



FRUTADO INTENSO



Nº 52 / AÑO 2024

REVISTA ANUAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

El Consejo Regulador aprobó la reelección, por unanimidad de sus miembros, de D. José María Loring como presidente de la Denominación de Origen Estepa, cargo que ostenta desde 2005.



La D.O.P. Estepa celebra 20 años de trabajo y compromiso



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

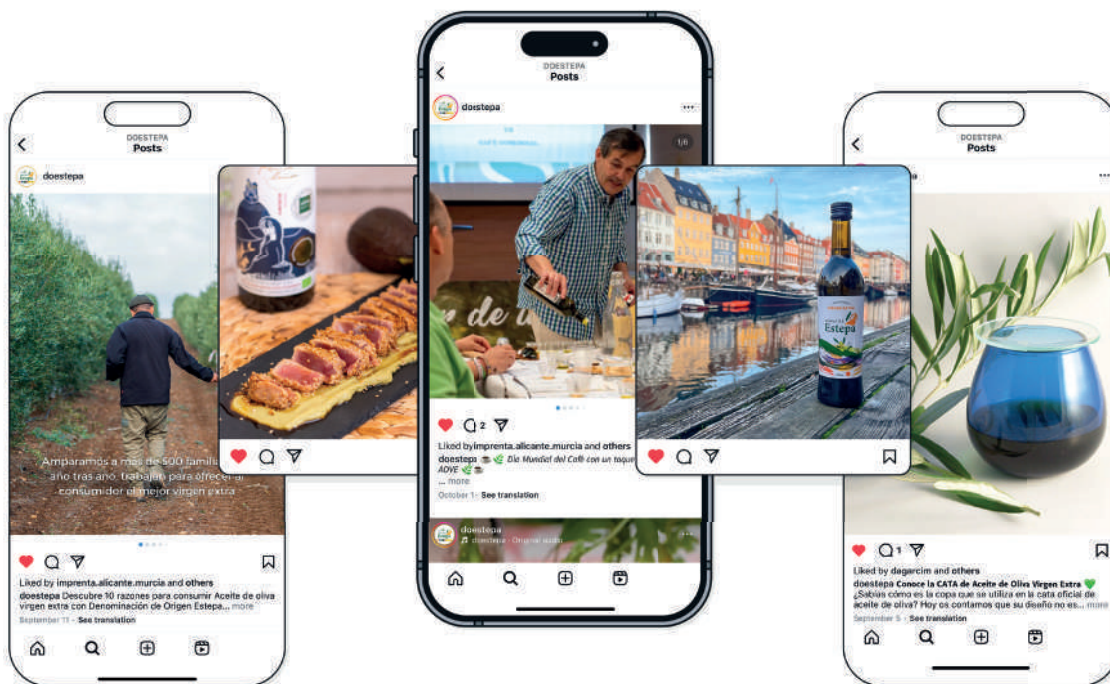


gusto
del Sur
Junta de Andalucía
Departamento de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



¡SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES!



QUEREMOS CONOCER TU OPINIÓN

TU REVISTA

NOS GUSTARÍA CONOCER TU OPINIÓN SOBRE LOS TEMAS QUE MÁS TE INTERESAN, LOS QUE TE GUSTARÍA QUE TRATÁRAMOS EN LA REVISTA O CUALQUIER OTRA SUGERENCIA QUE DESEES REALIZAR PARA MEJORAR LA PUBLICACIÓN

Puedes escribirnos a...

comunicacion@doestepa.es

666 58 40 46

C.R.D.O.Estepa

Avenida del Mantecado,7

41560 Estepa (Sevilla)



¡Apúntate a nuestra comunidad en Whatsapp!



Escanea el siguiente código QR y sé el primero en enterarte de todas nuestras novedades

“La inteligencia es la habilidad de adaptarse al cambio.” - Stephen Hawking

Con esta frase como marco, iniciamos un nuevo año de la revista Frutado Intenso, que coincide con el vigésimo aniversario de la Denominación de Origen Protegida Estepa. Dos décadas de evolución constante, inmersas en lo que muchos llaman “la tercera gran revolución del olivar”.

En este 2024, no solo celebramos años de trabajo en la defensa de la calidad, sino que también constatamos que en el sector del aceite de oliva, la única constante es el cambio. Desde su fundación en 2004, la DOP Estepa ha dado prestigio a los aceites de oliva vírgenes extra de nuestra comarca, muy valorados por el sector olivarero y el consumidor. En estos 20 años, hemos sido testigos de una transformación continua en el panorama del olivar, un sector que cada campaña presenta nuevos desafíos y oportunidades.

Esta entidad ha trabajado incansablemente para acercar las realidades del sector a nuestros asociados, ya sean cooperativas o agricultores. Nuestra misión principal ha sido, y sigue siendo, la de ofrecer control y promoción, valores esenciales en un mercado cada vez más competitivo. Hoy, la excelencia no es suficiente; es necesario garantizarla y, sobre todo, comunicarla. En este aspecto, con recursos limitados, pero con gran compromiso, hemos logrado en estos años educar a nuestra comunidad, permitiendo que el público reconozca la calidad y sepa diferenciar un buen aceite de oliva virgen extra. Sin embargo, el gran reto persiste en el mercado nacional e internacional: llevar la cultura del AOVE a nuevos horizontes. La promoción en estos mercados consiste no solo en hablar de nuestras certificaciones, sino en divulgar los beneficios y bondades del AOVE, así como en destacar su papel en la dieta mediterránea.

Aparte de su labor en Control y Promoción, la D.O.P. Estepa ha centrado cada vez más sus esfuerzos en un tema crucial para el olivar: la sostenibilidad. Las circunstancias climáticas actuales nos exigen una atención redoblada en este aspecto. Así, este Consejo Regulador, no es sólo el que cuenta con más publicaciones científicas publicadas, sino que es pionero y referente en proyectos de investigación y en fomentar la innovación (I+D+i).

Por último, es esencial hacer una pausa y reflexionar sobre nuestro propio modelo productivo. En nuestro caso, el 95% de la producción depende del sistema cooperativo, mientras que en el conjunto del sector olivarero en España, entre el 60% y 70% de la producción está en manos de cooperativas, una estructura que ha demostrado ser fundamental para los pequeños olivareros y las comunidades rurales. Sin embargo, notamos con preocupación un creciente desapego entre algunos socios hacia este modelo. Este desinterés plantea un reto que no podemos ignorar: debemos cuestionarnos qué está ocurriendo y qué podemos hacer para fortalecer el sentido de pertenencia y compromiso de los socios con su propia estructura productiva.

Invitamos a los olivicultores y a todos los actores del sector a compartir sus ideas y a trabajar juntos para asegurar que el modelo cooperativo no desfallezca, sino que siga siendo una base sólida para el desarrollo rural y para los olivareros más pequeños.

4 / D. J. MARÍA LORING, 20 AÑOS DE SERVICIO

12 / ÉXITO DEL AÑO DEL AOVE CON MULTITUD DE EVENTOS



18 / NUEVOS DESAFÍOS DEL OLIVAR EN EL VIII ENCUENTRO FRUTADO INTENSO



22 / LLENO EN EL ESTRENO DE “EL LEGADO COM-PARTIDO DE UN AOVE EXTRAORDINARIO”

32 / UN AOVE QUE TRAS-PASA FRONTERAS



D. JOSÉ MARÍA LORING, 20 AÑOS REPRESENTANDO A LA D.O.P. ESTEPA

Con motivo del 20º aniversario de la Denominación de Origen Estepa, hemos tenido la oportunidad de entrevistar a su presidente, José María Loring, quien ha liderado la entidad durante las dos décadas.

A lo largo de este tiempo, Jose María ha sido tanto testigo como artífice del desarrollo y la consolidación de la D.O.P. Estepa, así como de los cambios que ha experimentado el sector olivarero, especialmente en nuestra comarca. En esta conversación, el presidente comparte con nosotros su recorrido profesional, los hitos alcanzados y su visión sobre el futuro del olivar y la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra en la comarca de Estepa y Puente Genil.

1. D. José María, felicidades por su reelección como presidente de la Denominación de Origen Estepa. ¿Qué significa para usted seguir al frente de este proyecto?

Asumir la presidencia de la Denominación de Origen Estepa durante estos 20 años ha representado un hito personal y profesional de gran relevancia, especialmente al amparar un producto tan esencial para la comarca como es el aceite de oliva virgen extra.

Durante mi presidencia, he sido testigo del esfuerzo continuo de la entidad por promover la cultura del AOVE, tanto en su dimensión gastronómica como en sus beneficios para la salud, subrayando siempre estas cualidades, así como su dimensión agronómica, social y cultural. Un ejemplo de estos logros significativos ha sido la creación de la Escuela del Aceite, un espacio dedicado a la difusión cultural que, además, ha sido responsable de la publicación de interesantes libros de cocina.

Finalmente, quiero destacar un proyecto que me ilusiona especialmente: la posible creación de un museo dedicado al sector del aceite de oliva, una iniciativa que, sin duda, podría tener un impacto trascendental en la comarca de Estepa y Puente Genil.

2. El sector del olivar ha cambiado mucho con el paso del tiempo. ¿Qué cree que ha sido lo más sorprendente o importante en la evolución de la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra?

A lo largo del tiempo, el sector olivarero ha experimentado transformaciones profundas. Durante las décadas de los 50 y 60, el sector atravesó serias dificultades que provocaron el cierre de numerosas almazaras y la erradicación de alrededor de 300.000 hectáreas de olivar.

No obstante, en ese mismo periodo surgieron las cooperativas de agricultores, quienes comprendieron que la unión era la mejor estrategia para hacer frente a los desafíos del momento.

En esta época no teníamos aceites de oliva de calidad. El aceite de oliva que se producía era mayoritariamente lampante, donde se tenían solo en cuenta las características fisicoquímicas y el aceite de oliva se llevaba a las refinerías.



Esta situación en 1986 cambia totalmente con la entrada de España en la Unión Europea, ya que empieza a aplicarse un Reglamento de mercados totalmente distinto del que teníamos.

Tenemos un producto nuevo, el Aceite de Oliva Virgen Extra (El AOVE) y se empieza a aplicar una normativa totalmente nueva;

- El precio y ayudas al aceite de Oliva era en la UE de 3€/Kg cuando en España era de 1,1€/Kg.
- La aproximación de los procesos y ayudas se tenían que hacer en 10 años, pero los primeros seis años se aproximó en veinteavas partes, prácticamente nada. Fue en el año 1996 cuando se igualaron las dos cifras.
- El aceite de oliva se comienza a pagar teniendo también en cuenta las características organolépticas, además de las físico químicas.

- Para hacer el AOVE teníamos que modificar las Almazaras para moler al día todas las aceitunas que entraban en la fábrica y eso fue lo que empezamos a hacer.

Asimismo, hay que destacar que la superficie de olivar en España ha aumentado hasta llegar a las 810.000 hectáreas; y que la recolección se ha adelantado. Ahora se apuesta por una recolección temprana, ya que los aceites de oliva vírgenes extra de elaboración temprana cuentan normalmente con menos acidez y tienen mayor concentración de polifenoles y antioxidantes naturales, por tanto, son aceites más beneficiosos para nuestra salud.

3. Lleva muchos años trabajando en el mundo del olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra. ¿Cómo ha sido su trayectoria y qué momentos destacaría como los más importantes de su carrera?

Mi trayectoria profesional se inició en 1977 con mi incorporación a la organización agraria ASAJA. Desde esta entidad, representábamos a los agricultores ante la administración, un período en el que se produjo la transición de las normativas antiguas a un marco regulatorio moderno, resultado de la integración de España en la Unión Europea.

Es importante destacar el valioso apoyo que recibimos en esos años de destacados profesionales del sector, así como del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, entre ellos José Humanes, un referente de nuestra tierra. Asimismo, expertos del Instituto de la Grasa llevaron a cabo reuniones de especialistas para abordar estrategias encaminadas a la producción de aceite de oliva de alta calidad.

Otro tema también muy importante fueron las numerosas reuniones previas que mantuvimos antes de 1986 para constituir entre otras organizaciones cooperativas de segundo grado para comercializar mejor las aceitunas que se estaban produciendo, especialmente fruto de ello fueron las 800.000 nuevas hectáreas de olivar más adaptadas a las nuevas necesidades productivas y agronómicas.

4. La sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente son temas clave para la Denominación de Origen Estepa y para el futuro del olivar. ¿Qué iniciativas o prácticas señalaría como fundamentales para seguir en ese camino?

La Denominación de Origen Estepa se ha posicionado como líder en la innovación dentro del sector olivarero. En nuestra comarca, se están llevando a cabo nuevas plantaciones que están transformando el paisaje agrícola en un monocultivo de olivar. Estas plantaciones se desarrollan siguiendo dos principios fundamentales: la producción integrada y el no laboreo.

Asimismo, el olivar tradicional se está gestionando en su mayoría bajo el sistema de producción integrada, que se caracteriza por su respeto hacia el medio ambiente. Sin duda, la adopción de prácticas sostenibles, la implementación de cubierta vegetal y la protección de nuestros suelos contra la erosión son elementos esenciales para asegurar la salud y la viabilidad de nuestros olivares a largo plazo. Y claro, esto, a su vez, se traduce en la obtención de un Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad.



5. A lo largo de estos años, ¿qué le ha motivado más a la hora de promocionar la cultura del aceite y transmitir su importancia a la sociedad? ¿Qué cree que aún queda por hacer para que más gente valore este producto?

Lo que más me ha motivado a lo largo de mi trayectoria ha sido la oportunidad de divulgar la importancia de la dieta mediterránea. Esta dieta ha logrado ejercer una influencia aglutinadora y unificadora a través de un cultivo fundamental: el olivo. Asimismo, la cocina que se ha desarrollado en torno a un ingrediente esencial, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), es un reflejo de esta riqueza cultural.

Me siento profundamente satisfecho de representar un producto emblemático de la dieta más saludable y de formar parte de un aceite que ha sido reconocido con numerosos galardones y distinciones. Sin embargo, lo que realmente me gustaría destacar es el orgullo que siento del esfuerzo colectivo que se ha realizado por parte de todos los actores intervinientes en este sector.

Afrontamos el futuro con el compromiso de continuar en esta senda de éxito. La Denominación de Origen Estepa ha logrado establecerse como un referente en el ámbito digital y se posiciona como líder en comunicación moderna y redes sociales, elementos que son imprescindibles en la actualidad. Es fundamental seguir avanzando en esta dirección.

6. La tecnología también ha llegado al campo. ¿Cómo ve el papel de la innovación en el olivar y en la producción de aceite en los próximos años?

En los últimos años, se han llevado a cabo investigaciones significativas centradas en nuevas variedades de olivo, así como en la optimización de los procesos técnicos en las almazaras para mejorar la calidad del aceite. Además, se están explorando técnicas agronómicas que faciliten la recolección de aceitunas de manera más respetuosa con el medio ambiente. Hoy resulta evidente que el olivar del S.XXI va a seguir pautas claramente diferentes que del olivar tradicional.



Los cambios que se están produciendo en la agricultura olivarera exigen la integración de la innovación como un elemento esencial en el sistema agrario. Asimismo, es crucial destacar las importantes investigaciones que se están llevando a cabo para comprender mejor las propiedades saludables de las diversas variedades de aceituna, incluyendo la cantidad de polifenoles, tocoferoles y otros compuestos beneficiosos. La mejora de los recursos genéticos refleja el necesario cambio que se está implementando en la actualidad.

7. Por último, ¿cómo se imagina el futuro del sector olivarero y de la Denominación de Origen Estepa?

Lo imagino prometedor ya que tenemos un producto que es único, y que es precisamente en nuestro país donde mejor se da en comparación con el resto del mundo. Un producto que además está respaldado en la dieta mediterránea, la más saludable, que debemos seguir fomentando y divulgando. Creo que nuevos reconocimientos llegarán a esta Denominación de Origen porque trabaja con rigor por la investigación, por la innovación y por la sostenibilidad. Tenemos las mejores condiciones para producir un aceite de altísima calidad, por lo que el futuro está aquí, en nuestras manos, hay que seguir haciendo las cosas bien.

8. ¿Cómo define, para concluir, los 20 años de recorrido de la Denominación de Origen Estepa en pocas palabras?

