

Frutado Intenso

TRIMESTRAL PERIÓDICO INDEPENDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA Nº2 JULIO 2006

Rafael Escuredo,
I Embajador
de la D.O. Estepa



XII Fiesta
Comarcal del
Aceite de
Oliva Virgen



Oleoestepa
recibe premios
importantes a
su calidad



Noticias de la
Denominación
De Origen
Estepa

MOLINO LISTELO PIERALISI



Planta para una producción de 24.000 kg./hora de aceituna

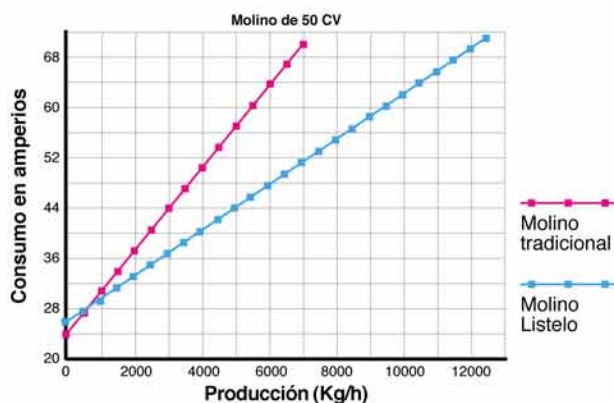
Tecnología pensada para:

- Aumentar la calidad del aceite obtenido
- Reducir el consumo de energía

GRAN CAPACIDAD DE MOLIENDA

- Producciones superiores a 10 Tm/hora
- Cámara de molienda hermética
- Velocidad variable del martillo
- Sin adición de agua, cualquiera que sea la granulometría de molienda prefijada
- Mínima aireación de la pasta molturada

Gráfico relación consumo/producción



PIERALISI
ESPAÑA S.L.

FÁBRICA: Avda. Alcalde Caballero, 69. 50015 ZARAGOZA (España). Tel. 976 46 60 20 - 976 51 53 11
Fax Direc. Admón. y Ventas: 976 73 28 16 - Fax Tec. Post-Venta: 976 51 53 30

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



EDITA:

C.R.D.O. Estepa
Pol.Ind. Sierra Sur-Centro de Empresas
41560 Estepa (Sevilla)
Telfn. y Fax: 955 912630
Email: secretaria@doestepa.es

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN:

José Carlos Sánchez Morilla

CONSEJO EDITORIAL:

José M^a Loring Lasarte
Álvaro Olavarria Govantes
Eduardo Pérez Pérez
Moisés Caballero Páez

IMPRENTA:

Artes Gráficas Cosano

DEPÓSITO LEGAL

SE-4622-05

El Consejo Regulador de la D.O.Estepa
agradece el trabajo de todos sus colaboradores:

Álvaro Olavarria Govantes
Quiliano Jaráiz
Laura Roda
Emilio Rodríguez
Nicolás Pariente
Juan Martínez
José Manuel López
Fundación del Colegio de Médicos de Sevilla



Un nuevo número de “Frutado Intenso” sale a la luz cuando han transcurrido 3 meses desde el último número y muchas son las cosas que han sucedido a lo largo de este periodo.

De especial relieve ha sido la XII Feria Comarcal de Aceite de Oliva Virgen Extra “Oleoestepa” que edición tras edición, está consolidando el peso y la categoría que el sector olivarero de esta comarca representa dentro del sector del aceite de oliva a nivel nacional e internacional.

Muchos han sido los elogios que la organización ha recibido al congregarse a las más importantes referencias aceiteras de nuestro país. Desde estas líneas el Consejo Regulador felicita y agradece el papel que Oleoestepa nos ha brindado en su Feria Comarcal; destacar el nombramiento del I Embajador de la Denominación de Origen Estepa, cargo que ha recaído en la persona de D. Rafael Escudero Rodríguez, paisano de esta tierra y de reconocida trayectoria y valía.

Un papel y un trabajo del Consejo centrado en estos meses especialmente en consolidar los objetivos de este año: afianzar el nuevo sistema de control de calidad y avanzar en la promoción de nuestros aceites y territorio.

En materia de calidad los resultados están siendo extraordinarios, lo que ya es una tónica general de nuestra comarca; numerosos premios están avalando a las entidades y a los olivareros que con su esmerado esfuerzo fabrican unos reconocidos y alabados aceites de Oliva Virgen Extra a nivel nacional e internacional. Desde estas sencillas líneas nuestra felicitación a todas las cooperativas y entidades que han sido premiadas y reconocidas este año.

Todo ello no sería posible sin la brillante trayectoria del laboratorio de Oleoestepa que, año tras año, garantiza la calidad de nuestro zumo de oliva.

Finalmente, todo este proyecto se promociona a través de acciones de patrocinio y promociones que el Consejo lleva a cabo. Como tendréis ocasión de ver en el periódico, no son pocas las actuaciones que desde el propio Consejo, a través de su Escuela del Aceite, o en colaboración con otras entidades se están llevando a cabo: catas, charlas a escolares o amas de casa, son algunas de las acciones que venimos desarrollando y que están encaminadas a promover el consumo del aceite de oliva virgen extra Denominación de Origen Estepa.

Además de la salud, la gastronomía y la seguridad alimentaria, el Consejo está apostando también por el comercio y nuevas iniciativas como el “Oleoturismo”, que aportarán su granito de arena al desarrollo de los olivareros de esta comarca. En definitiva avanzamos poco a poco pero con paso firme, construyendo esta realidad olivarera de primer nivel que es la comarca de Estepa y Puente Genil.

JOSÉ MARÍA LORING LASARTE

PRESIDENTE DEL C.R.D.O.ESTEPA





La miopía en el comercio de aceites

Cuando organicé el programa del ciclo de conferencias de la XII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen de Oleostepa, (30 y 31 de marzo de 2006) trabajé por conseguir que asistieran como ponentes, altos responsables de diferentes organismos públicos y empresas privadas, para que nos expusieran su visión sobre el presente y futuro de la economía agraria, y especialmente del sector del aceite de oliva.

Por razones de espacio, sólo voy a destacar algunos aspectos de lo allí expuesto por los ponentes, con el fin de transmitirles algunas inquietudes que requerirán actuaciones conjuntas de todo el sector aceitero español:

D.Tomás García Azcárate, Jefe de la Unidad Aceite de Oliva y productos Hortícolas, de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la

“Los miopes son aquellos que no ven más allá de la oportunidad del momento y están encantados de la escalada de altos precios en origen, y que con su comportamiento colaboran en fomentar las plantaciones de olivar en países que se convertirán en competidores”

Comisión Europea, pidió en su intervención en las jornadas, que asumiéramos la responsabilidad en el comercio quienes somos líderes en la producción mundial del aceite de oliva, que en definitiva somos los que más nos jugamos. D.Tomás, con su forma directa, sin rodeos para decir las cosas, manifestó que hay “diferentes tipos de individuos en el comercio de aceites”:

Los gestores de mercado”: que desean y trabajan por la estabilidad de precios, para conquistar mercados y son defensores de las reglas impuestas por la UE y por tanto por la aplicación de los mecanismos reguladores.

“Los liberales” que no quieren intervención de ningún tipo, sólo que el mercado y sus operadores, actúen sin ningún tipo de limitaciones, independientemente de las consecuencias futuras.

“Los miopes”, que son aquellos que no ven más allá de la oportunidad del momento y están encantados de la escalada de altos precios en origen, y que con su comportamiento colaboran en fomentar las plantaciones de olivar en otros países, a la vista de los precios alcanzados, que se convertirán en nuestros nuevos competidores en unos años. Estos miopes, pedirán que mañana se activen los almacenamientos privados para frenar la caída de precios en cosechas importantes.



En la misma línea, intervino D.Mariano Iñigo, del grupo SOS Cuétara, para decirnos que como empresa líder mundial en ventas de aceites de oliva, necesitan trabajar en un círculo virtuoso donde la estabilidad en los precios y calidad de sus productos, generan valor añadido y aumento de ventas, que a su vez parte de los beneficios generados permiten retroalimentar nuevamente el sistema



“La seguridad alimentaria es innegociable. Desde el campo hasta la mesa no podemos bajar la guardia, y cada vez pesarán más las decisiones de los Departamentos de Calidad y Medio Ambiente en nuestras empresas.”



y hacer acciones de comunicación y promoción del producto para volver a ganar nuevos mercados.

D.Horacio González Alemán, Director de Relaciones Internacionales de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, tras hacer una radiografía de la cadena agroalimentaria en Europa, y describirnos el entorno en el que nos movemos, especialmente muy dependientes de las ayudas de la PAC, nos alerta del fin de éstas, al menos como las conocemos hasta ahora y nos da las siguientes ideas para afrontar los continuos cambios:

Reflexionar sobre la dimensión de nuestra empresa, de manera que sea capaz de hacer frente a los objetivos y retos marcados con éxito.

