

intenso frutado

Nº 24 - Julio 2013

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa



EL MEJOR ACEITE DEL MUNDO



OLEOESTEPA ARRASA EN LOS PREMIOS MÁS IMPORTANTES

- Primer Premio en Expoliva
- Medalla de Oro y Medalla de Bronce en los Premios Mario Solinas
- Primer Premio y Accésit en los mejores aceites de oliva vírgenes extra de Sevilla
- Segundo Premio en los "Mejores Vírgenes Extra 2012-2013" de España
- Primer premio en "Sol D'Oro 2013"
- Premio Calidad Certificada
- Medalla de Oro en "Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition"
- Medalla de Oro en "New York International Olive Oil Competition"

IV ENCUENTRO F.I.

*Celebramos el gran evento de la
Denominación de Origen Estepa*

Inmaculada Concepción S.C.A.

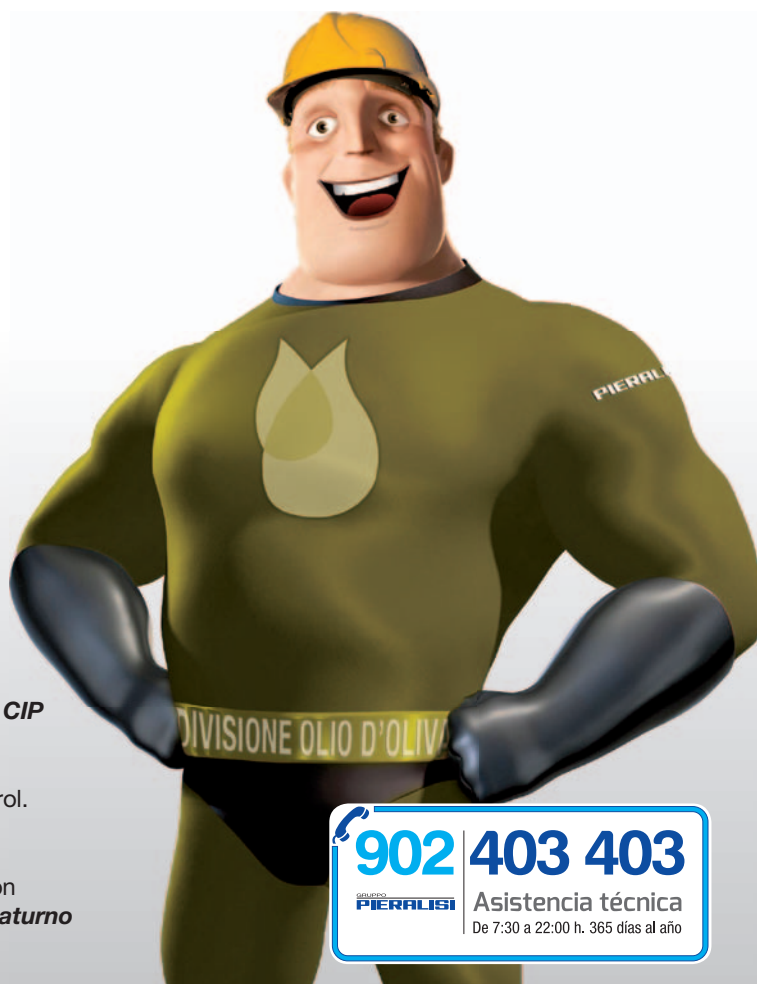
*homenajeó sus orígenes
50 ANIVERSARIO*

I CÁTEDRA "JOSÉ HUMANES"

*Resumimos las principales confe-
rencias que se han celebrado*

Plutone, Marte y Saturno, los SUPERSEPARADORES

El sistema de lavado automático
Mister CIP está ahora integrado
en el panel de control con PLC



AHORRAN TIEMPO Y DINERO EN LA ALMAZARA

No requieren costosas paradas de máquina. El **sistema patentado Mister CIP** permite lavar los platos internos del tambor sin interrumpir la producción, con la máquina en movimiento y sin tener que desmontar el tambor.

Mister CIP se puede activar en cualquier momento desde el panel de control.

SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

La separación se produce sin agregación de agua y por tanto sin producción de agua contaminante. Por otra parte, los separadores **Plutone, Marte y Saturno** consumen menos energía eléctrica a igual cantidad de aceite tratado.



SEDE CENTRAL

C/ Burtina, 10, PLAZA
50197 ZARAGOZA (España/Spain)
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816
Fax sección técnica y post-venta: +34 976 515 330
e-mail: info@pieralisi.es



GRUPPO

PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com



DELEGACIÓN SUR

Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, manzana 41
23620 MENGIBAR (Jaén)
Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866
Fax +34 953 281 715 / e-mail: jaen@pieralisi.es

EDITORIAL

**SOBREVIVIR ES UN TRIUNFO SUFICIENTEMENTE GRANDE.
HARRY CREWS. NOVELISTA AMERICANO DEL SIGLO XX.**

Iniciamos un nuevo número de Frutado Intenso desde la Denominación de Estepa y desde su órgano de gestión el Consejo Regulador venimos anunciando número tras número, editorial tras editorial, de la capacidad de aguantar, de las ineludibles reformas que tenemos que afrontar, de seguir luchando, de la necesidad de incorporar nueva savia que se enfrente a los muchos y variados retos que nos están afectando como sector en franco retroceso, en definitiva una amalgama un tanto pesimista de las muchas dificultades que nos afectan.

De ahí que la frase inicial de este editorial sea muy significativa y fiel reflejo de una realidad, la del olivar, la de la agricultura en general enormemente devaluada en su importancia, pero nuestra supervivencia, nuestro buen hacer, el hecho de convertirnos en esa “Aldea Gala de Asterix y Obélix” en lo que se refiere a la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, el territorio Comarca de Estepa y Puente Genil nos permite seguir manteniendo y resistiendo a pesar de los múltiples avatares de una realidad cada día más compleja.

Como Denominación de Origen, como Consejo Regulador nuestra misión es garantizar una calidad excepcional, diferente y para nuestro orgullo los “más exigentes del mundo” y por otro lado, dar a conocer dicha realidad de CALIDAD excepcional, en eso estamos, desgraciadamente y es ahí el meollo de este editorial el esfuerzo que se hace con los recursos con que contamos solo podemos llegar para sobrevivir, permanecer, continuar que NO es poco.

En medio de este siempre apenado editorial debemos felicitarnos pues seguimos construyendo a veces barreras, murallas, otras puentes, caminos con un claro fin el de mantenernos el de perpetuarnos como claro referente de la calidad del Aceite de Oliva Español y como modelo de viabilidad de un territorio y muy especialmente unos olivareros que viven de éste su esfuerzo. Felicitar este año a los premiados en el IV Encuentro Frutado Intenso celebrado en Puente Genil, Francisco Espinosa, Brígida Jiménez, Cadena Ser Andalucía Centro y Eduardo Pérez, fieles todos ejemplos de trabajo, esfuerzo, superación en definitiva de lucha por continuar esta apuesta.

Finalmente apoyar la labor de lucha, que nos atrevemos a decir acaba casi de comenzar, de los olivareros de la comarca de Estepa y Puente Genil, especialmente a los de las Cooperativas de la Inmaculada Concepción SCA, Agrícola Roda SCA, Agropecuaria de Herrera SCA, a Ntra. Sra. de la Paz SCA, Agrícola El Rubio SCA, etc., que festival de premios que categoría de cada uno de ellos que cantidad de aceite de oliva virgen extra de excepcional calidad y lo más importante que estas acciones son año tras año nuestra carta de presentación.

Congratularnos, seguir trabajando y resistiendo ya que conseguir el éxito sin trabajar duro es como tratar de cosechar sin haber plantado.