Los defino con la palabra “equipo”. La Denominación de Origen Estepa es el resultado de la labor conjunta de un grupo de profesionales que han trabajado de manera eficaz durante muchos años. Desde 2004, agricultores y otros actores involucrados en el proceso han llevado a cabo un esfuerzo significativo para mejorar la calidad de los aceites. Sin embargo, era imperativo contar con un sello de calidad que respaldara este esfuerzo. En este sentido, la creación de la Denominación de Origen fue un acierto indiscutible.

Han sido 20 años de un equipo certificando calidad, y comunicando que somos la Denominación de Origen más exigente del mundo.

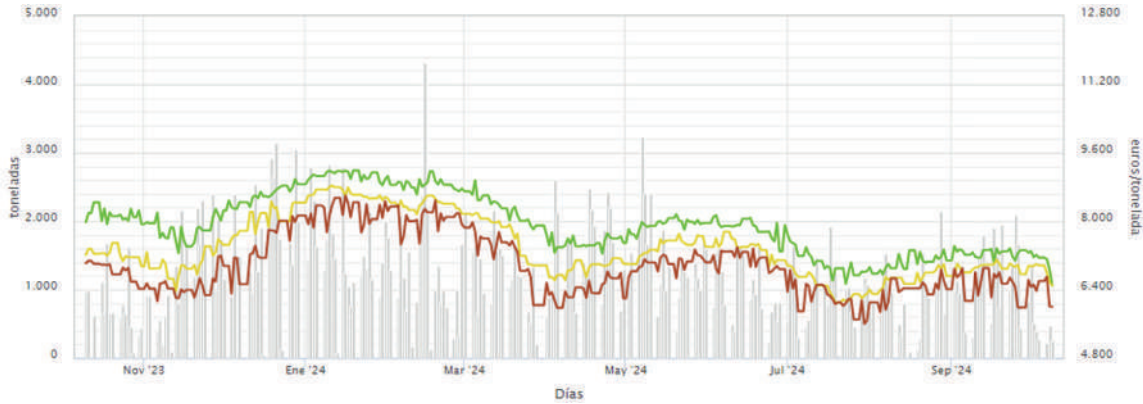


Sorprendente campaña 2023-2024 y vuelta a la normalidad 2024-2025

Hemos vivido una campaña 2023-2024 que definiría como sorprendente en la medida que no podíamos haber imaginado el comportamiento de los precios y hasta donde llegaron, la elasticidad de la demanda y fidelidad del consumo, las estrategias de ventas, etc. Para ponernos en contexto veníamos de la campaña precedente 2022-2023 con las disponibilidades de aceite de oliva en España más bajas desde el ejercicio 2005-2006 y a nivel mundial no se conocía una cosecha tan corta desde la campaña 2016-2017, nos faltaban en este año 2024 sobre 1.000.000 de Tm de aceite de oliva, el 30 % de una cosecha media. En España al 1 de Octubre de 2023 cuando comienza la campaña teníamos existencias de sólo 248.000 Tm. de aceite de oliva, 79.000 Tm de ellas en las almazaras y 164.000 Tm en el conjunto de la industria envasadora, para valorar la poca disponibilidad que suponen estas existencias recordemos que en octubre de 2019 enlazamos campaña con 755.000 Tm sólo en España, tres veces más.

		Disponibilidad España		Disponibilidad España		Disponibilidad España		Disponibilidad España
	2020/2021	59,63%	2021/2022	55,15%	2022/2023	42,69%	2023/2024	46,96%
España	1.389.000	44,05%	1.491.560	42,98%	665.800	25,39%	854.000	36,39%
Stock 30 Septiembre N-1	491.538	15,59%	422.130	12,16%	453.733	17,30%	248.174	10,57%
Italia	273.000	8,66%	328.208	9,46%	240.000	9,15%	288.900	12,31%
Grecia	275.000	8,72%	232.000	6,69%	345.000	13,16%	195.000	8,31%
Tunez	140.000	4,44%	240.000	6,92%	180.000	6,86%	200.000	8,52%
Turquía	210.000	6,66%	235.000	6,77%	380.000	14,49%	210.000	8,95%
Marruecos	160.000	5,07%	200.000	5,76%	107.000	4,08%	106.000	4,52%
Portugal	100.000	3,17%	206.234	5,94%	126.000	4,80%	150.000	6,39%
Siria	115.000	3,65%	115.000	3,31%	125.000	4,77%	95.000	4,05%
Tm. aceite oliva	3.153.538	100,00%	3.470.132	100,00%	2.622.533	100,00%	2.347.074	100,00%
Diferencia N-1			316.594	10,04%	-847.599	-24,43%	-275.459	-10,50%

Veníamos con subidas constantes en los precios en origen del aceite de oliva desde mayo de 2020 cuando el lampante cotizaba a 1.620 €/Tm para alcanzar en enero de 2024 precios para esta calidad refinable superior a 8.700 €/Tm., incremento de más de cinco veces su cotización de sólo cuatro años antes.



Las salidas de aceites comercializadas por España en la campaña 2021/2022 fueron récord con un total de 1.675.320 Tm., destacando abril de 2022 cuando se comercializaron sólo en un mes 162.740 Tm. Desde entonces, a medida que seguían subiendo los precios, fueron descendiendo mes tras mes los volúmenes comercializados, nacional e internacional, que hacían pensar que frenarían finalmente el incremento de los precios en origen de los aceites de oliva. Efectivamente se esperaba que el descenso de la demanda pusiera techo al



precio del aceite en origen, situación que no terminaba por producirse hasta enero de 2024 donde se alcanzó finalmente el precio más alto como hemos indicado anteriormente, para comenzar a partir de entonces una tendencia bajista pero sin dejar de marcarse diferentes puntos de inflexión en los meses siguientes. El líder de la distribución en España su botella de 1 litro pet de aceite de oliva virgen extra en enero de 2021 se vendía a 3,50 € y en enero de 2024 se fijó un pvp de 9.90 €, así estuvo hasta el mes de junio, una vez conocido el cuaje de frutos en España, que comenzaron a generalizarse las bajadas de los precios de los aceites de oliva a los consumidores. Las marcas de fabricantes en estos primeros meses de 2024 alcanzaron muchas de ellas precios superiores a los 12,00 € el litro de aceite de oliva virgen extra.

El valor de la producción de aceite de oliva en España esta campaña 23/24 ha sido igualmente récord, con una producción de sólo 854.000 Tm. y tomando el precio en origen según el sistema poolred para todas las calidades de 7.650,99 €/Tm nos arrojaría un total de 6.533 millones de €. Si comparamos con la cosecha récord de producción de aceite de oliva en España, la campaña 2018/2019, con 1.789.900 Tm y con un precio de 2.290,46 €/Tm, según la misma fuente del poolred, alcanzó un valor en origen de 4.100 millones de euros. En base a estos números es por lo que califico de sorprendente la campaña 2023/2024. Oleoestepa por cuarto año consecutivo ha batido nuevo récord de facturación cerrando con 260 millones de €.

Este valor de la producción de España queda directamente en los olivares siendo la parte positiva de la campaña, a lo que hay que sumar el valor añadido generado en la industria y el comercio. Ahora bien, qué hemos dejado atrás con este incremento del 440 % del precio en origen del aceite de oliva. El consumo interior en España ha sufrido un importante descenso, si tomamos como referencia la campaña 21/22 donde se alcanzaron 598.000 Tm, en la campaña 22/23 perdió un -38,6% y la campaña última 23/24 un -31,35%. En el comercio internacional y tomando igualmente de referencia la misma campaña 21/22 donde exportamos 1.073.500 Tm., en la campaña 22/23 se redujo un -33,4% y -30,82 % en la 23/24. El aceite de girasol que ha incrementado sus ventas para el mercado nacional 23/24 vs 22/23 un 30,42%, según fuentes de la asociación de envasadores Anierac, ha sido el gran ganador tras superar por primera vez a las ventas de aceite de oliva en España que perdieron entre sus asociados un -17,26% en la campaña 23/24.

La campaña oleícola 2024-2025 está anunciada como una vuelta a la normalidad, al menos en cuanto a la producción mundial de aceites de oliva y disponibilidades totales caben esperar, una vez sumados los escasos remanentes a la fecha de enlace del pasado 1 de Octubre de 2024.

	Aforos		AICA
	Junta Andalucía	Cooperativas	Cierre
	2024/2025		2023/2024
ALMERIA	7.400	13.000	12.581
CADIZ	22.500	10.000	10.971
CORDOBA	271.000	250.000	151.998
GRANADA	103.300	120.000	56.258
HUELVA	9.000	7.000	9.126
JAEN	445.000	470.000	206.539
MALAGA	37.800	40.000	31.073
SEVILLA	125.000	125.000	100.932
ANDALUCIA	1.021.000	1.035.000	579.479
RESTO ESPAÑA	268.882	254.000	274.522
Producción España	1.289.882	1.289.000	854.001

Los aforos de la Sectorial de Aceites de Oliva de Cooperativas Agroalimentarias de España, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y por último, oídas las diferentes Comunidades Autónomas el Ministerio de Agricultura, estimaron que se alcanzaría una producción en torno a 1.300.000 Tm. de aceite de oliva en España.

En esas fechas de presentación de los aforos no se habían producido las importantes lluvias que afortunadamente durante octubre y noviembre han regado generosamente la mayor parte del olivar español.

Esta agua ha salvado in extremis la campaña de verdeo para aceituna de mesa y está permitiendo que la aceituna para molino, en la mayoría de las variedades y zonas productoras más tardías, mejore la lipogénesis y nos regalen a modo de propina algunas Tm más de aceite de oliva a los aforos realizados, a pesar de los bajos rendimientos grasos de las aceitunas.

En los principales países productores de la cuenca mediterránea, con peso en el comercio internacional, la información que recibimos por operadores comerciales es igualmente muy positiva para la mayoría de ellos, salvo Italia 200.000 Tm y Marruecos con 60.000 Tm que producirán menos que el año pasado. Entre los países con buenas expectativas cabe destacar Turquía que puede registrar nuevo récord con más de 475.000 Tm a lo que hay que sumar un importante stock de enlace 23/24, Túnez con 325.000 Tm., Grecia mejora ligeramente la pasada campaña pudiendo alcanzar 225.000 Tm a pesar de la sequía en zonas importantes como Creta y por último Siria que se cifra en unas 150.000 Tm. En cuanto a nuestros vecinos portugueses los primeros números fijaban una producción de 185.000 Tm, cifra que se puede cuestionar, además de la calidad de estos aceites, debido al efecto que este otoño cálido y lluvioso está provocando en el olivar con problemas muy graves y bastante extendido de aceitunas jabonosas o vivillo.

		Disponibilidad España	ESTIMACION	Disponibilidad España
	2023/2024	46,96%	2024/2025	47,73%
España	854.000	36,39%	1.289.000	41,72%
Stock 30 Septiembre N-1	248.174	10,57%	185.973	6,02%
Italia	288.900	12,31%	200.000	6,47%
Grecia	195.000	8,31%	225.000	7,28%
Tunez	200.000	8,52%	325.000	10,52%
Turquía	210.000	8,95%	475.000	15,37%
Marruecos	106.000	4,52%	60.000	1,94%
Portugal	150.000	6,39%	180.000	5,83%
Siria	95.000	4,05%	150.000	4,85%
Tm. aceite oliva	2.347.074	100,00%	3.089.973	100,00%

Con estos datos del mediterráneo y algún país del hemisferio sur a los que habría que sumar los stocks de enlace de diferentes países, aunque en el caso de España es el más bajo desde Septiembre de 2015, se volverá a superar las 3.200.000 Tm de aceite de oliva en el mundo. Ahora tenemos que recuperar los ritmos de volúmenes de comercialización mensuales conformes a las nuevas disponibilidades.

Para el caso de España, líder en producción y comercio, tenemos que volver a salidas mensuales en torno a las 125.000 Tm que requiere crecer en comercio nacional e internacional en torno a un 28% y así finalizar en Septiembre de 2025 con un stock moderado que no genere tensiones en torno a 250.000 Tm. Difícil reto pero no imposible para el que tenemos que ganar algunas batallas que estos últimos años hemos perdido como consecuencia de nuevos hábitos de consumo que han abrazado los consumidores como alternativa a los precios más altos de los aceites de oliva. Entre ellos están las mal llamadas freidoras de aire, los sprays de aceites de oliva que reducen a la mínima expresión las cantidades en las ocasiones de consumo o a modo de ejemplo las ensaladas listas para llevar con incorporación de porciones de diferentes salsas y apenas ninguna de ellas de aceite de oliva. En el mercado internacional con problemas similares en el comportamiento de los consumidores frente a la escalada de los precios del aceite de oliva, donde han buscado alternativas más económicas, se está desarrollando muy bien la comercialización de diferentes aceites vegetales con aceites de oliva. Podemos verlo como una amenaza por aquellos consumidores que abandonaron los aceites de oliva por su precio y pasaron a esta opción intermedia o quizás debamos verlo como una oportunidad para nuevos consumidores en todo el mundo que por razones de precio o cultura gastronómica es la única forma de iniciarse en el consumo de aceite de oliva y hacer crecer los volúmenes.

Así comenzamos la campaña hasta finales de Octubre, con los precios en origen del aceite de oliva arras-



trados de la situación 2023/2024 y ajustándose poco a poco a los esperados para la campaña 2024/2025 con relativa suavidad. Llegados los primeros días de noviembre, con una mayor oferta y especialmente con operaciones a futuro de aceites portugueses, arrastraron las cotizaciones perdiendo más de 1.500 €/Tm. en sólo una semana. Al cierre de esta crónica los aceites lampantes cotizan en 3.200 €/Tm, mismo precio que en Junio de 2022. Los aceites de oliva vírgenes cotizan sobre 3.600 €/Tm a 4.500 €/Tm y los aceites de oliva vírgenes extras se encuentran en torno de 5.000 €/Tm. pero hay que decir que también se venden y pagan a precios superiores a 6.000 €/Tm, y también existen ofertas a precios más bajos de 5.000 €/Tm que se cruzan con los precios de los aceites de oliva vírgenes. Hay mucha oferta, muchos nervios, mucha confusión y operaciones a futuro con precios a la baja que está haciendo mucho daño. Volveremos a hablar en esta campaña sobre la gestión de la oferta que está cambiando mucho y a ritmo muy acelerado, con nuevas fórmulas, nuevos actores y un potencial productivo mundial importante que hasta ahora ha estado hibernando precisamente por razones climatológicas adversas al olivar del mediterráneo. Recordaremos también la necesidad de apoyar más a la interprofesional del aceite de oliva..., etc. Lo cierto es que tenemos que trabajar en modo “creatividad” para hacer una buena comercialización de los aceites de oliva españoles, convertidos en productos de alta demanda internacional, donde toda la cadena de valor ganemos dinero y estoy seguro que una vez más lo sabremos hacer. Entonces, ¿volvemos a la normalidad en el sector del aceite de oliva en esta campaña 2024/2025?



BALANCE DEL SECTOR DEL OLIVAR EN ESPAÑA
Campaña 2024/2025

Actualización octubre 2024

CAMPAÑA 2024/25 (Estimación) ud: miles t	ACEITE DE OLIVA ¹	ACEITE DE ORUJO ¹	ACEITUNA DE MESA ²
Existencias iniciales	186,304	48,200	273,440
Producción	1.289,882	125,000	468,270
Importaciones	240,000	75,000	60,000
UE-27			
Extra UE-27			
TOTAL RECURSOS	1.716,186	248,200	801,710
Consumo interior	480,000	65,000	190,000
Exportaciones	980,000	130,000	275,000
UE-27			
Extra UE-27			
Ajustes y Pérdidas ³			76,710
Existencias finales	256,186	53,200	260,000
TOTAL REALIZACIÓN	1.716,186	248,200	801,710

Estepa 5 de Diciembre de 2024

Alvaro Olavarria Govantes
Director Gerente de Oleoestepa



LA D.O.P. ESTEPA, PROTAGONISTA DEL “AÑO DEL AOVE” EN SEVILLA

El “Año del AOVE” ha consolidado la presencia de la DOP Estepa en eventos clave, reafirmando su papel como líder en la promoción del aceite de oliva virgen extra.

La Denominación de Origen Estepa ha tenido un papel crucial en el “Año del AOVE”, organizado por la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo durante 2024. A través de esta colaboración, la D.O.P Estepa ha participado en numerosos eventos que han destacado su relevancia en el sector del aceite de oliva virgen extra.