Abrirnos a nuevos mercados fuera de nuestras fronteras. Garantizar en nuestros productos la seguridad alimentaria y salud de los mismos, haciendo continuos esfuerzos por mejorar siempre la calidad.

Sirvan estos apuntes, resumen de las intervenciones en nuestras jornadas de la Fiesta del Aceite, para concluir:

La Política Agraria Comunitaria (PAC) está cambiando en la dirección de reducir o eliminar las ayudas a la agricultura y a las inversiones en “ladrillos” de empresas, a cambio de complementos o compensaciones por gestión del medio ambiente y sostenibilidad de las explotaciones, y de otro lado ayudas a empresas para su fortalecimiento vía crecimiento, formación, I+D+I, internacionalización, etc.

La seguridad alimentaria es innegociable. Desde el campo hasta la mesa no podemos bajar la guardia, y cada vez pesarán mas las decisiones de los departamentos de Calidad y Medio Ambiente en nuestras empresas.

La alta volatilidad de los precios en el aceite de oliva es el peor enemigo de todos los elementos que componen la cadena alimentaria. La estabilidad de precios da confianza y genera ventas, que a su vez aportan valor.

Ahora más que nunca, necesitamos cooperativas fuertes, bien dimensionadas, competitivas y que den respuesta a las necesidades de nuestros agricultores.

Por último, la promoción genérica del aceite de oliva español fuera de nuestras fronteras y la investigación y difusión de sus efectos beneficiosos para la salud, no pueden esperar más. La extensión de norma de la Interprofesional del Aceite de Oliva, para constituir fondos que financien estas actividades, pienso y deseo que verán la luz muy pronto.

Quiero trasladar optimismo a quienes viven del cultivo del olivar. Tenemos grandes oportunidades de crecimiento del consumo de aceite de oliva en el mundo, incluso con la enorme cantidad de nuevas plantaciones de olivar, pero debemos de ser responsables y mirar y trabajar más por el medio y largo plazo.

Santa Bárbara siempre la tendremos ahí, pero más vale no tener que implorarla.





ESTE VIRGEN EXTRA
ES DELICIOSO



ÉSTE,
MAGNÍFICO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA **ESTÁ DE LUJO**

Elige CALIDAD CERTIFICADA,
el sello que distingue a nuestros
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía
al máximo



Rafael Escuredo Rodríguez

I Embajador de la D.O. Estepa

D.O.: Recientemente ha sido nombrado I Embajador de la Denominación de Origen Estepa, ¿cuál serán sus funciones?

R.E.: Ajustarme a la política de la casa y defender sus proyectos. No descarto el aportar ideas tendentes a la promoción y defensa de la D.O. de Estepa.

D.O.: Como abogado estará acostumbrado a defender todo tipo de casos; qué estrategia usará para convencer al jurado más duro (los consumidores) de que elijan el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa, ¿cómo lo haría?

R.E.: Lo prueben, que lo comparen y que, después, decidan libremente con cual se quedan. También les diría que el precio, a veces, con ser importante, no lo es todo. No olvidemos que la excelencia de un producto como el que represento sirve, no solo para disfrutarlo, sino que ayuda a mantener nuestra salud.

D.O.: ¿Qué se siente al representar el “oro líquido” que ha sido fruto del trabajo de más de 4500 familias?

R.E.: Responsabilidad y orgullo. Soy muy consciente de que ni puedo ni debo defraudarles.

D.O.: El premio más reciente que ha recibido como escritor ha sido el Premio Andalucía de la Crítica en la modalidad narrativa por “Leonor, mon amour”. ¿Tiene pensado escribir alguna obra basada en personajes, tierra y tradiciones de nuestro territorio?

R.E.: Tengo en el telar una novela cuyos personajes son andaluces, anclados en un pasado que les pasa factura y que profundiza en el miedo, uno de los males de nuestro tiempo.

D.O.: Por último, ¿puede decirme que representan para usted las siguientes palabras?

Madrid: Oportunidades

Andalucía: la modernidad que llega

Estepa: una ciudad con futuro



C
o
n
c
u
r
s
o

1. ¿Qué tipo de aceite consume normalmente en su hogar?

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de Oliva Normal

Aceite de Girasol

Aceite de Orujo

☐
☐
☐
☐

2. ¿Por qué motivo compra ese tipo de aceite?

Por su sabor

Precio Adecuado

Dieta/Salud

Es el que encuentra en su lugar de compra

Otros Motivos

☐
☐
☐

1. ¿Qué marca de aceite de oliva consume normalmente?

Envíe las respuestas al Aptdo. de Correos 181 de Estepa (Sevilla) con sus datos personales y entrará en el sorteo de una caja de 4 Latas de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa.

La persona premiada en el anterior número fue José Antonio Martín Guerrero (Marinaleda).





La Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa

El objetivo principal del proyecto es extender la cultura del aceite de oliva virgen extra

La “Escuela del Aceite” es uno de los proyectos más ambiciosos de los que se han puesto en marcha por la Denominación de Origen Estepa. Empezó a andar prácticamente desde la creación de la entidad, a finales de 2004, y debido a su gran aceptación, continúa desarrollando acciones con el objetivo de extender la cultura del aceite entre los consumidores.

La idea surgió tras realizarse un estudio y detectarse que los consumidores no sabían distinguir un aceite de gran calidad del que no lo es. Además, este estudio reveló que existían multitud de creencias sobre el aceite de oliva que no eran del todo ciertas. Entre éstas creencias detectamos que, por ejemplo, los consumidores no conocían las diferencias entre el aceite de oliva y el aceite de oliva virgen extra, aspecto determinante para entidades que, como nosotros, apostamos por la calidad del producto. Además, aspectos como el color, la acidez, la aparición de “pulpa” en el aceite envasado, el proceso de producción, etc., son conceptos sobre los que el consumidor no estaba totalmente informado.

Con la Escuela del Aceite hemos pretendido dar respuesta a todas esas preguntas y, con un método ameno y muy didáctico, estamos mostrando a multitud de colectivos procedentes de todo el mundo, la riqueza de un producto del que España es la primera productora mundial.



“Los consumidores no conocen muchos aspectos relacionados con el aceite de oliva virgen extra, y la Escuela del Aceite se ha creado para dar respuestas a todas esas preguntas”



Alumno del curso de cata probando un aceite de la D.O.Estepa

“La Escuela del Aceite” es un proyecto dirigido a todos los consumidores, y sus acciones más importantes son:

- Charlas Informativas
- Desayunos Molineros
- Visita a Almazaras
- Visita a Envasadoras
- Catas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Cursos de Formación
- Asistencia a Ferias

Todas estas acciones están dirigidas a que los consumidores conozcan el proceso de producción y sepan diferenciar las cualidades de un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad de otro que no lo es.

Durante los 3 primeros meses de 2006 se han realizado actividades como las siguientes:

1. Hemos recibido a dos grupos de alumnos del programa internacional de negocios de la CIEE (Council On International Educational Exchange), a los que, durante su visita a una de las almazaras pertenecientes a la D.O.Estepa,





Cata de Aceite en el Centro de Día de Mayores de Casariche

se les explicó in situ todo el proceso de producción, y se les ofreció una charla informativa y una cata de aceite de oliva virgen extra.

2. Se han llevado a cabo desayunos molineros con multitud de alumnos de diferentes colegios como el Colegio Público "San Plácido" de Badolatosa, el Colegio Público "Los Remedios" de Estepa, además de otros centros escolares de toda Andalucía. Durante estos desayunos se explica a los alumnos las propiedades tan beneficiosas que tiene el aceite de oliva virgen extra para la salud.



Desayuno Molinero con los escolares de Corcoya

3. En la envasadora-comercializadora Oleoestepa se ha recibido a los alumnos del colegio Sagrado Corazón de Málaga, a los que se les expuso todo el proceso de producción y envasado del aceite de oliva virgen extra.

4. También hemos llevado a cabo catas de aceite de oliva virgen extra y charlas informativas con el colectivo de personas mayores, como la jornada que celebramos con el Centro de Día de Mayores de Casariche.

5. Hemos asistido a ferias como "Sevilla son sus pueblos", "I Festival del Aceite de Oliva Virgen Extra y la Aceituna de Mesa" o "Alimentaria", donde respondemos a las cuestiones que nos plantean los visitantes acerca del "zumo de aceitunas".

Son multitud de acciones las que llevamos a cabo en la misma línea, aunque creo que no es necesario que las enumere todas por ser de la misma naturaleza.



