

Frutado INTENSO



Revista anual de la Denominación de Origen Estepa

Nº 53 • 2025

La OCU elige
por sexta vez a
la D.O.P. Estepa
como **Mejor
Aceite de Oliva
Virgen Extra**



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Fondos Europeos



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

¡Síguenos en redes sociales!



@doestepa



@doestepa



@doestepa



Denominación de
Origen Estepa



Denominación de
Origen Estepa



Denominación de Origen Estepa

Canal de WhatsApp



**Escanea el código y
únete a nuestro canal
de WhatsApp**

No te pierdas nada: mantente al día sobre nuestros eventos, recetas, últimas noticias del sector del olivar, consejos de nutrición y mucho más.

Un valor insustituible: la inteligencia natural

En un mundo que avanza a un ritmo vertiginoso, la inteligencia artificial se ha convertido en una herramienta capaz de transformar sectores por completo. Desde la agricultura de precisión hasta la gestión de mercados internacionales, la tecnología nos brinda nuevas formas de trabajar, comunicar y tomar decisiones. En la Denominación de Origen Estepa somos conscientes de que esta revolución es imparable y que nuestra responsabilidad es formarnos, adaptarnos y subirnos al tren de la innovación.

Pero en este camino hacia el futuro, hay un valor del que nos gustaría hablar y que sigue siendo insustituible: la inteligencia natural. Esa que no nace de algoritmos, sino de la experiencia, la sensibilidad y el criterio humano. La que ejercen cada día nuestros consumidores, que eligen con conciencia, que saben reconocer la calidad auténtica y que apuestan por lo que les transmite confianza y seguridad.

Este año tenemos un motivo especial para reafirmar esta creencia: hemos sido elegidos, una vez más, el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU). Un reconocimiento que nos llena de orgullo, no solo por lo que representa para la calidad de nuestro producto, sino por lo que dice de quienes nos eligen. Porque detrás de cada compra hay una decisión informada, una preferencia que nace de la experiencia y del paladar.

A todos nuestros socios, gracias por ser parte de esta historia. Vuestro esfuerzo en el olivar, vuestra dedicación y vuestro compromiso con la excelencia hacen posible que, año tras año, sigamos siendo un referente para los consumidores más exigentes. Y a quienes nos eligen, gracias por confiar en nosotros, por valorar nuestro trabajo y por recordarnos que la inteligencia más poderosa sigue siendo la que nace del corazón y la razón humana.

Como dijo Albert Einstein: “La mente es como un paracaídas, solo funciona si se abre”. Sigamos abriéndola juntos, combinando la innovación tecnológica con la sabiduría natural que nos ha traído hasta aquí.

4

La OCU nos elige de nuevo como el mejor virgen extra del mercado

10

Miguela González se jubila tras 36 años dedicada al análisis del AOVE

20

Éxito de público y solidaridad en el I Festival de Cuaresma

28

La D.O.P. Estepa estrena nueva imagen de su botella

50

La VI Edición del Premio Eduardo Pérez premia a dos trabajos ex aequo

52

Oleoestepa celebra sus Vigésimas Jornadas Técnicas

La OCU elige al aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Estepa como el mejor AOVE del mercado

E EL PAÍS

Oleoestepa: el aceite de oliva virgen extra mejor valorado por la OCU

El mérito del AOVE de Oleoestepa no es flor de un día, ya que ha sido elegido como el mejor aceite de oliva virgen extra en todos los estudios...



La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha vuelto a situar al aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa en lo más alto. En su último análisis comparativo, publicado a comienzos de este 2025, la entidad ha elegido por sexta vez —tras las ediciones de 2003, 2007, 2012, 2018, y 2021— como mejor AOVE del mercado al producido por Oleoestepa S.C.A., entidad amparada por la D.O.P. Estepa, consolidando así una trayectoria de excelencia y liderazgo en el sector oleícola.

Este reconocimiento, considerado uno de los más prestigiosos para el consumidor, avala el sabor único, las propiedades saludables y la elaboración impecable de un aceite que nace del trabajo y compromiso de más de 5.000 familias oliveras y 19 almazaras situadas entre las provincias de Sevilla y Córdoba. Una red humana y profesional que cuida cada detalle, desde la recolección temprana hasta el estricto control de calidad, siguiendo los estándares más exigentes de la Unión Europea.

EXCELENCIA QUE NACE DEL OLIVAR

El presidente de la Denominación de Origen Estepa, José María Loring, ha subrayado el valor humano detrás de este premio:





“Este reconocimiento reafirma el esfuerzo de miles de familias olivaderas que trabajan para que cada gota de aceite sea un reflejo de dedicación y calidad. Nos enorgullece llevar este mensaje de excelencia a los consumidores y al mundo entero”.

En la misma línea, el secretario de la entidad, Moisés Caballero, ha destacado que este galardón tiene un valor especial por ser el propio consumidor quien lo otorga:

“Es verdaderamente relevante que sean los

consumidores quienes tomen la decisión y elijan al AOVE con Denominación de Origen Estepa como su virgen extra de confianza. Nuestra entidad se consolida cada día como un modelo de calidad y rigurosidad”.

MÁS QUE UN PREMIO, UNA RESPONSABILIDAD

Este éxito no es solo una medalla más en el palmarés de Oleoestepa, sino un compromiso renovado con la innovación, la sostenibilidad y la defensa del origen certificado. El AOVE amparado por la D.O.P. Estepa es fruto de métodos

de producción respetuosos con el medio ambiente, prácticas de cultivo integradas y un firme propósito: garantizar un producto que eleve la experiencia gastronómica y sea símbolo de orgullo para toda una comarca.

UN AOVE PARA EL FUTURO

Con esta sexta distinción de la OCU, Oleoestepa refuerza su posición como referente del aceite de oliva virgen extra en España y como embajador de la cultura oleícola andaluza en el mundo. Un logro que recuerda que, en un mercado global cada vez más competitivo, la calidad, la autenticidad y el compromiso con la tierra siguen siendo los valores más apreciados por quienes eligen con criterio.



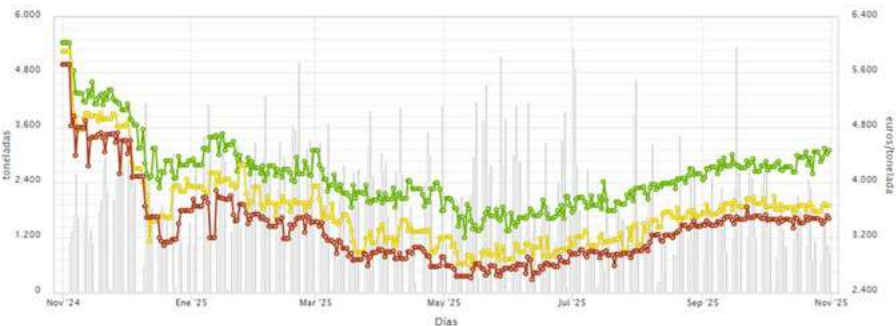
Análisis campaña 2024/2025 y avance 2025/2026

Hemos cerrado la campaña 2024/2025 de aceite de oliva en España alcanzando la segunda mejor facturación de la historia gracias al valor generado en origen la producción de las almazaras españolas. Tomando como referencia el sistema del Poolred de la Fundación del olivar para todas las operaciones de

compra-ventas declaradas en él, aproximadamente un 33% del total de las realizadas en el mercado nacional, el precio desde el 1 de Noviembre de 2024 al 31 de Octubre de 2025 (ejercicio económico de Oleoestepa SCA) el precio medio ponderado de las diferentes calidades de aceites ha sido de 3.846,86 €/Tm. La producción alcanzada de las 1.800 almazaras activas en España esta campaña ha sido de 1.419.200 Tm. de aceite de oliva, así obtendríamos un valor aproximado de esta producción que rondaría los 5.450 millones de euros frente a los 6.530 millones de euros de la campaña precedente 23/24 que fue récord.

ESPAÑA	Producción Tm	€/Tm Poolred	Importe Cosecha
Campaña 2018/2019	1.789.900	2.290,46 €	4.099.694.354 €
Campaña 2019/2020	1.125.000	1.962,92 €	2.208.285.000 €
Campaña 2020/2021	1.389.000	2.767,71 €	3.844.349.190 €
Campaña 2021/2022	1.491.000	3.408,96 €	5.082.759.360 €
Campaña 2022/2023	665.000	5.790,62 €	3.850.762.300 €
Campaña 2023/2024	854.000	7.646,38 €	6.530.008.520 €
Campaña 2024/2025	1.419.130	3.846,86 €	5.459.194.432 €

Estimación del valor de la producción de aceite de oliva en origen según precio medio conjunto calidades periodo 1 Noviembre a 31 de Octubre del Sistema Poolred. Elaboración Oleoestepa.



Evolución de los precios en origen campaña 2024/2025. Fuente: Poolred.

Desde el punto máximo de la curva de precios en origen del aceite de oliva en España, en Enero de 2024, cuando el aceite lampante llegó a cotizar 8.175 €/Tm -promedio mes-, hasta final de Noviembre de 2025 que cotiza sobre los 3.500 €/Tm para igual calidad de aceite, las cotizaciones han mostrado un fortísimo ajuste descendiendo en torno al -57%. Esta depreciación se ha ido produciendo con relativa suavidad en los últimos 24 meses, marcando diferentes puntos de inflexión derivados de la pro-

	18/19	19/20	20/21	21/22	22/23	23/24	24/25
Stock inicial 1 Octubre	372,72	755,33	491,54	422,13	453,73	248,17	188,76
Importaciones	142,90	243,60	176,80	210,60	210,10	243,30	205,00
Producción	1.789,90	1.125,30	1.389,00	1.491,56	665,80	855,60	1.419,00
Total disponibilidades	2.305,52	2.124,23	2.057,34	2.124,29	1.329,63	1.347,07	1.812,76
Consumo Interior	538,00	519,30	551,00	598,40	367,40	399,80	495,80
Exportaciones	1015,10	1114,50	1083,90	1073,50	715,00	760,40	1024,90
Stock final 30 Septiembre	755,33	491,54	422,13	453,73	248,17	188,76	290,54

Balance oleícola en España. Elaboración Oleoestepa.

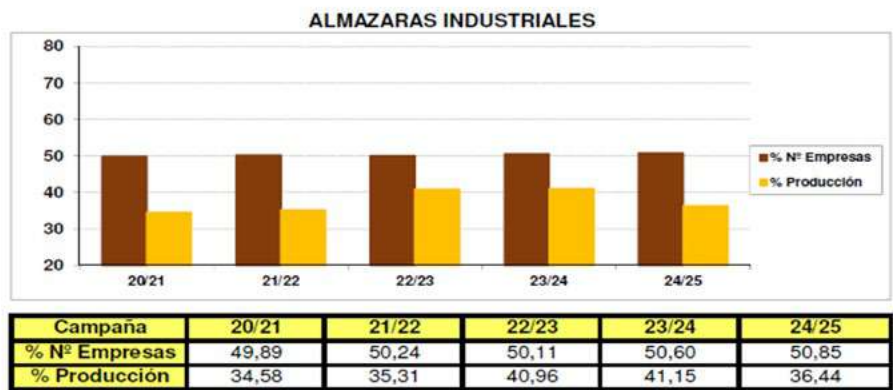


	ACUMULADO CAMPAÑA			
	Oct.23-Sep.24	Oct.24-Sep.25	Variación	Porcentaje
Virgen Extra	96.082	142.456	46.374	48,27
Virgen	26.639	33.302	6.663	25,01
Oliva "Suave"	72.346	91.603	19.257	26,62
Oliva "Intenso"	27.120	32.306	5.186	19,12
SUBTOTAL	222.187	299.667	77.480	34,87

Evolución ventas familia aceite de oliva Anierac campaña 2024/2025 en miles de litros.

	Oct-22-Sep 23	Oct 23-Sep 24	Oct 24-Sep 25
Aceite de Oliva	268.585	223.443	299.872
Aceite de Girasol	259.658	338.414	350.057
Diferencia	8.927	-114.971	-50.185

Evolución ventas aceites de oliva vs Girasol en Anierac en miles de litros. Elaboración Oleoestepa.