Formalización del protagonismo

A principios de año, el papel central de la D.O.P Estepa en este relevante año gastronómico se oficializó mediante la firma de un

convenio de colaboración que protagonizaron el Presidente de la Denominación de Origen Estepa, **José María Loring**, y el Presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, **Julio Moreno**, en un acto celebrado en la Casa de la Provincia de la capital hispalense, dando el pistoletazo de salida a un año cargado de actividades.

Empresa destacada en los IX Premios Fogones de Sevilla

La Denominación de Origen Estepa fue reconocida como empresa destacada en los IX Premios Fogones de Sevilla, que reconocen la excelencia gastronómica de la ciudad y provincia, y que otorga la Asociación Gourmets de Sevilla. El presidente de la Denomina-

ción de Origen Estepa, José María Loring, estuvo representando a la entidad en el acto y pronunció un emotivo discurso.

“La gastronomía es un arte que nos une, una expresión de identidad que trasciende fronteras y conecta a las personas a través del paladar. Y en este sentido, es imposible hablar de la gastronomía sevillana sin mencionar una de sus piezas fundamentales: el Aceite de Oliva Virgen Extra”, señaló Loring.

El evento, celebrado en el Consulado de Portugal, tuvo un carácter solidario por lo que lo recaudado con el cóctel, servido por los alumnos de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, se destinó a una causa solidaria.



Clausura Año del AOVE



22ª Edición Cursos de Verano Olavide en Carmona.



Primer Coloquio, titulado "El AOVE de Sevilla, hoy".

I y II Coloquio del AOVE

En el marco de esta iniciativa, la D.O.P. Estepa participó en los coloquios del AOVE, organizados por la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo centrados en los retos del sector oleícola.

En el primero, titulado "El AOVE de Sevilla hoy", el Secretario de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero, participó en una mesa de interesante debate junto a la Delegada Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Sevilla, María Isabel Solís Benjumea; el Presidente de Opracol, Manuel J. Moreno; y el Secretario General de ASAJA Sevilla, Eduardo Martín. Se debatió de cómo se encuentra el sector del AOVE en la provincia de

Sevilla, y se discutieron y aportaron interesantes datos de producción o crecimiento.

En el segundo coloquio, titulado "El olivar sevillano y los nuevos retos", nuestro secretario moderó una mesa de debate en la que se abordaron las perspectivas de futuro del olivar. Participaron en el acto Aránzazu García, científico titular del Instituto de la Grasa (CSIC), Fernando Martínez, responsable de la almazara experimental del Instituto de la Grasa (CSIC), Carlos León, Presidente del Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental y Rafael Moreno, Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Coordinó el

coloquio Moisés Caballero, secretario general de la Denominación de Origen Estepa.

III Coloquio del AOVE

En este último coloquio, titulado "Desafíos y Oportunidades en la Comunicación del AOVE de Sevilla", participó Roberto Almendros, Director de Marketing y Publicidad de Oleoestepa, entidad amparada por la D.O.P. Estepa, que hizo hincapié en la importancia de la calidad como eje central del trabajo de la marca. "Nosotros, bajo la Denominación de Origen Estepa, operamos con los más rigurosos estándares de calidad en Europa, y posiblemente del mundo", afirmó Almendros.



Festival Cuchareando

Otro evento destacado fue el Festival Cuchareando, un festival gastronómico que reunió a los mejores guisos tradicionales de la región. Con más de 5.000 asistentes, los ganadores del concurso realizado en el festival fueron obsequiados con aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa.

Participación en los Cursos de Verano de la Universidad Pablo de Olavide

La DOP Estepa también contribuyó al ámbito académico mediante su participación en los Cursos de Verano de la Universidad Pablo de Olavide. En una conferencia titulada “Los aceites y almazaras

de la provincia de Sevilla y su protección geográfica. El valor y el precio”, Moisés Caballero destacó el papel de la DOP Estepa en la protección del aceite de oliva de calidad.

Durante su ponencia, el secretario abordó temas cruciales como la transformación del olivar a lo largo de los años, la modernización de las almazaras y la importancia de los valores asociados a la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). La conferencia no solo proporcionó una visión histórica y técnica, sino que también enfatizó con la relevancia de la calidad y sostenibilidad en la producción de AOVE.

Clausura y colofón final

La sede de la Fundación Cruzcampo acogió a principios de diciembre el acto de cierre del Año del Aceite. Autoridades, representantes de cooperativas productoras, comunicadores, creativos, hosteleros y cocineros estuvieron presentes en un evento con emotivos discursos sobre la importancia del aceite de oliva virgen extra en nuestra cultura y gastronomía.

El equipo de la Denominación de Origen Estepa no faltó al acto, en el que el Presidente de la entidad, **José María Loring**, pronunció un discurso de clausura de todo un año lleno de actividades y de agradecimiento a todo aquel que ha estado implicado.



NUEVOS PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES



Un año más los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Estepa han obtenido varios galardones tanto en territorio nacional como fuera de nuestras fronteras, lo que no sólo es una muestra más de la calidad de los mismos, sino un reconocimiento al trabajo y dedicación de las miles de familias que hay detrás de cada campaña de producción de nuestro AOVE.

Cuatro han sido los premios recibidos por varias de las marcas amparadas por la Denominación de Origen Estepa, dos en España y dos en el extranjero, otorgados por el Consejo Oleícola Internacional (COI), las diputaciones de Sevilla y de Córdoba y por la World Food Poland, certamen celebrado en Varsovia (Polonia).

Todos ellos con un objetivo común: reconocer a los mejores aceites de oliva vírgenes extra, por lo que ganarlos supone, además de prestigio, obtener el respaldo de que el AOVE de la Denomina-

ción de Origen Estepa se encuentra entre los mejores y más exigentes del mundo.

Premios Mario Solinas del COI

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha vuelto a otorgar en esta campaña uno de sus premios en la vigesimocuarta edición de los Mario Solinas a uno de nuestros aceites de oliva vírgenes extra. En concreto, la Inmaculada Concepción SCA de La Roda de Andalucía fue galardonada con un tercer premio en la categoría Mejor Frutado Verde Medio. Este premio reconoció la gran calidad de su AOVE, procedente de un depósito de 32.700 litros, que ha sido envasado como “Estepa Virgen” de la marca Oleoestepa. Cabe destacar que nuestro AOVE competía contra 113 muestras procedentes de 10 países.

No es el primer galardón dentro de los que concede el Consejo Oleícola Internacional que recibe el aceite amparado por la Deno-

minación de Origen Estepa, sino que nuestro AOVE ha recibido ya en numerosas ocasiones premios en algunas de las categorías establecidas en este prestigioso certamen.

Premio WorldFood Poland 2024

Pero el anterior no ha sido el único reconocimiento que ha recibido este año el “Estepa Virgen” de Oleoestepa. La participación, en abril, en el certamen WorldFood Poland, celebrado en la capital polaca se saldó con la obtención del galardón al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del concurso para uno de los aceites amparados por la Denominación de Origen, otorgado también a “Estepa Virgen”, lo que confirma la buena posición de nuestro aceite como uno de los principales líderes en el mercado europeo.

Un premio que no sólo viene a consolidar la posición de los aceites con Denominación de Origen Estepa como referentes indiscuti-



AVALAN LA CALIDAD DE NUESTROS VÍRGENES EXTRA



bles en el mundo del aceite de oliva virgen extra, sino que corrobora el compromiso con la excelencia y la innovación en la industria de producción de los aceites de oliva vírgenes extra con Denominación de Origen Estepa.

Medalla EcoTrama Oro

También la calidad de los vírgenes extra ecológicos de nuestra Denominación de Origen ha sido valorada estos meses, pues en mayo, en el marco de la XXIII edición del Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos, organizado por la Diputación Provincial de Córdoba y la Asociación Ecovalia, el aceite de oliva virgen extra Hojiblanca Ecológico de Peña Luna S.C.A. -entidad amparada por D.O.P. Estepa- obtuvo la Medalla EcoTrama Oro.

Este certamen pretende valorizar la calidad del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica y cuenta con un elenco de catadores de prestigio internacional, que

fueron los encargados de catar las 90 muestras procedentes de los cuatro países participantes: España, Italia, Francia y Marruecos. El reconocimiento al Hojiblanca Ecológico de Peña Luna lo es también al esfuerzo de la Denominación de Origen por mantener los más altos estándares de calidad y de excelencia en un producto sostenible y de futuro.

Los mejores aceites de Sevilla

Unos días más tarde del anteriormente mencionado, el ecológico de Peña Luna de Pedrera ganó otro premio, esta vez dentro del concurso de los Mejores Aceites de Oliva Virgen de la Provincia de Sevilla, organizado por la Diputación de Sevilla. En concreto, fue reconocido como el Mejor AOVE Ecológico de la provincia. Y no ha sido el único galardón para nuestros aceites, pues Nuestra Señora de la Paz S.C.A. de Estepa, entidad también adscrita a la D.O.P. Estepa, ha sido reconocida por su aceite de oliva virgen extra con el

accésit en la categoría de Mejor Aceite provincial.

El esfuerzo y trabajo que se realiza a diario en el ámbito de la Denominación de Origen Estepa para conseguir un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad y con los parámetros de certificación más exigentes recibe así, una vez más, las máximas valoraciones de la provincia sevillana, pues en este certamen, el AOVE de nuestra Denominación suele lograr premios todos los años.

Los galardones obtenidos este año nos confirman el buen trabajo hecho desde todas las entidades adscritas a la Denominación de Origen y nos animan a continuar por la misma senda: la de la constante evolución, la de la exigencia y la mejora, la de la producción sostenible y responsable; la senda, en definitiva, que nos conduce un año más a poder decir con orgullo que amparamos los mejores y más exigentes aceites de oliva virgen extra del mundo.

LA D.O.P. ESTEPA CELEBRA CON ÉXITO SU VIII ENCUESTRO FRUTADO INTENSO

Se entregaron galardones de reconocimiento a personas por su buen hacer en defensa del AOVE

La Denominación de Origen Estepa ha celebrado este 2024 la VIII edición del Encuentro Frutado Intenso en la localidad de La Roda de Andalucía con rotundo éxito y un teatro lleno de público, donde se analizaron los nuevos desafíos del olivar y se premiaron a personalidades e instituciones que han destacado por su defensa del olivar y promoción del aceite de oliva virgen extra.

En esta edición del evento, acontecido en el Teatro Municipal "Carmelita Molina" de La Roda de Andalucía, se abordaron temas de especial relevancia como las variedades de olivar más resistentes a los efectos del cambio climático o el futuro de la propiedad del olivar en la comarca natural de la Denominación de Origen Estepa. Presidieron la mesa del acto el alcalde de La Roda de Andalucía, D. Juan

José Carnerero Aguilar; el Presidente de Agrícola La Roda S.C.A., D. Juan Aguilar Jiménez; el Presidente de La Inmaculada Concepción S.C.A., D. Jesús del Pozo Guillén; el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, D. José María Loring Lasarte; y la Delegada Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Sevilla, Dña. María Isabel Solís Benjumea.

Tras las palabras de bienvenida y apertura del acto por parte de las autoridades, llegó la primera conferencia del evento titulada "Estrategias para reducir el impacto del cambio climático sobre la producción de aceite de oliva en el sur de España" fue dirigida por el investigador del IFAPA "Centro Alameda del Obispo" de Córdoba: Ignacio Lorite Torres.

La segunda ponencia, bajo el nombre "Vertebración, sostenibilidad y calidad: el caso del olivar de la comarca de Estepa", estuvo a cargo de David Brenes García y Carlos Bueno Suárez, titulares del Departamento de Economía Aplicada de Universidad de Sevilla.

A continuación, se hizo entrega de distintos galardones a personas e instituciones por su labor en el sector del aceite de oliva virgen extra. El premio al reconocimiento de la "Trayectoria profesional" fue para Dolores López Jiménez, Ana Ruiz López, Araceli Rodríguez Guerrero y Manuel Moreno González, personas que han sumado muchísimos años de trabajo y entrega en Ntra. Sra. de la Fuensanta S.C.A., San Plácido S.C.A., y La Inmaculada Concepción S.C.A. respectivamente.





Manuel Moreno González, premiado en "Trayectoria profesional".



Dolores López Jiménez, premiada en "Trayectoria profesional".



Angelina Belaj recoge el premio en nombre del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo



Sebastián Sánchez Villacabras, premiado en "Investigación".



Araceli Rodríguez Guerrero, premiada en "Trayectoria profesional".



Ana Ruíz López, premiada en "Trayectoria profesional".

VIII ENCUESTO FRUTADO INTENSO

Manuel Moreno pronunció unas palabras de agradecimiento visiblemente muy emocionado. “Son muchos años los que aquí sumamos de trabajo y esfuerzo por nuestras cooperativas, por lo que estamos muy agradecidos”, señaló.

El galardón “Premio de Investigación” lo recibió el investigador Sebastián Sánchez Villaclaras, Catedrático del Área de Ingeniería Química de la Universidad de Jaén y Director del Centro de Estudios Avanzados del Olivar, que cuenta con una dilatada experiencia en el campo de aprovechamiento de subproductos y residuos de la industria oleícola y de la tecnología de aceites. Villaclaras resaltó “el continuo trabajo de la Denominación de Origen Estepa por participar en proyectos de investigación y sostenibilidad”. “Es la Denominación de Origen con

la que más he trabajado y a la que tengo más cariño”, afirmó.

En la categoría “Premio Medios de Comunicación” el reconocido fue el Grupo Editorial “EDIMARKET” MERCACEI, galardón recogido por Juan A. Peñamil quien fundó junto a María Dolores Peñafiel la revista Mercacei en 1994. Un medio de comunicación que ha abandonado la información de calidad en el sector del olivar y del aceite durante décadas. Peñamil también quiso tener unas palabras de agradecimiento y destacó “la gran labor que realiza la Denominación de Origen Estepa en marketing y en comunicación y divulgación del sector oleícola”. Por último, y no menos importante, el “Premio Honorífico” fue para el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo del IFAPA. El galardón fue entregado a la investigadora Angjelina Belaj, quien representó a la institución y defendió el gran

cometido de su equipo en pro del futuro del olivar.

El secretario de la Denominación de Origen Estepa, Moisés Caballero, quien condujo el evento, lo clausuró agradeciendo a autoridades, ponentes, premiados y asistentes su participación en el acto y destacó “la labor de las personas reconocidas por el sector del aceite de oliva virgen extra y el esfuerzo que sigue haciendo la Denominación de Origen Estepa por acercar el mundo de la investigación a los agricultores y a todo el mundo”.

Con la celebración del VIII Encuentro Frutado Intenso, la Denominación de Origen Estepa consolida su territorio como referencia del sector del olivar y el aceite, especialmente en todo lo referente a olivicultura moderna y sostenible.



Juan A. Peñamil, premiado en “Medios de comunicación”.



De izquierda a derecha D. Juan Aguilar Jiménez, Dña. María Isabel Solís Benjumea, D. Juan José Carnerero Aguilar, D. José María Loring y D. Jesús del Pozo Guillén.



Ignacio Lorite.



David Brenes García y Carlos Bueno Suárez

**¿Quieres ver la conferencia de
Ignacio Lorite?.**



**¿Quieres ver la conferencia de
Brenes y Bueno?.**



MULTITUDINARIO ESTRENO DE “EL LEGADO COMPARTIDO DE UN AOVE EXTRAORDINARIO”

El documental, que cuenta los orígenes del movimiento cooperativista en la comarca y el nacimiento de la Denominación de Origen Estepa, tuvo una gran acogida entre el público, por lo que se programaron dos pases para atender la demanda de asistencia.

Dos pases en dos fechas diferentes fueron necesarios para atender la extraordinaria respuesta de público que tuvo la presentación y proyección del documental “El legado compartido de un AOVE extraordinario”. Realizado por la Denominación de Origen Estepa en colaboración con las almazaras y cooperativas amparadas, en él se hace un recorrido por el movimiento cooperativista de la zona desde mediados del siglo XX hasta nuestros días, con especial protagonismo para los impulsores de aquel movimiento.

Asimismo, se cuenta cómo se creó Oleoestepa, cómo surgió la idea de la Denominación de Origen Estepa y cómo ha sido el desarrollo de la cultura del aceite de oliva virgen extra en el territorio amparado por la Denominación, los cambios más significativos vividos por los cooperativistas, los logros obtenidos a lo largo de las últimas décadas y los retos a los que se siguen enfrentando día a día.