SUMARIO



4 MERCADO

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



12 NOTICIAS

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

22 50 ANIVERSARIO

La Inmaculada Concepción S.C.A. celebró su 50 aniversario con un interesante programa de actos en torno al zumo de aceitunas



8 I CÁTEDRA JOSÉ HUMANES

El desarrollo de la I Cátedra de Olivicultura José Humanes ha sido todo un éxito y, cada una de las conferencias, ha tenido una gran acogida en las localidades donde se ha celebrado



24 IV ENCUESTO FRUTADO INTENSO

La Denominación de Origen Estepa celebró el IV Encuentro Frutado Intenso en las instalaciones de la Oliverera Pontanense S.C.A. para homenajear a personas e instituciones del sector olivarero

3ª Crónica de la Campaña Oleícola 2012-2013

Las ventas de aceite de oliva han descendido en el mercado nacional un 19,9% en el periodo de noviembre a mayo, y en este descenso está incluido el consumo de aceites envasados y los usos de la industria alimentaria

Cerrábamos el artículo del número anterior de Frutado Intenso diciendo que, tras el análisis de la situación del mercado del aceite de oliva en el ecuador de la campaña, la última palabra en el comportamiento de los precios en origen del resto del año la tendrían los consumidores y la distribución. Tres meses después el consumidor ha visto en los lineales de los supermercados que han subido el precio de todas las categorías de aceites de oliva y han introducido, en algún caso y potenciado con más espacio en otro, la categoría aceite de oliva virgen, en detrimento del aceite de oliva virgen extra que se desmarca con precios más altos.

Mercadona, que representa 1 de cada 4 litros de las ventas de aceites de oliva en la distribución española, es un ejemplo de lo ocurrido. Ha movido ficha con los precios del aceite de oliva ajustando éstos a la nueva realidad de los precios en origen y ha dado más peso a la categoría aceite de oliva virgen, realizando destacados en cabeceiras y más espacio en las baldas. En esta cadena, sólo como ejemplo para ver el abanico de precios que podemos encontrar, tenemos aceites de oliva virgen extra desde 2,99 €/litro a 4,19 €/litro, dependiendo que sean sus marcas o marcas de fabricantes. En aceite de oliva virgen el precio es de 2,99 €/litro. En los aceites de oliva (suave e intenso) los precios oscilan entre 2,80 €/litro a 3,90 €/litro, también dependiendo de la marca.

Con estos precios y tras una gradual subida de los mismos en los últimos doce meses, las ventas de aceites de oliva en el mercado nacional han descendido un -19,9% en el periodo noviembre a mayo, según la Agencia para el Aceite de Oliva. Hemos dejado de vender más de 70.000 Tm. en España. En este descenso está incluido el consumo de aceites envasados y los usos de la industria alimentaria. En el caso de la exportación y para el mismo periodo, las ventas han descendido un -35%, que en valor absoluto son 169.000 Tm. En este comercio exterior el mercado ausente ha sido Italia que ha encontrado otros orígenes más competitivos, como la propia Italia, Grecia, Túnez y Portugal especialmente.

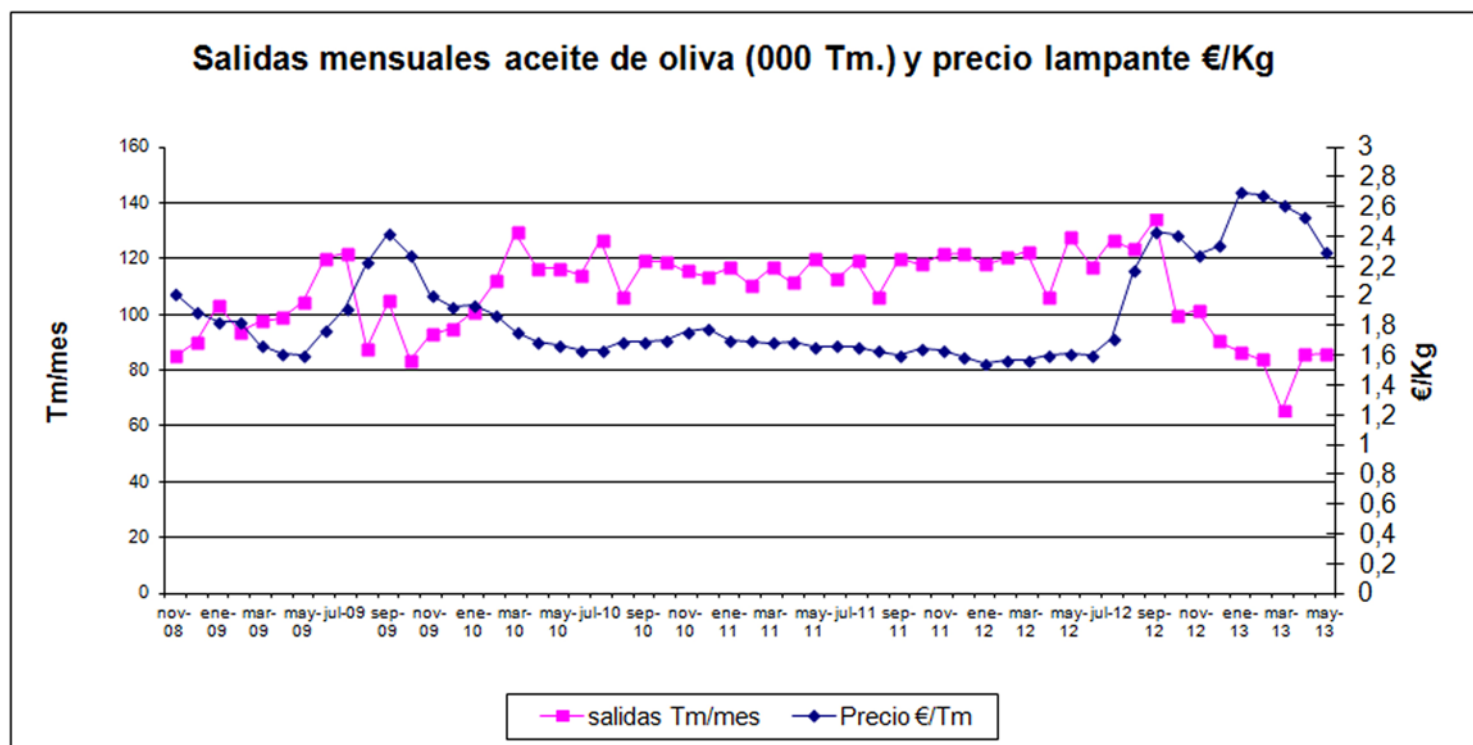
Es decir, casi toda la disminución de exportaciones de aceite de oliva son los destinos a granel a Italia. Las exportaciones envasadas de aceites de oliva y con datos de la asociación de exportadores nacional Asoliva, se mantienen en el conjunto sumando un +0,24% y si es destino sólo para la UE suben un +2,57%. En el comercio de aceites de oliva envasados para exportación crece la categoría virgen extra y decrecen los aceites de oliva (suave e intenso).

En el cuadro de existencias de aceites de oliva que elaboramos en Oleoestepea con datos de la Agencia para el Aceite de Oliva, véase que al 31 de

Mayo quedan en España 681.000 Tm. y que las salidas medias mensuales (comercio nacional y exportación) de esta campaña alcanzan las 87.270 Tm, frente a las 119.000 Tm de media del mismo periodo del año anterior. Obsérvese también el aumento de las importaciones que hasta Mayo ya suman 81.400 Tm. La evolución al alza de los precios del aceite de oliva en origen a granel, como puede apreciarse en el cuadro adjunto, tomando como referencia el precio de la calidad lampante, ocasiona el correspondiente descenso en las ventas y confirma la elasticidad de este producto de gran consumo, que en esta ocasión no es sustituido por otra grasa vegetal, pues con datos de la asociación nacional de envasadores Anierac, el aceite de girasol baja un 10 % en este mismo periodo. Hay que pensar que la crisis reduce el consumo en general y que en el caso del aceite de oliva se es más moderado en el consumo a estos nuevos precios.