Fuente: SIMO

% de almazaras cooperativas e industriales y peso en la producción campaña 2024/2025.

pia incertidumbre que, como en toda los productos agrícolas, genera la climatología en el cultivo del olivar y muy especialmente en los últimos años.

Así, un sobresalto tras otro, cerramos en España una campaña que ha comerciali-

zado 1.522.000 Tm de aceite de oliva, un buen índice de recuperación del +32,46% vs campaña precedente, quedándonos tan solo a 153.000 Tm de la mejor marca de ventas alcanzada en la campaña 2021/2022. Volvemos a las buenas cifras de exportación superando ligeramente

1.000.000 Tm. y consumiendo en España las restantes 500.000 Tm, que en este caso se quedan aún lejos de los mejores datos alcanzados en el primer quinquenio de este siglo 21, cuando entonces superábamos regularmente las 600.000 Tm de aceite de oliva. Recientemente en la campaña 2021/2022 se consumió en España 598.000 Tm. de aceite de oliva debido a la invasión de Rusia a Ucrania que ocasionó escasez y subidas de los precios del aceite de girasol a partir del mes de marzo de 2022 superando los 2.500 \$/Tm en los mercados internacionales, desviando buena parte del consumo industrial y en menor medida consumo minorista al aceite de oliva.

Tomamos otro dato para ver la recuperación de las ventas de los aceites de oliva en España. Tras las campañas de escasez de materia prima por pésima producción en España en la 2022/2023 y baja producción en la 2023/2024, con datos de la Asociación Nacional de Industriales, Envasadores y Refinadores de Aceite de Oliva ANIERAC, que representa un 65% de las ventas de aceites vegetales en España, al cierre de la campaña 24/25 el pasado 30 de Septiembre, se han vendido por sus asociados 299.872.000 litros del conjunto de la familia aceite de oliva, suponiendo un incremento del 34,87 % respecto a la campaña precedente, liderado el aumento por el aceite de oliva virgen extra que creció un 48,06%. El aceite de girasol por segundo año consecutivo ha vendido en esta Asociación más que el aceite de oliva en igual periodo, 350.057.000 de litros aumentando un 3,44% vs campaña precedente pero acorta distancias el aceite de oliva para recuperar probablemente en la nueva campaña el liderazgo que siempre ha tenido.

Muy perjudicados salen las ventas del aceite de orujo que en Anierac pierde un -24,55% al cierre de campaña, quedándose en unas ventas de 20.921.000 litros, motivado por la bajada de precios del aceite de oliva y recuperación de mercados especialmente de la hostelería e industrial que desplazan al aceite de orujo de oliva, misma razón pero a la inversa que en la campaña 2023/2024 le hizo crecer en ventas un 45%.

Acum Campaña Nov24- Octubre 25												
TOTAL ESPAÑA	Ventas Litros					Ventas Euros				Precio medio		
	24 25	23 24	Evol	Cuota	Evol Cuota	24 25	23 24	Evol	Cuota	24 25	23 24	Evol
T.ACEITE	485.878.394	448.216.547	8,40%	100,00%		1.885.957.877 €	2.323.826.886 €	-18,84%	100,00%	3,88	5,18	-25,13%
ACEITE TOTAL OLIVA	273.309.605	216.191.293	26,42%	56,25%	8,02	1.488.986.437 €	1.925.764.268 €	-22,68%	78,95%	5,45	8,91	-38,84%
OLIVA/SUAVE	79.718.801	67.633.079	17,87%	16,41%	1,32	381.087.073 €	550.422.016 €	-30,76%	20,21%	4,78	8,14	-41,26%
OLIVA/INTENSO	43.229.181	37.531.835	15,18%	8,90%	0,52	200.687.296 €	300.109.339 €	-33,13%	10,64%	4,64	8,00	-41,94%
OLIVA/VIRGEN	35.270.375	28.112.912	25,46%	7,26%	0,99	177.345.581 €	242.320.933 €	-26,81%	9,40%	5,03	8,62	-41,67%
OLIVA/ VIRGEN EXTRA	114.723.032	82.666.560	38,78%	23,61%	5,17	727.000.917 €	830.820.505 €	-12,50%	38,55%	6,34	10,05	-36,95%

Ventas libre servicio en España campaña 2024/2025. Fuente: Nielsen.

Aforo de producción a nivel autonómico				
	Producción 2025/26 (estimación)	Variación (t) vs ...		
		Campaña 2024/25	Media 2019/20-2024/25	
ANDALUCÍA	1.080.900	↓ -	62.568	↑ 180.289
ARAGÓN	11.658	↑	4.195	↓ - 1.392
COMUNIDAD VALENCIANA	18.557	↑	13.411	↓ - 230
CASTILLA-LA MANCHA	121.500	↓ -	24.358	↑ 13.188
EXTREMADURA	80.500	↑	2.683	↑ 8.618
CATALUÑA	32.309	↑	16.985	↑ 4.033
RESTO DE CC.AA.	26.514	↑	5.822	↑ 4.141
TOTAL ESPAÑA*	1.371.938	↓ -	43.829	↑ 215.352

Datos expresados en toneladas.
*Suma de las estimaciones de los datos autonómicos

Aforo de producción aceite de oliva por CCAA 2025/2026. Fuente MAPAMA.

Esta campaña del total de almazaras que han declarado datos a la Agencia de Información y Control Alimentarios AICA el 49,15 % son cooperativas y el 36,44% son industriales. En el cuadro adjunto podemos ver el comportamiento de los oleicultores entregando sus producciones a una u otras entidades según el arranque de los precios en origen del aceite de oliva y las expectativas de la evolución de los mismos en cada campaña. Esta 24/25 con bajadas constantes de los precios de las “tablillas” en las almazaras industriales desde el inicio de recolección de aceitunas hasta la finalización, ha hecho recuperar “fidelidad de socios” y peso en las producciones a las cooperativas.

Veamos ahora en esta campaña 2024/2025 cual ha sido el comportamiento de las ventas y sus precios en los supermercados españoles, tomando para ello fuente Nielsen Tasa Anual Móvil Octubre 2025 TAM-25, (evolución desde el 1 de Noviembre de 2024 al 31 de Octubre de 2025). Se han vendido más aceite vegetales en general, un +8,40% alcanzando un total de 485.878.394 litros. De esta cantidad 273.309.605 litros han sido de la familia de los aceites de oliva que ha crecido un +26,42% +57.118.312 litros y representa el 56,25% de la tarta de los aceites vegetales en España en la distribución. Al igual que señalábamos antes

con los datos de Anierac, el gran protagonista de estos crecimientos ha sido el aceite de oliva virgen extra que crece un +38,78% alcanzando unas ventas de 114.723.032 litros. Para estos crecimientos los aceites de oliva han sacrificado en el precio una caída del -38,84% pasando de un PVP medio de un litro de 8,91 € PVP a 5,45 €. El precio del aceite de oliva virgen extra, fabricantes y marcas del distribuidor MDD pierde un -36,95%, partiendo en Noviembre de 2024 de 10,05 € PVP a 6,34 € PVP ahora en Octubre. En el caso de la marca privada de la distribución el precio medio de un litro de aove cierra aún más bajo en 6,18 € PVP. Nota: *estos precios son ponderados para todos los formatos y tipos de envases.*

El aceite de girasol pierde -5,54% de volumen aumentando su precio un +17,01% cerrando Octubre en 1,73 € PVP y el aceite de orujo deja de vender un -55,82% a pesar de haber bajado los precio un -18,08 % quedándoles un promedio de 4,04 € de PVP para un litro.

La campaña 2025/2026 contra todo pronóstico que hacía el sector en el mes de Mayo, con ocasión de la Feria Internacional de Expoliva en Jaén, cuando en función a la abundante floración que mostraban los olivares de la mayoría de España por esas fechas fijaban una pro-

ducción que superaría 1.600.000 Tm. Por aquellas estimaciones el mercado marcó el precio mínimo del aceite de oliva lampante en 2.716 €/Tm (promedio mes Poolred Mayo 2025), el más bajo desde Noviembre de 2021.

Ahora no parece que alcance la cifra de la campaña pasada que fue de 1.419.000 Tm, aunque quedándose próxima según los aforos de las diferentes comunidades autónomas y Ministerio de Agricultura y Pesca quienes la fijan en 1.371.938 Tm.

En esta ocasión se daban todas las condiciones para haber superado la producción de las cinco últimas campañas, con un año de lluvias especialmente bueno y oportunas en el tiempo, siendo muy generosas las recibidas in extremis en Octubre de 2024 o el mes de Marzo que fue excepcional, lloviendo más de 19 días y dejándonos registros superiores a los 230 l/m2 sólo en esos días. Y las lluvias nos acompañaron en Abril y hasta los primeros días de Mayo. Pero hay que esperar hasta meter la aceituna en la almazara para conocer cuanto hemos producido y una fecha clave es el cuajado de frutos y como en algunos lugares se dice popularmente “*En junio juniero, la rama de la encina que mire al cielo; la del olivo, al suelo*” refiriéndose al peso de las aceitunas que finalmente han quedado que hace doblar las ramas. Este año una alta población de prays mermó la cosecha mucho y desde entonces hasta ahora el precio del aceite ha recuperado parte de lo perdido, como referencia los aceites lampantes que vuelven a cotizar a mas de 3.500 €/Tm precios del pasado mes de febrero.

Con estos datos de estimaciones de producción y stock de enlace para España en la campaña 2025/2026 no se hace necesario aplicar el Real Decreto 84/2021



						% Media
Período	Osuna	Ecija	Santaella	Sierra Yeguas	Media Area	vs 550 l/m2
Sept-2017/ago-2018	587,8	507,0	579,0	534,7	552,1	0,39%
Sept-2018/ago-2019	417,4	337,4	507,4	468,6	432,7	-21,33%
Sept-2019/ago-2020	419,2	432,8	497,8	421,0	442,7	-19,51%
Sept-2020/ago-2021	351,6	352,0	357,6	368,6	357,5	-35,01%
Sept-2021/ago-2022	376,2	323,4	382,2	405,8	371,9	-32,38%
Sept-2022/ago-2023	313,4	333,9	311,6	248,9	302,0	-45,10%
Sept-2023/ago-2024	412,6	509,3	483,7	441,9	461,9	-16,02%
Sept-2024/ago-2025	589,2	621,0	573,4	572,5	589,0	7,10%

Precipitaciones registradas años agrícolas. Fuente: Estaciones Agroclimáticas. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

	Disponibilidad España		Disponibilidad España		ESTIMACION	Disponibilidad España
	2023/2024	46,20%	2024/2025	49,23%	2025/2026	51,18%
España	855.600	35,81%	1.415.000	43,43%	1.371.938	42,25%
Stock 30 Septiembre N-1	248.174	10,39%	188.762	5,79%	290.000	8,93%
Italia	328.500	13,75%	224.000	6,88%	300.000	9,24%
Grecia	175.000	7,32%	250.000	7,67%	230.000	7,08%
Tunez	220.000	9,21%	340.000	10,44%	400.000	12,32%
Turquía	215.000	9,00%	450.000	13,81%	250.000	7,70%
Marruecos	106.000	4,44%	90.000	2,76%	160.000	4,93%
Portugal	160.900	6,73%	195.000	5,99%	140.000	4,31%
Siria	80.000	3,35%	105.000	3,22%	105.000	3,23%
Tm. aceite oliva	2.389.174	100,00%	3.257.762	100,00%	3.246.938	100,00%

Estimación de producción aceite de oliva en el Mediterráneo. Fuente color negro COI, color rojo estimación operadores comerciales.

donde se establecen normas para la autorregulación del sector del aceite de oliva en nuestro país que nos llevaría a retirar hasta un 20 % de aceite sin poder comercializarlo. El aforo tendría que haber sido superior a 1.610.000 Tm para su aplicación.

Y en el resto del mediterráneo parece que vamos a repetir una cosecha 2025/2026 similar al año pasado, unos

países más aceites por otros que tendrán menos. España arranca con unas existencias mayores en unas 100.000 Tm que compensarán en su caso la probable menor cosecha.