La expectación creada por el estreno fue tal que se programaron dos pases y, de este modo, el documental se ha proyectado dos veces: una vez en marzo y otra en abril. En ambos casos, fue el salón de actos de Oleoestepa el lugar que acogió la proyección. El aforo se completó el día del estreno y, por ello, se emplazó al público que no pudo asistir a este primer



Algunos de los participantes en el documental asisten al estreno



pase a una segunda convocatoria, que tuvo la misma masiva asistencia. El día del estreno, la mesa de autoridades contó con la presencia de la delegada territorial en Sevilla de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, María Isabel Solís; el alcalde del Ayuntamiento de Estepa, Antonio Jesús Muñoz; el presidente de la Denominación de Origen Estepa, José María Loring, y su secretario, Moisés Caballero, y el director-ge-

rente de Oleoestepa SCA, Álvaro Olavarría.

En su discurso, Loring destacó que el documental, “sencillo pero realizado con mucho cariño, da testimonio de la pasión, el esfuerzo y la dedicación de todas las personas que han contribuido al desarrollo y la prosperidad de nuestro sector del aceite de oliva virgen extra.” Y es que, efectivamente, “El legado compartido de un AOVE extraor-



De izquierda a derecha: el presidente de la D.O.P. Estepa, José María Loring; el alcalde del Ayuntamiento de Estepa, Antonio Jesús Muñoz; el director-gerente de Oleoestepa SCA, Álvaro Olavarría; la delegada territorial en Sevilla de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, María Isabel Solís; y el secretario de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero.

dinario” es de alguna forma un homenaje a aquellos que hicieron posible que el aceite de la Comarca de Estepa y Puente Genil amparado por la Denominación de Origen Estepa sea hoy reconocido como uno de los mejores del mundo.” Por su parte, Moisés Caballero resaltó la importancia que han tenido en la olivicultura del territorio las personas que han prestado su testimonio para este reportaje audiovisual, e indicó que se trataba de una “bonita forma de recoger y representar el legado tan importante de aceite de oliva virgen extra que comparten los pueblos que pertenecen a la Denominación de Origen Estepa.”

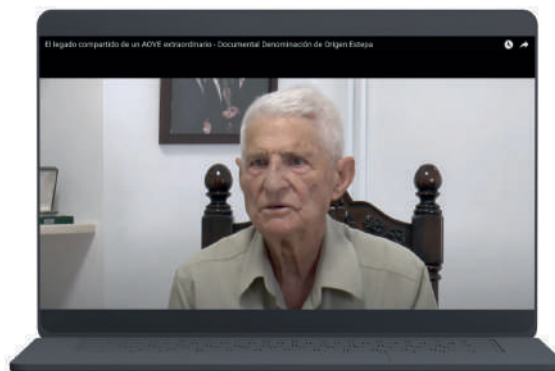
“El legado compartido de un AOVE extraordinario” viaja por to-

das las cooperativas amparadas en el territorio, recogiendo testimonios reveladores de personas vinculadas durante toda su vida al olivar y a la producción del aceite. Este recorrido temporal, este viaje desde el antes hasta el ahora, permite al espectador comprender la importancia del sector para la zona, pero no sólo desde un punto de vista económico, sino también laboral, social e incluso personal. Los entrevistados transmiten la ilusión de los inicios del nacimiento de las cooperativas y también la incertidumbre de entonces y las trabas con las que se encontraron, y cómo tan sólo trabajando de forma unida y con un objetivo común se fueron consiguiendo los propósitos planteados.

El documental muestra también cómo se fraguó la idea de crear una denominación de origen que avalase y certificase la calidad de los aceites de oliva virgen extra producidos en la comarca, y la importancia de la existencia de Oleoestepa como aglutinadora del aceite comarcal, su acierto con la puesta en marcha del panel de cata, y los numerosos premios recibidos bajo la Denominación de Origen Estepa.

Son muchos y variados los retos que también se plantean en el final de esta obra, pero estamos seguros de algo: la ilusión y el trabajo constante de esta gran familia olivarera les harán frente y los superarán.

¿Quieres ver el documental?



LA XI CÁTEDRA JOSÉ HUMANES SE CONSOLIDA COMO REFERENTE EN DIVULGACIÓN OLEÍCOLA

La Cátedra José Humanes se consolida como un foro imprescindible para el intercambio de conocimientos y el avance del sector olivarero, subrayando la importancia de la formación continua y la innovación en la agricultura.

La Denominación de Origen Estepa celebró con gran éxito el ciclo de conferencias de la XI Cátedra José Humanes, consolidándose como un referente en la formación y actualización de conocimientos en olivicultura. Este evento, llevado a cabo en el mes de mayo, se ha centrado en temas de actualidad y se desarrolló en tres localidades pertenecientes al territorio amparado por la Denominación de Origen: Puente Genil, Pedrera y Estepa.

La Cátedra José Humanes fue creada con el objetivo de honrar la memoria de uno de los pioneros en el estudio y promoción del olivar y el aceite de oliva en la región de Estepa. Desde su fundación, esta cita ha servido como un foro de intercambio de conocimientos y experiencias entre agricultores, investigadores y expertos del sector. A lo largo de los años, se ha consolidado como un evento de referencia, destacando por la calidad de sus ponencias y la participación activa de la comunidad olivarera. Esta XI edición no ha sido una excepción, reafirmando el compromiso de la Denominación de Origen Estepa con la formación continua y la innovación en el sector.

Primera Conferencia: Impacto del Cambio Climático en la Olivicultura. La primera conferencia, titulada “Impacto de la Climatología en la Olivicultura”, fue impartida por Emilio Camacho Poyato, catedrático de la Universidad de Córdoba, en la Coop. Olivarera Pontanense, S.C.A.

En esta sesión, se abordaron los efectos del cambio climático en el olivar, destacando cambios en la floración y la reducción de la superficie agraria. Camacho destacó que “llueve distinto hoy en día. Se está perdiendo superficie agraria”. También trató temas como la situación actual de los embalses, y cómo va cambiando la temperatura con el paso de los años. En cuanto a la floración, según Camacho “se adelanta y dura más días, pero hay menos flores”. Camacho finalizó su conferencia haciendo énfasis en cómo la variabilidad climática afecta la producción y la calidad del olivar.

Segunda Conferencia: Aceite de Oliva y Salud. La segunda sesión, celebrada en el Teatro Municipal de Pedrera se centró en “Características Sensoriales y Composición en Biofenoles de los AOVEs Verdes y su Repercusión en la Salud”, a cargo de Fernando Martínez,

jefe del panel sensorial de aceites del Instituto de la Grasa (CSIC), y Aránzazu García Borrego, Doctora en Biología y Científica Titular en el Instituto de la Grasa (CSIC). Los ponentes subrayaron la importancia del aceite de oliva virgen extra en la dieta mediterránea “es un elemento clave”, destacaron. También recalcaron sus beneficios en la reducción de riesgos de enfermedades como la diabetes, el alzhéimer y el cáncer de mama. “No hay dieta mediterránea sin Aceite de Oliva Virgen Extra”, sentenció la experta.

Tercera Conferencia: Control de Enfermedades del Olivo. La última conferencia celebrada en Oleoestepa S.C.A. fue dirigida por Luis F. Roca Castillo, Doctor Ingeniero Agrónomo, y se tituló “El Control de Enfermedades Aéreas del Olivo con Productos Alternativos al Cobre”.

Roca Castillo ofreció una visión detallada sobre las principales afecciones aéreas del olivo y destacó la importancia de un tratamiento adecuado y temprano de las enfermedades para asegurar

la salud del cultivo, “es primordial actuar pronto cuando se ve algún síntoma de una posible enfermedad”, señaló. También resaltó la importancia de tratar correctamente la planta, buscando siempre el consejo de un profesional del sector, y dió consejos sobre cómo realizar la recolección en el olivar cuando hay precipitaciones o humedad, para evitar la proliferación de enfermedades.

La Cátedra José Humanes vuelve a triunfar en su XI edición, reforzando cada año el compromiso de la Denominación de Origen Estepa con la educación y la sostenibilidad en la olivicultura y destacando su capacidad para atraer a un público diverso y apasionado por el aceite de oliva virgen extra.

La Denominación de Origen Estepa lleva años creando cátedra en torno a la olivicultura, inmersa en proyectos de investigación en los que colabora con entidades nacionales e internacionales, siempre en constante búsqueda de una mejora del olivar y de un olivar más sostenible y de futuro. Además, contando con la participación de reconocidos expertos en olivicultura, este evento marca un hito en la promoción del conocimiento y la innovación en el sector olivarero.

La Denominación de Origen Estepa continúa así su trayectoria de éxito, mirando al futuro con esperanza y consolidando su papel como líder en la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad.



Emilio Camacho Poyato durante la 1ª conferencia



Fernando Martínez y Aránzazu García Borrego durante la 2ª conferencia



Luis F. Roca Castillo durante la 3ª conferencia

EL AOVE CON D.O.P. ESTEPA EN LOS MEJORES ESCENARIOS DE ESPAÑA

Sabemos que en España tenemos la mejor gastronomía, al igual que sabemos que el mejor aceite de oliva virgen extra, el que cuenta con Denominación de Origen Estepa, no ha faltado en los mejores escenarios gastronómicos del país durante este 2024.

La Denominación de Origen Estepa ya retomó en 2023, tras la pandemia, su presencia en importantes ferias con el objetivo de seguir dando a conocer la calidad de sus aceites de oliva virgen extra amparados. De esta forma, la entidad ha estado presente en algunos de los más destacados eventos a nivel nacional, como Madrid Fusión, la World Olive Oil Exhibition (WOOE), el Fórum Gastronómico de A coruña, el Salón Gourmets, Alimentaria Barcelona, o la II edición de Auténtica Premium Food Fest.

MADRID FUSIÓN: COCINA Y VANGUARDIA

Uno de los eventos gastronómicos de referencia es Madrid Fusión, que cada año se celebra en enero en el Recinto Ferial Juan Carlos I de Madrid (IFEMA), donde chefs de vanguardia nacionales e internacionales cocinaron con aceite con el sello de la D.O.P. Estepa. En esta fiesta del paladar y la innovación culinaria, el Secretario de la **Denominación de Origen de Estepa Moisés Caballero**, representó a la entidad en diversos talleres donde se pudieron degustar las diferentes variedades amparadas por la D.O.P. Estepa.

Entre los talleres ofrecidos por Moisés Caballero, destacó el dirigido a miembros de la Confederación de Agencias de Viaje de España, donde no solo se puso en valor las cualidades organolépticas del aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Estepa, sino también la importancia del oleoturismo como una opción en auge para los millones de personas que visitan nuestro país.



Postre de hojaldre y AOVE D.O.P. Estepa



El chef Juanma Muñoz cocina una mazamorra



La chef Celeste García de la Banda junto a Moisés Caballero

Asimismo, la popular cocinera y MasterChef World Brand Ambassador, Celeste García de la Banda, ofreció un taller gastronómico dentro del stand de “Gusto del Sur”, donde elaboró, entre otros platos, un hummus que los asistentes pudieron combinar con diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra para comprobar los matices que se podían conseguir con cada una de ellas. Entre esos aceites se encontraba el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa, que Moisés Caballero se encargó de presentar y guiar a los asistentes a través de su cata.



Violeta Blanco junto al chef Sergio Rama

WOOE (WORLD OLIVE OIL EXHIBITION): EL ESCENARIO MÁS INTERNACIONAL

En este evento, celebrado los días 26 y 27 de febrero también en IFEMA de Madrid, se dan cita los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Entre las actividades más llamativas de esta edición se encontraba el “Desafío WOOE”, en el que numerosos chefs participaron en una competición en la que tenían que reinterpretar una sopa fría andaluza empleando, por supuesto, un aceite de oliva virgen extra andaluz.

Entre los chefs destacó Juanma Muñoz, del restaurante “Kiosko de la Alameda” de Guadalajara, que empleó el aceite de oliva virgen extra amparado por nuestra Denominación de Origen para elaborar una “Mazamorra”, un plato que consiguió ser uno de los finalistas.

Por otra parte, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural creó para esta edición de la WOOE un espacio gastronómico donde se llevaban a cabo show cookings con protagonismo



El público gallego cata nuestros aceites

EVENTOS ESPAÑA

del aceite de oliva virgen extra con denominaciones de origen andaluzas.

El chef protagonista de este espacio fue Ismael Delgado, del restaurante “Portal Bajo i” de Granada, quien elaboró una original ensalada, que aderezó con el arbequino de la D.O.P. Estepa y, posteriormente, un Hummus que brilló gracias al hojiblanco producido en la comarca de Estepa y Puente Genil.

ALIMENTARIA BARCELONA: EL MEGALODÓN DE LA ALIMENTACIÓN

El equipo de la Denominación de Origen Estepa, liderado por el Secretario General, Moisés Caballero, se trasladó en marzo hasta la Fira de Barcelona, recinto de celebración de este mega evento, para dar a conocer las bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra certificado por la entidad.

Además, la D.O.P. Estepa acompañó a sus marcas amparadas como Oleoestepa S.C.A, que aprovechó el evento para tener contacto directo con algunos de sus clientes internacionales y dar a conocer los nuevos aceites excelentes que producen cada campaña.

Otra de las marcas amparadas por la Denominación de Origen Estepa que estuvo presente fue Peña Luna S.C.A. Su directora de ventas, Marina Segura, destacó que “su AOVE monovarietal Hojiblanca encantó a los visitantes de esta exposición”.

FÓRUM GASTRONÓMICO DE A CORUÑA: CONQUISTANDO EL NORTE

La Denominación de Origen Este-



Stand de la D.O.P. Estepa en el Fórum Gastronómico de Galicia



Andrea Manjón en Auténtica Premium Food Fest en Sevilla

pa también cautivó al público con la excelencia de sus aceites en la novena edición del Galicia Fórum Gastronómico, un encuentro para profesionales del mundo de la gastronomía con casi dos décadas de experiencia, celebrado del 7 al 9 de abril en A Coruña (Galicia).

Fueron nada más y nada menos que en torno a veintidós mil las personas que pasaron por las instalaciones de ExpoCoruña, sede

del encuentro, que congregó este año a más de 200 expositores y a un total de 27 restaurantes y cocineros con estrellas Michelin.

Esta novena edición se centró en productos típicos de la despensa atlántica, o del norte del país como el queso, el cerdo o la empanada, con productores y distribuidores del sector Horeca tales como empresas cárnicas, lácteas, conservas... Y ello sin olvidar el



La Denominación de Origen Estepa continúa demostrando su posición como uno de los productos de calidad inconfundible, que se da a conocer y probar en los lugares más estratégicos y relevantes, y por supuesto, que traspasa fronteras.

aceite, representado en su estándar de mayor calidad, con el aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa.

A través de diversas catas y degustaciones se mostró al visitante del Galicia Fórum Gastronómico nuestra calidad, estando también presente los productos y la dirección comercial y de marketing de Oleoestepa S.C.A., amparada por la Denominación de Origen Estepa.

SALÓN GOURMETS: MARIDAJES PERFECTOS

En la 37ª edición del Salón Gourmets de Madrid también brilló el AOVE con Denominación de Origen Estepa al ser protagonista de dos excelentes y distintos maridajes: el primero con postres y el segundo con Ternera Asturiana.

Este evento, líder europeo en gastronomía de alta calidad, se celebró del 22 al 25 de abril, donde el Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Estepa destacó como producto de calidad excelente y versatilidad en la cocina.

Moisés Caballero, Secretario General de la Denominación de Origen

Estepa, fue el encargado de guiar al público en la actividad denominada “El dulce arte de maridar postres y AOVes con DOP Estepa”, en la que se degustaron Estepa Virgen y Egregio, ambos aceites de oliva vírgenes extra de marca Oleoestepa, amparados por la entidad. Además, en colaboración con la IGP Ternera Asturiana, se realizó una segunda actividad titulada “Ternera asturiana y aceite DOP Estepa: el filete a la sartén de ternera asturiana”, en la que los asistentes disfrutaron de una demostración en vivo, realizada por el chef Sergio Rama, de cómo el AOVE con D.O.P. Estepa realza el sabor y la jugosidad de la carne. Al frente estuvo la Responsable de Comunicación de la entidad, Violeta Blanco, quien contó aspectos interesantes para los consumidores a la hora de elegir un aceite.

AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST

Durante el evento “Auténtica Premium Food Fest”, celebrado en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES) los días 16 y 17 de septiembre, la D.O.P. Estepa atendió a cientos de visitantes para presentarles y darles a probar sus ricos aceites.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de probar distintas variedades de AOVE, todas certificadas por la Denominación de Origen Estepa, y conocer de primera mano las características que hacen de estos aceites un producto de calidad superior, además de sostenible.