A primeros de julio ya se comienza a hablar de la próxima cosecha, en España y en el conjunto de los países del Mediterráneo. Se habla que la isla de Creta en Grecia no tendrá buena cosecha, pues en floración han sufrido altas temperaturas que no han favorecido el cuajado de frutos. En el caso de Túnez la cosecha será sensiblemente menor a la de este año. Estas dos noticias en las últimas semanas han ocasionado más firmeza en los precios de

los aceites de oliva de procedencia de buena cosecha que ya ponen incluso Aceites vírgenes extras de Grecia coti-
estos países. Por el contrario, en Es- cifra de 1.400.000 Tm. zan a 2.850 €/Tm origen y en el caso
paña se confirma que habrá una muy de Túnez para la misma calidad el



Elaboración: Oleoestepa

€/Tm/lampante	Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA					T.Salidas	Producción	Totales	Importación	Salidas		
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Existencias					Acumulada	Media Acumulada	Interanual
1.7027 €	oct-10	179,40	8,44	120,10	307,94	118,66	6,30			0,70	118,66	118,66	112,25
1.7562 €	nov-10	158,20	8,30	127,20	293,70	115,44	97,80			3,40	234,09	117,05	114,14
1.7808 €	dic-10	469,90	8,18	139,00	617,08	113,52	431,20			5,70	347,61	115,87	115,70
1.6996 €	ene-11	840,10	42,76	169,50	1.052,36	116,82	548,40			3,70	464,44	116,11	117,03
1.6961 €	feb-11	942,80	73,33	185,50	1.201,63	110,33	255,80			3,80	574,77	114,95	116,90
1.6853 €	mar-11	875,90	66,65	189,30	1.131,85	116,78	44,00			3,00	691,55	115,26	115,85
1.6942 €	abr-11	797,70	54,85	177,90	1.030,45	111,40	3,60			6,40	802,95	114,71	115,43
1.6525 €	may-11	705,80	42,10	168,40	916,30	120,15	3,50			2,50	923,09	115,39	115,73
1.6627 €	jun-11	604,10	31,35	170,70	806,15	112,65				2,50	1.035,75	115,08	115,62
1.6527 €	jul-11	504,10	25,65	161,20	690,95	119,09	Producción	1.390,60		3,90	1.154,84	115,48	115,00
1.6288 €	ago-11	420,70	21,38	147,90	589,98	106,18	Importación	43,50		5,20	1.261,02	114,64	115,00
1.5986 €	sep-11	317,20	17,50	137,90	472,60	120,08	Disponibilidades	1.853,69		2,70	1.381,10	115,09	115,09
1.6450 €	oct-11	214,90	16,00	144,60	375,50	117,90	18,50			2,30	117,90	117,90	115,03
1.6340 €	nov-11	263,90	13,31	150,70	427,91	121,39	170,10			3,70	239,29	119,64	115,52
1.5850 €	dic-11	765,00	35,87	167,00	967,87	121,74	655,40			6,30	361,03	120,34	116,21
1.5480 €	ene-12	1.073,40	156,88	204,20	1.434,48	117,89	578,00			6,50	478,92	119,73	116,30
1.5630 €	feb-12	1.082,80	178,74	209,30	1.470,84	120,24	149,40			7,20	599,16	119,83	117,12
1.5630 €	mar-12	1.013,90	170,10	203,70	1.387,70	122,44	33,80			5,50	721,60	120,27	117,60
1.6010 €	abr-12	934,80	151,69	203,90	1.290,39	106,01	4,40			4,30	827,61	118,23	117,15
1.6160 €	may-12	842,70	135,75	197,80	1.176,25	127,84	3,70			10,00	955,44	119,43	117,79
1.5960 €	jun-12	753,30	123,95	185,60	1.062,85	117,01				3,60	1.072,45	119,16	118,15
1.7120 €	jul-12	649,10	107,94	182,00	939,04	126,61	Producción	1.613,30		2,80	1.199,06	119,91	118,78
2.1680 €	ago-12	553,10	95,16	171,50	819,76	123,38	Importación	61,30		4,10	1.322,44	120,22	120,21
2.4350 €	sep-12	437,90	81,40	171,50	690,80	133,96	Disponibilidades	2.050,10		5,00	1.456,40	121,37	121,37
2.4070 €	oct-12	348,70	70,61	178,90	598,21	99,29	6,60			6,70	99,29	99,29	119,82
2.2750 €	nov-12	362,60	65,50	162,20	590,30	101,41	87,40			6,10	200,70	100,35	118,15
2.3370 €	dic-12	570,40	64,21	171,90	806,51	90,29	296,40			10,10	291,00	97,00	115,53
2.6960 €	ene-13	631,90	61,30	194,10	887,30	86,51	158,80			8,50	377,50	94,38	112,91
2.6800 €	feb-13	614,50	53,40	198,70	866,60	83,80	49,20			13,90	461,31	92,26	109,88
2.6140 €	mar-13	575,10	47,81	203,30	826,21	65,39	10,20			14,80	526,69	87,78	105,12
2.5341 €	abr-13	532,00	40,74	185,20	757,94	85,57	5,00			12,30	612,27	87,47	103,42
2.3004 €	may-13	479,70	34,24	167,40	681,34	85,90	0,30			9,00	698,16	87,27	99,93
							Producción	613,90					
							Importación	81,40					
							Disponibilidades	1.293,51					

Existencias y salidas mensuales de aceites en Almazaras, PCO e Industrias. Campaña 2010/2011, 2011/2012 y 2012/2013. Fuente: Agencia Aceite de Oliva - Elaboración: Oleoestepa

Es necesario acabar con las aceiteras anónimas que tanto daño hacen a la imagen del aceite de oliva y especialmente al aceite de oliva virgen extra, y sustituirlas por envases irrellenables e identificables

precio es de 2.700 €/Tm origen. Los aceites de Italia calidad virgen extra rondan los 3.000 €/Tm. En el caso de España los precios en la primera semana de julio son para los vírgenes lampantes de 2.340 €/Tm., aceites vírgenes a partir de 2.500 €/Tm hasta 2.700 €/Tm., y a partir de este último precio comienza la categoría virgen extra, que dependiendo de zona de producción y calidad puede alcanzar precios de 2.800 €/Tm, 2.900 €/Tm y hasta los 3.000 €/Tm. En este último precio de 3.000 €/Tm. las operaciones son contadas y de poco volumen.

También ha sido noticia en estos últimos meses el paso atrás que el Comisario Dacián Ciolos ha dado en el posicionamiento propuesto por él, a petición del sector hace ahora un año, para obligar a que los aceites (todos los aceites vegetales) puestos a disposición del consumidor final en los establecimientos de hostelería, restauración y cafeterías, se acondicionaran en un envase provisto de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización y de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado el contenido original indicado en la etiqueta unida al envase, y que esta etiqueta informe correctamente del tipo de producto que contiene. De esta manera se acabaría con las aceiteras anónimas que tanto daño

hace a la imagen del aceite de oliva y especialmente al aceite de oliva virgen extra. Por parte del Ministerio de Agricultura hay un compromiso del titular de la cartera, el Sr.Arias Cañete, para aplicarlo en España, independientemente de la decisión de la UE.

También ha cambiado de opinión el Sr.Comisario en un aspecto importante de la reforma de la PAC, en la que avanzó la posibilidad de revisar al alza los precios de desencadenamiento de los contratos de almacenamiento privado para el aceite de oliva y ahora dice que los problemas del mercado son estructurales y que esta medida no los resolvería.



Aceiteras anónimas usadas en establecimientos



Envases de vidrio, irrellenables y tapón antigoteo

Es noticia en estos últimos meses los fuertes controles en las aduanas de EEUU para controlar los niveles de pesticidas en aceitunas y aceites de oliva, con paralización y retraso en la entrada de cientos de contenedores. La larga experiencia en el cultivo del olivar de nuestra Comarca con técnicas de producción integrada y la concienciación de nuestros olivereros en el uso racional de las materias activas y siempre bajo el asesoramiento de nuestros técnicos agrónomos de las diferentes APIs, y por último con el control del laboratorio de Oleoestepa, nos ponen en ventaja en estos mercados cada vez más exigentes.

Por último hacer mención en este número de Frutado Intenso al magnífico trabajo realizado este año por tantas personas de la familia Oleoestepa, socios olivereros, personal, maestros, técnicos y gerentes de las almazaras, técnicos de laboratorios y catadores de Oleoestepa, que han conseguido muchos éxitos en los diferentes concursos a la calidad nacionales e internacionales que se han convocado para premiar los excelentes aceites de oliva virgen extra, y que a lo largo de esta revista pueden conocer en detalle, como los premios conseguidos en la Diputación de Sevilla, Expoliva, Consejo Oleícola Internacional, Ministerio de Agricultura y Alimentación, Feria de Los Ángeles y otros muchos.