Visita de alumnos de la CIEE a una almazara de la D.O.Estepa

Además, debo añadir que desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se edita trimestralmente la revista "Frutado Intenso", donde se ofrece amplia información sobre el "oro líquido". Podemos afirmar que la Escuela del Aceite es un proyecto que está teniendo éxito y que lleva un extenso camino recorrido; a pesar de esto, desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa estamos trabajando para llegar a más personas y con cada vez mejores medios que posibiliten que la información llegue de la forma más eficiente



Visita de alumnos franceses a la S.C.A.Ntra.Sra. de la Paz



Diario de la D.O. Estepa

LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA D.O.ESTEPA ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO



Las marcas de aceite de oliva virgen extra Oleoestepa y Puricón, ambas amparadas por la Denominación de Origen Estepa, han sido seleccionadas entre las mejores de España e incluidas en L'Extravergine 2006, Guida Ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata.

La guía, de periodicidad anual, es una selección de los mejores aceites de oliva del mundo, y es elaborada por Marco Oreggia, famoso catador de aceites y vinos.

Los esfuerzos que están realizando ambas marcas en favor de la calidad han hecho que la prestigiosa guía los incluya y los defina de la siguiente forma:

Oleoestepa: Se presenta a la vista de un bello color amarillo dorado intenso, puro; se presenta al olfato compuesto y elegante, dotado de ricas notas vegetales.

Puricón: A la vista se presenta de un bello color amarillo dorado intenso, con ligera opacidad; al olfato se ofrece amplio y complejo, dotado de intensos olores frutados, melocotón entre ellos.

LA D.O.ESTEPA HA PATROCINADO NUMEROSOS EVENTOS COMARCALES



La D.O.Estepa ha patrocinado diferentes iniciativas que se han desarrollado dentro de la comarca. De esta forma, hemos apoyado la celebración de eventos como "El Día de la Bicicleta" y la "I Jornada Comarcal de Juventud" en Estepa, las "10ª Jornadas Andaluzas de Pediatría" en Sevilla, o el "Mes Cultural de Badolatos y Corcoya" en las citadas localidades. Además de éstas, han sido muchas más las iniciativas que se han apoyado desde la Denominación de Origen, que apuesta claramente por el desarrollo del territorio.



LA D.O.ESTEPA ASISTE A FERIAS PARA PROMOCIONAR NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Las ferias son un importante escaparate para promocionar el aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil. Por este motivo, la D.O. ha acudido a importantes eventos nacionales como "Sevilla son sus Pueblos", "SICAB", "FERCOSUR", "Alimentaria", el "I Festival del Aceite de Oliva Virgen", "Salón Internacional del Gourmet", "Turiarte: VII Feria de Turismo, Artesanía y Productos Locales". Además, a nivel internacional hemos asistido, por ejemplo, a la "IV Feria do Aceite de Vale de Vargo" celebrada en Portugal.

Diario de la D.O. Estepa

La Olivarera de Pedrera ha sido galardonada este año con el VIII Premio al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla, otorgado por la Diputación de Sevilla. A su vez, Arbequisur ha obtenido el segundo puesto en esta edición del mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia. Ambas cooperativas estás asociadas a Oleoestepa y están realizando una gran labor en favor de la calidad del producto



I y II Premio de la Diputación de Sevilla
24 de Febrero de 2006

La Cooperativa Olivarera de Pedrera, asociada al grupo Oleoestepa, ha recibido el premio al mejor aceite de oliva virgen extra en su categoría de "frutado verde dulce", que otorga el Ministerio de Agricultura y Pesca en su IX edición de los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra españoles



I Premio del Mapa "Frutado Verde Dulce"
4 de Mayo de 2006



La D.O. Estepa se mueve...

Turismo, Salud, Gastronomía y un club de amigos serán las grandes líneas de actuación

En páginas anteriores has podido ver parte de las acciones que la entidad ha llevado a cabo durante el presente año, pero con el objetivo de seguir extendiendo el conocimiento de nuestro aceite de oliva virgen extra la D.O. está planificando diferentes acciones y llegando a importantes acuerdos que te contaremos en el presente artículo. Turismo, Salud, Gastronomía y fidelización serán las grandes líneas de trabajo en las que la D.O. realizará los mayores esfuerzos para promocionar uno de los mejores virgen extra del mundo.

Turismo. Es de sobra conocida la riqueza que produce el turismo y la “catapulta promocional” que puede suponer fuera de nuestras fronteras el hecho de integrarnos en proyectos relacionados con el flujo de visitantes nacionales y extranjeros; en este sentido, la D.O. ha decidido integrarse en el proyecto de “Gastronomía Tradicional como Impulso del Patrimonio Cultural” (GASTRA), que ha impulsado Turismo de la Provincia de Sevilla. De esta forma, los aceites de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil estarán presentes en un proyecto que surge para utilizar nuestra rica oferta gastronómica como atractivo para un turismo especialmente sensibilizado con ella. La participación en GASTRA permitirá a los aceites de oliva virgen extra de Oleoestepa, Puricón, Ipora y Las Valdesas formar parte de un club de productos selectos que serán especialmente promocionados. La filosofía de este club, cuya temática será la artesanía, la restauración y el alojamiento, es ofrecer al turista un paquete a la carta, es decir, ofrecerle un listado de sitios donde alojarse, qué productos gastronómicos puede degustar o qué lugares puede visitar, para que él mismo se confeccione su propio itinerario. En este proyecto nos acompañan otras entidades como la Diputación de Jaén, el Patronato Provincial de Turismo de Córdoba, la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, la Agencia de Desarrollo Regional do Vale do Ave de Portugal o la Office de Tourisme du Piermont Oloronais de Francia. Además de este proyecto, la D.O. Estepa tiene la intención de poner en marcha uno más ambicioso que supondría para la comarca un impulso turístico de vital importancia; se trata de la creación de un centro de interpretación cultura del aceite de

oliva que aúne toda la tradición olivarera de la comarca y haga gala de todos los elementos innovadores relacionados con el sector del “oro líquido”. El Centro de Interpretación tiene el objetivo de convertirse en uno de los principales referentes turísticos del “Corazón de Andalucía”, y contará con tecnología de primera línea y elementos de tradición olivarera. Lejos de ser únicamente un museo, el Centro de Interpretación contará con un restaurante muy cuidado, un salón de actos para la organización de presentaciones, una sala para la realización de show-cooking por parte de cocineros de reconocido prestigio y diferentes atractivos para los visitantes. La iniciativa tendrá proyección nacional e internacional, ya que se llegará a un acuerdo con diversos turoperadores para que el Centro de Interpretación Cultural del Aceite de Oliva Virgen Extra se convierta en una de las visitas “obligadas” para el turista en la ruta Sevilla-Málaga o Sevilla-Granada y viceversa. Esta ambiciosa apuesta por parte de la Denominación de Origen Estepa es la muestra más importante de que la entidad apuesta por el aceite de oliva virgen extra como elemento de desarrollo de la comarca y de creación de riqueza para un pueblo que durante incontables generaciones ha mimado al fruto de olivo.



Salud. La D.O.Estepa está trabajando en la puesta en marcha de un acuerdo con la Delegación de Salud del Ayuntamiento de Sevilla. La firma del convenio entre las dos entidades convertiría a nuestro aceite de oliva virgen extra en el producto saludable de referencia dentro de todas las actividades desarrolladas en este sentido por el organismo público. Así, podríamos trasladar las cualidades de nuestro “zumo de aceitunas” a los más de dos mil niños que participan en el programa “dieta saludable” que organiza la Delegación de Salud todos los años. Durante el programa, se enseña a todos los participantes a implantar una dieta saludable en su vida diaria, consumiendo productos con cualidades tan ricas para el organismo como el aceite de oliva virgen extra de la D.O.Estepa. Además, participaremos en programas como los “desayunos mediterráneos”, que el organismo público desarrolla entre las personas mayores y otros colectivos.

Gastronomía. En este sentido, la D.O.Estepa está trabajando en un acuerdo con la prestigiosa Escuela de Hostelería “La Taberna del Alabardero”, con la que desarrollará diferentes actividades con el objetivo de promocionar nacional e internacionalmente la riqueza gastronómica de nuestro aceite de oliva virgen extra. Además, la D.O. será la patrocinadora de una sala de cata de aceite de oliva virgen extra que estará ubicada dentro de “La Taberna del Alabardero”, y que será utilizada por destacadas figuras de la gastronomía presente y futura. Podemos afirmar que nuestro aceite de oliva virgen extra se ha convertido en uno de los productos de referencia de una de las mejores Escuelas de Hostelería del mundo.