Auténtica Food Fest es un evento de referencia en el que se congregan productores, distribuidores, chefs, y amantes de la gastronomía de España y el extranjero. Esta feria se caracteriza por destacar productos alimentarios de alta calidad, promoviendo la autenticidad, la sostenibilidad, y la tradición culinaria. Con 2 pabellones y más de 250 expositores, el festival atrae a miles de visitantes cada año, ofreciendo una plataforma excepcional para dar a conocer los productos gastronómicos más selectos.

En resumen, la Denominación de Origen Estepa continúa demostrando su posición como uno de los productos de calidad inconfundible, que se da a conocer y probar en los lugares más estratégicos y relevantes, y por supuesto, que traspasa fronteras.



LA D.O.P. ESTEPA CONQUISTA PALADARES EN DINAMARCA

La Denominación de Origen Estepa ha reforzado su presencia en los mercados europeos participando en dos importantes eventos en Copenhague: el Copenhague Forum (18-20 de octubre) y la Christmas Fair (22-24 de noviembre). Estas ferias, centradas en la promoción de productos de alta calidad, brindaron una plataforma ideal para dar a conocer nuestro aceite de oliva virgen extra a un

público exigente y apasionado por los productos gourmet.

La participación en estos eventos representa un paso crucial en la internacionalización de la DOP Estepa, permitiendo mostrar al mercado danés y europeo el valor añadido de nuestros AOVEs, que cuentan con una Denominación de Origen que garantiza su calidad y autenticidad. Además, estas

ferias reunieron a distribuidores, restauradores y consumidores interesados en productos de excelencia, lo que permitió reforzar las relaciones comerciales y el posicionamiento de nuestro aceite de oliva virgen extra en el norte de Europa.

En ambas citas, los visitantes tuvieron la oportunidad de degustar y conocer más sobre el proceso

de producción y las propiedades únicas de nuestros aceites, destacando su frutado intenso y la sostenibilidad en su producción. La acogida del público danés fue excepcional, consolidando a la DOP Estepa como referente en productos gourmet en mercados internacionales.

La participación en estas ferias subraya el compromiso de la Denominación de Origen Estepa con la expansión internacional, llevando la excelencia del aceite de oliva virgen extra de nuestro territorio más allá de las fronteras españo-

las. La proyección en ferias internacionales es clave para fortalecer la presencia de la marca en Europa, donde el interés por los productos de origen y alta calidad crece cada vez más.

El secretario de la DOP Estepa, Moisés Caballero, destacó la importancia de llegar a nuevos públicos, especialmente en mercados como el danés, donde el interés por productos auténticos y saludables está en auge. Según sus palabras, "asistir a estas ferias nos permite conectar con nichos de consumidores que buscan ca-

lidad y que valoran el origen certificado de lo que consumen. Es una gran oportunidad para educar sobre las bondades del AOVE y establecer relaciones comerciales sólidas que benefician a todo el sector oleícola."

Con el apoyo de eventos como el Copenhagen Forum y la Christmas Fair, la DOP Estepa continúa su misión de educar y atraer a un público global hacia el consumo de AOVES de la más alta calidad, fomentando la cultura oleícola y el valor de la Denominación de Origen.





UN VIRGEN EXTRA QUE TRASPASA FRONTERAS

El Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Estepa ha traspasado fronteras en este 2024 estrechando lazos con visitantes de todo el mundo que se han recibido en los olivares de nuestro territorio.

“Estamos siendo testigos de una creciente atención global hacia nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, consolidando nuestra reputación en el mercado internacional y reafirmando la calidad de nuestro producto”, ha explicado el Secretario de la Denominación de Origen Estepa, Moisés Caballero. Delegaciones de diversos países como Japón, Finlandia, China o Alemania se han acercado a conocer de cerca el proceso de produc-

ción y la calidad excepcional de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra. Estas visitas no solo destacan la importancia de nuestro trabajo, sino también el interés global por los productos de alta calidad que producen nuestros olivareros.

Los visitantes comenzaban recorriendo nuestros extensos olivares, donde pudieron apreciar la belleza y la tradición que envuelven a cada árbol. Técnicos de Producción Integrada les explicaron detalladamente las técnicas de cultivo y el cuidado que se dedica a cada olivo para garantizar la calidad del fruto. Posteriormente, las delegaciones visitaron nuestras almazaras, donde se les mostró cada paso del proceso de

producción del aceite. Desde la recepción de las aceitunas hasta la extracción y el almacenamiento del aceite, los visitantes pudieron observar de primera mano el rigor y la precisión que caracterizan nuestro trabajo.

Pero el momento más esperado era la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra. Durante estas sesiones, pudieron degustar diferentes variedades de nuestro aceite y aprender a identificar sus características únicas, sabores y aromas. Estas catas no solo fueron una experiencia sensorial, sino también educativa, donde se destacó la importancia de los polifenoles y otros compuestos beneficiosos presentes en nuestro aceite.



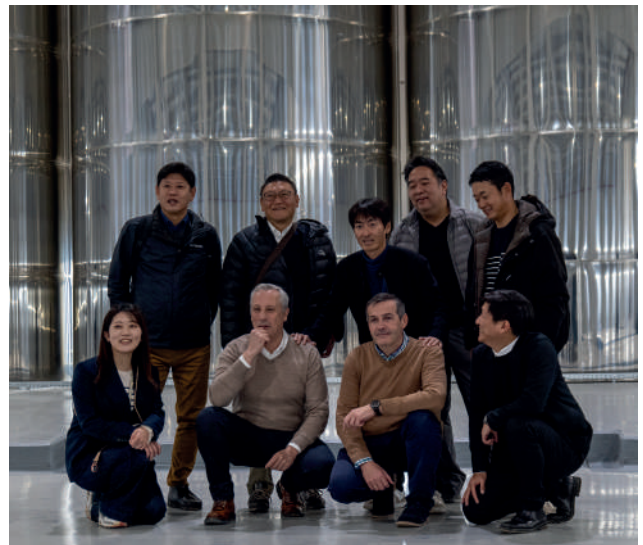
La creciente atención internacional no solo es un testimonio de la calidad de nuestro aceite, sino también una señal de un futuro prometedor para la Denominación de Origen Estepa. La demanda global de productos auténticos y de alta calidad continúa en aumento, y estamos más que prepa-

rados para satisfacer esa demanda con nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra.

Este año de visitas internacionales nos llena de esperanza y optimismo. Cada encuentro ha sido una oportunidad para mostrar lo mejor de nuestra tierra y nuestra

gente, y estamos emocionados por las posibilidades que el futuro nos depara. Nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad sigue siendo inquebrantable, y estamos seguros de que continuaremos dejando una huella positiva en el mercado global del aceite de oliva.

La creciente atención internacional no solo es un testimonio de la calidad de nuestro aceite, sino también una señal de un futuro prometedor para la Denominación de Origen Estepa.



ESCUELA DEL ACEITE: FOMENTANDO LA CULTURA DEL VIRGEN EXTRA

Desde 2005, la Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa educa a consumidores sobre la calidad del aceite de oliva virgen extra, a través de visitas a almazaras y catas que revelan los secretos de nuestro oro líquido.

Un proyecto con alma educativa

La Escuela del Aceite se ha consolidado como un pilar esencial en nuestra misión de transmitir el valor del aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa. Este proyecto se ha diseñado para combatir uno de los mayores desafíos que enfrenta el sector oleícola: el desconocimiento generalizado sobre la calidad del aceite de oliva virgen extra. Aunque el AOVE es un elemento fundamental de la dieta mediterránea, aún muchos consumidores no saben cómo identificar un aceite de calidad ni cuáles son las propiedades que lo convierten en un producto único.

Visitas a las almazaras: una experiencia educativa y sensorial

Uno de los puntos fuertes de la Escuela del Aceite es la oportunidad de visitar nuestras almazaras. Grupos reducidos de consumidores, tanto de España como de otros países, así como grupos escolares, tienen el privilegio de recorrer el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra desde el mismo lugar donde nace. Estas visi-



tas no solo permiten observar de cerca cada fase del proceso productivo, desde la recepción de las aceitunas hasta la extracción del zumo, sino también comprender la dedicación y precisión que conlleva la elaboración de un AOVE con la máxima calidad. El impacto de estas visitas es importante, especialmente para los más jóvenes, quienes descubren un trabajo de

tradición, innovación y respeto por la tierra.

El arte de la cata: desarrollando el paladar del consumidor

Otra de las actividades clave de la Escuela del Aceite son las catas dirigidas, donde los participantes aprenden a degustar y evaluar las



que revelan el origen y la frescura del aceite. Esta experiencia transforma la relación del consumidor con el AOVE, quien deja de verlo como un simple ingrediente culinario para valorarlo como un producto que enriquece la cocina y aporta importantes beneficios para la salud.

Un proyecto internacional

A lo largo de estos años, la Escuela del Aceite ha cruzado fronteras, recibiendo a visitantes de todo el mundo interesados en conocer más sobre el aceite de oliva virgen extra. Esta iniciativa ha contribuido a fortalecer la posición de la Denominación de Origen Estepa en el mercado internacional y ha creado embajadores del AOVE que llevan el conocimiento y la pasión por este producto a sus propios países.



Compromiso con la calidad y la divulgación

La Escuela del Aceite es, sin duda, un reflejo de nuestro compromiso con la calidad y la divulgación de la cultura del AOVE. En la Denominación de Origen Estepa estamos convencidos de que un consumidor bien informado es un consumidor exigente y consciente de la importancia de elegir productos de calidad, como nuestro aceite de oliva virgen extra. Seguiremos apostando por la educación y la transmisión de conocimientos, para que cada vez más personas puedan disfrutar plenamente de este producto que es mucho más que un alimento: es parte de nuestra identidad y nuestra cultura.

propiedades organolépticas de los diferentes aceites. En estas sesiones, los consumidores no solo descubren cómo reconocer los matices de sabor y aroma de un AOVE de calidad, sino que también adquieren las herramientas

para diferenciar entre un virgen extra auténtico y otros aceites de menor calidad. Durante las catas, se hace especial énfasis en identificar atributos como el frutado, el amargo y el picante, así como en apreciar las notas más sutiles



Katando

ALGO EXTRAORDINARIO

TODOS LOS DÍAS

2024

“KATANDO” 2024: ESPECTACULAR MARIDAJE DE AOVE CON VINO, HELADO Y CAFÉ

La edición 2024 del proyecto “**Katando**”, impulsado cada verano por la Denominación de Origen Estepa, ha vuelto a cosechar un rotundo éxito, consolidándose como uno de los eventos más esperados, sabrosos y concurridos del año.

El programa, celebrado ya en varias ocasiones con éxito de asistencia, se centra en enseñar las cualidades del aceite de oliva virgen extra, mostrar cómo es el proceso oficial de la cata, probar otras variedades de AOVE procedentes de todo el mundo; y además este año, conjugar las variedades amparadas por la D.O.P. **Estepa con otros manjares como el vino, helado y café.**

“**Katando**” 2024 se estructuró en el mes de julio en tres sesiones memorables, cada una de ellas con un enfoque especial y la participación de colaboradores de renombre.

La primera sesión fue la Cata de AOVE y Vinos.

Realizada en colaboración con SCAAVO Sociedad Cooperativa Virgen De la Oliva, esta sesión permitió a los asistentes explorar las complejidades de nuestro aceite de oliva virgen extra maridado con los ricos vinos de Bodegas Carpe Diem. La combinación de sabores tradicionales y la calidad del vino hizo de esta cata una experiencia enriquecedora. Los participantes probaron una de las referencias de vino más antiguas de la provincia de Málaga.



La segunda cita fue la Cata de AOVE y Helados.

Esta innovadora fusión, en colaboración con la empresa estepeña Obrador Helados Estepa, mostró la capacidad del AOVE para complementar y realzar los sabores de los helados. Los asistentes disfrutaron de una mañana refrescante y sorprendente, descubriendo nuevas formas de integrar el aceite de oliva con elementos dulces. Así, tuvieron la oportunidad de probar un sorbete realizado con Oleoestepa Hojiblanca y maridar un helado de chocolate intenso con Oleoestepa Arbequina.



El último pase fue la Cata de AOVE y Café.

En colaboración con Purista Coffee Roasters, fue un viaje sensorial que unió el intenso sabor del café con la complejidad del aceite de oliva virgen extra. Esta combinación poco convencional fue muy bien recibida y dejó a los participantes con una nueva apreciación de ambos productos. Además, el público conoció el “Café Oleato”, un café al que se le agrega virgen extra.



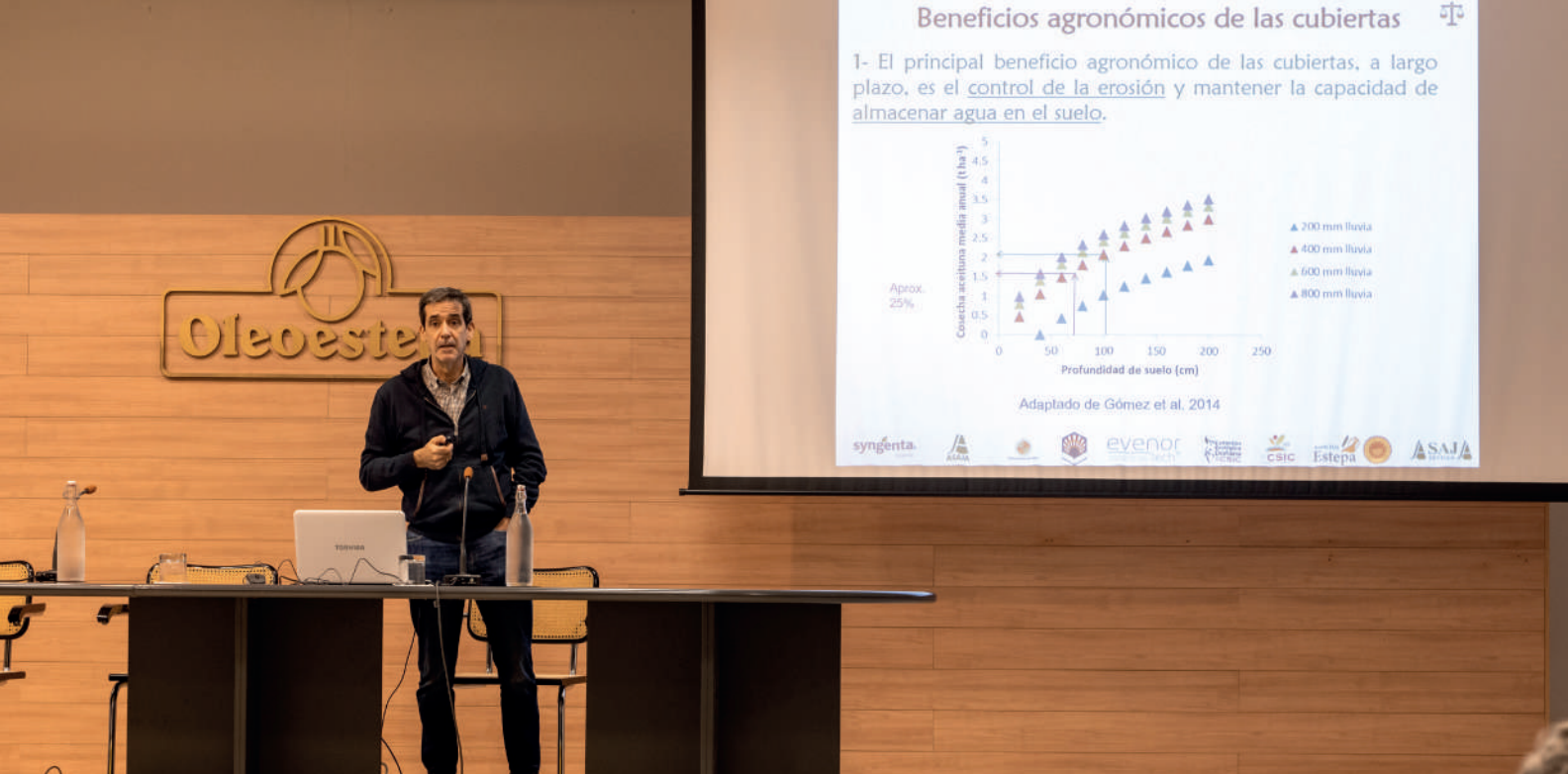
Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, y quien condujo las tres actividades, destacó “la gran acogida del público un año más” y explicó que se trata de “una experiencia única en la que los participantes aprenden muchísimo sobre un producto que consumimos a diario y al que debemos dar la importancia que se merece”. “Saber reconocer y elegir un aceite de oliva virgen extra es fundamental, sobre todo para nuestra salud. Además, este año la actividad ha sido más atractiva, aún si cabe, al poder degustar otros productos tan ricos como el vino, el helado o el café”, añadió.