También en los Premios de Agricultura y Pesca 2012 que distingue la labor del sector por la sostenibilidad, la innovación y la diversificación económica, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, ha otorgado en este mes de julio a la empresa Oleoestepa el Premio Calidad Certificada. Nuestra cooperativa de 2º grado comercializa desde hace veinte años aceites de oliva virgen extra de producción integrada y desde el año 2004 amparados por la Denominación de Origen Estepa, en ambos casos productos reconocidos por la Consejería de Agricultura con su sello de Calidad Certificada.



decis[®]
EXPERT

el insecticida del **olivo**

eficacia completa para
el control de

- Prays
- Glifodes
- Mosca del olivo



AGROQUIMAR S.L.

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



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es



Carlos Cabezas estuvo acompañado durante su conferencia por Antonio Jiménez Pinzón, Presidente de ATPIOlivar, José M^a Loring, Presidente del

Clausuramos la I Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

La Denominación de Origen Estepa ha clausurado la I Cátedra de Olivicultura “José Humanes” con un gran éxito de participación en cada una de las conferencias organizadas en las localidades de su territorio amparado

Tras un ciclo de 14 conferencias, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ha clausurado la primera de las ediciones de la Cátedra de Olivicultura “José Humanes”, que ha llevado a las diferentes localidades del territorio amparado por la entidad la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra analizada desde diferentes puntos de vista.

Agronomía, salud, economía y gastronomía han sido los pilares fundamentales desde los que se han planteado las diferentes conferencias, llevadas a cabo por destacados profesionales en sus respectivas materias y auténticos amantes

de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra.

El territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, que abarca la comarca de Estepa y Puente Genil, es un auténtico referente en lo que se refiere a modernización, calidad, modelo de proceso productivo, respeto al medio ambiente y empleo de buenas prácticas en el olivar. A pesar de ello, es necesario estar en continua formación para seguir siendo uno de los territorios que el mundo olivarero mira como ejemplo.

La I Cátedra José Humanes ha sido creada y desarrollada con ese espí-

ritu, el de ofrecer a todos nuestros olivareros la posibilidad de descubrir todos los avances que existen en materia agrícola y en lo que respecta al producto tan preciado que elabora, el aceite de oliva virgen extra.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

Dentro del segundo ciclo, la Denominación de Origen Estepa ha ofrecido información sobre un método que ya se ha implantado en todo su territorio, la Producción Integrada.

Carlos Cabezas, Vicepresidente de la Asociación Técnica de Producción Integrada del Olivar (ATPIOli-



C.R.D.O.Estepa, y José Gómez, Presidente de San Nicolás S.C.A.

Antonio Cuevas durante su intervención en la I Cátedra Jose Humanes

var), fue el encargado de ofrecer una conferencia en la que hizo hincapié en que este sistema es el más eficiente de los que puede implantar el olivero y, además, muy respetuoso con el medio ambiente y con la seguridad alimentaria.

Carlos Cabezas, profesional de prestigio del sector del aceite de oliva, ensalzó además la figura del Técnico de Producción Integrada de cada cooperativa al afirmar que debe “ser visto por el agricultor como el médico de su olivar y que, la receta que extienda el técnico, es la que debe respetar el agricultor porque es una recomendación totalmente imparcial teniendo en

cuenta el estado del olivar, la búsqueda de la máxima eficiencia y la calidad del producto final”.

Para el Vicepresidente de la Asociación Técnica de Producción Integrada del Olivar, estamos ante un sistema que tiene como objetivo emplear en el campo solo los productos necesarios, buscando la desaparición de los residuos en la olivicultura moderna y el máximo cuidado del medio ambiente para asegurar la mejor herencia a las generaciones venideras.

GASTRONOMÍA

Además de tratar la producción y el

¿Quieres proponer-nos algún tema para la 2ª edición?

La I Cátedra de Olivicultura “José Humanes” ha contado con un gran éxito de participación y la Denominación de Origen Estepa ha valorado sus contenidos como de gran interés para los socios de todas las almazaras y envasadoras amparadas por la entidad.

Durante la I edición se han tratado temas como “Costes de reconversión del olivar”, “Salud y aceite de oliva virgen extra”, “El aceite de oliva virgen extra en la nueva cocina”, “Producción Integrada”,... pero nos gustaría contar con tu opinión y recibir propuestas de temas relacionados con el aceite y el olivar para la II Cátedra “José Humanes”.

Si deseas hacer tu propuesta puedes hacerlo a través de:
email: comunicacion@doestepa.es
Teléfono: 955 912 630



Mª Dolores Humanes repitió con gran éxito “Costes de reconversión del olivar”



Juan José Ruiz durante su demostración gastronómica

aceite desde un punto de vista agronómico, la Denominación de Origen Estepa ofreció una vez más un maridaje gastronómico como forma de transmitir también la importancia que tiene elegir un buen aceite de oliva virgen extra en la cocina.

Para ello, contamos con Juan José Ruiz, creador de la “Salmoreteca” y “Mejor Cocinero Novel de Andalucía”, finalista del “VI Campeonato de España de jóvenes Chef ” y tiene, entre otros títulos, la Cátedra Ferrán Adriá de Cultura Gastronómica, Creatividad y Ciencias de la Alimentación.

Este chef de prestigio fue el encargado de elaborar en Aguadulce diferentes salmorejos con las variedades de aceite de oliva virgen extra amparadas por la Denominación de Origen Estepa, mostrando a las personas que llenaron la Casa de la Cultura los secretos del uso de un buen aceite en la cocina.

USO DE FITOSANITARIOS

Dentro de la I Cátedra “José Humanes” también se celebró la conferencia “Nuevos requisitos para el uso sostenible de productos fitosanitarios” a cargo de Ricardo Alarcón Roldán,

Jefe de Servicio de Sanidad Vegetal de la Dirección General de Producción Agrícola y Ganadera, donde explicó la importancia del Real Decreto 1311/2012 para el olivar, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios, junto con el Real Decreto 1702/2011, de inspecciones periódicas de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios, que trasponen al ordenamiento jurídico español la Directiva 2009/128/CE, por la que se establece el marco de la actuación comunitaria para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas.

Ricardo de Alarcón hizo un análisis exhaustivo del Decreto y asesoró a los olivicultores y técnicos API acerca de la necesaria implantación de las medidas que se recogen.

TRATAMIENTO DE SUELOS

Antonio Cuevas Valle, experto en formación agrícola, asistió por su parte a Gilena para explicar en la conferencia “Mantenimiento de Suelos: Cubiertas Vegetales, prácticas y últimas novedades” a los agricultores la necesidad de establecer y llevar a cabo buenas prác-

ticas en lo que se refiere al suelo en el olivar, y para lo que hay que conocer muy bien la materia orgánica presente en el suelo, la velocidad de infiltración del agua, pendiente del terreno y escorrentía, formación de costra de labor, la compactación del terreno, factores fundamentales para conocer el riesgo de erosión de nuestro suelo.

Además es estos temas, la Denominación de Origen Estepa volvió a tratar asuntos como el efecto del virgen extra sobre la salud y los costes de reconversión del olivar, conferencias que han conseguido llenar diferentes salones de actos en nuestras localidades por su gran interés.



Puedes ver todas las conferencias en nuestro canal de Youtube doestepa

La Denominación de Origen Estepa, como una de las entidades del sector oleícola más activas en las redes sociales, pone a disposición en sus diferentes canales sociales las conferencias de la I Cátedra de Olivicultura “José Humanes”.

El principal medio donde se puede acceder a los vídeos de las conferencias es el canal de Youtube “doestepa”, donde algunos de nuestros vídeos ya cuentan con cientos de visualizaciones, muestra del interés que están generando.

www.youtube.com/user/doestepa



JOSÉ HUMANES

PARA MONOGRAFÍAS SOBRE OLIVAR Y ACEITE

José Humanes, oriundo de Pedrera (Sevilla), es uno de los profesionales de mayor prestigio del sector del aceite de oliva. Ingeniero Agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrícolas de Madrid y Doctorado en Ingeniería Agronómica por la misma Escuela Técnica, en la actualidad es asesor de una empresa de ingeniería para la industria agroalimentaria. Entre otros puestos de responsabilidad ha sido director del CIFA de la Venta del Llano en Mengíbar (Jaén) y del CIFA de Córdoba.