Fidelización. En este sentido, la D.O.Estepa está planificando la creación de un club que ayudará a extender el conocimiento sobre el aceite de oliva virgen extra de nuestro territorio entre todos los consumidores. Bajo el paraguas de “Amigos de la Denominación de Origen Estepa” se llevarán a cabo acciones promocionales para conseguir un amplio número de socios que nos permita personalizar todas las comunicaciones que realicemos sobre nuestro “zumo de aceitunas”. A todas aquellas personas que se decidan a hacerse “Amigo de la D.O.Estepa” se le enviarán informaciones periódicas, obsequios, muestras de producto,..., y además, se les invitará a visitar nuestras instalaciones para hacerles partícipes del proceso en el que trabajan más de 4500 familias y que da lugar a uno de los

mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Además de las grandes líneas mencionadas anteriormente, la D.O.Estepa va a llevar a cabo, entre otras cosas, la colocación de una valla promocional en la A-92 y otra junto a la estación de Servicio de Estepa colindante también con la A-92.; se van a restaurar aquellas otras vallas que habían sufrido algún destrozo; por otra parte, se está consolidando la estructura de vigilancia y control del aceite de oliva virgen extra que se produce, lo que permitirá que no se produzca una relajación en los parámetros de calidad vigentes y sigamos siendo considerados como uno de los aceites de oliva virgen extra más premiados. No podemos olvidar en este apartado de la promoción los nuevos objetos que estamos preparando para la campaña de navidad, reforzando todos elementos necesarios para consolidar nuestros aceites como exponentes de magníficos regalos, igualmente dentro de la consolidación de nuevas herramientas de trabajo el C.R.D.O. Estepa, se ha reforzado con un archivo fotográfico con el que trabajará mucho mejor las campañas promocionales; se ha traducido nuestro video corporativo al inglés y francés con vistas al mercado y a los visitantes extranjeros, se está trabajando en una guía pedagógica para el próximo curso escolar, se está apoyando a todos los municipios de la Denominación de Origen Estepa con la participación en las revistas locales que nos lo solicitan, así como en proyectos de divulgación. Otro tema importante son dos convenios que verán la luz a comienzos de la próxima campaña en concreto con el Patrimonio Comunal Olivarero y con Prodetur S.A. (Turismo de la Provincia), que permitirán una mayor difusión y promoción de nuestros aceites. Además pretendemos presentar nuestros muy premiados aceites en Madrid con motivo de la consolidación de nuestra embajada.

En definitiva como puedes observar, la Denominación de Origen Estepa continúa trabajando por la promoción del aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil, esfuerzos que están consiguiendo frutos que podemos observar, entre otras cosas, en la frecuente aparición de la entidad en medios de comunicación. Desde la entidad queremos animar a todos a seguir trabajando en la misma línea y prometemos seguir realizando todos los esfuerzos necesarios para que el fruto del trabajo de más de 4500 familias sea reconocido en todos los rincones del mundo.



XII fiesta comarcal del aceite de oliva virgen



Vallejo afirmó que el aceite de oliva virgen extra es un factor fundamental para el desarrollo rural y uno de los motores económicos de Andalucía.



Pérez Saldaña habló de la evolución que ha tenido Andalucía y aplaudió a Oleoestepa por ser un ejemplo de cómo trabajar y desarrollar el potencial de nuestro entorno.

Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, celebró la XII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen.

La fiesta, de carácter bianual, está convirtiéndose en un referente para los profesionales del sector del aceite de oliva. Bajo el título “nuevos tiempos para el olivar, industrias transformadoras y comercializadoras de aceites; nuevos posicionamientos y estrategias de cadena”, el evento ha sido un éxito tanto en la asistencia como en la calidad de las ponencias y presencia de expositores.

Durante las dos jornadas, ponentes de relevancia mostraron sus opiniones sobre el presente y el futuro del sector.

INAUGURACIÓN Y PRIMERAS PONENCIAS

El Consejero de Innovación, Ciencia y empresa, Francisco Vallejo Serrano fue el encargado de inaugurar la feria. Junto a él se encontraban el Viceconsejero de Innovación, Jesús Rodríguez Román; el alcalde de la localidad, Juan García Baena y el Presidente de Oleoestepa, Eduardo Pérez Pérez.

Vallejo afirmó que la innovación “es un elemento muy importante para garantizar la competitividad del olivar andaluz” y demandó que, al igual que está haciendo Oleoestepa, todas las empresas del sector deben incorporar las nuevas tecnologías con el objetivo de mejorar la gestión de las cooperativas y aumentar la calidad de los productos a lo largo de todo el proceso.

Además, el Consejero destacó que el sector olivareño es clave en el desarrollo económico. “Ante todo se debe innovar, el conocimiento es el motor en el desarrollo de las empresas”.

Tras la inauguración, Álvaro Olavaria, Director Gerente de Oleoestepa, destacó que “pretendemos, con la participación de las personas que nos acompañan, hacer un análisis global de la nueva situación que vivimos o vamos a vivir en el cultivo del olivar, la industria transformadora y comercializadora”. Continuos cambios de una sociedad. Olavarría dio paso a las diferentes ponencias, que en su primera jornada comenzaron con una mesa que

trataba sobre el Sistema de Pago Único por Explotación, moderada por Rafael Sánchez de la Puerta de Díaz, Director Gerente de FAECA Andalucía, y que contaba con las siguientes ponencias Condicionabilidad y Servicio de Asesoramiento a Explotaciones (Antonio Caro Calvo, Ingeniero Agrónomo de Servicios Técnicos de ASAJA Sevilla) y Derechos y Ayudas Régimen Pago Único (Eduardo Chacón Solís, Abogado de Servicios Jurídicos Oleounión).

Durante la celebración de esta mesa, Antonio Caro Calvo afirmó que cada vez existen mayores exigencias y controles medioambientales para la percepción de las ayudas y venta de producción, que existe incertidumbre ante la puesta en marcha de la condicionalidad debido a la falta de indicadores que eliminan arbitrariedad y coordinación sobre las autoridades de control, y que ante este panorama se ha dado una respuesta global a través de la puesta en marcha de los sistemas de producción integrada y los servicios de asesoramiento a explotaciones.

Tras la anterior intervención, Eduardo Chacón Solís explicó a los asistentes el Régimen de Pago Único, haciendo hincapié en las formas de acceso al régimen, alegaciones y derechos, además de realizar una clara exposición acerca de la Declaración y Uso de superficies en el Pago Único, y especificar cómo, cuándo y dónde se tramita.

La primera jornada se cerró con una conferencia titulada “El olivar competitivo. Preparados para el mañana”, protagonizada por D. Miguel Pastor Muñoz-Cobo (Investigador del CIFA de Córdoba) y Vitorino Vegas Macías (Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía). Ambos hablaron de que las exigencias de la sociedad obligan cada vez más a instaurar técnicas que mejoren la producción, hacer un uso óptimo del medio productivo, mejorar la eficiencia de los factores de producción y emplear técnicas que cuiden el medio ambiente y garanticen la seguridad alimentaria.

La segunda jornada de la XII Fiesta Comarcal del



Aceite de Oliva Virgen contó también con ponentes de prestigio. Abrió el turno de conferencias Antonio Martín Mesa, Presidente de la Sociedad Rectora del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva, S.A., que defendió la existencia de un Mercado de Futuros del Aceite de Oliva alegando que éste dota de transparencia al mercado, transfiere el riesgo de la volatilidad de los precios, incrementa la eficiencia y los beneficios potenciales.

Tras la intervención de Antonio Martín Mesa, se abrió un panel de Debate compuesto por varias ponencias: Economía Española. Perspectivas y Retos, a cargo de Julián Cubero Calvo (Servicios de Estudios BBVA), ¿Qué nos depara a medio y largo plazo la política agraria comunitaria?, dirigida por Tomás García Azcárate (Jefe de Unidad Aceite de Oliva de la Dir.Gral.Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea), Oportunidades y Amenazas en el Comercio del Aceite de Oliva, expuestas por Mariano Iñigo (Directivo del Grupo SOS Cuétara), y Claves para la industria agroalimentaria de hoy, llevada a cabo por Horacio González Alemán (Director de Relaciones Internacionales de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).

En este panel de debate se defendió el papel de líder que debe representar España en el sector del aceite de oliva, ya que supone el 45 % de la producción mundial. Además, se animó a todos los presentes a que los beneficios obtenidos repercutan en calidad y promoción, ya que según algunos ponentes, son las claves del desarrollo de las marcas pertenecientes al sector. También estuvo presente la importancia que representa el sector del aceite de oliva para la economía española, principalmente la andaluza, por lo que se defendió la idea de una visión a medio largo plazo dentro del sector para convertirlo en lo más competitivo posible y dar solidez a un pilar fundamental dentro de nuestra economía.

Los actos de clausura fueron presididos por el Excmo.Sr.D. Isaías Pérez Saldaña, Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que destacó la importancia que el aceite tiene en la economía Andaluza, “el aceite hace que la balanza comercial de Andalucía vaya más equilibrada”, afirmó. Resaltó además que la búsqueda de los mercados es importante, “estamos ante una apuesta por el futuro”.