Con estos datos la evolución de los precios en origen va a estar, como siempre en la climatología, pues en cuanto a cifras de disponibilidades de aceites no se esperan sorpresas.

Otro tema muy importante serán las diferencias de precios entre las calidades de los aceites de oliva que se obtengan. Recordar que el año pasado sobre el día 10 de Diciembre y a mediados de Enero hubo heladas importantes que afectaron a muchas zonas de España y escasearon los aceites de oliva vírgenes extras motivo por el que se han mantenido diferencias superiores a los 1.000 €/tm entre lampantes y extras.

Miguela González, una vida dedicada al análisis del aceite de oliva

Tras 36 años de dedicación incansable al análisis y control de calidad del aceite de oliva virgen extra, Miguela González se despide de su etapa profesional en Oleostepa como una de las figuras técnicas más reconocidas del sector. Bióloga de formación y pionera en la creación del panel de cata de la entidad, ha sido homenajeada con el Galardón Oleostepa 2025, cerrando un ciclo marcado por la innovación, el rigor científico y la pasión por el AOVE. En esta entrevista, repasamos su trayectoria.



Miguela González.

Acabas de cerrar una etapa profesional que ha dejado huella... ¿Cómo viviste el homenaje del pasado 25 de abril y qué significó para ti recibir el Galardón Oleostepa 2025?

El homenaje del pasado 25 de abril fue una experiencia muy emotiva para mí. Viví ese momento con una mezcla de gratitud y nostalgia. Saber que mi trabajo y mi dedicación han

dejado huella en Oleostepa es algo que valoro profundamente.

Me sentí muy agradecida por el galardón y por las palabras que recibí del director gerente, Álvaro Olavarría.

Tu trayectoria en Oleostepa comenzó en 1989. ¿Qué recuerdos guardas de aquellos primeros años en un pequeño laboratorio?

Mis primeros años en el laboratorio fueron muy especiales y llenos de aprendizajes. También fue un tiempo de grandes desafíos, pero cada obstáculo se convertía en una oportunidad para crecer y mejorar.

Sin duda, esos momentos sentaron las bases para mi desarrollo profesional y personal en la empresa. Cada experiencia vivida en aquel



pequeño laboratorio contribuyó a construir lo que somos hoy.

¿Qué te motivó a dedicarte al mundo del aceite de oliva virgen extra? ¿Te imaginabas entonces lo que llegaría después?

Una vez terminados mis estudios de Ciencias Biológicas, realicé el curso de “Alta Especialización en Grasas y Aceites”, impartido por el Instituto de la Grasa, que constaba de 5 módulos y, el que más me gustó fue “análisis de materias grasas y extracción de aceite de oliva virgen” y en este mundo es donde quise aplicar mis conocimientos adquiridos.

Honestamente no me imaginaba todo lo que vendría después. Ha sido un camino lleno de aprendizaje. Cada paso ha superado mis expectativas y me llena de alegría haber contribuido al mundo del aceite de oliva virgen extra.

Has liderado la creación y consolidación de uno de los paneles de cata más reconocidos del país. ¿Qué fue lo

más desafiante y lo más ilusionante de ese proceso?

Lo más desafiante fue el reclutamiento de candidatos para someterse a las distintas fases del proceso de formación de un panel de cata como son: preselección, selección y entrenamiento. Y por otro lado, lo más ilusionante fue ver como en la fase de comprobación, los aspirantes a catadores eran capaces de replicar lo aprendido en fases anteriores.

¿De qué logro técnico te sientes más orgullosa tras 36 años de trabajo en el laboratorio de Oleoestepa?

Han sido varios logros técnicos los que hemos conseguido el personal del laboratorio; el primero que conseguimos junto con la responsable de calidad en el año 2008 fue obtener, tras el paso de una auditoría, la acreditación según la norma UNE-EN-ISO-17025 en las determinaciones de calidad para aceites como son: acidez, índice de peróxidos, K270, espectrofotometría y la valoración organoléptica.

Posteriormente hemos ido aumentando el alcance de acreditación con nuevas determinaciones como: análisis multiresidual (aceituna y aceite), ceras, ésteres y rendimiento graso en aceitunas por distintas técnicas como NIR, soxhlet...

Somos el primer laboratorio de cooperativas que más determinaciones acreditadas tiene.

Has sido testigo de una profunda transformación tecnológica en el análisis del aceite, ¿Cómo valoras esa evolución desde dentro?

Valoro esta transformación como un avance positivo. Ha afectado tanto a los métodos de prueba como a los resultados obtenidos. Las nuevas tecnologías han permitido un análisis más preciso y fiable.

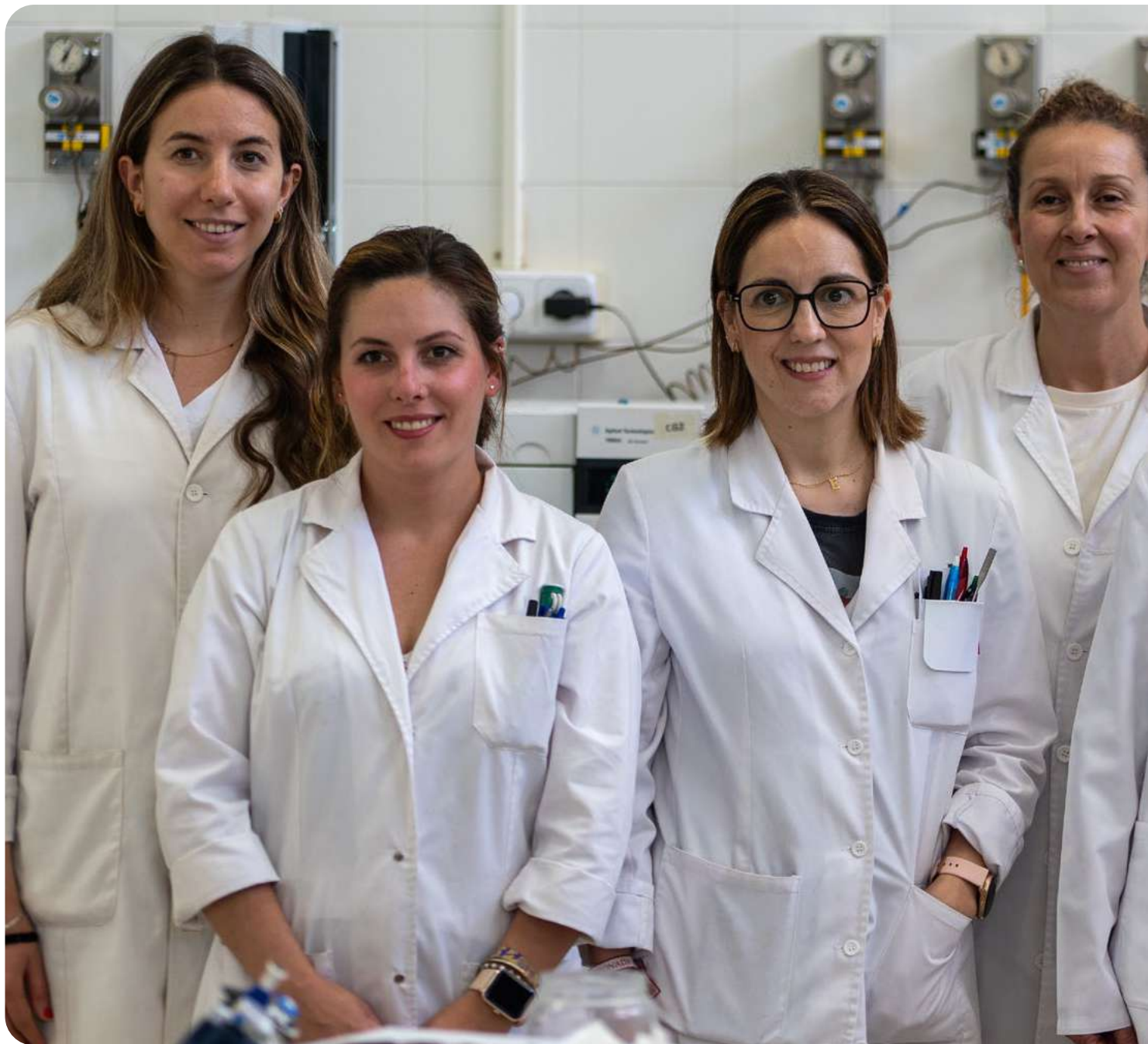
La automatización y los equipos de última generación han acelerado el proceso de análisis permitiendo obtener resultados en menos tiempo.

En tu discurso de agradecimiento hablaste de “pasión”. ¿Qué ha sido para ti el aceite de oliva virgen extra a lo largo de estos años?

Mi pasión por el mundo del aceite de oliva virgen extra ha hecho que cada día haya dejado una parte de mí en cada cata, en cada análisis, y en cada gota de aceite que contribuimos a valorar.

Has sido una pieza clave en la formación de nuevas generaciones. ¿Qué valores procuraste transmitir a tus compañeras y sucesoras, y al resto del equipo?

He procurado transmitir la “responsabilidad”, no sólo en términos de cumplir con nuestras obligaciones, sino también en el compromiso de ser modelos a seguir. Fomentar la integridad, he tratado de demostrar la importancia de ser honestos y transparentes en nuestras acciones. He promovido la solidaridad recordando que juntos se pueden superar desafíos y alcanzar metas más grandes. En resumen, mi objetivo ha sido cultivar un entorno donde estos valores sean apreciados y practicados, con-



Sandra Martín, Inmaculada Otero, Remedios Tejada, Purificación Arteaga, Miguela González, María García y Juan Jesús Domínguez.

tribuyendo así al desarrollo personal y profesional de mis compañeros.

¿Qué impacto crees que ha tenido Oleoestepa en el territorio desde el punto de vista técnico?

Un impacto muy grande, ya que Oleoestepa ha apostado desde su creación por la investigación, desarrollo e innovación, implantando nuevas tecnologías, desde las explotaciones oliveras hasta el aceite envasado para su comercialización. Actualmente, los laboratorios de Oleoestepa disponen de las tecnolo-

gías más avanzadas tanto para el análisis de aceitunas como de aceites.

Como una de las mejores catadoras de aceite de oliva del mundo, ¿qué es para ti una buena cata? ¿Qué hay detrás de un aceite “extraordinario”?

Para mí una buena cata es: que al destapar la copa, por vía directa (al oler) sólo presente un aroma que recuerde a un fruto sano y fresco, con hojas que pueden recordar a hierba, frutas como el plátano o la manzana, flores... depende de la variedad de la cual proceda. Y después de tomar

un sorbo (gusto) se corroboren esas notas percibidas por vía directa, reconociendo también la presencia de atributos como el amargo y el picante. Detrás de un aceite de oliva virgen extra extraordinario hay un trabajo bien hecho desde el olivar hasta la botella.

¿Cómo valoras el papel de la mujer en la producción de aceite de oliva hoy, desde el campo hasta la comercialización? ¿Ha cambiado su protagonismo en estos años?

El papel de la mujer en la producción del aceite de oliva es fundamental.



Ha crecido significativamente en los últimos años, desde el campo, donde muchas mujeres participan activamente en la recolección de aceituna y en la gestión de fincas. En la elaboración como maestras de almazara, calidad, laboratorios, gestión (empresas, presencia en consejos rectores), marketing y ventas. Su participación está ayudando a fomentar un cambio cultural, promoviendo la igualdad de género. Sin duda, la inclusión de la mujer en todos los niveles de producción es un paso vital hacia un futuro más equi-

tativo y próspero en esta maravillosa industria.

¿Qué ha significado para ti trabajar en una empresa como Oleostepa, que promueve tanto la calidad como la sostenibilidad? ¿Qué mensaje te gustaría dejar a quienes siguen tu camino?

Trabajar en una empresa que promueve tanto la calidad como la sostenibilidad ha sido una experiencia realmente enriquecedora y muy significativa para mí. He sido parte de un equipo que no solo se preocupa por ofrecer un aceite de oliva virgen

extra “extraordinario”, sino también por el impacto que nuestras acciones tienen en el medio ambiente, protegiendo nuestros recursos naturales y promoviendo un futuro más saludable para las generaciones venideras.