TEMÁTICA

La **monografía** debe ser **inédita**, a libre elección del autor o autores, de actualidad y en la que se valorará especialmente el carácter técnico, pero sobre todo **práctico, aplicativo y divulgativo** en el campo del **olivar y aceite de oliva**.

Se tendrán en consideración especialmente aquellas monografías en las que se aborden problemas actuales del sector olivarero y aporten posibles soluciones a los mismos.

CARACTERÍSTICAS Y PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS

Las monografías tendrán una extensión final superior a 30 páginas en formato DIN A-4. Para ello, el texto debe tener **al menos 60.000 caracteres con espacios**.

La estructura incluirá, además del texto principal, un índice, introducción y bibliografía. Además se detallarán todos los pies de texto de las fotografías, figuras, tablas y gráficos que se consideren oportunos para una mejor comprensión del texto.

DERECHOS DE PUBLICACIÓN

Todos los trabajos presentados al Premio, evaluados positivamente como trabajos de calidad por el jurado, **serán considerados a efectos de publicarse como monografía** y la Editorial pasará a ostentar los derechos de edición de los mismos. Asimismo, en caso de ser finalmente editados, los autores de los trabajos cederán los derechos de autor a la editorial.

RECEPCIÓN Y PLAZOS DE PRESENTACIÓN

Los trabajos serán remitidos en un soporte informático a través del correo electrónico al E-mail:

redaccion@editorialagricola.com, asunto: I Premio José Humanes, antes del 15 de noviembre de 2013

JURADO

El jurado estará constituido por:

- Presidente
- José Humanes Guillén (o persona en la que delegue)

Vocales

- Un Catedrático de la Universidad
- Un redactor de la revista AGRICULTURA
- Un representante de la D.O. Estep

DOTACIÓN

Se concederá un Primer Premio de 1.300 euros y un Segundo Premio de 700 euros.

El Jurado podrá distribuir la dotación total del Premio de otra forma si así lo estimara oportuno.

El acto de entrega se realizará en el mes de diciembre del 2013.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Editorial Agrícola Española, S.A.

C/ Caballero de Gracia nº 24, 3ª Izda. 28013, Madrid

Tlf: 91 521 16 33

Fax: 91 522 48 72



editorial agrícola





Enrique Sánchez explicó numerosos trucos de cocina y contó su experiencia en restaurantes de todo el mundo

Premiamos a nuestros seguidores con un curso de cocina exclusivo

La Denominación de Origen Estepa ofreció, junto a Enrique Sánchez, un curso de cocina para los fans de la entidad, tanto de sus redes sociales como su Club de Amigos, en el que todos los participantes tuvieron la oportunidad de conocer la cultura del aceite a través del maridaje de sus vírgenes extra con diferentes platos.

Los ganadores del curso de cocina exclusivo salieron del concurso lanzado por la Denominación de Origen Estepa a través de las redes sociales y de esta revista a lo largo de los meses de abril y mayo. Finalmente, 15 personas fueron seleccionadas entre más de 200 participantes que querían disfrutar de una auténtica experiencia junto a Enrique Sánchez.

El popular cocinero del programa “Cómetelo” y presentador del programa “La Báscula”, ambos en Canal Sur Televisión, fue el encargado de hacer disfrutar a un grupo de 15 personas de un atractivo curso de cocina en el que, además de elaborar varias recetas, contó numerosas anécdotas de su trayectoria profesional que le ha llevado a trabajar en restaurantes de numerosos países.



Enrique Sánchez y Ana María, autora del popular blog de gastronomía “Cocinando entre olivos”

La Denominación de Origen Estepa pretende con esta iniciativa dar a conocer los secretos de un gran Aceite de Oliva Virgen Extra a través de la gastronomía, ya que la cocina es el lugar donde los consumidores hacen un mayor uso del zumo de aceitunas.

Durante la experiencia gastronómica ofrecida por la Denominación de Origen Estepa a sus seguidores, Enrique Sánchez elaboró Buñuelos de Ibérico, confitura de Tomates y Fresas, Hamburguesitas de Bacalao y Gambas, Delicias de Solomillo con Arroz de Berenjenas y un Bizcocho caliente de Chocolate, platos en los que los mismos participantes pudieron colaborar de manera directa.

El popular cocinero, que en el programa “Cómetelo” prepara los platos con los diferentes vírgenes extras amparados por la Denominación de Origen Estepa: hojiblanco, arbequino, selección y estepa virgen, mostró a los participantes que cada virgen extra se puede usar en diferentes recetas dependiendo de sus características.

La experiencia gastronómica ofrecida por la Denominación de Origen Estepa a sus seguidores ha tenido un gran seguimiento en sus redes sociales donde numerosas personas participaron en el concurso para ganar una plaza en el curso “Cocina con Enrique Sánchez” y han visto el video final del curso. Debido al gran éxito de la iniciativa la entidad continuará dando a conocer la cultura del aceite a través de experiencias gastronómicas.



Buñuelos de Ibérico, confitura de Tomates y Fresas



Bizcocho caliente de Chocolate



Todos los participantes del curso de cocina disfrutaron de una gran experiencia y recibieron de la Denominación de Origen Estepa un libro de recetas firmado por Enrique Sánchez y una aceite edición limitada amparado por la entidad más exigente del mercado



Cata ofrecida en Lora de Estepa



Charla sobre aceite para un grupo de extranjeros en Puente Genil



Cata en las jornadas de "Andalucía está de lujo"

La Denominación de Origen más **ACTIVA**

La Denominación de Origen Estepa, además de ser la más exigente del mercado, es una de las entidades que más actividades de promoción y divulgación de la cultura del aceite de oliva virgen extra realizan en España y, por ello, ha ganado en los últimos años una gran notoriedad que hace que los aceites de las marcas amparadas (Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Duque de la Isla, Hacienda Ípora y Las Valdesas) sean cada vez más reconocidos tanto en el mercado nacional como internacional.

En los últimos meses, al igual que desde su nacimiento, la Denominación de Origen Estepa ha llevado a cabo numerosas actividades promocionales entre las que destacan charlas y catas de aceite de oliva virgen extra para colectivos nacionales e inter-



Gran éxito de la charla sobre aceite ofrecida para la Asociación de consumidores de Pedrera



Junto a Enrique Sánchez mostramos la excelencia de nuestros aceites a miembros de la guía gastronómica más importante de la Rep.Checa



Cata para alumnos de la Escuela Superior de Hostelería



Nuestros aceites fueron protagonistas en la gala "Blogosur"

nacionales que se han desarrollado tanto en las localidades de nuestro territorio como en otros puntos de la geografía nacional.

Además de las charlas y catas llevadas a cabo dentro del proyecto "Escuela del Aceite", la Denominación de Origen Estepa ha promocionado sus aceites de oliva vírgenes extra en los programas de Onda Cero a nivel nacional, donde participó en "Herrera en la Onda", "Julia en la Onda" y "Gente Viajera", donde tanto Carlos Herrera, como Julia Otero y Esther Eiros hablaron de nuestro territorio, de los premios recibidos, de la calidad de nuestros aceites y del buen trabajo llevado a cabo por los más de 4500 agricultores de la comarca de Estepa y Puente Genil.

Por otro lado, la Denominación de Origen Estepa ha llevado a cabo otras acciones como su presencia en la I Feria Agroalimentaria de Estepa, donde contó con un stand para que los asistentes pudieran aprender a catar un virgen extra, el patrocinio de los premios Blogosur, donde le dimos nuestro nombre al premio a los mejores blogs gastronómicos, o la participación en la II edición de las Jornadas de Denominaciones de Origen cordobesas, donde nuestros aceites fueron protagonistas.