Según Pérez Saldaña nuestra comunidad no hace muchos años era marginal y actualmente ha evolucionado bastante, “eso ha sido gracias a los andaluces, y Oleoestepa es un ejemplo de cómo trabajar y desarrollarse desde aquí”



El cierre de esta jornada tuvo como acto destacado el nombramiento del abogado estepeño y ex presidente de la Junta de Andalucía, Rafael Escuredo, I Embajador de la Denominación de Origen de Estepa.

“Tú Rafael el mejor de los poetas que tenga el aceite con tu narrativa, el mejor embajador”. Con estas palabras definió Isaías Pérez Saldaña, Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía al actual Embajador de los aceites de oliva de la Denominación de Origen de Estepa, Rafael Escuredo. Y es que para este abogado de sesenta y dos años haber recibido este nombramiento ha sido todo un honor y una gran responsabilidad, “acepto ser Embajador porque considero que hay muchas cosas que defender en Andalucía, haré todo lo que pueda, todo lo que me pidan desde el sentimiento” Además, como colofón al evento se hizo entrega del galardón Oleoestepa 2006 a EXTENDA por sus aportaciones a la comercialización del aceite de oliva andaluz y se otorgaron los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra entre las cooperativas asociadas a Oleoestepa.

Campaña 2003-2004

Accésit: **Olivarera de Pedrera**

2ª Mejor Bodega: **S.C.San José de Lora de Estepa**

1ª Mejor Bodega: **S.C.Arbequisur**

Campaña 2004-2005

Mejor Depósito: **S.C.Arbequisur**

3ª Mejor Bodega: **S.C.Sor Ángela de la Cruz**

2ª Mejor Bodega: **S.C.San José de Lora de Estepa**

1ª Mejor Bodega: **S.C.Arbequisur**

Campaña 2005-2006

Mejor Depósito: **S.C. Purísima de Herrera**



XII fiesta comarcal
del aceite de oliva virgen

Talleres J. Quirós

Reparación y Venta de Maquinaria Agrícola

Pol.Ind. Sierra Sur, c/Ajonjolí,28 Estepa (Sevilla)

Teléfonos: 955 912 886 - 666970516

Continúas ofertas en tractores
John Deere
Seminuevos, totalmente
garantizados y nuevos "O" horas

Financiamos hasta el 100 %

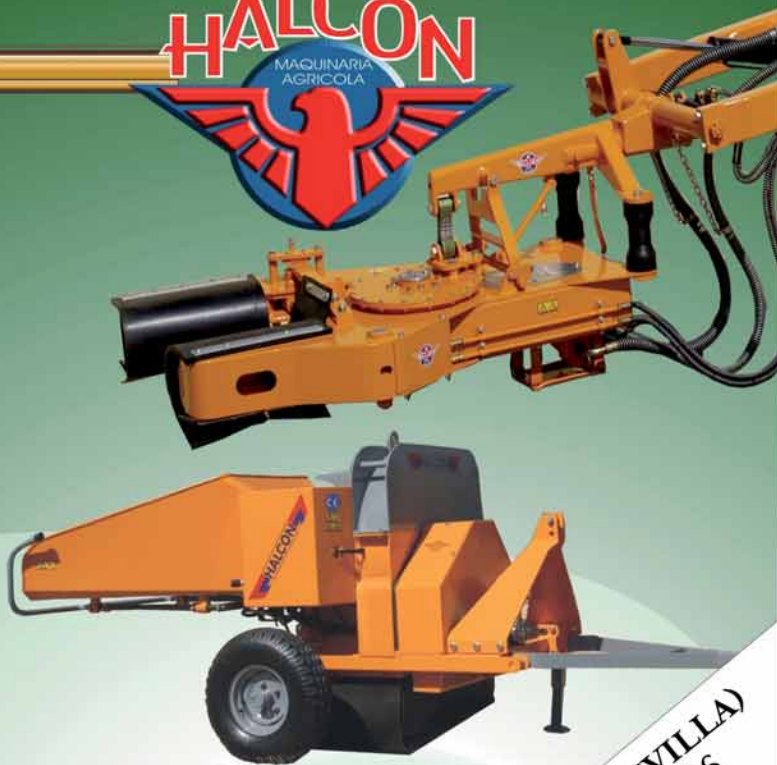
Tipo de interés altamente competitivo, consúltenos

Pagos Anuales



Picadoras de ramas

Picadoras de ramas



EXPORT AGRICOLA S.L.

Fábrica de maquinaria agrícola

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Beas de Segura,5
Telf: 953 28 07 87 - 629 76 21 55 Fax: 953 28 18 74
Apartado 418 23009 - JAÉN - ESPAÑA
E mail: exportagricola@yahoo.com
www. Halconagricola.com



ESTEPA (SEVILLA)
955 91 28 86

Antonio Quirós Cruz
SERVICIO TÉCNICO
Distribuidor Comarcal
Exclusivo

Hablamos de calidad con Laura Roda

Responsable de Calidad y Medio Ambiente de Oleoestepa S.C.A.

La fritura y el aceite de oliva virgen extra



La fritura es una práctica muy antigua y habitual de preparar los alimentos en nuestra cultura mediterránea, por lo tanto creo que será muy útil para los lectores profundizar en una serie de aspectos para realizar correctamente la fritura y por qué debe utilizarse el aceite de oliva virgen extra.

La fritura es un proceso de calentamiento que se realiza a altas temperaturas (180 °) y supone una agresión térmica.

La composición química del aceite de oliva al ser menos insaturado (mayor % de ácidos grasos monoinsaturados) y por su elevado contenido en antioxidantes es menos vulnerable a los procesos de oxidación respecto a otros aceites de semilla.

Esta composición química le permite tener un punto crítico de calentamiento su-

perior al de otros aceites (210°C) y por tanto, siempre y cuando realicemos la fritura a la temperatura recomendada de 180°C, el aceite se puede utilizar para un mayor número de frituras, manteniendo sus características organolépticas y nutricionales.

La frituras puede hacerse en sartén o freidora, aunque debemos vigilar en ambos casos que el aceite no humee, porque este es un signo de que estamos superando la temperatura óptima de fritura.



“Por su composición química, el aceite de oliva virgen extra es el más idóneo, pues permite mayor número de frituras y obtener un producto frito de excelente calidad”

La fritura con freidora utiliza un mayor volumen de aceite y permite un mayor número de frituras, aunque como hemos dicho anteriormente debemos vigilar la temperatura para que el aceite mantenga sus características durante más tiempo. Además es conveniente no mezclar aceite de oliva virgen con aceite de semilla, pues disminuiría la vida útil del aceite.

La formación de una costra más definida en superficie que las que se originan con otros aceites aporta mejoría en su textura, palatabilidad “agradable al paladar” y los protege del engrasamiento.

Como conclusión gracias a una correcta técnica de fritura y debido a la composición química del aceite de oliva virgen extra, es el aceite más idóneo pues nos permite realizar un mayor número de frituras y obtener un producto frito de excelente calidad.



Aceite y Salud

Dr. José Villar Ortiz - Dr. Francisco José García Suriana

Dra. Rocio Abia González - Dra. Yolanda Maria Pacheco López

Lcda. Beatriz Bermudez Pulgarín - Lcdo. Sergio López Martín

El término ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES describe un grupo de situaciones clínicas que incluyen el infarto agudo de miocardio, la angina de pecho y la muerte súbita, las cuales constituyen la principal causa de muerte en el mundo. La tasa de mortalidad aumenta con la edad y es de cinco a seis veces más frecuente en varones que en mujeres. Según el último informe epidemiológico de la Organización Mundial de la Salud (OMS), más de 12 millones de personas sufren anualmente accidentes vasculares severos cuyas consecuencias son fatales. Las causas que desencadenan estos eventos, y los mecanismos celulares/moleculares que intervienen, sólo se conocen parcialmente. Se han identificado más de 200 factores de riesgo, entre los cuales destacan la presión arterial (hipertensión) y las anomalías del metabolismo lipídico. Los últimos avances en el conocimiento del metabolismo lipídico y su repercusión en la salud humana parecen indicar que la concentración plasmática de triglicéridos constituye un factor de riesgo cardiovascular independiente del colesterol, cuyas consecuencias fisiopatológicas pueden ser incluso más severas y se asocian principalmente con el metabolismo postprandial de los alimentos ricos en grasas (Fruchart et al., 2004; Hyson et al., 2003) (Figura 1).

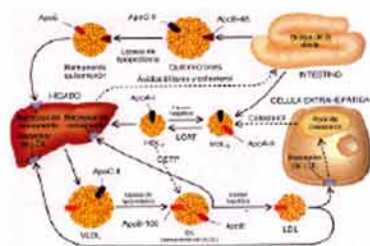


Figura 1. Metabolismo de las lipoproteínas plasmáticas.