El mensaje que me gustaría dejar a quienes siguen mi camino es que siempre persigan sus pasiones, que hay que seguir apostando por la calidad, la innovación, sostenibilidad en un producto tan nuestro como es el aceite de oliva virgen extra, que es identidad, salud y cultura.

El AOVE con D.O.P. Estepa firma una campaña brillante de premios y reconocimientos

La excelencia de los aceites amparados por la Denominación de Origen Estepa ha sido reconocida en los principales certámenes nacionales e internacionales de la campaña 2024/2025.



Representación de Olivarera de Pedrera S.C.A., La Inmaculada Concepción S.C.A., y Olivarera San José de Lora de Estepa S. Coop. And. en los XXVII Premios Diputación de Sevilla.

La campaña 2024/2025 ha supuesto una consolidación rotunda del posicionamiento de la Denominación de Origen Estepa como referente de calidad dentro y fuera de nuestras fronteras. A lo largo de estos meses, diferentes entidades productoras amparadas por el Consejo Regulador han sido galardonadas en certámenes tan exigentes como los

Premios Diputación de Sevilla, los Premios Internacionales Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional (COI) y el concurso Olive Japan 2025, que han valorado la excelencia sensorial, el equilibrio, la producción ecológica y la sostenibilidad del modelo impulsado por esta figura de calidad.

TRIUNFO EN LOS PREMIOS DE LA DIPUTACIÓN DE SEVILLA

En el ámbito provincial, la cooperativa La Inmaculada Concepción S.C.A. de La Roda de Andalucía se alzó con el galardón al Mejor AOVE de la provincia de Sevilla, un premio que reconoce su sobresaliente perfil sensorial, en el que destacan el frutado verde intenso, los

aromas a hierbas aromáticas, toques florales y recuerdos a monte mediterráneo. Un aceite equilibrado, armonioso y persistente que ha convencido al jurado desde la primera cata.

Por su parte, la Olivarera de Pedrera S.C.A. fue distinguida con el premio al Mejor Aceite Ecológico de la provincia, gracias a un AOVE con matices que evocan la tomatara, la hierba recién cortada y el plátano verde, con una estructura gustativa potente y equilibrada, que confirma la apuesta del territorio por la agricultura ecológica.

Además, la Olivarera San José de Lora de Estepa S. Coop. And. recibió un Accésit en la categoría de Mejor AOVE de la

Se han recibido galardones en los Premios Diputación de Sevilla, los prestigiosos Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional y el certamen Olive Japan.

provincia, afianzando su compromiso con la excelencia en cada campaña.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL EN LOS PREMIOS MARIO SOLINAS

Los vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa también han obtenido prestigio internacional en los Premios Mario Solinas, organizados por el Consejo Oleícola Internacional. En esta edición, Oleoestepa S.C.A. ha sido galardonada con dos importantes reconocimientos: el segundo premio en la categoría “Maduro” para un depósito de 40.000 litros de la Agropecuaria de Herrera S.C.A., y el reconocimiento como finalista en la categoría “Verde Medio” para la Olivarera Pontanense S.C.A., con un depósito de 55.000 litros.

Estos premios, que se otorgan tras la evaluación de más de 130 aceites procedentes de países como Italia, Grecia, Túnez, Marruecos, China o Turquía, suponen uno de los mayores avales de calidad del sector oleícola a nivel mundial. El jurado ha destacado la armonía, el frutado y la frescura de los aceites amparados por la D.O.P. Estepa, así como su volumen de producción sin renunciar a la excelencia.

DOS OROS EN EL CERTAMEN OLIVE JAPAN

A estos reconocimientos se suman las dos medallas de oro obtenidas en el concurso internacional Olive Japan, otorgadas a los aceites de oliva vírgenes extra Egregio y Oleoestepa Ecológico, ambos elaborados bajo criterios de sostenibilidad por Oleoestepa S.C.A. Estos galardones, dentro de un certamen que ha evaluado 803 aceites de 29 países, refuerzan la presencia del AOVE con D.O.P. Estepa en el mercado asiático y consolidan su prestigio internacional.

El certamen, organizado por la Olive Oil Sommelier Association of Japan, ha premiado únicamente a los aceites que han logrado destacar por su excelencia sensorial, avalando una vez más el modelo de trazabilidad, respeto al medio am-



Representación de Olivarera Pontanense S.C.A. en los Premios Mario Solinas.



Representación de Agropecuaria de Herrera S.C.A. en los Premios Mario Solinas.

biente y control de calidad que caracteriza a esta Denominación de Origen.

EGREGIO TRIUNFA EN ASIA CON DOBLE GALARDÓN

El AOVE ecológico Egregio, ha sido reconocido internacionalmente con la Medalla de Oro en los prestigiosos JOOTA Awards 2025, celebrados en Tokio y organizados por la Japan Olive Oil Tasters Association. Este certamen, uno de los más relevantes del sector oleícola en Asia, cuenta con un jurado internacional compuesto por catadores certificados por el Consejo Oleícola Internacional. Además del premio a la calidad, el aceite recibió una distinción

especial al mejor packaging. El chef japonés Koichi Kamimura, miembro del jurado, destacó la elegancia del envase de Egregio y su capacidad para transmitir sostenibilidad y origen, reforzando así el compromiso de la D.O.P. Estepa con la excelencia, la innovación y el respeto medioambiental.

Los premios obtenidos esta campaña reflejan la madurez de un modelo cooperativo y comarcal que apuesta por el control integral del proceso productivo, la sostenibilidad real y una calidad certificada con rigor. Los aceites con Denominación de Origen Estepa siguen escribiendo su historia de excelencia, ahora más reconocida que nunca.



Actividad “Denominaciones de Origen de AOVE de Andalucía: Oro líquido para la alta cocina”, dirigida por el chef Periko Ortega.

La D.O.P. Estepa refuerza su liderazgo en las principales ferias gastronómicas del país

La Denominación de Origen Estepa ha desplegado en 2025 una intensa agenda promocional en las citas gastronómicas más relevantes del panorama nacional e internacional, poniendo en valor la excelencia de su aceite de oliva virgen extra.

Presente en las ferias más influyentes del sector, la Denominación de Origen Estepa ha consolidado en 2025 su papel como referente del AOVE de calidad, participando activamente en los principales eventos gastronómicos nacionales e internacionales.

Desde los fogones más prestigiosos hasta los escenarios donde se debate el futuro del sector oleícola, la Denominación de Origen Estepa ha desplegado en

2025 una intensa agenda de promoción que la ha llevado a estar presente en cuatro de las citas más destacadas del calendario gastronómico y oleícola: Madrid Fusión, la World Olive Oil Exhibition (WOOE), Expoliva y Auténtica Premium Food. A través de showcookings, catas, maridajes y ponencias técnicas, la entidad ha defendido, una vez más, la excelencia, autenticidad y sostenibilidad de su aceite de oliva virgen extra con calidad certificada.

La primera gran parada del año fue Madrid Fusión, una cita que reunió a los chefs más influyentes del mundo y donde el aceite amparado por la entidad se integró en elaboraciones y experiencias sensoriales únicas.

Uno de los momentos más destacados fue la actividad “Denominaciones de Origen de AOVE de Andalucía: Oro líquido para la alta cocina”, liderada por el chef Periko Ortega. El cocinero cordo-



La D.O.P. Estepa ha mostrado el potencial sensorial, cultural y comercial de sus aceites de oliva vírgenes extra, consolidando su posicionamiento como referente de calidad, sostenibilidad y autenticidad.

el secretario de la entidad, Moisés Caballero, dirigió una cata guiada acompañada de dos creaciones dulces del chef Ismael Delgado: unas gachas tradicionales reinventadas y una mousse de chocolate con AOVE. La sesión puso en valor la capacidad del virgen extra para transformar la pastelería.

Además, en el concurso “Desafío WOOE: Mazamorra con AOVEs de Andalucía”, el chef Óscar David Victorino conquistó el segundo premio con una receta elaborada con aceite D.O.P. Estepa, reinterpretando este plato tradicional con influencias peruanas.

En la segunda jornada, la chef televisiva Eva Millán lideró una cata maridaje que integró los AOVEs de todas las D.O. andaluzas. Una experiencia sensorial donde el aceite de la comarca de Estepa volvió a destacar por su perfil sensorial y su elegancia.

En mayo, la D.O.P. Estepa se trasladó a Jaén para participar en la XXII edición de Expoliva, la feria más importante del mundo dedicada al aceite de oliva.



Violeta Blanco en Word Olive Oil Exhibition (Madrid).

bés elaboró un menú con los principales AOVEs con sello de calidad de Andalucía, donde la variedad arbequina de la D.O.P. Estepa se fusionó con caviar que dio lugar, según sus propias palabras, a “la salsa perfecta”.

El AOVE de la D.O.P. Estepa también se lució en “Madrid Fusión Pastry”, un espacio reservado para la alta panadería y pastelería, donde se reivindicó su valor como ingrediente esencial no solo en la

cocina salada, sino también en elaboraciones dulces de gran sofisticación.

La World Olive Oil Exhibition, celebrada en marzo en Madrid, fue otra cita clave. La Denominación de Origen Estepa enamoró a los asistentes con un enfoque innovador y sorprendente: el uso del AOVE en postres.

Uno de los momentos más memorables fue la actividad “Dulce Oro”, donde

Además de su espacio expositivo, la entidad formó parte activa del Simposio Científico-Técnico, donde presentó los avances de tres proyectos clave en los que trabaja: C-Olivar (enfocado en la huella de carbono), Indibio (centrado en la biodiversidad del olivar) y Fenoliva (dirigido a la valorización de subproductos a través de economía circular).

Moisés Caballero, secretario de la D.O.P. Estepa, puso en valor la importancia de



Presentación del Proyecto Indibio Olivar en el Simposio Internacional en Expoliva.



José María Loring en la Feria Expoliva 2025.

estos proyectos: “Estas iniciativas reflejan el firme compromiso de la Denominación con un modelo de producción respetuoso con el entorno y basado en el conocimiento científico”.

La última cita ha sido Auténtica Premium Food, celebrada en septiembre en Sevilla, donde la D.O.P. Estepa acudió con una propuesta sensorial única: la cata “Experiencia Hojiblanca, el corazón de Andalucía”.

En este espacio, los asistentes pudieron descubrir los aromas, sabores y matices del Aceite de Oliva Virgen Ex-

tra Hojiblanca con D.O.P. Estepa, en una presentación celebrada junto a otras Denominaciones de Origen andaluzas como Lucena y Antequera. Una experiencia que mostró la fuerza y versatilidad de esta variedad, emblema de la comarca de Estepa y Puente Genil.

A través de estas ferias, la D.O.P. Estepa ha demostrado que no solo produce un aceite extraordinario, sino que sabe contarlo, enseñarlo y transmitirlo en cada plato, cata o evento. Un viaje que continuará el próximo año, llevando el sabor y los valores del olivar del territorio a nuevos destinos.



Andrea Manjón en Auténtica Premium Food.



Moisés Caballero y Violeta Blanco atendiendo a visitantes.



Cata “Experiencia Hojiblanca, el corazón de Andalucía” realizada por la D.O.P. Estepa, D.O.P. Lucena y D.O.P. Antequera.



Auténtica Premium Food 2025 (Sevilla).



Asistentes catando AOVE hojiblanca con D.O.P. Estepa.

La D.O.P. Estepa refuerza su proyección internacional en WorldFood Poland

La Denominación de Origen Estepa estuvo presente en WorldFood Poland, uno de los encuentros agroalimentarios más importantes de Europa, donde ha consolidado relaciones comerciales y ha reforzado su posicionamiento como referente mundial.



Moisés Caballero y Thami Benzina junto a clientes exportadores.

La Denominación de Origen Estepa ha consolidado su presencia internacional con la participación en WorldFood Poland 2025, celebrada en abril en el centro de exposiciones Warszawskie Centrum EXPO XXI de Varsovia. El equipo de la entidad ha mantenido encuentros con distribuidores, compradores y profesionales del sector alimentario de todo el mundo, en un entorno perfecto para la expansión de su aceite de oliva virgen extra en mercados emergentes y estratégicos como el polaco y otros países del centro y este de Europa.