Un Evento que Marca la Diferencia

El éxito de “Katando” 2024 no solo se debe a la calidad de los productos y la organización impecable, sino también a la gran participación del público, que llenó cada sesión y se involucró activamente en las degustaciones. La Denominación de Origen Estepa agradece a todos los colaboradores y asistentes por su entusiasmo y apoyo continuo.

La Denominación de Origen Estepa continuará trabajando para ofrecer eventos que realcen el valor de nuestro AOVE, creando momentos memorables y fortaleciendo el vínculo con todos aquellos que aprecian la calidad y el buen hacer gastronómico.





Biolivar presenta sus resultados en la XXIX Jornada del Olivar de Asaja con lleno de público

El pasado 29 de octubre, la sede de Oleoestepa S.C.A. acogió con gran afluencia de público la XXIX Jornada del Olivar, organizada por ASAJA Sevilla. La jornada se destacó por su enfoque en la sostenibilidad en el sector olivarero, un extenso trabajo que ha llevado a cabo el Grupo Operativo Biolivar, en el que la Denominación de Origen Estepa ha participado activamente.

La jornada dio comienzo a las 11:00 horas con la inauguración, donde se expuso el «Contexto actual de la campaña y la estrategia andaluza para el sector del olivar 2024-2027». Entre los participantes se encontraban figuras destacadas como el Excmo. Sr. D. Antonio Jesús Muñoz Quirós, Alcalde del Ayuntamiento de Estepa; el Sr. D. Manuel Gómez Galera, Secretario General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía; el Sr. D. Jesús Juárez Martín, Presidente de Oleoestepa, S.C.A.; y la Sra. Dña. María Morales Medina, Presidenta de ASAJA Se-

villa. Esta introducción marcó el inicio de un evento que se centró en compartir conocimientos de alto valor y prácticas sostenibles. Más tarde, tuvieron lugar las conferencias técnicas que ofrecieron a los asistentes una completa visión de los resultados obtenidos. José Alfonso Gómez Calero, investigador del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC), fue el encargado de presentar la Guía BIOLIVAR, una herramienta clave para entender los beneficios am-

bientales y agronómicos de las cubiertas vegetales en el olivar. Su intervención subrayó cómo las cubiertas vegetales pueden mejorar la calidad del suelo, incrementar la biodiversidad y ayudar a retener el carbono, contribuyendo así de manera significativa a la sostenibilidad del cultivo.

A continuación, los investigadores Xim Cerdá y Ramón Soriguer, de la Estación Biológica de Doñana (EBD-CSIC), compartieron su ex-



perencia en la biodiversidad del olivar en la comarca de Estepa. Durante su presentación, destacaron la importancia de mantener un equilibrio ecológico.

El profesor Roberto García Ruiz, de la Universidad de Jaén, abordó el desafío de mejorar el balance de carbono en el olivar. Su ponencia ofreció una visión detallada sobre las prácticas agrícolas que permiten capturar más carbono en el suelo y cómo estas prácticas pueden ser integradas en las explotaciones olivareras para potenciar su impacto positivo en la lucha contra el cambio climático.

La innovación para la sostenibilidad fue el tema central de la intervención de Francisco García Verde, de Syngenta, quien destacó los últimos avances tecnológicos que están ayudando a hacer del olivar un cultivo más eficiente y respetuoso con el medio ambiente.

Finalmente, Álvaro Olavarría Govantes, Director-Gerente de Oleoestepa, cerró el ciclo de conferencias con un análisis detallado sobre la situación actual del mercado del aceite de oliva y los retos que se avecinan.

La jornada concluyó con un animado coloquio en el que los asistentes pudieron plantear sus dudas y debatir sobre los temas tratados. Las opiniones compartidas reflejaron el interés general en avanzar hacia un modelo de producción más sostenible y adaptable a las nuevas exigencias del mercado global.

Biolivar: dos años de avances en sostenibilidad y biodiversidad

En este grupo operativo están como socios beneficiarios el Con-

sejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) y la Estación Biológica de Doñana (EBD); la Denominación de Origen Protegida Estepa (DOP Estepa); la empresa especializada en sostenibilidad y medio ambiente, Evenor-Tech y la organización agraria ASAJA Sevilla. Como miembros colaboradores se encuentran ASAJA Andalucía y la empresa Syngenta; y por último, como miembros subcontratados están la Universidad de Córdoba y la Universidad de Jaén.

La XXIX Jornada del Olivar no solo ha sido un escaparate de estos importantes resultados, sino también una plataforma para seguir construyendo un futuro más sostenible para el sector olivare-

ro. El interés y la participación de los asistentes dejan claro que el camino hacia la sostenibilidad es una prioridad compartida y que el trabajo en conjunto será clave para enfrentar los desafíos que se presentan.

Visita la página web



Estrategias para reducir el impacto del cambio climático sobre la producción de aceite de oliva en el sur de España

Ignacio J. Lorite Torres, IFAPA – Alameda del Obispo (Córdoba)

Los sistemas olivareros andaluces están amenazados por un conjunto de factores relacionados con la cada vez mayor competencia por los recursos naturales (principalmente el agua), la baja rentabilidad de las explotaciones y el impacto del cambio climático.

Los componentes meteorológicos que afectan a la producción de aceite de oliva son muchos; el incremento de las temperaturas, la reducción de las precipitaciones, el incremento de los períodos de sequía, la ocurrencia de heladas tardías o la aparición de condiciones meteorológicas propicias para plagas y enfermedades, ya están

impactando de forma muy negativa sobre la producción de aceite de oliva. Además, debido a los efectos del cambio climático, todos estos procesos tenderán a incrementarse a corto y medio plazo, y así, la ocurrencia de sequías y olas de calor serán cada vez más frecuentes, afectando de forma muy severa al olivar mediterráneo.

El efecto combinado de la disminución de precipitaciones y el incremento de temperaturas generarán episodios de falta de acumulación de frío invernal en zonas con inviernos cálidos, además de importantes disminuciones de la producción, del rendimiento y la calidad del aceite de oliva. Ade-

más, se prevén adelantos en la floración, incrementos en las necesidades de riego, y una mayor variabilidad espacial y temporal de las producciones, alterándose las zonas aptas para el cultivo del olivo y profundizando las diferencias entre regiones productoras de la cuenca Mediterránea.

Ante este nuevo contexto, el sector junto con los organismos públicos de investigación como el IFAPA deben anticiparse a los efectos del cambio climático con el fin de aportar soluciones que contribuyan a la sostenibilidad de los sistemas olivareros andaluces.

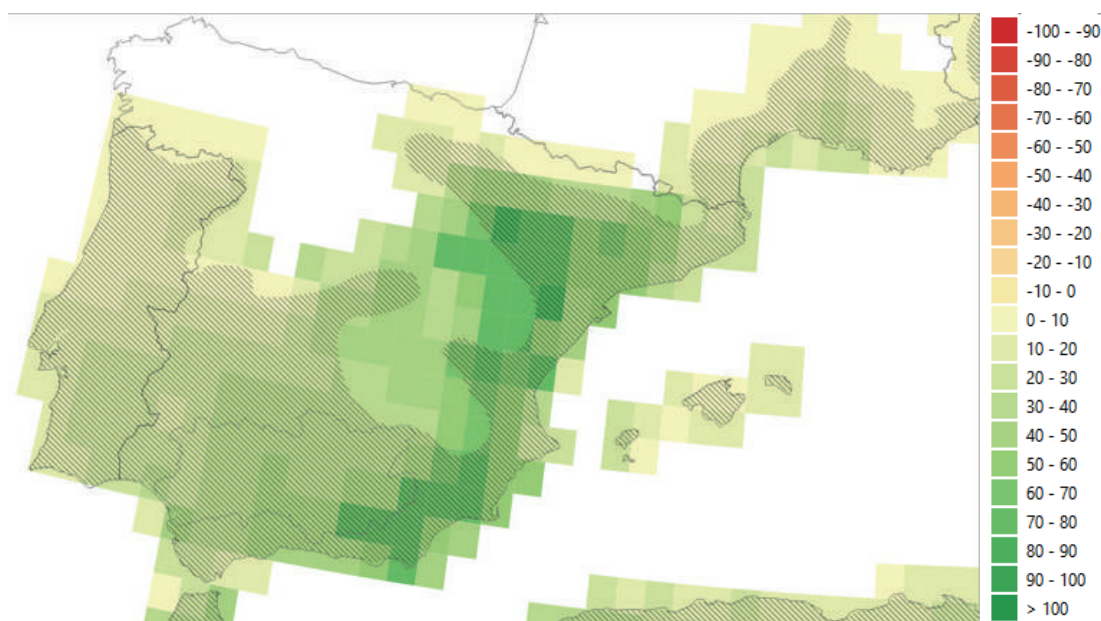


Figura 1. Incremento de la producción en condiciones climáticas futuras al pasar de sistemas de no-laboreo al empleo de cubiertas vegetales

Para llevar a cabo esta labor es preciso conocer a escala local y comarcal los impactos del cambio climático sobre cada uno de los sistemas olivareros en el futuro, siendo esta la base de la identificación y desarrollo de medidas de acciones climáticas locales. De este modo, las medidas de adaptación específicas para los sistemas olivareros andaluces las podemos agrupar en cuatro grandes pilares:

- Empleo de variedades adaptadas a las condiciones climáticas locales.
- Introducción del regadío con estrategias de riego deficitario controlado.
- Mejora de la gestión del agua empleando nuevas tecnologías como el uso de sensores y técnicas de teledetección.
- Mejora del manejo del suelo empleando sistemas de cubiertas vegetales e inertes (Figura 1).

Sin embargo, no existen medidas de adaptación comunes para todos los sistemas olivareros por lo que es preciso una evaluación previa de los impactos y de las posibles soluciones a escala local o comarcal. En esta línea de trabajo el IFAPA está desarrollando herramientas de apoyo a la toma de decisiones para los olivareros andaluces como la App Gest-Cubierta, para la mejora de la gestión de cubiertas vegetales y accesible desde las plataformas Google Play y App Store de Apple, o la herramienta de Programación del Riego y la Fertilización del Olivar, disponible en esta página web: <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/recomendador-olivar>.

Sin embargo, a pesar de los avances obtenidos en los últimos años, el estado actual de conocimiento no permite pronosticar con precisión los impactos generados por el cambio climático en el futuro, por lo que todas las previsiones/recomendaciones estarán sometidas a una alta incertidumbre. Por ejemplo, el efecto combinado de la sequía y el incremento de CO₂ atmosférico sobre la producción de aceite aún no es totalmente conocido, y por lo tanto las previ-

siones futuras están sujetas a un alto nivel de incertidumbre. Para reducir ésta la única opción es integrar experimentación, modelización y nuevas tecnologías.

Y así, las líneas de trabajo futuro en las que trabaja el IFAPA para asegurar la sostenibilidad del olivar andaluz en un contexto de cambio climático integran 3 componentes: experimentación, monitorización y modelización. El desarrollo de nuevos sensores y plataformas permitirá una mejor caracterización espacial y temporal de los sistemas olivareros. En paralelo, emergen metodologías de Inteligencia Artificial muy prometedoras, que integradas con

metodologías tradicionales de experimentación y modelización, van a suponer una revolución en el asesoramiento al sector.

En cualquier caso, para lograr sistemas olivareros sostenibles y rentables en el futuro aún se requiere un mayor esfuerzo en investigación y transferencia, siendo necesario el trabajo conjunto del sector público y privado con el fin de promover medidas de adaptación eficaces para los diferentes sistemas olivareros mediterráneos.



CELEBRANDO 20 AÑOS DE EXCELENCIA: LA TRAYECTORIA DE LA D.O.P. ESTEPA

En 2024, la Denominación de Origen Estepa conmemora dos décadas de compromiso con el sector del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Fue en 2004 en un acto celebrado en el Real Alcázar de Sevilla cuando se presentó esta entidad que se ha mostrado imparable en su dedicación por la calidad y sostenibilidad. Desde su creación, la D.O.P. Estepa ha desempeñado un papel crucial en la consolidación del prestigio del aceite de oliva virgen extra producido en 14 municipios de la comarca de Estepa y Puente Genil.





¿Pero cuáles han sido sus logros en estos veinte años?

1 Alta Exigencia de Calidad:
La D.O.P. Estepa se ha distinguido desde sus inicios por imponer estándares de calidad que superan con creces los requisitos europeos e internacionales.

2 Compromiso con la Sostenibilidad:
Todos los aceites certificados por la D.O.P. Estepa se producen siguiendo prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, un logro singular entre las denominaciones de origen oleícolas. Este enfoque sostenible asegura que la producción no solo se centra en la calidad del aceite, sino también en la preservación del entorno natural, y en eso, esta entidad es pionera y transgresora.

3 La Escuela del Aceite:
En 2005, la D.O.P. Estepa lanzó la “Escuela del Aceite”, un proyecto educativo destinado a difundir el conocimiento sobre el AOVE. A través de catas, degustaciones, artículos, guías y materiales educativos gratuitos, esta iniciativa ha promovido el entendimiento y la apreciación del aceite de oliva virgen extra entre el público general y los estudiantes. Así, la entidad ha recorrido las mejores escuelas de hostelería y cocina del país.

4 Reconocimientos Internacionales:
A lo largo de estos 20 años, los aceites de la D.O.P. Estepa han recibido numerosos premios y reconocimientos a nivel mundial, destacándose por su calidad superior y sabor inigualable. Estos galardones reflejan el arduo trabajo y la pasión de la gran familia olivarera que compone esta denominación. Entre ellos, se ha destacado la calidad de su AOVE en premios internacionales como los Mario Solinas, la World Food Poland, o premios otorgados por el Ministerio de Agricultura o las Diputaciones provinciales.

La Denominación de Origen Estepa no solo ha elevado los estándares de calidad del AOVE, sino que también ha jugado un papel fundamental en la valorización del patrimonio olivarero de la región. Con la mirada puesta en el futuro, la D.O.P. Estepa continúa innovando y educando, asegurando que las próximas generaciones comprendan y valoren la importancia de este “oro líquido”.

Con estas dos décadas de historia, la D.O.P. Estepa reafirma su compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y la educación, consolidándose como un referente indiscutible en el mundo del aceite de oliva virgen extra. ¡Feliz aniversario, Denominación de Origen Estepa! Aquí a muchos años más de éxito y calidad.

EL OLEOTURISMO HA VENIDO PARA QUEDARSE

En el mundo de hoy día, en el que imperan la prisa y la inmediatez, y en el que nuestras relaciones con los demás y con el entorno que nos rodea se hacen de forma cada vez más virtual y menos directa, va cobrando cada vez más importancia una forma innovadora de dar a conocer las bondades de los territorios olivareros: el Oleoturismo, una actividad en la que el pasado y el presente se dan la mano para mostrar a los visitantes lo mejor de nosotros, de nuestra cultura del aceite de oliva virgen extra, de nuestro sector productivo, de nuestros agricultores y, por supuesto, de nuestro potencial de cara al futuro. Un potencial que se podría asemejar al que ya está implantado desde hace tiempo en lugares de referencia en este mundo de las denominaciones de origen como “la Ribera del Duero”, donde el crecimiento del producto in situ está consiguiendo cifras muy importantes para las bodegas. Venta de sus nobles vinos a turistas que visitan la zona y viven esa experiencia enoturística. Estamos, pues, ante una realidad con potencialidades paralelas y buenas perspectivas: una nueva forma de vender Aceite de Oliva Virgen Extra.

Turismo industrial, rural, gastronómico y cultural aunados para mostrar a los amantes del aceite de oliva virgen extra en particular y al turista en general cómo se recolecta la aceituna o cómo se produce el aceite con visitas in situ, a través de nuestros olivos, o en



nuestras almazaras, en contacto directo con la realidad de nuestro día a día. Y si ya de por sí estas experiencias sensoriales de bienestar y de contacto con la naturaleza son atractivas para el visitante, no lo es menos para el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, por lo que puede suponer de riqueza para la zona, abriendo así un abanico de

posibilidades económicas que no debemos desaprovechar.