Stand en la I Feria Agroalimentaria de Estepa



Nuestra Denominación de Origen Estepa participó en el encuentro de D.D.O.O.'s de Córdoba



Estuvimos junto a Carlos Herrera, Julia Otero y Esther Eiros promocionando nuestros aceites en los programas de Onda Cero

Talleres y Comercial J.Quirós S.L.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios

VIBRADOR P101 - P204



Desbrozadora Reforzada



Trituradora Autoalimentada TH180I



Nuevos modelos de 6 y 7 metros de peso reducido para tractores de 4 cilindros



Le atenderemos en Estepa - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 10

Tel: 955 912 886 - 666 970 516 - 683 434 102 - talleresj.quiros@yahoo.es



Presentación de Kelpak® en Olivar

Agroquimar, y la multinacional Daymsa, realizaron una charla de presentación del bioestimulante Kelpak® enfocado a olivar de verdeo y molino.

El evento tuvo lugar el 30 de mayo en el salón de celebraciones Santa Ana, de Estepa, y a él acudieron más de un centenar de productores de la comarca.

José Carlos Amor – Director Comercial de Daymsa – y Domingo Hernández – Delegado de Zona de Daymsa – presentaron Kelpak®, bioestimulante natural, para el olivar y demostraron sus bondades para el incremento de la productividad del olivar.

El producto está además certificado por CAAE e Intereco para su utilización en Agricultura Ecológica.

Tras la presentación, los asistentes tuvieron el placer de degustar un vino español.

Agroquimar
c/Almendra, 19 - Estepa
Tel: 954 820 043
www.agroquimar.com

Nuestros vírgenes extra protagonizaron Gourmets 2013

El evento recibió miles de visitantes que pudieron degustar nuestros aceites de oliva vírgenes extra, que destacaron entre los “zumos de aceituna” de todo el mundo



La Denominación de Origen Estepa y sus marcas amparadas mostraron sus excelentes aceites de oliva vírgenes extra en el Salón Internacional del Club de Gourmets que se celebró en Madrid entre los días 8 y 11 de abril.

La Denominación de Origen Estepa participó en este evento dentro del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía” junto a los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y/o Específicas “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga”, “Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva” y “Espárrago de Huétor-Tájar”. Se trata de un proyecto ya consolidado que une a varios de los productos andaluces más exquisitos y cuya unión permite a los visitantes del evento degustar un menú único.

Los vírgenes extra presentes en el evento, amparados por la D.O. Estepa, fueron Oleoestepa, Estepa Virgen, Puricon, Hacienda Ípora y Duque de la Isla, que formaron parte de una muestra de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo dentro del Salón Internacional del Club de Gourmets e hicieron las delicias de todos los asistentes.



Aceite de oliva virgen extra y salud

El pasado mes de junio, dentro del marco de la I Feria Agroalimentaria de Estepa, el Doctor Joaquín Cabezas ofreció una conferencia en la Caseta Municipal de Estepa donde explicó a los asistentes la importancia que tiene el consumo de aceite de oliva virgen extra para la salud. El Doctor Joaquín Cabezas, muy ligado a nuestro territorio, destacó la importancia de usar un virgen extra de calidad para beneficiarnos de sus propiedades saludables.



Producción integrada equivale a virgen extra

La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno Andaluz ha publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía la primera normativa en España que reconoce como calidad ‘Virgen Extra’ a los aceites de oliva obtenidos mediante Producción Integrada. Esto es un paso adelante para nuestros aceites, ya que somos la única Denominación de Origen que tiene todo su territorio en Producción Integrada.



Oleoestepa

**EL MEJOR ACEITE DEL
MUNDO**

La marca amparada por la Denominación de Origen Estepa se consolida como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo al ganar numerosos galardones de gran relevancia



Entrega premio Calidad Certificada a Oleoestepa S.C.A.: Miguel Martín (Consejero de Agrícola El Rubio), Pilar Higuera (Responsable de Calidad de Oleoestepa), Alfredo García Raya (Presidente de Oleoestepa), Eduardo Pérez (Presidente de San José de Lora de Estepa), Francisco Pérez (Gerente de Agrícola El Rubio), José Antonio Griñán (Presidente de la Junta de Andalucía), Álvaro Olavarría (Director Gerente de Oleoestepa) Luis Planas (Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente) y Francisco Gallardo (Delegado Provincial de Agricultura)



Los aceites de oliva vírgenes extra de Oleoestepa, amparados por la Denominación de Origen Estepa, la más exigente del mercado, se han convertido esta campaña en los grandes protagonistas por la cantidad y relevancia de los premios que ha recibido por su calidad tanto en el territorio nacional como fuera de nuestras fronteras.

El hecho de que una cooperativa como Oleoestepa, con un volumen de producción en torno a 35 millones de Kg., consiga ser premiada en los principales concursos del mundo es un hecho sin precedentes en el sector, lo que pone de manifiesto tanto la apuesta firme que la empresa está llevando a cabo desde sus inicios por la alta calidad como el compromiso con el consumidor para que pueda disfrutar de este exquisito zumo de fruta galardonado mundialmente.

Entre los galardones obtenidos por Oleoestepa en esta campaña encontramos:

- Expoliva 2013:

Ntra.Sra.de la Paz S.C.A. (Estepa), del grupo Oleoestepa, recibió el primer premio en la categoría Frutados verdes medios por un aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca.

- Mario Solinas, otorgados por el Consejo Oleícola Internacional:

La Inmaculada Concepción S.C.A. (La Roda de Andalucía), del grupo Oleoestepa, recibió la medalla de oro en la categoría frutado medio por el “Estepa Virgen”, un aceite de oliva virgen extra producido en los primeros días de noviembre procedente de variedades de aceitunas representativas de la zona, mayoritariamente hojiblanca, manzanilla y picual, que cuenta con un frutado verde, cuyo paso por la boca nos recuerda a hierba fresca y hoja, con un regusto a almendra verde. Por su parte, Agrícola Roda obtuvo una medalla de bronce por un aceite de oliva virgen extra mayoritariamente de la variedad hojiblanca.

- XV edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla, otorgado por la Diputación Provincial:

En esta ocasión fueron las almazaras Agrícola El Rubio (El Rubio) y la Inmaculada Concepción S.C.A. (La Roda de Andalucía), ambas asociadas a Oleoestepa, las que recibieron el primer premio y el accésit respectivamente a los mejores vírgenes extra de la provincia de Sevilla. Ambos galardones fueron por Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad hojiblanca.

- **“Premio Alimentos de España al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2012-2013”, otorgados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente:**

Agropecuaria de Herrera S.C.A., del grupo Oleoestepa, recibió el segundo premio en la categoría Frutado Verdes Dulces por su aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, que se caracteriza por un frutado que recuerda a la hierba fresca y a manzana y por tener en boca las intensidades moderadas de amargo y picante, algo que lo hace muy apreciado por los consumidores más exigentes.

- **“Sol D’Oro 2013”:**

Oleoestepa conquistó una Gran Mención, el máximo galardón, en la categoría “Frutado Medio” por su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen, un aceite producido en el mes de noviembre, 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.

- **Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition:**

El aceite de oliva virgen extra “Estepa Virgen” de Oleoestepa conquistó una medalla de oro en este prestigioso concurso internacional.

- **New York International Olive Oil Competition:**

Oleoestepa conquistó una nueva medalla de oro con su Aceite de Oliva Virgen Extra “Estepa Virgen”, que ha sido uno de los grandes protagonistas de la campaña 2012-2013.

- **Premios de Agricultura y Pesca 2012 otorgados por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía:**

Oleoestepa ha conquistado el Premio

Oleoestepa, que desde su creación se convirtió en una auténtica referencia en lo que se refiere a vírgenes extra de calidad, ha completado una vez más una campaña en la que catadores de todos los países han reconocido que estamos ante un aceite de una categoría excepcional

Calidad Certificada. La cooperativa de 2º grado comercializa desde hace veinte años aceites de oliva virgen extra de producción integrada y desde el año 2004 amparados por la Denominación de Origen Estepa, en ambos casos productos reconocidos por la Consejería de Agricultura con su sello de Calidad Certificada.