Esta feria internacional, considerada uno de los principales escaparates de la industria alimentaria en Europa, ha reunido a numerosas empresas del ámbito agroalimentario, incluyendo fabricantes de productos ecológicos, operadores del canal HORECA, distribuidores ma-

yoristas, minoristas, y empresas de tecnología alimentaria y packaging. Un contexto diverso y especializado en el que la Denominación de Origen Estepa ha podido mostrar su producto certificado, sostenible y de máxima calidad.

“En Polonia hemos percibido un alto nivel de interés por productos que cumplen con estándares rigurosos de calidad. Es un mercado con gran poten-

La presencia en Varsovia refuerza la apuesta estratégica de la D.O.P. Estepa por abrir nuevos mercados y consolidar su liderazgo en sostenibilidad y calidad certificada.

cial de crecimiento para nosotros”, ha explicado Moisés Caballero, secretario general del Consejo Regulador, quien ha destacado el perfil del consumidor polaco: exigente, informado y cada vez más orientado hacia productos sostenibles y auténticos.

Esta participación se enmarca dentro de la estrategia internacional de la Denominación de Origen Estepa, que mantiene una presencia activa en los principales foros gastronómicos y ferias especializadas del panorama mundial. El objetivo es claro: continuar abriendo mercado para un producto que ha sido ampliamente reconocido por su calidad sensorial y compromiso medioambiental, y que aspira a consolidarse como referente global de excelencia en AOVE.



Palacio real de Myslewicki (Varsovia).



Durante el día muchísimo público de Estepa y alrededores se acercó a la Plaza del Carmen.

EL AOVE de la D.O.P. Estepa deja huella con su sabor y solidaridad en el exitoso I Festival del Dulce de Cuaresma

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa fue el gran protagonista del I Festival del Dulce de Cuaresma, celebrado en el corazón de Estepa. Una jornada repleta de sabor, tradición y solidaridad en la que el AOVE certificó su papel clave en la repostería local.

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa volvió a demostrar que su patrimonio gastronómico va más allá del sabor: es cultura, es encuentro, y también, es solidaridad. El pasado 27 de marzo, la Plaza del Ayuntamiento de Estepa se convirtió en el epicentro del sabor más auténtico con la celebración del I Festival del Dulce de Cuaresma, organizado por el Ayuntamiento de Estepa con la colaboración de la Denominación de Origen Estepa, que participó activamente llevando su

Aceite de Oliva Virgen Extra a cada rincón del evento.

Desde primeras horas, vecinos y visitantes se acercaron al corazón de Estepa para disfrutar de una jornada en la que el AOVE con D.O.P. Estepa fue protagonista indiscutible en los expositores de dulces tradicionales, en los talleres para escolares, y, sobre todo, en la venta solidaria de más de 1.000 torrijas, elaboradas por el alumnado del IES Aguilar y Cano con aceite certificado por la deno-

minación. La recaudación fue destinada a la asociación local Aircadi Goutirres Estepa AGSE, reforzando el compromiso social que distingue a esta tierra.

“El éxito de esta iniciativa ha sido rotundo, no solo por la participación, sino por el entusiasmo y el cariño con el que se ha vivido cada momento”, destacó Moisés Caballero, secretario de la D.O.P. Estepa, quien también formó parte del jurado del esperado Concurso Popular de Torrijas. En él compi-



Inauguración del acto por Moisés Caballero, secretario de la D.O.P. Estepa.



Showcooking por el chef Daniel del Toro.



Ganadores del concurso popular de torrijas.

Más de mil torrijas solidarias con AOVE D.O.P. Estepa, un showcooking de autor y un concurso popular convirtieron el festival en una celebración gastronómica inolvidable.

Musical Paz y Caridad de Estepa ofreció una actuación que cerró el día con un broche festivo y emotivo, en sintonía con el espíritu de la cuaresma y el sentir de un pueblo que sabe celebrar su tradición.

La Denominación de Origen Estepa, una vez más, ha sabido unir gastronomía, valores y territorio, apostando por iniciativas que promueven el conocimiento del Aceite de Oliva Virgen Extra como ingrediente esencial en la repostería de calidad.

Con este éxito, el I Festival del Dulce de Cuaresma se perfila ya como una cita fija en el calendario cultural y gastronómico de la comarca, dejando huella no solo en el paladar, sino también en el corazón.

tieron trece elaboraciones que fueron evaluadas por un panel diverso, con representación de la cultura cofrade, la formación académica, la hostelería y la repostería local.

Tras una difícil deliberación, el primer premio recayó en Joaquín Porquera Cejudo, seguido por Pastelería Virgen de los Remedios en segundo lugar, y Ana María Luna, que se alzó con el tercero.

La creatividad también tuvo su espacio en el escenario del festival con el showcooking del chef Daniel del Toro, quien reinterpretó la torrija con maestría e imaginación, incorporando AOVE de la D.O.P. Estepa junto a ingredientes locales como miel, anís y helado, sorprendiendo a un público entregado.

Como colofón a esta intensa jornada llena de sabor y emoción, la Agrupación

La Escuela del Aceite: cultivando expertos en virgen extra



La Denominación de Origen Estepa lleva años impulsando su proyecto Escuela del Aceite, una iniciativa que busca acercar a consumidores de todas las edades y procedencias —incluyendo visitantes de todos los puntos del mundo— a la cultura del virgen extra, transmitiendo su valor como alimento saludable, sostenible y ligado a un territorio único.

A lo largo de cada campaña, se desarrolla un completo programa de actividades: catas dirigidas, maridajes con productos de primera calidad y *show-cookings* en los que las variedades amparadas —hojiblanca, arbequina y coupave— se convierten en protago-

nistas. Cada encuentro se transforma en una experiencia sensorial y formativa que permite descubrir las cualidades organolépticas del aceite de oliva virgen extra, su papel en la cocina contemporánea y sus beneficios para la salud.

Entre estas actividades, destacamos el nuevo formato de talleres que hemos desarrollado: **“Usos saludables del AOVE”**, una edición especial de nuestro programa que combinó cocina en directo con divulgación práctica. En dos talleres celebrados en cooperativas del territorio, enseñamos recetas cotidianas —ensaladas con aliños, desayunos energéticos, elaboraciones dulces

ligeras— siempre con el aceite de oliva virgen extra como hilo conductor. En Nuestra Sra. de la Fuensanta de Corcoya S.C.A., por ejemplo, los asistentes descubrieron cómo preparar patatas aliñadas, ensalada de mango con langostinos y ensalada de garbanzos, usando AOVE en crudo para potenciar sabores. En Puri-con S.C.A. (Aguadulce) se abordaron desayunos saludables como tostadas con aguacate y salmón, *smoothies* con frutas y aceite, y bizcocho de zanahoria con un toque de virgen extra. Estas sesiones no solo mostraron el valor sensorial del aceite, sino también su versatilidad para elevar platos simples a experiencias sabrosas y nutritivas.





INMERSIÓN Y ORIGEN: VISITAS A ALMAZARAS

Pero la Escuela del Aceite no se limita a las catas. Uno de los grandes atractivos del proyecto son las visitas a las almazaras amparadas por la D.O.P. Estepa, en las que los asistentes tienen la oportunidad de conocer de cerca el trabajo que hay detrás de cada botella de aceite de oliva virgen extra. Allí se respira la dedi-

cación de miles de familias olivareñas y se muestra el cuidado extremo que se aplica en cada fase del proceso, desde la recolección temprana hasta la conservación en bodega.

LA ESCUELA DEL ACEITE A UN CLIC: FORMACIÓN ONLINE

Para llegar a cualquier rincón y hacer la cultura del AOVE accesible las 24 horas

del día, la D.O.P. Estepa ha consolidado su proyecto en el entorno digital.

Contamos con un apartado especial de Escuela del Aceite en nuestra web, un espacio formativo que complementa la labor presencial. Este portal online ofrece valiosos recursos como videocursos y una amplia colección de artículos que educan a los consumidores sobre la actualidad del virgen extra, sus beneficios



nutricionales y los secretos de su cata y maridaje.

Puede visitar este recurso en: <https://www.doestepa.com/escueladelaceite/blog-aceite-oliva-virgen-extra/>.

Con todas estas actividades, tanto presenciales como online, la Escuela del Aceite reafirma su propósito: que el virgen extra deje de ser un misterio para muchos y se convierta en un alimento de consumo cotidiano. Buscamos que el consumi-

dor no solo deguste con placer, sino que comprenda el porqué de ese sabor, ese aroma, esa textura. Así contribuimos a formar públicos más exigentes, informados y conscientes, capaces de apreciar y reclamar calidad, origen y sostenibilidad.

“Katando con Alma”: la D.O.P. Estepa y el chef Ezequiel Montilla deslumbran con una velada gastronómica única

La cita, conducida por el chef Ezequiel Montilla, alma mater del restaurante anfitrión, y Moisés Caballero, secretario general de la D.O.P. Estepa, ofreció una travesía culinaria en tres actos, donde el aceite de oliva virgen extra certificado fue el eje central.



Moisés Caballero y el chef Ezequiel Montilla en el restaurante Alma.

La Denominación de Origen Estepa volvió a deslumbrar con la fuerza y el carácter de su Aceite de Oliva Virgen Extra en “Katando con Alma”, una experiencia gastronómica inolvidable que tuvo lugar el pasado 12 de junio en el restaurante Alma (Puente Genil), y que reunió a un público entregado en torno al sabor, la cultura y la excelencia del AOVE.

La velada estuvo dirigida por dos voces con profundo arraigo en el virgen extra: Ezequiel Montilla, chef y alma creativa de Alma, y Moisés Caballero, secretario general de la D.O.P. Estepa. Juntos

guiaron a los comensales a través de un menú de tres tiempos, ideado no solo para deslumbrar, sino para mostrar con rigor y cercanía las virtudes del AOVE certificado: su complejidad, su equilibrio, su papel en la alta cocina y, por supuesto, su valor como patrimonio cultural y alimentario.

TRES PLATOS, TRES VARIEDADES, UNA SOLA ALMA

El recorrido culinario comenzó con una delicada mazamorra de almendra con gamba blanca de Huelva y espárrago, armonizada con el virgen extra “Estepa

Virgen” de Oleoestepa. Una entrada sutil y elegante, perfecta para evidenciar el frescor y la fragancia de esta variedad.

Le siguió un aparente clásico que se convirtió en experiencia: huevo frito con crema de foie al oloroso y trufa negra (*Tuber aestivum*), elaborado con Hojiblanca de Oleoestepa, variedad de fuerte carácter y notas verdes que supieron sostener sin eclipsar.

Y para cerrar, un postre sorprendente por su complejidad aromática: bizcocho de zanahoria, canela y naranja con espuma de Pedro Ximénez, maridado con



Bizcocho de zanahoria, canela, naranja y espuma de Pedro Ximénez



Huevo frito, crema de foie al oloroso y trufa negra T. aestivum.



Mazamorra de almendra, gamba blanca de huelva y espárrago. El chef presentó este plato con y sin AOVE para apreciar la diferencia.

un AOVE Arbequina amparado por la Denominación de Origen Estepa, que aportó suavidad y redondez al conjunto.

MÁS QUE SABOR: PEDAGOGÍA Y PASIÓN POR EL AOVE

“Cuando el producto tiene alma, se nota”, afirmó Moisés Caballero, quien no solo compartió mesa, sino también conocimiento. “Eso es lo que hemos querido transmitir con esta experiencia: que el AOVE con Denominación de Origen Estepa no es solo un ingrediente, sino una expresión de cultura, de salud y de compromiso con nuestro territorio”, explicó. Además,

subrayó la vocación educativa del evento: “Aprovechamos para enseñar al público a diferenciar un verdadero virgen extra, hablar de calidades, de variedades, y de todo lo que implica la certificación de origen. Porque cuando el consumidor conoce lo que hay detrás de cada gota de este aceite, lo valora mucho más”.

Ezequiel Montilla, por su parte, aportó la sensibilidad del cocinero que entiende el aceite como parte esencial de su cocina. “Cocinar con un AOVE de esta calidad no es solo un privilegio, es una responsabilidad”, confesó. “Cada plato ha sido pensado para realzar las virtu-

des del virgen extra, respetando su personalidad y dejándolo hablar en cada bocado. El aceite no solo aporta sabor; aporta alma”.