Llegados a este punto de nuestra reflexión, podemos preguntarnos por qué merece la pena conocer el territorio de la Denominación de Origen Estepa y qué podemos aportar al visitante para considerar el Oleoturismo como turismo del futuro.



Partimos de datos reales, y es que Andalucía es la comunidad que lidera en España la producción de aceite de oliva. ¿Por qué no aprovechar, por tanto, esta oportunidad que se nos presenta? El ciudadano de hoy día, especialmente el que vive en grandes urbes, está ávido de vivir experiencias que le acerquen a la tierra, a la naturaleza, a nuestros orígenes; experiencias genuinas, novedosas y de calidad, y nosotros podemos ofrecérselas.

Imagina comenzar tu día paseando por un tranquilo y bonito olivar para ver en primera persona cómo se realiza hoy en día la recolección. En el lugar aprendes los diferentes tipos de aceituna existentes y qué tipo de aceite se extrae de cada una de ellas. Pasado esto visitamos una almazara para conocer de primera mano el proceso de elaboración de nuestro oro líquido, algo que muchísimas personas no han visto nunca ni sospechan cómo se realiza. El visitante conoce así cómo se ha elaborado de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente nuestro preciado AOVE, pero

también cómo el olivar se adapta a los nuevos tiempos con la aplicación de últimas tecnologías que no hacen más que redundar en la mejora de la calidad de nuestro zumo de aceitunas y en una mayor sostenibilidad de las explotaciones agrícolas. Y teniendo en cuenta, además, que el aceite de oliva virgen extra es un producto gastronómico clave en nuestra alimentación, muy versátil y de reconocidos beneficios para la salud, base de la dieta mediterránea y con propiedades altamente reconocidas, es un buen broche final, tal y como ya hacemos, ofrecer al turista una cata de aceite, ¡todo un deleite para sus sentidos! Si, a todo esto, añadimos degustaciones de recetas tradicionales de la zona, en las que nuestros productos y nuestros aceites se complementen en perfecto maridaje, habremos obtenido la combinación perfecta para que la experiencia vivida sea única y deje en nuestros visitantes un magnífico recuerdo.

No obstante, no podemos obviar que, para que el Oleoturismo se asiente en nuestro territorio como

motor de desarrollo, debe contar con la implicación de todos los agentes, esto es agricultores/productores, administraciones públicas, empresas y sociedad en general.

Y es que el impulso de esta oferta turística no solo da pie a la creación de puestos de trabajo de diversa índole, sino a un conocimiento de la artesanía local, del patrimonio histórico y cultural de nuestros pueblos, del medioambiente circundante... Lo que beneficiará no sólo a nuestros productores sino a los hosteleros, industriales, artesanos y servicios turísticos de la comarca de la Denominación de Origen Estepa y sus 14 pueblos amparados, todos ellos dignos de conocer y visitar. Podemos decir, pues, a la luz del potencial que este tipo de turismo nos ofrece, que el Oleoturismo ha llegado para quedarse y que en nuestra mano está el poder alcanzar las optimistas previsiones que manejamos para un futuro que puede y debe comenzar hoy.

Firma: Moisés Caballero, Secretario del C.R.D.O.P. Estepa.



El secretario de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero.

MUJERES EN LA AGRICULTURA: PASADO, PRESENTE Y FUTURO

El papel de la mujer en la agricultura ha evolucionado de manera significativa a lo largo de la historia. Durante siglos, las mujeres han sido una fuerza vital en el sector agrario, aunque su trabajo muchas veces no fue visibilizado ni valorado adecuadamente. Sin embargo, en las últimas décadas, este panorama ha cambiado drásticamente, con las mujeres asumiendo roles de liderazgo y siendo reconocidas por su contribución esencial.

Históricamente, las mujeres en la agricultura han trabajado en la siembra, recolección, y procesamiento de alimentos, pero su participación era vista como una extensión de las tareas domésticas. En Europa, especialmente durante y después de las guerras mundiales, las mujeres asumieron la responsabilidad de las granjas y fincas mientras los hombres estaban en el frente, demostrando su capacidad y competencia en la gestión agrícola.

Un hito importante en la visibilidad y reconocimiento del trabajo femenino en la agricultura fue la creación de asociaciones y cooperativas lideradas por mujeres en las décadas de 1980 y 1990. Estas organizaciones no solo defendían los derechos laborales de las mujeres, sino que también promo-

vían prácticas agrícolas sostenibles y la igualdad de género en el sector.

DÍA DE LA MUJER EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

En el marco del 8 de Marzo, Día Internacional de la Mujer, la Denominación de Origen Estepa fotografió en la Olivarera San José de Lora de Estepa S. Coop. And., y en la Olivarera Sor Ángela de la Cruz S. Coop. And., a algunas de sus empleadas en sus distintos ámbitos de trabajo.

Este reconocimiento pone de relieve el esfuerzo y la dedicación de las mujeres que, día tras día, contribuyen a la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad y a la preparación de excelentes aceitunas de mesa.

Todas ellas son un claro ejemplo de cómo las mujeres están presentes en todos los niveles de la cadena productiva, desde el campo hasta la almazara. Estas mujeres no solo participan en la recolección de la aceituna, sino que también desempeñan funciones técnicas y administrativas, asegurando que cada fase del proceso cumpla con los estándares de calidad exigidos por la Denominación de Origen Estepa.

Las historias de estas trabajado-

ras reflejan su compromiso y pasión por el olivar y el territorio. Son testimonios de esfuerzo y superación, que inspiran a las nuevas generaciones a seguir sus pasos y a valorar el trabajo agrícola como una profesión digna y enriquecedora.

Compromiso con la Igualdad

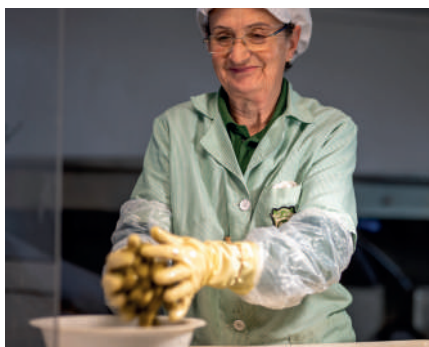
La Denominación de Origen Estepa reafirma su compromiso con la igualdad de género y anima a la mujer a su participación activa en todas las áreas de la producción oleícola.

La evolución del papel de la mujer en la agricultura es una historia de resiliencia y progreso. En la Denominación de Origen Estepa, las mujeres continúan siendo una fuerza motriz, llevando adelante la tradición olivarera con excelencia y dedicación. Su contribución es fundamental para asegurar la sostenibilidad y calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra que distingue a esta región.

Las iniciativas de la Denominación de Origen Estepa no solo buscan reconocer y valorizar el trabajo de las mujeres en el olivar, sino también inspirar y apoyar a futuras generaciones para que vean en la agricultura una profesión llena de oportunidades y reconocimiento.



La Denominación de Origen Estepa reafirma su compromiso con la igualdad de género y anima a la mujer a su participación activa en todas las áreas de la producción oleícola.





LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA, PROTAGONISMO EN MEDIOS Y LÍDER DIGITAL

A lo largo de este año, la Denominación de Origen Estepa ha reforzado su presencia mediática, consolidándose como un referente no solo en el sector del Aceite de Oliva Virgen Extra, sino también en el ámbito de la comunicación y el entorno digital. Desde medios tradicionales hasta plataformas digitales emergentes, nuestra entidad ha logrado destacarse, llegando a millones de consumidores y profesionales interesados en el AOVE de calidad.

Protagonistas en Medios de Comunicación

Este 2024 ha sido un año clave para la Denominación de Origen Estepa en cuanto a visibilidad mediática. Hemos aparecido en reportajes, entrevistas y menciones en prensa escrita, radio y televisión en portales tan relevantes como **El Mundo**, **ABC**, **Diario de Sevilla**, **El Ideal Gallego**, **Telecinco**, o medios de alcance nacional como Televisión Española a través de su programa gastronómico **“Aquí la Tierra”**, que nos visitó a principios de verano para grabar un reportaje que fue visto por más de 1 millón de espectadores. También promocionamos nuestro excelente AOVE en el programa **“La Tarde”** de Canal Sur presentado por Juan y Medio.

En cada aparición, hemos tenido la oportunidad de dar a conocer no solo la excelencia de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, sino también el esfuerzo diario de nuestros agricultores, que hacen posible que la Denominación de Origen Estepa mantenga su prestigio año tras año. Esta presencia continua en los medios ha permitido afianzar nuestro compromiso con la difusión de la cultura del aceite haciendo que nuestro más preciado producto se conozca en muchos rincones del mundo.

Tampoco hemos pasado desapercibidos en la **radio**. En 2024, la Denominación de Origen Estepa ha logrado una destacada presencia en varias emisoras de radio a nivel nacional. Uno de los hitos más importantes ha sido nuestra campaña en COPE, concretamente al comienzo del **programa matinal de Carlos Herrera**, donde se ha resaltado la calidad incomparable de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, y que cuenta con más de 8 millones de oyentes en todo el país.

Asimismo, nuestro lema ha sonado en **Onda Cero Sevilla**, así como en la **Cadena Ser**. En este último medio



hemos tenido el placer de participar en **“Ser del Campo”**, un programa especializado donde hemos contado nuestro compromiso con la sostenibilidad y las prácticas agrarias responsables.

Durante el año, también hemos sido invitados a numerosos programas en distintas emisoras, ofreciendo información sobre nuestros eventos, premios y actividades, consolidando aún más nuestro papel como referentes en el sector del aceite de oliva y la comunicación.

Pioneros y líderes digitales

Paralelamente a nuestra presencia en medios tradicionales, hemos trabajado incansablemente para liderar el terreno digital, posicionándonos como una de las Denominaciones de Origen más innovadoras y activas en redes sociales.

Este año nos hemos consolidado como líderes en **Instagram**, plataforma donde hemos experimentado un notable crecimiento en seguidores, interacción y reconocimiento. Gracias a nuestras publicaciones, hemos logrado llevar la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra a miles de hogares, educando sobre sus beneficios y mostrando cómo incorporarlo en múltiples vídeo recetas, tanto dulces como saladas. En este 2024 hemos obtenido más de 14 millones de impresiones en nuestro perfil.

Además, hemos dado un paso pionero en **TikTok**, convirtiéndonos en la primera Denominación de Origen en utilizar esta plataforma juvenil para difundir contenidos frescos y atractivos sobre el AOVE. Con videos cortos y dinámicos, hemos captado la atención de una audiencia más joven, acercando el mundo del olivar y sus productos a nuevas generaciones que valoran la calidad y la autenticidad. En tan sólo unos meses podemos presumir de haber sumado más de 12.000 seguidores de toda la geografía española y también de otros países, y nuestros vídeos han recibido más de 800.000 visualizaciones.

En **YouTube**, continuamos afianzando nuestra posición de liderazgo, contando con una comunidad de 7.500 seguidores y recibiendo una media de 1 millón de visualizaciones por año. La Denominación de Origen Estepa se ha posicionado como uno de los canales de referencia para aquellos que buscan información detallada sobre el proceso de producción del Aceite de Oliva Virgen Extra, recetas saludables y contenido sobre agronomía o cultura del aceite. **“Diario de un Olivar”**, donde contamos mes a mes la situación del olivar en nuestro territorio con la colaboración de Técnicos API recibe miles de visitas, así como la **Crónica de Mercado**, que realizamos junto a Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa S.C.A.

Por último, pero no menos importante, estamos a punto de posicionarnos también como líderes en **Facebook**, con una comunidad de casi 20.000 seguidores, una de las plataformas con mayor alcance. Muy pronto, alcanzaremos este hito gracias a una estrategia de contenidos en la que hemos logrado conectar con una audiencia diversa y amplia a través de publicaciones originales, educativas y atractivas. Así, hemos recibido en nuestro perfil más de 12 millones de impresiones de personas de todas las partes del mundo.



Denominación
de Origen
Estepa



Denominación
de Origen
Estepa



@doestepa



@doestepa



@doestepa

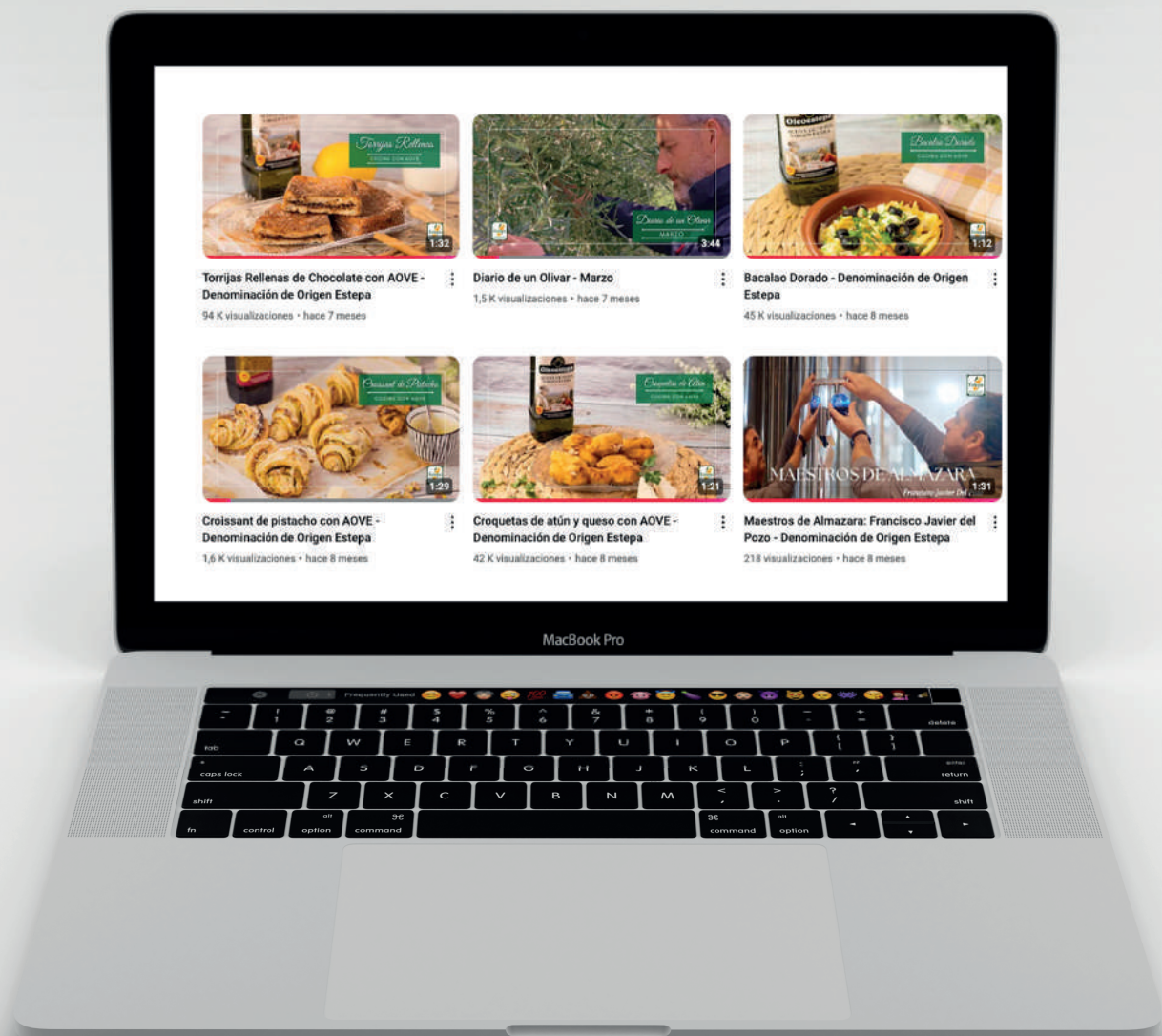


Un Futuro Brillante en la Comunicación

Ser protagonistas en medios tradicionales y digitales nos impulsa a seguir innovando y a no conformarnos con los logros alcanzados. Nos llena de orgullo haber alcanzado estas metas, pero somos conscientes de que lo mejor está por venir.

En 2024, hemos demostrado que nuestra labor no solo se limita al olivar, sino que va más allá, posicionándonos como un referente no solo en el sector oleícola, sino también en la manera en que llegamos a nuestros consumidores, tanto a través de medios tradicionales como en las plataformas digitales más innovadoras.