Las lipoproteínas ricas en triglicéridos (LRT), de origen postprandial (quilomicrones y sus remanentes) y endógeno [VLDL (lipoproteínas de muy baja densidad) y sus remanentes], pueden producir efectos negativos indirectos sobre el metabolismo de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y HDL (lipoproteínas de alta densidad), y directos sobre la función endotelial (Vigna et al., 2004).



Patrocinado por:



A diferencia de las LDL, las LRT postprandiales tienen la capacidad de invadir irreversiblemente el espacio subendotelial, estimular la expresión de moléculas de adhesión, alterar la relación entre factores de la coagulación y fibrinolíticos, y no necesitan ser oxidadas para inducir la formación y acumulación de células espumosas (Figura 2).

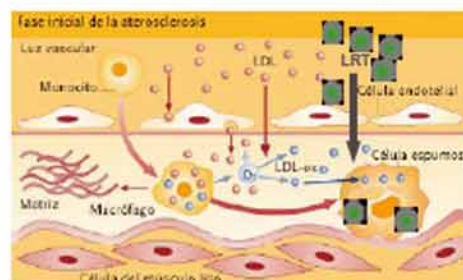


Figura 2. Formación de célula espumosa en el espacio subendotelial.

Estas observaciones han revolucionado el concepto de aterotrombogenicidad de las lipoproteínas plasmáticas, introduciéndose una modificación muy importante en la hipótesis lipídica de la enfermedad cardiovascular y su relación con la dieta, por cuanto que la naturaleza de los triglicéridos que se transportan en sangre (que depende, en parte, de los triglicéridos de la dieta) determina el riesgo asociado a su metabolismo postprandial Abia et al., 1999; 2001; 2003) en el entorno de la pared vascular (Malloy y Kane, 2001; Pacheco et al., 2001; 2002; 2003).

Este riesgo aumenta con la respuesta lipémica a la ingesta de alimentos que contienen grasas y con el tiempo de residencia de los triglicéridos en sangre; y se matiza con mayor severidad en pacientes hipertriglicéridémicos, lo que sugiere que las LRT más aterotrombogénicas son las TRL postprandiales remanentes (Ginsberg, 2002). El estudio del metabolismo postprandial de los triglicéridos es de extrema importancia si tenemos en cuenta que, a lo



largo de las 24 h del día, los cambios de concentración de triglicéridos en sangre (tras la ingesta de un desayuno, almuerzo y cena) pueden ser de tal magnitud y distribución temporal que, prácticamente, durante la mayor parte del día nos encontramos en un continuo estado postprandial. Estos cambios metabólicos también pueden afectar a otros parámetros aterotrombogénicos, de forma dependiente e independiente a la concentración de triglicéridos en sangre.

Consideramos que el consumo habitual de aceite de oliva virgen, como componente fundamental de la Dieta Mediterránea (Bermudez et al., 2004; Pacheco et al., 2004), puede ser una estrategia nutricional de máximo interés en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. El objetivo de este estudio ha sido desarrollar un nuevo concepto nutricional sobre la funcionalidad del aceite de oliva virgen. Esto se ha concretado en determinar el efecto de la ingesta de aceite de oliva virgen sobre distintos parámetros aterotrombogénicos en el plasma sanguíneo de varones sanos y hipertriglicéridémicos, durante el metabolismo postprandial. El aceite de oliva virgen tiene un efecto inequívoco sobre el metabolismo lipídico. Nuestra hipótesis ha sido que la naturaleza monoinsaturada del aceite

de oliva virgen puede modular de manera más beneficiosa distintos factores de riesgo cardiovascular (parámetros aterotrombogénicos) asociados a la hipertrigliceridemia postprandial si se compara con una grasa saturada (mantequilla).

“El consumo habitual de aceite de oliva virgen puede ser una estrategia nutricional de máximo interés en la prevención de enfermedades cardiovasculares”

Este concepto del metabolismo postprandial es muy importante si se considera que, durante gran parte del día, estamos expuestos a altas concentraciones plasmáticas de triglicéridos como consecuencia de la ingesta de alimentos ricos en grasas. La respuesta lipémica postprandial constituye de hecho un factor de riesgo adicional en personas hipertriglicéridémicas.



1.- Metabolismo lipídico:

El aceite de oliva virgen extra mejora la respuesta lipémica postprandial en el grupo de sanos y sobre todo en el de hipertriglicéridémicos. En sanos, el aceite de oliva virgen extra reduce el tiempo de aclaramiento de los triglicéridos cuando se compara con la mantequilla. En todos los casos, el aceite de oliva virgen extra reduce la concentración basal y a las 8 h postprandiales de los triglicéridos en suero y en las LRT.

El aceite de oliva virgen extra reduce las concentraciones postprandiales de ácidos grasos libres en hipertriglicéridémicos cuando se compara con la mantequilla. El aceite de oliva virgen extra también reduce las concentraciones postprandiales de Lp(a) en hipertriglicéridémicos.

2.- Metabolismo de la glucosa:

El aceite de oliva virgen extra mejora la respuesta glucémica postprandial en los grupos de sanos e hipertriglicéridémicos cuando se compara con la mantequilla. El aceite de oliva virgen extra reduce la concentración de los picos postprandiales (tiempo 1 h) de glucosa e insulina. Esta mejora de la respuesta a la insulina es más acentuada en hipertriglicéridémicos.

3.- Factores fibrinolíticos:

El aceite de oliva virgen extra mejora en sanos e hipertriglicéridémicos la respuesta fibrinolítica postprandial asociada a PAI-1.

4.- Factores trombogénicos:

El aceite de oliva virgen extra mejora la respuesta trombogénica postprandial en los grupos de sanos e hipertriglicéridémicos. Precisamente, en hipertriglicéridémicos, el aceite de oliva virgen extra reduce las concentraciones postprandiales de fibrinógeno cuando se compara con la mantequilla; mientras que el aclaramiento postprandial de TF es más rápido tanto en sanos como en hipertriglicéridémicos.

Desde que en Enero de 2005 entrara en vigor la denominada "Condicionalidad de la PAC" todos los agricultores estamos "condicionados". El incumplimiento de dichos requisitos supondrá el recorte de las ayudas, en porcentajes que variarán dependiendo de la gravedad, alcance, persistencia, y repetición del mismo, desde un 3% hasta la exclusión total de los pagos directos. El "enverdecimiento" de la PAC no es algo novedoso, los principios del desarrollo sostenible en la UE se integran en todas las políticas públicas.

La normativa al respecto es la siguiente:

- El Reglamento (CE) 1782/2003 que obliga a los agricultores que perciban pagos directos a cumplir dos aspectos fundamentales: Los requisitos legales

de gestión y las buenas condiciones agrarias y medioambientales que se establezcan por los Estados Miembros.

- El Reglamento (CE) 796/2004, desarrolla las condiciones para la aplicación de la condicionalidad.
- La Orden de 23 de Junio de 2005 de la Consejería de Agricultura.
- El Real Decreto 2352/2004

En el siguiente cuadro se destacan las principales prácticas que afectan de manera directa o indirecta al cultivo del olivo:

BUENAS CONDICIONES AGRARIAS Y MEDIOAMBIENTALES PARA EL OLIVAR

LABOREO ADAPTADO A CONDICIONES DE PENDIENTE	En recintos cuya pendiente sea igual o superior al 15 % no labrar la tierra (salvo cultivos en bancales, en fajas, laboreo de conservación, o se mantenga una cobertura de vegetación total del suelo)
COBERTURA MÍNIMA DEL SUELO	En el caso que se mantenga el suelo desnudo en los ruedos de los olivos mediante la aplicación de herbicidas será necesario mantener una cubierta vegetal en las líneas transversales a la línea de máxima pendiente(1). No arrancar ningún pie de cultivos leñosos de secano situados en recintos de pendiente media, igual o superior al 15 %, salvo en los casos en los que se sustituya el cultivo por otro de igual naturaleza (leñoso) en los que será necesario contar con la autorización previa del la Delegación Provincial de Agricultura correspondiente.
MANTENIMIENTO DE TERRAZAS DE RETENCIÓN	Se mantendrá en buen estado de conservación, con su capacidad de drenaje, así como los ribazos y caballones existentes, evitando los aterramientos y derrumbamientos, y muy especialmente la aparición de cárcavas. Debiéndose proceder a su reparación o a adoptar las medidas necesarias en cada caso.
CONDICIONES EXIGIBLES PARA EVITAR COMPACTACIÓN	En suelos saturados, así como en terrenos encharcados (salvo los de arrozal, o con nieve) no deberá realizarse el laboreo, ni pasar o permitir el paso de vehículos sobre el terreno, salvo en casos considerados de necesidad. Se consideran casos de necesidad; operaciones de recolección, tratamientos fitosanitarios, etc. En tales supuestos, la presencia de huellas de rodadura de vehículos de más de 15 cm de profundidad, no deberán superar el 25 % de la superficie de la parcela para el caso de recolección, y el 10 % en el resto de actividades.
MANTENIMIENTO DE LOS OLIVARES EN BUEN ESTADO VEGETATIVO(2)	Se deberán realizar las labores de cultivo necesarias para garantizar el mantenimiento de los olivares en buen estado vegetativo. Sólo se permitirá el arranque, cuando se trate de olivos para ser sustituidos(3), de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2366/1998, o en las zonas dónde así se establezca por resolución de la Dirección de la Producción Agraria.