UNA DECLARACIÓN DE INTENCIONES

Más allá del deleite gastronómico, “Katando con Alma” se convirtió en una declaración de intenciones por parte de la Denominación de Origen Estepa, que reafirma así su compromiso con la excelencia y con la creación de espacios donde el virgen extra se sienta, se coma y se celebre.

La D.O.P. Estepa presenta la nueva imagen de su botella de Aceite de Oliva Virgen Extra

Una etiqueta inspirada en el mantón andaluz que representa la conexión entre territorio, sostenibilidad y excelencia.

La Denominación de Origen Estepa ha presentado oficialmente la nueva imagen de su botella de Aceite de Oliva Virgen Extra, con un diseño que busca reforzar visualmente los valores que definen a este producto: su origen, su calidad diferenciada y su compromiso con el entorno.

El rediseño, concebido como un ejercicio de identidad visual, está inspirado en el mantón tradicional andaluz, y traslada al envase la riqueza cultural del territorio y la elegancia natural del paisaje olivarero.

La etiqueta envuelve la botella con un motivo decorativo que remite al paisaje del olivar, incorporando ramas, hojas y flores que aluden directamente a la naturaleza que lo hace posible. Detalles en tonos dorados refuerzan la sensación de cuidado y excelencia que caracteriza a este producto amparado bajo uno de los sellos de calidad más exigentes del sector.

Desde la Denominación de Origen Estepa explican que esta nueva imagen ha sido desarrollada con la intención de reforzar el vínculo entre el consumidor y el producto, estableciendo una relación visual coherente con los principios que sustentan el trabajo de la entidad.

“Queríamos que nuestra botella transmitiera lo que hay detrás de cada gota: un compromiso con la tierra, una apuesta por la sostenibilidad y una tradición viva que se renueva sin perder su esencia”, ha señalado Moisés Caballero, secretario general de la D.O.P. Estepa.



Etiqueta diseñada por Cara Pública agencia creativa.

La nueva imagen no solo aporta una presentación más refinada, sino que también actúa como un vehículo para comunicar el valor cultural del aceite de oliva virgen extra producido en el territo-

rio. Con este paso, la Denominación de Origen Estepa reafirma su apuesta por la innovación estética sin renunciar a los elementos que identifican su trayectoria y la calidad reconocida de su aceite.



El diseño se inspira en el mantón tradicional andaluz.



Moisés Caballero y la nutricionista Andrea Díaz inaugurando el taller en el C.E.I.P. Santa Teresa.

Más de 600 escolares de la comarca aprenden nutrición saludable con AOVE gracias a la D.O.P. Estepa

El proyecto educativo “La Pandi” ha llevado la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra y los buenos hábitos alimentarios a ocho colegios del territorio amparado, coincidiendo con la semana del Día Mundial contra la Obesidad Infantil.

La Denominación de Origen Estepa ha vuelto a demostrar que su compromiso va mucho más allá de la calidad de su Aceite de Oliva Virgen Extra. Esta vez lo ha hecho desde las aulas, sembrando hábitos saludables entre los más pequeños con el lanzamiento del taller educativo “La Pandi”, una iniciativa pionera que ha recorrido durante el mes de marzo ocho centros educativos del territorio amparado.

El proyecto ha contado con la participación de más de 600 escolares de Primaria, quienes han vivido una experiencia

divertida y formativa donde el AOVE ha sido protagonista como símbolo de una alimentación sana y equilibrada. La iniciativa, organizada en colaboración con la asociación educativa sin ánimo de lucro La Pandi, ha coincidido con la semana del Día Mundial contra la Obesidad Infantil, reforzando su vocación pedagógica y social.

A través de juegos, materiales adaptados a su edad y dinámicas participativas, los alumnos y alumnas han aprendido a distinguir entre alimentos saludables y ultraprocesados, conocer

los beneficios del aceite de oliva virgen extra y descubrir cómo puede integrarse de forma sencilla en sus desayunos, almuerzos o meriendas.

Los talleres se han impartido en los colegios C.E.I.P. Santa Teresa (Estepa), Santa Victoria (Lora de Estepa), Manuel Siurot (La Roda de Andalucía), Encarnación Ruiz Porras (Marinaleda), Ntra. Sra. de los Dolores (Herrera), Carmen Borrego (El Rubio), Tartessos (Pedrera) y Maestro José Páez Moriana (Aguadulce). En todos ellos, el entusiasmo del alumnado ha sido la mejor respuesta al objetivo



de la actividad: educar en salud desde la infancia y desde el territorio.

“Estamos convencidos de que el bienestar de las generaciones futuras empieza en lo que comen hoy”, asegura Moisés Caballero, secretario de la Denominación de Origen Estepa. “Por eso queríamos implicarnos en la educación alimentaria desde la base, y qué mejor forma que hacerlo en colaboración con una entidad que comparte nuestros valores, como La Pandi”.

CON EL RESPALDO DE LA CIENCIA Y LA PASIÓN POR ENSEÑAR

El contenido de los talleres ha sido elaborado y supervisado por un equi-



po de expertos liderado por la dietista-nutricionista María Rodríguez Lazo, especialista en nutrición clínica pediátrica, junto a su equipo del Instituto Hispalense de Pediatría. Su experiencia ha garantizado un enfoque pedagógico adaptado, con rigor científico y cercanía.

Los niños no solo han recibido información sobre cómo alimentarse bien, sino que han sido protagonistas activos: creando menús, identificando productos saludables y, sobre todo, descubriendo

que aprender sobre nutrición también puede ser entretenido.

UN FUTURO CON SABOR A SALUD Y A AOVE

Esta experiencia ha demostrado que el Aceite de Oliva Virgen Extra puede y debe ocupar un lugar protagonista en la educación en valores saludables. Para la D.O.P. Estepa, este taller es solo el inicio: el propósito es dar continuidad al programa y ampliar su alcance a nuevos centros en los próximos cursos escolares.



Primera jornada de la Cátedra de la D.O.P. Estepa en Olivarera Pontanense S.C.A.

El futuro del olivar y la salud centran una nueva Cátedra de la D.O.P. Estepa con gran acogida

La Denominación de Origen Estepa ha celebrado con éxito la una nueva edición de su Cátedra de Olivicultura, una cita ya consolidada que ha vuelto a reunir a profesionales, agricultores y personas interesadas en el mundo del AOVE, con dos jornadas de gran interés centradas en el futuro del olivar y el papel del Aceite de Oliva Virgen Extra en la salud.

Esta edición ha contado con dos conferencias especializadas, que han puesto de manifiesto el firme compromiso de la D.O.P. Estepa con la formación, la divulgación científica de calidad y la innovación en el sector oleícola.

La primera jornada, celebrada el 7 de mayo en Olivarera Pontanense S.C.A. (Puente Genil), llevó por título “Innovación Todolivo: para una olivicultura de secano y riego de alta rentabilidad y sostenibilidad”. Los expertos Alfonso Gómez y Antonio Cañero ofrecieron una visión completa de los retos y oportunidades que plantea la olivicultura moderna, abordando aspectos como nuevos marcos de plantación, costes, sostenibilidad y la presentación de variedades de olivo desarrolladas en el marco del programa de mejora genética de Todolivo.

La segunda jornada, celebrada el 8 de mayo en Oleoestepa S.C.A. (Estepa),

La Cátedra de la D.O.P. Estepa sigue siendo un pilar de labor divulgativa, acercando el conocimiento al territorio y reforzando el valor del AOVE como símbolo de salud, tradición e innovación.

tuvo como protagonista a la salud. La doctora, endocrina y divulgadora Paloma Gil, conocida por su participación en el programa La Báscula de Canal Sur

Nos esforzamos por acercar el conocimiento al territorio, facilitar herramientas para el presente y futuro del olivar, y divulgar la importancia del Aceite de Oliva Virgen Extra en todos sus ámbitos, desde el campo hasta la salud — Moisés Caballero.

TV, impartió la conferencia “Dime lo que compras y te diré cómo comes. El papel del AOVE en una alimentación saludable”. Una charla amena y muy bien recibida, en la que se abordó cómo tomar decisiones alimentarias más conscientes, y se puso en valor el papel del Aceite de Oliva Virgen Extra como un ingrediente esencial para una dieta equilibrada. Además, el público, que se mostró muy interesado por el tema de la ponencia, lanzó a la doctora multitud de preguntas y dudas, que fueron respondidas con fundamento.

Desde la Denominación de Origen Estepa queremos agradecer la amplia participación y el interés generado en ambas sesiones, que nos animan a seguir trabajando por un sector más informado,



Segunda jornada de la Cátedra de la D.O.P. Estepa en Oleoestepa S.C.A. con la nutricionista Paloma Gil.

más sostenible y más saludable. La Cátedra de la D.O.P. Estepa sigue siendo un pilar de labor divulgativa, acercando el conocimiento al territorio y reforzando el valor del AOVE como símbolo de salud, tradición e innovación.

Moisés Caballero, secretario general de la Denominación de Origen Estepa, ha destacado que “desde la D.O.P. Estepa trabajamos cada año con enorme dedicación para que esta Cátedra aborde temas de verdadero interés y utilidad,

tanto para el agricultor como para el consumidor”.

“Nos esforzamos por acercar el conocimiento al territorio, facilitar herramientas para el presente y futuro del olivar, y divulgar la importancia del Aceite de Oliva Virgen Extra en todos sus ámbitos, desde el campo hasta la salud. Porque solo con formación y compromiso lograremos seguir avanzando hacia un modelo más sostenible, rentable y saludable para todos”, ha añadido.



Hacia un olivar más sostenible: la D.O.P. Estepa impulsa los proyectos C-Olivar e Indibio

Con una apuesta decidida por la sostenibilidad y la innovación, la Denominación de Origen Estepa se posiciona a la vanguardia del futuro del olivar andaluz. Su implicación activa en los proyectos C-Olivar e Indibio Olivar refuerza su compromiso con la mejora medioambiental, la transferencia de conocimiento científico al sector agrario y la defensa de un modelo productivo más eficiente, respetuoso y resiliente ante los retos climáticos.



Jornada final presentación resultados de los proyectos C-Olivar e Indibio Olivar.

C-OLIVAR: MEDIR EL CARBONO, CULTIVAR EL FUTURO

En el marco de su firme compromiso con la sostenibilidad y la innovación agronómica, la Denominación de Origen Estepa ha tenido un papel protagonista en el proyecto C-Olivar, una iniciativa pionera que ha explorado el potencial del olivar como sumidero de carbono y fuente de valor ambiental para los agricultores.

Impulsado por un equipo multidisciplinar formado por entidades como el CSIC, la Universidad de Jaén, ASAJA-Sevilla, IFAPA, o Syngenta, este proyecto ha permitido sentar las bases científicas y

técnicas para que el olivar no solo contribuya de forma activa a la lucha contra el cambio climático, sino que también genere nuevas oportunidades económicas a través de la posible comercialización de créditos de carbono.

Desde el inicio del proyecto, se han llevado a cabo diversos estudios en fincas representativas del territorio amparado por la D.O.P. Estepa, que han permitido estimar la capacidad de secuestro de carbono del olivar en unas 412 toneladas de CO₂ al año. Esta estimación se basa en los datos obtenidos en una muestra de 440 hectáreas correspondientes a 15 fincas de la cooperativa

Sor Ángela de la Cruz S.C.A. (Estepa), las cuales han demostrado la capacidad de generar hasta 5.974 créditos de carbono.

Extrapolando esta ratio al conjunto de las más de 50.000 hectáreas de olivar que abarca el territorio de la Denominación de Origen Estepa, el potencial de fijación asciende a cifras que podrían traducirse en unos 20 millones de euros de ingresos adicionales para los agricultores en un periodo de cinco años, siempre que se apliquen prácticas regenerativas como el uso de compost, cubiertas vegetales o biochar. Estos resultados ponen de manifiesto no solo el



El profesor José Liétor impartió tres seminarios sobre carbono en el olivar a los agricultores.

papel clave del olivar como aliado frente al cambio climático, sino también su enorme potencial como fuente real de rentabilidad para el sector agrario.

