará más apropiado.

Con esta nueva publicación, la entidad que ampara uno de los mejores aceites del mundo amplía su catálogo, ya que anteriormente ya había sacado a la luz “Los Jóvenes y el Aceite” y “Cocina de Origen”.

Si está interesado en adquirir un ejemplar de “El Sabor de Tu Tierra” puede ponerse en contacto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa en el teléfono 955 912 630 o a través de: comunicacion@doestepa.es



Suspiros de Moro
del libro "El Sabor de tu Tierra"

INGREDIENTES: 6 Huevos, 150 g de Azúcar
Cáscara de Limón, 150 g Harina, Nata montada,
Chocolate fondant, 1 Vaso de Aceite de oliva virgen
extra

PREPARACIÓN: Se separan las claras de las yemas y se montan las claras. Se baten las yemas y se echan las raspaduras de limón, el azúcar y el aceite de oliva virgen extra bien mezclado. Después se agregan las claras montadas, se añade la harina y se sigue removiéndolo hasta tener una masa homogénea. Untamos un molde con harina y aceite de oliva virgen extra, se vierte la masa y se coloca el molde en el horno a 160 grados durante 20 minutos aproximadamente. Cuando se haya enfriado se extrae del molde y se corta en tiras. Ponemos el chocolate en un cazo al baño maría, y cuando se haya derretido lo usamos para cubrir las tiras de bizcocho. Por último se vierte la nata en una manga pastelera y se hacen rizos sobre el chocolate. Finalmente cortamos las tiras del bizcocho en cuadraditos y se sirven.



El Mejor Premio

Los aceites de la Denominación de Origen 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
www.doestepa.es



*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*

Delicia de masa de harina de trigo ligeramente bronceada con néctar de fruto de oliva virgen extra.

(Tostadas)



**Hay un aceite virgen extra
que lo hace todo más especial**

*Producir nuestro propio aceite bajo estrictos controles de calidad
y pertenecer al Consejo Regulador de la D.O. Estepa, nos hace
ser el virgen extra más reconocido. Y eso, se nota en tus platos.*

Primer Premio Diputación Provincial de Sevilla 2010



El virgen extra más reconocido