(1)Esta medida obliga actualmente a realizar, en determinados olivares, un cambio de sistema de mantenimiento de suelo, cambio que por otro lado todos los técnicos siempre hemos aconsejado que sea a través de un aprendizaje gradual, ya que se trata de una técnica nueva, no sólo de dejar vegetación en el medio de la calle de los olivos. Numerosos proyectos de investigación concluyen que un mal manejo de una cubierta vegetal puede provocar mermas en la producción de aceitunas, por tanto pretender cambiar masivamente en el principal cultivo andaluz el sistema de cultivo, es cuanto menos una apuesta arriesgada.

(2)Esto quiere decir, que si un empresario agrario decide por el motivo que sea, cambiar de cultivo y diversificar su explotación, no puede hacerlo. Esto pone en clara desventaja a un olivarero

frente a un cerealista, por ejemplo, que sí podría realizar un cambio de cereal a olivar.

(3) Otra cuestión es la de la incertidumbre en la aplicación de la condicionalidad, en aspectos como por ejemplo "...el mantener el olivar en buen estado vegetativo", a la hora del control, ¿qué se entiende como buen estado vegetativo?.

Para subsanar esto y otros aspectos, se crearán los denominados Servicios de Asesoramiento a Explotaciones, que permitirán obtener auditorias e información para los agricultores. **Desde ASAJA ya estamos trabajando en estos servicios.**



Isabel Encarnación Ortiz

Alcaldesa de Aguadulce



Aguadulce es una población de 2030 habitantes, con dos cooperativas aceiteras dentro de su población.

D.O.: Qué supone el sector olivarero en la economía de su localidad?

A.G.: Tiene un peso específico importante que se ve representado en las 3 cooperativas existentes, Puricón y Arbequisur de aceite, y Suroлива de aceituna de aderezo. La superficie de olivar que hay en Aguadulce es de unas 1018 hectáreas que durante las campañas de recolección suponen empleo para hombres y mujeres del municipio durante 6 meses. Además, no debemos olvidar a las personas que crean empresas relacionadas con el sector (productos fertilizantes, máquinas para la recolección,...) y que aportan riqueza a la localidad. Sin duda, podemos afirmar que hoy en día es uno de los pilares de la economía local.

D.O.: Dentro de su programa político, ¿qué medidas de apoyo existen para el correcto desarrollo del sector?

A.G.: Para el Ayuntamiento de Aguadulce todo lo relacionado con el sector del aceite tiene una importancia de primera índole. Por ello, realizamos actuaciones de promoción del aceite y aceituna de Aguadulce, además de la asistencia técnica por parte de Área de desarrollo local, las ayudas a los agricultores de Gasoleo B, las ayudas de las heladas, información sobre ayudas en general, bien a través de cartas o del tablón de anuncio del Ayuntamiento. Encuentros con máximos representantes del sector de la Agricultura de la Junta de Andalucía.

Así el primer consejero que visitó Aguadulce fue Isaías Pérez Saldaña, que visitó las cooperativas de Puricón y Suroлива, y estuvo con sus presidentes, que pudieron exponerle de primera mano sus necesidades y explicarles la situación. Además es en Aguadulce donde está la sede de ApiOlivar, la asociación de carácter nacional para la producción integrada.

D.O.: Ante una situación que se presenta compleja para todos los componentes del sector olivarero, ¿qué le diría usted a los implicados de cara al futuro del aceite de oliva?

A.G.: Que el futuro se encuentra en obtener un mejor aceite, en hacer comprender al agricultor que la producción del aceite debe de estar basada en las medidas de calidad y sostenibilidad ambiental, que en definitiva van a contribuir a ofrecer a los oleicultores en su conjunto un futuro más estable y duradero.

D.O.: ¿Cómo cree usted que un proyecto como la Denominación de Origen Estepa ayudará a los implicados en toda la cadena de producción?

A.G.: Es un sello de calidad. Con él, el consumidor final sabe que adquiere un aceite de gran calidad. Gracias a la denominación de origen de Estepa, el aceite de la comarca ha obtenido un valor añadido y un mayor peso en el mercado, puesto que bajo una misma marca "Denominación de Origen Estepa" se han aunado diferentes aceites producidos en la comarca con la máxima calidad.

D.O.: La riqueza productiva y turística de la comarca es indiscutible. Hay personas que piensan que el "nacionalismo" existente en las localidades de la comarca impide el desarrollo conjunto. ¿cómo cree que afecta al crecimiento económico de la comarca?

Por supuesto que si todos los municipios de la comarca actúan conjuntamente se obtendrá mayor beneficios para todos y en todos los sentidos. No son bueno para nada los localismos, y menos aún en una comarca rica y variada como la nuestra.

D.O.: Nos consta que usted es fiel consumidora del aceite de oliva virgen extra producido en su localidad, pero ¿cómo le gusta consumir este exquisito producto?

Sobre todo en las ensaladas y en general lo consumimos en casa, además teniendo en cuenta sus propiedades. Como alcaldesa de un pueblo olivarero y pmadre de tres hijos, es una "obligación" y un placer consumir aceite de oliva virgen extra para cuidar nuestra salud. Somos unos privilegiados.



La lucha preventiva siempre se ha utilizado en agricultura contra las enfermedades, en las que es mucho mejor prevenir que curar. Cuando se aplica esta lucha contra las plagas, se utiliza un producto muy destructivo no selectivo con el fin de evitar el desarrollo de un posible enemigo.

El aspecto teóricamente más beneficioso de esta lucha es la anticipación respecto al enemigo potencial. Como esto no ocurre siempre, lo que se consigue aplicando esta lucha a corto o medio plazo es aumentar el problema.

Si eliminamos a un depredador (por ejemplo el zorro), la presa (por ejemplo el conejo) no tendrá enemigos, y cuando se produzca un aumento de sus poblaciones, la consecuencia directa es una superpoblación de la presa, que afectará a los cultivos.

El hombre actúa contra estas superpoblaciones de plaga mediante aplicaciones de plaguicidas, que tienen un doble coste, el económico y el medio-ambiental, como hemos visto antes.

Suelen ocurrir dos circunstancias cuando eliminamos las plagas con tratamientos químicos, que aparecen otras plagas al eliminar sus depredadores, o que muestren resistencias a los insecticidas usados habitualmente (no se mueren tras la aplicación).



Con la Producción Integrada se soluciona este problema, puesto que se hace un seguimiento de las poblaciones de insectos y se hace una aplicación de productos químicos solo y cuando es necesario y como última alternativa.

Por tanto, desde estas páginas se anima a todos los que nos movemos en el olivar a observar el desarrollo de las poblaciones de futuras plagas y actuar solo cuando sea preciso y con los métodos más racionales evitando la vía fácil. Esto facilitará un futuro más prospero en nuestro sector olivarero

La producción integrada garantiza la actuación del agricultor en el momento más adecuado ya que el técnico le indica el momento y los medios más adecuados ante una plaga.





“El socio siempre está abierto a los cambios”

Antonio González

Presidente S.C.A. San Isidro de Herrera

La Cooperativa San Isidro de Herrera fue fundada en el año 1953, contaba entonces con 41 socios, y se producían un total de 1.000.000 K. Han pasado 53 años desde entonces...

D.O.: ¿Cómo ha evolucionado la cooperativa que usted dirige?

A.G.: La evolución ha sido grande. Ahora somos más de 300 socios y molturamos 6.000.000 K. de aceitunas. En este sector no te puedes quedar atrás. Las líneas de producción han evolucionado desde los 25.000 K. que se molturaban en 24 horas hasta los 250.000 K. que se molturan actualmente en el mismo tiempo. Además, han evolucionado enormemente el proceso de limpieza y las bodegas, que ahora son de acero inoxidable. Creo que evolucionamos muy satisfactoriamente, lo que influye en el producto final.

D.O.: De los cambios producidos, ¿cuál ha sido el cambio que más dificultad ha presentado?