Para acercar los avances del proyecto al sector productivo y fomentar la transferencia de conocimiento, la D.O.P. Estepa ha promovido activamente la celebración de jornadas formativas y divulgativas dirigidas al agricultor. En total, se han desarrollado tres seminarios especializados en distintas localidades del territorio, donde se abordaron desde cuestiones técnicas y científicas hasta aspectos prácticos sobre cómo implementar una “carbonocultura” en el manejo del olivar. Estas sesiones han

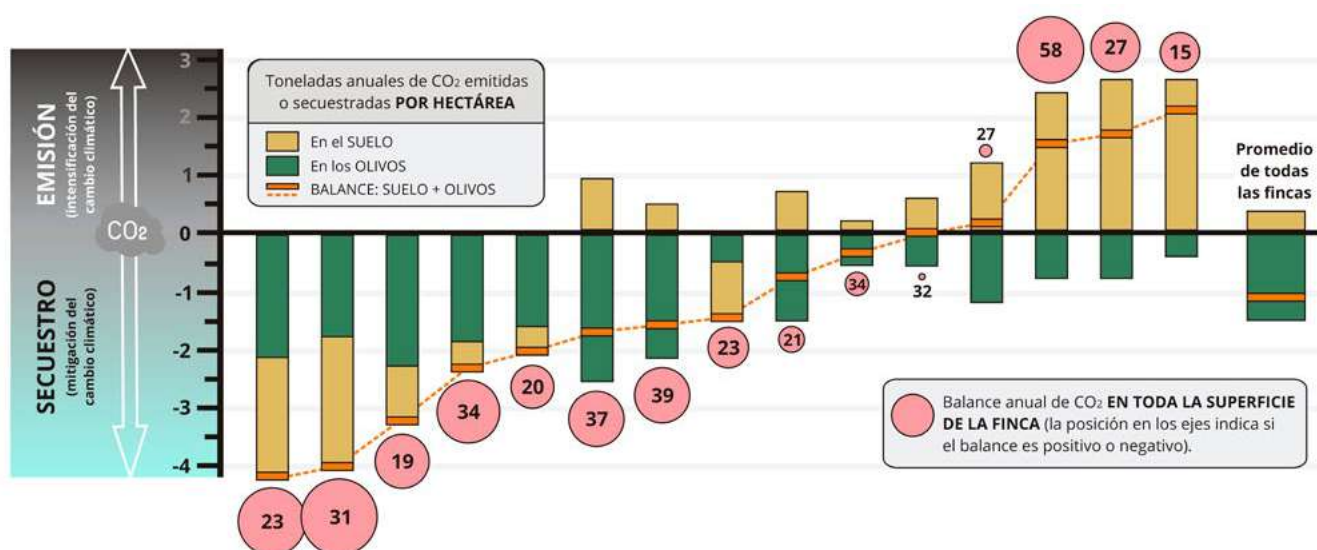
servido para abrir un diálogo fluido entre investigadores, técnicos y olivares, consolidando una comunidad activa en torno al modelo de agricultura climáticamente inteligente.

Además, se ha generado abundante material audiovisual de carácter divulgativo, accesible y didáctico, destinado a sensibilizar sobre la importancia del olivar como ecosistema clave frente al cambio climático. Estos contenidos han servido de base para charlas, presentaciones y campañas en redes sociales, contribuyendo de forma decisiva al éxito comunicativo del proyecto. De hecho, la estrategia de comunicación ha sido uno de los puntos fuertes de C-Olivar, lo-

grando un impacto notable tanto en medios especializados como en canales de televisión generalistas. Prueba de ello es que Canal Sur Noticias dedicó un reportaje específico a la magnitud e innovación de esta iniciativa, destacando su capacidad para abrir nuevas vías de futuro para el campo andaluz.

El broche final del proyecto tuvo lugar con la celebración de una jornada de presentación de resultados, que contó con una alta participación y puso de relieve el interés creciente del sector por avanzar hacia una agricultura más respetuosa con el entorno y alineada con las exigencias del futuro. En esta jornada se compartieron las principales conclusiones del trabajo realizado y se plantearon perspectivas de continuidad para seguir avanzando en la integración del valor ambiental del olivar en las políticas agrarias y los mercados.

La participación de la Denominación de Origen Estepa en C-Olivar no solo ha reafirmado su compromiso con la sostenibilidad, sino que ha situado al olivar de esta comarca como un referente en innovación y resiliencia frente a los retos climáticos, económicos y sociales que enfrenta el sector agroalimentario en el siglo XXI.



Balances de CO₂ (expresado en toneladas de CO₂ por hectárea y año) en 15 fincas de olivar de la cooperativa Sor Ángela de la Cruz (adscritas a la D.O. Estepa). Las fincas están ordenadas siguiendo un gradiente creciente del balance total de CO₂, calculado como la suma de las emisiones y capturas asociadas al olivar y al suelo. La línea discontinua marca esta progresión. La última columna muestra los valores promedio para el conjunto de fincas. Los números dentro de los círculos rosas, que representan el balance total de CO₂ por finca (en toneladas de CO₂ al año), indican la superficie de cada finca en hectáreas. Los diámetros de los círculos son proporcionales a la magnitud de los balances, que oscilan entre un mínimo de 0,9 y las 123 toneladas de CO₂ absorbidas de forma neta al año en las fincas 11 y 2, respectivamente.



Taller de suelo y biodiversidad con alumnos del IES Ostippo.

UN OLIVAR MÁS VIVO: LA D.O.P. ESTEPA TRABAJA POR LA BIODIVERSIDAD CON INDIBIO

La Denominación de Origen Estepa participa activamente en el Grupo Operativo Indibio Olivar, un proyecto centrado en promover y evaluar la biodiversidad dentro del olivar. El objetivo principal de este proyecto es desarrollar indicadores objetivos para medir el impacto de distintas cubiertas vegetales en la riqueza faunística del ecosistema olivarero.

Durante la ejecución del proyecto se han llevado a cabo numerosas acciones de campo: monitoreo de fauna en parcelas con diferentes tipos de cubierta, recopilación de datos sobre flora y fauna, y análisis comparativos que permiten valorar cómo el manejo agronómico influye en la biodiversidad.

Desde la D.O.P. Estepa se ha impulsado también una estrategia de comunicación complementaria: se han visitado fincas colaboradoras para documentar

el proyecto, se han producido contenidos audiovisuales divulgativos y se han activado canales en redes sociales dedicados a Indibio Olivar, con el objetivo de sensibilizar al público y generar comunidad alrededor de una agricultura más equilibrada.

La vertiente educativa y divulgativa de Indibio también ha sido clave para su impacto. Un ejemplo destacado ha sido la actividad formativa llevada a cabo junto al IES Ostippo de Estepa, en la que



estudiantes del ciclo formativo de Producción Agroecológica participaron en una jornada de campo centrada en la biodiversidad funcional del olivar. Guiados por expertos del proyecto, los alumnos aprendieron a identificar enemigos naturales de plagas, analizaron cubiertas vegetales y profundizaron en el papel clave que juega el equilibrio ecológico en los sistemas agrícolas sostenibles.

El Grupo Operativo Indibio Olivar también estuvo presente en Expoliva 2025, uno de



Presentación de resultados del Proyecto Indibio Olivar.



Presentación del Grupo Operativo en Expoliva 2025.

los principales escaparates internacionales del sector oleícola, donde tuvo la oportunidad de presentar los avances del proyecto en el marco del Simposio Científico-Técnico. Esta participación permitió exponer ante profesionales, investigadores y expertos las principales conclusiones sobre el papel de la biodiversidad funcional en el manejo sostenible del olivar, así como compartir experiencias y abrir nuevas vías de colaboración con entidades e iniciativas afines.

Además, la fase final del proyecto culminó con una jornada celebrada en la sede de Oleoestepa S.C.A., donde los investigadores y participantes del Grupo Operativo expusieron los resultados y conclusiones

más relevantes ante un público profesional y técnico, consolidando así el compromiso de la Denominación de Origen Estepa con una agricultura cada vez más sostenible, conectada con la ciencia y abierta y cercana a la sociedad.

Indibio Olivar representa así un enfoque integral, orientado a consolidar un modelo de olivar compatible con la conservación ambiental, capaz de permitir que los agricultores incrementen la riqueza biológica de sus explotaciones sin comprometer la productividad. Por medio de indicadores fiables, formación y tecnología, la D.O.P. Estepa reafirma su compromiso con una oleicultura respetuosa, inteligente y con futuro.

Embajadores del AOVE: Un homenaje a la pasión por la calidad

Este año, la Denominación de Origen Estepa ha puesto en marcha un nuevo proyecto digital: **Embajadores del AOVE**. Con esta iniciativa, buscamos reconocer públicamente el trabajo esencial, el compromiso y la impecable trayectoria de aquellas personas que dedican su vida a la cultura del aceite de oliva virgen extra de calidad. Destacamos su papel como prescriptores del mejor AOVE.

Porque si nuestros aceites son extraordinarios, es gracias a las personas extraordinarias que están detrás.

¿Qué mejores embajadores podemos tener que quienes, desde el campo, el laboratorio, la gestión o la divulgación, han convertido su profesión en una auténtica misión? Este reconocimiento no es solo un agradecimiento; es un lugar

de honor para aquellos que personifican los valores de la D.O.P. Estepa.

LOS PILARES DE NUESTRA CULTURA DEL VIRGEN EXTRA

El proyecto “Embajadores del AOVE” ha reconocido a una decena de profesionales por su destacada labor en diferentes ámbitos del sector:

Embajador/a	Trayectoria
José María Loring Lasarte	Por sus 21 años al frente como presidente de la D.O.P. Estepa, impulsando el crecimiento y el prestigio de la Denominación de Origen.
Miguela González Velasco	Por su extensa trayectoria como jefa del panel de cata de Oleoestepa S.C.A., siendo defensora de la calidad sensorial de nuestros aceites.
David Aguilar Chacón	Responsable de exportación a Asia en Oleoestepa S.C.A., por su labor incansable para llevar nuestra cultura y nuestro AOVE a países lejanos.
Lucía Marchán Fernández	Técnico API en Olivarera Sor Angela de la Cruz S.C.A., por sus años dedicados a cuidar nuestro olivar e informar y asesorar a nuestros socios.
José Fernández Serrano	Por su larga trayectoria como responsable de la planta envasadora de Oleoestepa S.C.A., reflejando su pasión por el trabajo y la calidad.
Paloma Gil del Álamo	Reconocida doctora, experta en nutrición, por su valiosa acción divulgadora sobre los beneficios saludables del AOVE.
Ezequiel Montilla Torres	Chef comprometido con sus raíces y con la misión de llevar el virgen extra a todos los paladares a través de su cocina.
Santiago Fernández López	Por su dedicación como gerente de la Olivarera San José de Lora de Estepa S.Coop.And.
Isabel Molinero Moreno	Por sus años de dedicación como Directora de Administración y Finanzas en Oleoestepa S.C.A.
Francisco José Rodríguez Gil	Por su trabajo y compromiso como gerente en Olivarera San Nicolás S.C.A. de Marinaleda.

Todos ellos son ejemplos de cómo la dedicación profesional se alinea con la excelencia del producto final. Desde la gestión financiera y la atención al olivar, hasta la producción en bodega y la difusión internacional, cada embajador re-

presenta una pieza clave en el engranaje de la D.O.P. Estepa.

En la D.O.P. Estepa, estamos convencidos de que no solo contamos con aceites de oliva vírgenes extra extraordinarios, sino tam-

bién con personas extraordinarias que los hacen posibles. Su dedicación y pasión son el motor que impulsa el prestigio de nuestros productos. Rendimos homenaje a quienes trabajan por la excelencia del AOVE. ¡Gracias a todos nuestros Embajadores!



José María Loring Lasarte.



David Aguilar Chacón.



Lucía Marchán.



Míguela González Velasco.



José Fernández Serrano.



Paloma Gil del Álamo.



Ezequiel Montilla Torres.



Santiago Fernández López.



Isabel Molinero Moreno.



Francisco José Rodríguez Gil.