La importancia de todos estos premios han convertido al aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa en una auténtica referencia a nivel mundial dentro de los aceites de alta calidad. Hay que destacar que en todos los concursos han participado aceites de oliva vírgenes extra excelentes y que, en aquellos de índole internacional, Oleoestepa ha conquistado premios imponiéndose a “zumos de aceituna” procedentes de todo el mundo, lo que le otorga a estos galardones una relevancia sin precedentes debido a que cada campaña aumenta el número de vírgenes extra presentados.

Estamos ante el que es, sin duda, uno de los mejores vírgenes extra del mundo, como muestran los galardones recibidos y el reconocimiento de la Organización de Consumidores y Usuarios.



Premio Internacional en Expoliva: Antonio Fuentes (Vicepresidente de Ntra.Sra.de la Paz S.C.A.), José Antonio Griñán (Presidente de la Junta de Andalucía) y Alfredo García Raya (Presidente de Oleoestepa)

ITT CM93

Compañía
Maquinaria 93 SA

Compañía Maquinaria 93

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

Antonio Moreno Reina: 660 486 457 - a.moreno@cm93.com

Sede Sevilla: 955 634 220



NEW HOLLAND
T5070



Tractor polivalente para el olivar
(vibrador, trituración, abonado y tratamientos)
y para campiña
(labor de suelo, siembra y abonado)



- Cambio HI-Lo o 20x20, súper-cortas y 40 km/h
- Potencia Nominal: 113 CV
- Motor NEF de 4.500 cc turbo intercooler
- Inversor electrohidráulico
- TDF sincronizada al avance

- Elevador trasero Lift-o-Matic
- Válvula freno remolque
- Ángulo de giro 60°
- Cabina climatizada
- Parabrisas abatible
- Radio CD de Alta Gama con Bluetooth

**MANTENIMIENTO
Y SEGURO GRATIS***

www.ittgrupo.com

* Mantenimiento por un año o 600 horas (lo que antes ocurra), acorde al plan de mantenimiento del fabricante. Mano de obra y desplazamientos incluidos en las provincias donde CM93 tiene servicio.

** Primer año en RC Obligatorio, RC Explotación, Accidentes y Asistencia Maquina Parada.

*** Esta promoción es susceptible de tener modificaciones o variantes sin previo aviso. Más información en su concesionario.

Síguenos en



Inmaculada Concepción S.C.A. clausura un gran 50 aniversario

La cooperativa olivarera La Inmaculada Concepción, amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha clausurado los actos conmemorativos de su 50 aniversario con la entrega de premios a diferentes instituciones y personas que han sido de gran relevancia para la entidad durante su amplia trayectoria.

El programa de actos del 50 aniversario, que se ha desarrollado los meses de junio y julio, ha contado con diversas conferencias sobre diferentes aspectos relacionados con el olivar y el aceite de oliva virgen extra. De esta forma, las conferencias “Costes de reconversión del olivar” o “Aceite de oliva virgen extra y salud” han sido dos de los momentos más importantes del programa del 50 aniversario.

El acto de clausura contó con la conferencia “Producción Integrada: el camino más seguro para obtener aceite de oliva virgen extra”, a cargo de Antonio Jiménez Pinzón, Presidente de la Asociación Técnica de Producción Integrada del Olivar, que fue el encargado de abrir un acto que servía de homenaje a todas aquellas personas que han hecho posible que la Inmaculada Concepción se convierta en unas de las almazaras más premiadas del mundo.

Antonio Jiménez Pinzón destacó que, hoy por hoy, la aplicación del sistema de producción integrada tanto en olivar como almazara garantiza la obtención de aceite de oliva virgen extra, algo que ya está recogido en el reglamento autonómico de esta práctica. Se trata sin duda, de un gran avance para la Producción Integrada.



Francisco Gallardo, Delegado Provincial de Agricultura y Pesca, Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, Andrés Montero, Presidente de la Inmaculada Concepción S.C.A., Fidel Romero, Alcalde de la Roda de Andalucía y Manuel Baena, Diputado autonómico



Francisco Gallardo entrega el premio a la Denominación de Origen Estepa, que recoge su Presidente José M. Loring

Tras la conferencia, llegó el momento más emotivo del evento, la entrega de distinciones a diferentes



Antonio Jiménez Pinzón durante la conferencia



Imagen del acto durante la intervención de Álvaro Olavarria, Director Gerente de Oleoestepa

entidades y personas que han sido y son de gran relevancia para la entidad.



Andrés Aniceto Montero entrega el reconocimiento a Juan Ramón Bernal López, Presidente de Orujera Interprovincial de Fuente Piedra SCA.



Manuel Baena Cobos hace entrega del premio al Estudio de Ingeniera IRADU S.A, cuyo galardón recoge José Ramón Segura Blanca, Director Técnico de la entidad



Fernando Rodríguez Villalobos hace entrega del premio a Oleoestepa S.C.A., que en la persona de Alfredo García Raya, Presidente de la entidad, agradece el reconocimiento



Andrés Aniceto Montero entrega el reconocimiento a Ramón Segura Guillén, uno de los fundadores de la Inmaculada Concepción S.C.A.



Fidel Romero hace entrega del galardón a la Caja Rural del Sur, que recoge Francisco Javier Santaella Ortiz representando a la entidad financiera



Andrés Aniceto Montero entrega el reconocimiento a Jesús del Pozo Guillén, que lo recoge en representación de la socia fundadora Concepción Guillén Delgado

IV ENCUESTRO FRUTADO INTENSO

La Denominación de Origen Estepa volvió a realizar un homenaje a todos sus socios con la celebración de un evento emotivo donde se premió a grandes referencias del sector oleícola y de nuestro territorio

El pasado 24 de Mayo, la Denominación de Origen Estepa celebró en Puente Genil el IV Encuentro Frutado Intenso, un evento de carácter bienal creado para homenajear a los más de 4500 agricultores asociados a la entidad y reconocer a importantes personalidades del sector que han llevado a cabo una labor de investigación, mejora de la calidad y difusión de la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Compromiso con la calidad, el futuro del sector del olivar, la reforma de la PAC, los premios nacionales e internacionales recibidos y el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa como modelo a seguir fueron algunos de los temas que se trataron durante un evento que tuvo una gran acogida por parte de la localidad cordobesa de Puente Genil.

Como viene siendo habitual en otras ediciones, el IV Encuentro Frutado Intenso incluyó en su programa varias conferencias sobre temas de gran interés para los agricultores, una muestra del compromiso de la Denominación de Origen con los olivareros de la comarca de Estepa y Puente Genil.

CONFERENCIA “LA PAC, ¿UNA POLÍTICA DE FUTURO?”

En esta ocasión fueron Pedro Narro (Representante de ASAJA en la Unión Europea) y Ana Romero Obrero (Directora Gral. de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción



Cartel del evento inspirado en el cuadro de Velázquez



S.C.A. Olivarera Pontanense



José María Loring, Presidente de la D.O.P.Estepa, José Julián Logroño Gutiérrez, Presidente de la Olivarera Pontanense, Esteban Morales Sánchez, Alcalde de Puente Genil y Francisco José Zurera, Delegado Provincial de Agricultura de Córdoba formaron la mesa presidencial

Ecológica de la Junta de Andalucía) los que ofrecieron las conferencias “La PAC ¿Una política de futuro?” y “La Política de la Consejería de Agricultura y Pesca en materia de olivar” respectivamente.

Nota: Pedro Narro ofreció su conferencia antes de conocerse las últimas novedades sobre la PAC

Pedro Narro, representante de ASAJA de la Unión Europea resaltó que “el agricultor tiene que ser consciente de que la PAC es una parte fundamental de la agricultura con un papel que va a seguir desempeñando, pero con algunas lagunas que hay que intentar resolver”.

Para Pedro Narro “la Comisión Europea, aun habiendo un debate general, está teniendo en cuenta consideraciones en torno al olivar por ser un sector clave para algunos países como España, un sector en el que muchas superficies obtienen ayudas de la PAC y, por ello, hemos luchado para lograr que en Europa sean sensibles a la realidad que representa el olivar, desconocida en países como Reino Unido o Alemania”.