A.G.: Realmente ninguno de los cambios que se han producido ha presentado dificultades. El socio siempre ha estado abierto a los cambios, los ha acogido bien, y hemos contado con maestros que los han implantado perfectamente.

D.O.: La nueva PAC ya se está llevando a cabo de forma efectiva; como presidente de su cooperativa, ¿qué sensación recoge de todos sus asociados respecto a esta nueva política de ayudas?

A.G.: Existe enfado por la nueva política comunitaria. Se pasó de la edad de piedra, a la del metal y

ahora estamos en la edad del papel, ya que son infinitos los trámites que hay que realizar con los nuevos cambios. No ha gustado la nueva política, no es justa, porque no favorece al agricultor y se olvida completamente de los pequeños propietarios.

D.O.: Menos producción, polémica respecto a la escalada de precios en el aceite de oliva, descenso del consumo y una situación de mercado algo especial desde que empezó la campaña. ¿Cómo afecta todo esto a la gestión de una cooperativa como la que dirige?

A.G.: A nosotros nos afecta demasiado. Si bien nuestros clientes son nuestros propios socios, de forma que nuestras ventas permanecen en la misma línea de otras campañas, el hecho de la comercialización común a través de Oleoestepa si que sale perjudicada por estas alteraciones.

D.O.: La estrategia de Oleoestepa y sus asociadas se basa en un compromiso con la más alta calidad. ¿Qué medidas se están tomando en San Isidro de Herrera en este sentido?

A.G.: Igual que el resto de las que están asociadas a Oleoestepa. Nos preocupamos porque la aceituna entre cada vez más limpia, porque haya separación entre la de suelo y vuelo,... Nuestro compromiso con la calidad es total.

D.O.: Es más que conocido que el aceite de oliva virgen extra es un elemento esencial en la dieta mediterránea, ¿Cómo le gusta consumirlo?

Toda mi familia lo consume habitualmente; me gusta especialmente en el salmorejo, aunque lo uso en multitud de platos. Considero al aceite de oliva virgen extra un tesoro para cualquier alimento.



Herbicida no selectivo de contacto

Composición

glufosinato de amonio 15% p/v (150 g/l)

Formulación

Líquido soluble (LS)

Características

Finale es un herbicida de contacto, eficaz contra un amplio espectro de malas hierbas de hoja ancha y estrecha, tanto anuales como perennes.

En plantones jóvenes con la buena práctica agrícola, poniendo los medios adecuados para no mojar las hojas o ramas bajas de cultivo así como el tronco sin suberizar FINALE se convierte en el herbicida técnicamente más adecuado y seguro para eliminar las malas hierbas presentes en estos estadios sensibles del cultivo.

FINALE para control de varetas de olivo.

- Tiene registro para este uso
- Realizar el tratamiento cuando las varetas tengan de 10 – 15 cm
- Los primeros años serán necesarios varios tratamientos (nascencia escalonada), en años sucesivos con 1 ó 2 serán suficientes.
- Totalmente selectivo para el olivo, no mojando las ramas bajas.
- Si las varetas son pequeñas caen solas
- Usar una dosis de 2,4 l/Hl (400 cc en mochila de 15 l)
- Podemos también controlar las malas hierbas difíciles al pie del árbol (mezclar Etaldina 1,2 l/Hl, 200 cc por mochila)



Heridas causadas por desvareto manual



Tratadas con Finale



Control de hierbas difíciles (esparraguera)



AGROQUIMAR, S.L.

Polígono Industrial Sierra Sur.
c/ Almendra, P19 - Tel: 95 482 00 43
ESTEPA



Bayer CropScience

Su aliado para el progreso



Entrevista con Ildefonso Carrasco

Maestro de la Oliverera de Pedrera S.C.A

“El momento clave es la recepción de la aceituna”



Su cooperativa ha molturado este año un total de 9.600.000 K. de aceitunas, aunque la verdadera noticia está en los premios que les ha otorgado la Diputación de Sevilla al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia y el MAPA al mejor en la categoría “Frutado Verde Dulce” de España. Como maestro de la Oliverera de Pedrera y uno de los principales artífices de la excelencia del producto,

D.O.: ¿Podría decirnos cuál es su secreto para producir un aceite de oliva virgen extra tan reconocido?

I.C.: El secreto radica en la materia prima de excelente calidad así como en el esmerado mimo que ponemos todos los miembros de la cooperativa en la elaboración del aceite.

D.O.: ¿Cuáles son para usted los momentos clave en la producción?

I.C.: El momento clave es la recepción de la aceituna, donde hay que vigilar los vehículos que transportan la misma y separar las distintas partidas de aceituna, dándoles el tratamiento que cada una requiere. Además, es de vital importancia la limpieza diaria de todos los elementos implicados en el proceso de molturación.

D.O.: Su cooperativa destaca, entre otras cosas, por la implantación de un sistema de producción integrada; ¿cómo ha asumido el olivarero este tipo de iniciativas?

I.C.: Han sido asumidas con una gran ilusión por la mayoría de los agricultores, concienciados de que

la implantación del sistema de producción integrada, además de permitirnos hacer un seguimiento del producto en todo momento, garantiza la máxima calidad y el respeto al medio ambiente.

D.O.: Las nuevas tecnologías están introduciéndose rápidamente en la cadena de producción y control, ¿qué aspectos considera positivos de la entrada de este tipo de tecnología y cuáles negativos?

I.C.: En cuanto a aspectos negativos, fundamentalmente está la pérdida de factor humano que se produce con la entrada de nuevas tecnologías. En los inicios de la cooperativa, por su sistema de producción, el factor humano tenía más peso en todo el proceso. De todas formas, son más los aspectos positivos, ya que se ha ganado en capacidad de mollienda, se ha reducido el trabajo físico en la cooperativa y ha aumentado la calidad del producto.

D.O.: Durante la campaña, toda la cadena de producción funciona a un alto rendimiento, que el maestro controla; pero, una vez que ha terminado la campaña, ¿cuál es su papel dentro de la almazara?

I.C.: En este momento, procedemos a limpiar y engrasar toda la maquinaria, de forma que esté en condiciones perfectas para la próxima campaña; además, dirijo la carga de aceite cuando se produce una venta.

D.O.: Durante sus 44 años de experiencia en la Oliverera, ¿Qué momentos recuerda especialmente? ¿Tiene alguna anécdota?

I.C.: Recuerdo con gran cariño los tiempos en los que mi padre era maestro del molino y me enseñaba todo el proceso cuando era muy joven. Respecto a la anécdota, guardo un gran recuerdo de cuando mi padre fue felicitado por todos los socios por producir un aceite con 5 décimas de acidez, algo impensable en aquellos años. También recuerdo con cariño las tostadas de aceite que nos comíamos en el molino, que echábamos en las albercas de aceite para que estuvieran bien empapadas antes de comérmolas.



Lenguado con salsa de zanahorias

En esta receta, pensada para 5 personas, he utilizado un pescado parecido al lenguado (se llama panga), se puede encontrar en las pescaderías, limpio y entran en el kilogramo de cuatro a cinco unidades.

En una sartén grande, se pone un fondo de aceite de oliva “Denominación de origen Estepa, virgen extra,” cuando esté caliente se agrega la cebolla troceada muy fina, a continuación se colocan los lenguados sobre la cebolla y se doran por las dos caras (dos o tres minutos por cada cara), se sacan de la sartén y se reservan. Se retira la cebolla frita, se echa en el vaso de la batidora y se le agrega la zanahoria troceada que previamente hemos cocido con un poco de agua y el vino blanco, hasta ponerla tierna y se bate hasta hacer una salsa fina.

Se pelan las patatas cortadas a tiras, se frien dorándolas y se rocían con el perejil picado. A continuación se monta el plato, poniendo un fondo con la salsa de zanahoria, el lenguado sobre ésta y como guarnición las patatas con el perejil.



LENGUADO CON SALSA DE ZANAHORIAS



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE PURICÓN,
MARCA AMPARADA POR LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN ESTEPA

Ingredientes

1 Kg. de Lenguado Limpio
1/2 Kg. de Zanahorias
2 cebollas frescas
1 Kg. de patatas
1/2 Vaso de Vino Blanco
Perejil y Sal

suma +

DE TODO, PARA TODOS



Catálogo de **regalos** febrero 2006 - octubre 2006



sume espigas y gane regalos
con las tarjetas
de Caja Rural



www.cajarural.com

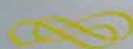


CAJA RURAL
DEL SUR

*Nunca tu mesa
conquistó tantas copas*



Cada plato que prepares con Oleoestepa será un galardón para tu mesa.



*Por algo somos el aceite de oliva virgen extra más premiado en los
principales certámenes nacionales e internacionales.
Por algo nos ampara la denominación de origen más exigente de España.*



El virgen extra más reconocido.