Estamos preparados para continuar este camino de éxitos y mantenernos como líderes en comunicación en los próximos años, compartiendo con el mundo lo mejor que nuestros olivares tienen para ofrecer: un aceite de oliva virgen extra excelente.





MAESTROS DE ALMAZARA: GUARDIANES DE NUESTRO ORO LÍQUIDO

La Denominación de Origen Estepa ha tenido el privilegio de contar con los testimonios de los Maestros de Almazara de todas las cooperativas amparadas. Estos expertos, guardianes del proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra, son fundamentales para asegurar la excelencia que distingue a nuestro aceite.

Unos guardianes, que como bien ha señalado ellos mismos, “no trabajan solos, sino que el trabajo en equipo es fundamental”. Los Maestros de Almazara combinan tradición y modernidad. Sus conocimientos, en parte, transmitidos de generación en generación, pues muchos de ellos han seguido sendas familiares, se combinan con técnicas avanzadas y tecnología punta. Otros no han tenido esa enseñanza de padres o abuelos, pero también han adquirido conocimientos de maestros antiguos. Y por supuesto, todos se han formado en diferentes materias. Por lo tanto, este equilibrio es esencial para producir un aceite que mantiene su autenticidad mientras se adapta a los estándares de calidad actuales.

La Pasión por la Calidad

La labor de un Maestro de Almazara va más allá de la simple supervisión. Su pasión por la calidad se refleja en cada etapa del proceso, desde la separación de las aceitunas en el patio hasta la selección de las mejores aceitunas,

el cuidado en la extracción, el correcto almacenamiento del aceite o la fundamental limpieza. Cada decisión que toman impacta directamente en el sabor, aroma y propiedades del Aceite de Oliva Virgen Extra, por lo que su trabajo no es baladí.

A lo largo de la campaña, hemos recogido los testimonios de estos maestros, que nos han compartido sus experiencias, desafíos y satisfacciones. Sus historias destacan la dedicación y el esfuerzo que implica mantener la calidad del aceite en cada cosecha. Nos hablan de la importancia de factores como el clima, la tierra o el momento preciso de la recolección. Pero hay algo que todos y cada uno de ellos han destacado, y a nosotros nos gustaría resaltar también: “trabajar todos a una”. Sin duda, el trabajo en equipo es esencial en cualquier ámbito para lograr resultados satisfactorios. Si bien aquí estamos ante un proceso que debe estar tan cuidado detalle a detalle, queda claro que como bien ellos dicen, “el maestro debe rodearse de un buen equipo humano y todos los puestos son importantes”.

En nuestras entrevistas, también se ha subrayado el compromiso con la innovación y la sostenibilidad. Los Maestros de Almazara están continuamente buscando nuevas formas de mejorar los procesos y reducir el impacto am-

biental. Este enfoque no solo garantiza un producto superior, sino que también respeta y preserva el entorno natural del olivar.

Queremos reconocer y agradecer la labor imprescindible de los Maestros de Almazara. Su trabajo, a menudo silencioso y detrás de escena, es crucial para que el Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Estepa alcance su máximo esplendor. Sin ellos, no podríamos ofrecer el oro líquido que tantos disfrutaban y valoran.

En resumen, son artífices de nuestra calidad, y por ello seguiremos apoyándolos y aprendiendo de ellos, para que cada gota de nuestro aceite continúe siendo un reflejo de la excelencia.

Ve todas nuestras entrevistas





Juan Miguel Vega (Arbequisur S.C.A.)



Juan Maldonado (Inmaculada Concepción S.C.A.)



Felipe Gómez e Ildefonso Carrasco (Olivarera de Pedrera S.C.A.)

OLEOESTEPA: UN AÑO DE ÉXITOS Y COMPROMISO SOCIAL



En el complejo mundo del aceite de oliva virgen extra, Oleoestepa S.C.A. ha destacado en 2024 como una entidad líder, cosechando éxitos significativos y fortaleciendo su compromiso con la calidad y la excelencia.

Ferias Internacionales: Expansión y Reconocimiento Global

Durante 2024, Oleoestepa ha estado presente en algunas de las ferias gastronómicas más importantes a nivel nacional e internacional, llevando la excelencia de su AOVE a nuevos públicos y mercados.

En Alimentaria Barcelona, evento de referencia en Europa, donde se presentan las últimas tendencias del sector alimentario, Oleoestepa

tuvo la oportunidad de fortalecer relaciones comerciales y mostrar su compromiso con la sostenibilidad y la calidad certificada por la Denominación de Origen Estepa.

En el Galicia Fórum Gastronómico en A Coruña, evento clave que reunió a los mejores chefs y productores del país, la entidad no solo presentó sus mejores vírgenes extra, sino que también compartió su conocimiento con un público especializado y exigente.

Posteriormente, en el prestigioso Salón Gourmets de Madrid, uno de los mayores escaparates de productos gourmet, Oleoestepa reafirmó su posición como referente en el sector, atrayendo la atención de profesionales y amantes del buen comer.

Consolidación internacional

El éxito de Oleoestepa no sólo se aprecia en escenarios nacionales, sino que han sido protagonistas en citas de prestigio fuera de nuestras fronteras. A mediados de abril conquistaron los paladares más exquisitos en la World Food Poland de Varsovia (Polonia), donde captaron el interés de expertos en gastronomía; y donde su aceite de oliva virgen extra "Estepa Virgen" fue elegido como producto top de la feria.

Asimismo, estuvieron presentes a mediados de junio en la Summer Fancy Food en Nueva York, considerada una de las ferias de alimentación más importantes de los Estados Unidos, donde el público se enamoró de un aceite de oliva virgen extra de altísima calidad.



De una punta del mundo a otra, pues Oleoestepa también deleitó al público en dos ferias situadas en la capital de Dinamarca, Copenhague. En octubre participaron junto a la Denominación de Origen Estepa en el Forum de Copenhague para dar a conocer y probar sus ricos aceites de oliva vírgenes extra. Fue en noviembre cuando también enamoraron a personas procedentes de todo el mundo en la Christmas Fair, también en la citada capital danesa.

Y por supuesto ha participado en, SIAL, Salón Internacional Agroalimentario de París en su 60 edición, un referente en Europa y en el mundo, donde se reúnen 7.500 expositores de más de 130 países.

Premios y Reconocimientos: La Excelencia Premiada

La calidad de su aceite fue de nuevo reconocida por el Consejo Oleícola Internacional en los prestigiosos Premios Mario Solinas,

otorgando el tercer premio en la categoría de Mejor "Frutado Verde Medio" a su Estepa Virgen.

En concreto fue reconocida la excelente calidad del AOVE producido en la Inmaculada Concepción S.C.A. de la Roda de Andalucía que presentó al certamen un depósito de 32.700 litros y que fue envasado en el maravilloso "Estepa Virgen".

Se trataba nada más y nada menos que de la 24ª edición del Premio Mario Solinas a la Calidad de los aceites de oliva virgen extra (AOVE), el concurso de AOVE más prestigioso del mundo, que en esta ocasión recibió 113 muestras procedentes de 10 países.

La Diputación de Sevilla, por su parte, también reconoció la excelencia de su AOVE galardonando con un Áccesit en los premios a los mejores AOVes de la provincia, reafirmando su liderazgo, dedicación y esfuerzo por la calidad.

Desde un poco más lejos llegó otro reconocimiento más. En la WorldFood Poland 2024, su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen fue galardonado como el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del evento, destacando entre una gran y fuerte competencia internacional.

Compromiso Social

Pero Oleoestepa no sólo es calidad alimentaria, sino también humana. Así, ha vuelto a demostrar su compromiso con la comunidad y la promoción de la salud a través de diversos eventos solidarios.

Ha participado en diferentes eventos solidarios con la Fundación El Gancho Infantil, Proyecto Hombre, Programa Marcas Andaluzas Solidarias con Landaluz, donde se ha implicado en numerosos programas y actividades enfocadas a los más desfavorecidos.





Oleoestepa está participando activamente de una manera importante en el ámbito del cuidado de la salud y ha colaborado en diversas actividades como la Jornada del Día Europeo de la Prevención del Riesgo Cardiovascular con el Ayuntamiento de Sevilla y el Ateño de la misma ciudad. Además, ha vuelto a colaborar en el Mara-

tón de Donación de Sangre en Sevilla.

Además, también colaboraron con la Fundación Dieta Mediterránea, en la que realizaron un esfuerzo conjunto para promover los beneficios de la dieta mediterránea, subrayando el papel fundamental del AOVE en una

alimentación equilibrada y saludable.

Este 2024 ha sido un año de grandes logros, y estamos seguros de que el futuro de Oleoestepa seguirá brillando con la misma intensidad.





IMPORTADORES CHINOS SE ENAMORAN DE LA MARCA OLEOESTEPA

Durante varios días de octubre, Oleoestepa tuvo el honor de recibir a un grupo de importadores y clientes chinos, una visita que resultó ser muy enriquecedora. Durante su estancia, los visitantes pudieron disfrutar de una inmersión completa en el mundo del AOVE, comenzando con catas detalladas de los distintos aceites que ofrece Oleoestepa. Guiados por expertos, exploraron las características únicas de cada uno de los aceites amparados por la Denominación

de Origen Estepa, apreciando su calidad y variedad.

Además, la comitiva tuvo la oportunidad de conocer el territorio olivarero de la comarca. Así, pudieron recorrer los olivares centenarios, aprender sobre el patrimonio oleícola de la región y descubrir la evolución histórica de una industria arraigada en el entorno.

La visita también incluyó una presentación sobre el papel funda-

mental que desempeña la Denominación de Origen Estepa en la certificación de calidad y la promoción del aceite de la zona.

Los importadores chinos quedaron impresionados con la rigurosidad y el esfuerzo que supone mantener los altos estándares de producción, y reconocieron el valor añadido que otorga la DOP Estepa al producto final.



PURICON



PURICON S.C.A. SIGUE TRIUNFANDO CON SU HOJIBLANCA

Puricon S.C.A., entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha logrado hacer de 2024 un año excepcional, marcado por un compromiso firme y ambicioso. La cooperativa ha alcanzado nuevos mercados y ha conquistado el reconocimiento de consumidores y expertos, posicionando su Aceite de Oliva Virgen Extra entre los más valorados y deseados.

Situada en el corazón de Aguadulce, esta cooperativa no solo ha continuado con su esmerado trabajo de producción y envasado, sino que también ha tenido un año sobresaliente en términos de visitas y reconocimiento comercial.

Su aceite, de la variedad Hojiblanca, es cada vez más solicitado gracias a sus cualidades organolépticas: aromas frutales y un perfecto equilibrio entre amargor y picor. Estos rasgos lo han convertido en un producto predilecto tanto para cocinas domésticas como para el sector gourmet.

Además de su actividad en el mercado y sus logros comerciales, Puricon S.C.A. está plenamente comprometida con la sostenibilidad y la mejora continua de sus prácticas agrícolas. Durante este año, la cooperativa se ha enfocado en la gestión eficiente de recursos naturales y la adopción de técnicas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

Estas iniciativas incluyen por ejemplo el uso de cubiertas vegetales en el olivar para mejorar la biodiversidad y proteger el suelo de la erosión. Con estos esfuerzos, Puricon S.C.A. no solo se posiciona como una empresa innovadora y responsable, sino que también contribuye a un olivar más sostenible y preparado para el futuro.



No menos destacable ha sido su inversión en tecnología avanzada para la extracción y conservación del aceite, asegurando que cada botella mantenga las características organolépticas que hacen de su AOVE un producto selecto: aromas intensos, frescura frutal y un equilibrio perfecto entre amargor y picor.

Con la mirada puesta en el futuro, Puricon S.C.A. sigue trabajando para conquistar nuevos paladares y mantener su posición en el competitivo mercado del AOVE. La Denominación de Origen Estepa se enorgullece de contar con una entidad tan dedicada y exitosa, que día a día contribuye a elevar el prestigio y la difusión del Aceite de Oliva Virgen Extra en la región y el mundo.



Eduardo Montero, maestro de almazara de Puricon S.C.A.



Ve la entrevista de Eduardo Montero

El AOVE ecológico de Sevilla tiene un nombre: Peña Luna

Peña Luna continúa consolidando su reputación de excelencia en el mundo del aceite de oliva virgen extra bajo el amparo de la Denominación de Origen Estepa. En el año 2024, ha cosechado de nuevo numerosos premios y reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional, reflejando así su calidad superior.

Reconocimientos Nacionales e Internacionales

- Mejor AOVE Ecológico de Sevilla: En los Premios Diputación de Sevilla, este aceite destacó como el mejor de su categoría, reafirmando su calidad excepcional y su impacto en la región. El jurado que falló estos premios estuvo

compuesto por los miembros del Instituto de la Grasa, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Fernando Martínez, María Dolores Buiza, María Eugenia Liñán y Aranzazu García, además del crítico gastronómico, experto en el Aceite de Oliva Virgen Extra Víctor Gamero.

- Medalla Ecotrampa Oro en los Premios Ecotrampa: Un reconocimiento que subraya la excelencia ecológica del AOVE de Peña Luna, consolidando su posición entre los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos del país. Un total de 12 catadores de reconocido prestigio se reunieron en esta XXIII edición para catar las 90 muestras procedentes de cuatro países (Es-

paña, Francia, Italia y Marruecos) y nueve Comunidades Autónomas.

- Medalla de Oro en los Premios Athena IOOC: Athena International Olive Oil Competition es un prestigioso concurso internacional que evalúa y premia la calidad y excelencia de los aceites de oliva vírgenes extra. Se celebra en Grecia y es un evento de gran relevancia, donde participan productores de todo el mundo. Este galardón reconoce la calidad y el sabor únicos del aceite de oliva virgen extra Peña Luna, destacándolo en un escenario global.

Un Compromiso con la Calidad

El éxito de Peña Luna no es casualidad. Su aceite de oliva virgen extra hojiblanca ecológico es el resultado de un meticuloso proceso de cultivo y producción que sigue los más altos estándares de calidad. Desde el cuidado del olivar hasta el momento de la cosecha, cada paso está diseñado para preservar las propiedades naturales de la aceituna y maximizar los beneficios del aceite.

El 2024 ha sido un año de triunfos para el AOVE Ecológico Hojiblanca de Peña Luna, pero esto es solo el comienzo. Con el respaldo de la Denominación de Origen Estepa, Peña Luna continúa marcando el estándar de calidad en el mundo del aceite de oliva virgen extra.





LAS SOLUCIONES FINANCIERAS QUE ESTABAS ESPERANDO.

Productos pensados especialmente para ti, que harán mejorar el rendimiento de tu explotación.



LÍNEA DE PRODUCTOS PARA COOPERATIVAS Y SOCIOS.

Financiación de campaña, comercio exterior, agroseguro...



PLAN PARA EL SECTOR AGRARIO



ANTICIPOS PAC Y OTRAS SUBVENCIONES

FINANCIACIÓN

Préstamo Inversión Agraria
Préstamos Campaña
Préstamos maquinaria Agropecuaria
Préstamo Aval SGR/SAECA
Préstamo jóvenes agricultores
Financiación especializada

EXPORTACIÓN E INTERNACIONALIZACIÓN

INVERSIÓN Y AHORRO

Libreta Especial Agricultor y Ganadero
Ahorro a largo plazo

SEGUROS

Seguros Actividad Agropecuaria
Seguros Agricultores y Ganaderos

COBROS Y PAGOS

MEDIOS DE PAGO

Para más información:

Acércate a nuestras oficinas o consulta en nuestra web y te informaremos sobre todo lo que te interesa

AENOR

COMPLIANCE
PENAL

UNE 19601



www.cajaruraldelsur.es

CAJA RURAL DEL SUR

Oleoestepa

Verdaderamente extraordinario



+7.500
FAMILIAS
AGRICULTORES



19 ALMAZARAS
COOPERATIVAS
ASOCIADAS



+60.000
HECTÁREAS
OLIVAR



+9.000.000
OLIVOS



40.000.000 Kgs.
PRODUCCION MEDIA.



MÁXIMA CALIDAD
CERTIFICADA POR
D.O. ESTEPA



COMPROMISO INTEGRAL
DE RESPONSABILIDAD
EMPRESARIAL



100%
PRODUCCION SOSTENIBLE
(ECOLOGICA E INTEGRADA)



RECOLECCION
TEMPRANA



EXTRACCION
EN FRIO



www.oleoestepa.com