El representante de ASAJA en la Unión Europea defendió que “hay que apostar por el cambio generacional y, en este contexto, hay muchas posibilidades para los jóvenes que, debiendo ser conscientes de que ser agricultor no es fácil, no se trata de un sector -burbuja económica-”.

Pedro Narro afirmó que “el agricultor sabrá realmente cuál va a ser su nivel de ayudas y tratamiento específico en la nueva PAC en verano de 2014 y que será el 1 de enero de 2015 cuando entre en vigor la nueva PAC”. Finalmente resaltó que la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra de la comarca de Estepa y Puente Genil no pasa desapercibida en el resto de países de Europa.

CONFERENCIA “LA POLÍTICA DE LA CAP EN MATERIA DE OLIVAR Y CALIDAD”

Por su parte, Ana Romero, quiso resaltar “el esfuerzo realizado por el sector en materia de calidad, modernización en almazaras y cooperativas, y adaptación y mejoras en la comercialización y distribución”. Además, la Directora Gral. de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica afirmó que “la propuesta de la Consejería es a medio plazo para que se desarrollen explotaciones más modernas y competitivas y crear mecanismos de gestión de riesgos”.

Ana Romero cree que “el sector necesita una oferta organizada, con integraciones en grupos mayores, aunque es un trabajo difícil porque cada cooperativa defiende su propia identidad”. Por otro lado, la Directora resaltó “la importancia del olivar en Andalucía, ya que representa un 40% del empleo agrario entre aceite y aceituna de mesa”.

Ana Romero afirmó que “la Consejería está trabajando para que se desarrolle un estándar internacional en materia de calidad del aceite, ya que hay países que están implantando sus propios estándares que en realidad son frenos a la importación de aceites, como por ejemplo, de nuestra tierra, a pesar de ser los más reconocidos del mundo”.

La Directora animó a todos los presentes a “seguir trabajando por la mejora de la comercialización” y, por su parte, se comprometió a “continuar luchando para que finalmente entre en vigor una normativa que obligue al uso de envases irrellenables en todos los establecimientos”.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Tras la intervención de los conferenciantes llegó el momento más emotivo del IV Encuentro, cuando la Denominación de Origen hizo entrega de los

Premios Frutado Intenso a importantes personalidades e instituciones que, por sus importantes trayectorias profesionales, han contribuido de manera destacada al desarrollo del sector del aceite de oliva y a la promoción del considerado “oro líquido”. En esta ocasión, al igual que en el resto de ediciones, la elección de los premiados contó con un gran consenso, ya que se trata de personas cuyos esfuerzos en favor de la calidad y promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra se encuentran fuera de toda duda.

Los galardones de la IV edición del evento fueron otorgados a:

-Premio Honorífico: Francisco Espinosa, maestro almazarero, cuya dilatada y destacada trayectoria al frente de la cooperativa San José de Lora de Estepa ha facilitado la obtención de numerosos premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa.

-Premio Investigación: Brígida Jiménez, Directora del CIFA de Cabra (Córdoba), que ha destacado durante toda su trayectoria profesional por su apuesta por la calidad del aceite de oliva virgen extra y la difusión de los valores del oro líquido.

-Medio de Comunicación: otorgado a Ser Andalucía Centro, que ha cumplido recientemente 25 años de su fundación y es todo un referente en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa.

-Trayectoria Profesional: Eduardo Pérez, Ex Presidente de Oleoestepa y actual Presidente de San José de Lora de Estepa, es un profesional que cuenta con una dilatada trayectoria en la defensa del olivar y el aceite de oliva virgen extra además de una persona muy querida por todo el sector.



Pedro Narro, representante de ASAJA en Bruselas, recibe el reconocimiento de manos de José Mª Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa



Ana Romero Obrero recibe el homenaje de la Denominación de Origen Estepa de manos de Manuel Enríquez, Presidente de la Caja Rural de Córdoba



Francisco Espinosa de los Monteros, junto a su esposa, recibe el galardón de manos de José Julián Logroño Gutiérrez, Presidente de la Olivarera Pontanense



Pedro Lara (en representación de Brígida Jiménez) recoge el premio de manos de Francisco José Zurera, Delegado Provincial de Agricultura de Córdoba



Mayte Rodríguez recoge el premio en representación de Ser Andalucía Centro de manos de Esteban Morales Sánchez, Alcalde de Puente Genil



Eduardo Pérez Pérez recibe el galardón de manos de Ana Romero Obrero, Directora General de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía



José M^a Loring, Presidente de la D.O.Estepa, Mayte Rodríguez, de Ser Andalucía Centro, Eduardo Pérez Pérez, Presidente de San José de Lora de Estepa, Pedro Lara, marido de Brígida Jiménez, y Francisco Espinosa de los Monteros, ex maestro de San José de Lora de Estepa



Imagen tomada durante el ágape que tuvo lugar tras el IV Encuentro Frutado Intenso



Eduardo Pérez Pérez, premiado por su trayectoria profesional, acudió al evento acompañado por su familia



Patricio Martín Carrero, Javier Martín Rivas y Antonio Martín Rivas



Numerosos representantes de diferentes cooperativas no quisieron perderse el evento organizado por la Denominación de Origen Estepa



Parte del equipo humano de Oleoestepa no quiso perderse el IV Encuentro Frutado Intenso



Representantes de diferentes entidades agrícolas apoyaron el evento organizado por la Denominación de Origen Estepa



Miembros del Consejo Rector de la Olivarera Pontanense acudieron al evento que se celebró en sus instalaciones



Manuel Carrero, Manuel Humanes, David Jordán, Francisco Merchán y Manuel Fernández



Antonio Pérez, Antonio Francisco Salas, Francisco Espinosa, Eduardo Pérez, Santiago Fernández, Juan Ruiz Montes y Francisco Javier Pérez



TIMBAL DE BACALAO

INGREDIENTES

Tomate, Aguacate, Bacalao desalado y desmigado, Cebolleta, Cebollino, Sal, Pimienta, Vinagre y Aceite de oliva virgen extra Selección de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Trocear el tomate en dados pequeños, aliñarlo con sal, vinagre y aceite de oliva virgen extra y reservar. Troceamos el aguacate, aliñamos y lo reservamos.

Escaldamos la cebolleta cortada en láminas en agua hirviendo durante dos minutos, retiramos, escurrimos y reservamos.

Para montar el timbal colocamos un molde cilíndrico sobre el plato y añadimos una capa de tomate, otra capa de aguacate, otra más de tomate y finalmente las migas de bacalao desalado y la cebolleta.

Retiramos el molde y terminamos el plato espolvoreando un poco de cebollino picado, sal, pimienta y añadiendo un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.

CARACOLES CON GAMBAS

INGREDIENTES

1 Kg. Caracoles, 2 Cebollas medianas, 1 Cabeza de ajo y 3 dientes, 4 Tomates maduros, 1/2 Kg. Chopitos, 250 g. Gambas, 200 g. Almejas, Sal, Laurel, Guindilla, Hierbabuena y Aceite de oliva virgen extra Hojiblanco de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Se lavan los caracoles con sal y vinagre para que echen todas las babas fuera. Se pone una olla al fuego con los caracoles, una cabeza de ajo, laurel, sal y hierbabuena. Se pone a fuego mínimo para que salgan los caracoles y que hiervan unos 20 minutos.

En una sartén se pone aceite de oliva virgen extra y se hace un refrito con 3 dientes de ajo, las cebollas, los tomates y salpimentamos. Cuando esté hecho lo apartamos y pasamos por la batidora para hacer una salsa y reservamos. En esa misma sartén volvemos a poner aceite de oliva virgen extra y sofreímos los chopitos cortados, las almejas y las gambas peladas. Le echamos sal y guindilla y cuando esté hecho le ponemos la salsa y que hierva durante 2 minutos. Añadimos los caracoles ya cocidos, que hiervan unos 10 minutos y a servir.



*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*

El virgen extra más reconocido



MEDALLA DE ORO
MEDALLA DE BRONCE

GALARDONES 2013



2º PREMIO



1º PREMIO



1º PREMIO
2º PREMIO

OLEOESTEPA S.C.A.
SEVILLA · ESPAÑA
T +34 955 913 154
oleo@oleoestepa.com
www.oleoestepa.com