La comunicación digital al servicio del AOVE: cómo la D.O.P. Estepa lidera la divulgación oleícola en redes sociales

En un momento en el que la información y la educación alimentaria se consumen a golpe de clic, la Denominación de Origen Estepa ha convertido sus redes sociales en un canal esencial para acercar la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra a la sociedad. A través de plataformas como Facebook, Instagram, YouTube, TikTok, LinkedIn y Pinterest, la entidad desarrolla una intensa labor divulgativa que combina tradición, innovación y compromiso con la calidad certificada.



UN MODELO DE COMUNICACIÓN QUE ACERCA EL AOVE A TODOS LOS PÚBLICOS

La estrategia se caracteriza por una constante innovación, adaptándose a tendencias y temas relevantes. Desde recetas hasta publicaciones sobre salud y sostenibilidad, la entidad planifica su comunicación según los intereses del público, con el objetivo de alcanzar uno más diverso, garantizando información actual, veraz y de calidad.

UNA ESTRATEGIA DIGITAL PARA CONECTAR CON EL CONSUMIDOR

Durante los últimos años, la D.O.P. Estepa ha experimentado un crecimiento constante en sus perfiles de Facebook (26.000 seguidores), Instagram (10.000 seguidores), YouTube (8.000 seguidores), TikTok (28.000 seguidores), LinkedIn y Pinterest, alcanzando a miles de seguidores interesados en aprender más sobre el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Cada plataforma se ha convertido en un espacio para acercar la realidad del campo, la tradición olivarera y los valores que nos diferencian como Denominación de Origen: calidad certificada, sostenibilidad y compromiso con el territorio.

En Facebook e Instagram, con más de 17 millones de impactos en este 2025, los usuarios encuentran noticias y eventos sobre la D.O.P., consejos de consumo, curiosidades del olivar o publicaciones

de temporada. En YouTube, con más de 2 millones de reproducciones en sus vídeos, las video recetas se han convertido en una herramienta de aprendizaje y disfrute, mostrando distintas formas de incorporar el virgen extra en la cocina, tanto en recetas dulces como saladas.

En TikTok, con más de 2 millones de reproducciones en sus vídeos, el lenguaje audiovisual breve y dinámico permite conectar con audiencias más jóvenes, despertando su interés por el mundo del aceite y su cultura. Y en Pinterest, la D.O.P. Estepa inspira con contenidos visuales sobre gastronomía mediterránea, salud y estilo de vida.

La Denominación de Origen Estepa tampoco descuida su presencia en la red social más profesional y orientada al mundo laboral, LinkedIn, donde ha logrado consolidar una comunidad de más de 1.000 seguidores en su página oficial. Con un enfoque constante en la difusión de noticias, eventos y novedades del sector, la DO Estepa actualiza sus contenidos a diario, reforzando su imagen como referente de calidad y profesionalidad en la industria oleícola.



CONTENIDOS PARA TODOS LOS GUSTOS

La variedad es una de nuestras señas de identidad. En nuestras redes sociales se pueden encontrar contenidos de divul-

gación científica y de salud, en los que expertos nos explican los beneficios del AOVE para el bienestar y la prevención de enfermedades. También publicamos materiales educativos para quienes de-

sean profundizar en la cultura oleícola: cómo se elabora el aceite, qué significa la producción integrada, o cómo distinguir un virgen extra de calidad.

Por supuesto, las recetas son otro de los grandes pilares de nuestra comunicación. A lo largo del año grabamos y compartimos video recetas cuidadosamente elaboradas para mostrar la versatilidad del AOVE en la cocina. Desde unas torrijas con virgen extra hasta un bacalao con tomate o un bizcocho de naranja, nuestras producciones audiovisuales acercan el aceite con D.O.P. Estepa a hogares de todo el mundo.

COMUNICACIÓN CON PROPÓSITO

El objetivo de nuestra presencia digital va más allá de la simple difusión. Queremos educar, inspirar y fomentar el consumo responsable del AOVE,





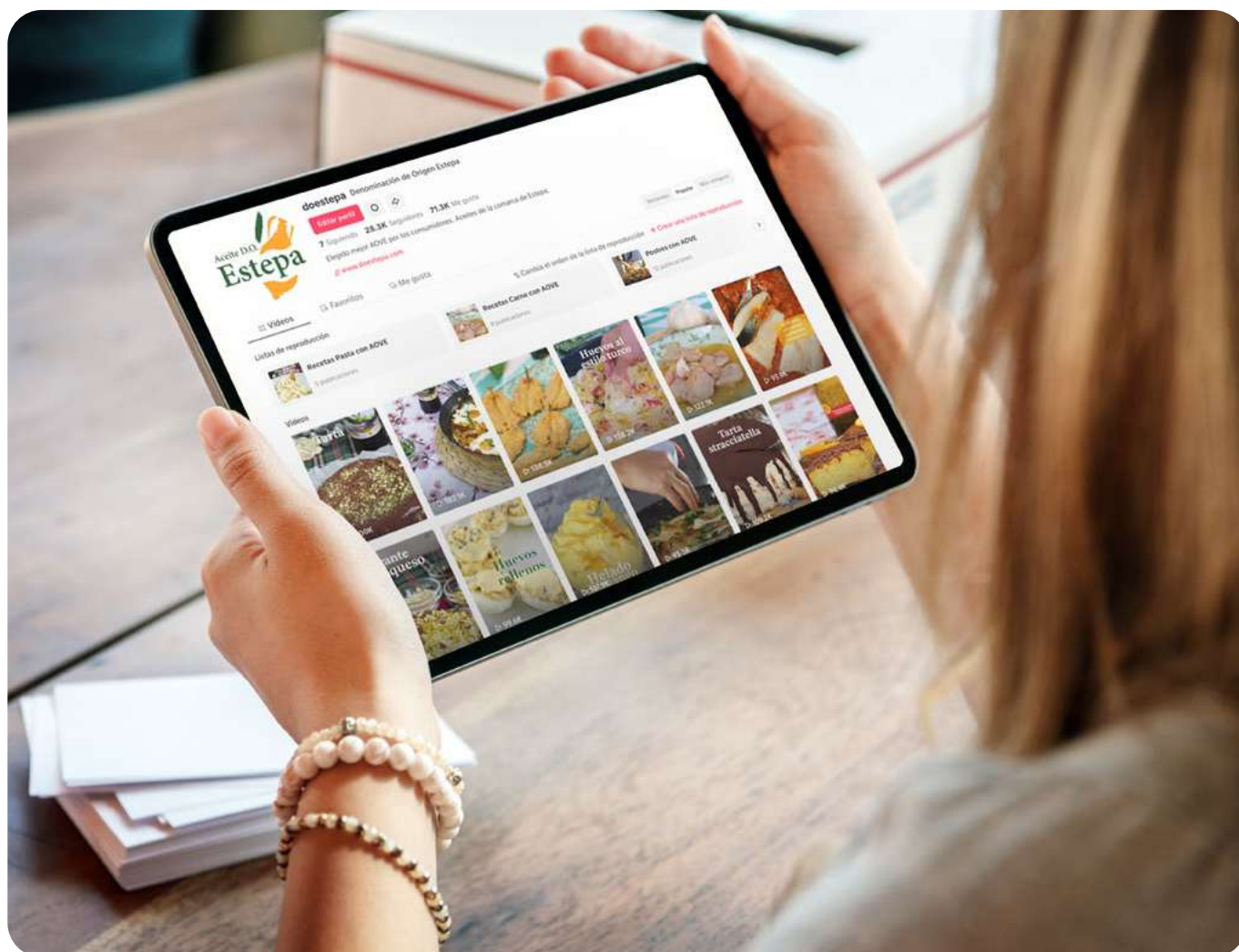
trasladando el valor del trabajo de los agricultores, técnicos y maestros de almazara que hacen posible un producto excepcional.

Las redes sociales se han convertido en una herramienta fundamental para seguir construyendo comunidad, acercando el conocimiento científico y gastronómico al público de una forma cercana, visual y atractiva.

INNOVACIÓN Y ADAPTACIÓN CONSTANTE EN LA COMUNICACIÓN DIGITAL

Además, la estrategia digital de la D.O.P. Estepa se caracteriza por una constan-





te búsqueda de innovación en formatos y contenidos, adaptándose a las tendencias y a los temas más relevantes de cada temporada. La entidad planifica su comunicación según los intereses del público en cada momento del año. A esto se suma su expansión a nuevas redes sociales, con el objetivo de llegar a públicos más jóvenes y diversos, y su actualización continua del contenido, garantizando que la información sobre el

aceite de oliva virgen extra sea siempre actual, veraz y de calidad.

UN LIDERAZGO QUE SE CULTIVA CADA DÍA

Ser la Denominación de Origen líder en redes sociales no es casualidad. Detrás de cada publicación, receta o vídeo hay un equipo comprometido con la divulgación, la transparencia y la puesta en

valor del sector oleícola. Nuestro objetivo es seguir creciendo, innovando y acercando el mundo del aceite de oliva virgen extra a todos los públicos, desde los más expertos hasta quienes comienzan a descubrir sus virtudes.

Porque en la Denominación de Origen Estepa creemos firmemente que el conocimiento, como el buen aceite, se comparte.



Síguenos en



Síguenos en



Síguenos en



Síguenos en



Síguenos en





La D.O.P. Estepa demuestra el potencial de su territorio y del oleoturismo en la I Jornada de Turismo Gastronómico

La Denominación de Origen Protegida Estepa ha celebrado con gran éxito la I Jornada de Turismo Gastronómico, un encuentro que tuvo lugar el 23 de octubre en Bodegas Blanco (Estepa) y que convirtió a la localidad en el epicentro provincial de la gastronomía y del oleoturismo. La cita, pionera en la comarca, demostró el enorme potencial del territorio como destino de experiencias vinculadas al aceite de oliva virgen extra y a los productos de calidad certificados.

El evento reunió a expertos universitarios, productores, representantes institu-

cionales y empresas locales, generando un espacio de reflexión, intercambio y promoción de la riqueza gastronómica de la comarca natural de Estepa, donde tradición, innovación y sostenibilidad se dan la mano.

UNA JORNADA PARA APRENDER, COMPARTIR Y PROYECTAR FUTURO

La sesión se inauguró a las 9:30 horas con la apertura institucional a cargo de José María Loring, presidente de la D.O.P. Estepa; Antonio Jesús Muñoz Qui-

rós, alcalde del Ayuntamiento de Estepa; y Rodrigo Rodríguez Hans, vicepresidente de Prodetur (Diputación de Sevilla). En sus intervenciones, coincidieron en destacar el valor del oleoturismo como motor económico y cultural, así como su capacidad para dinamizar el entorno rural y fortalecer el tejido empresarial ligado al aceite de oliva virgen extra.

La primera ponencia, a cargo del catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Jaén, Juan Ignacio Pulido, ofreció una visión académica y estratégica del oleoturismo como herramienta



D. Rodrigo Rodríguez Hans, D. José María Loring, y D. Antonio Jesús Muñoz Quirós.



Juan Ignacio Pulido durante su ponencia.



Evaristo Carrillo durante su conferencia.



Momentos de la mesa redonda de productores locales.

de desarrollo territorial sostenible, subrayando las oportunidades que brinda para diversificar la economía rural y consolidar un turismo experiencial de calidad.

Tras un desayuno con AOVE amparado por la D.O.P. Estepa, el consultor y formador turístico Evaristo Velasco Carrillo de Albornoz analizó las tendencias actuales del turismo gastronómico, poniendo el foco en la creciente demanda de vivencias auténticas, sostenibles y conectadas con la identidad local.

LA VOZ DEL TERRITORIO: PRODUCTORES Y EXPERIENCIAS REALES

La jornada continuó con una mesa redonda, en la que acompañaron a la D.O.P. Estepa empresas locales, como son Obrador Helados Estepa, Bodegas Blanco, El Pájaro de la miel, Purista Coffee Roasters, y la I.G.P. Mantecados y

Polvorones de Estepa. Cada uno compartió sus experiencias en la creación de iniciativas que combinan gastronomía, cultura y turismo. Las intervenciones reflejaron la fuerza del tejido empresarial de un territorio, unido por una visión común: ofrecer al visitante un turismo de calidad.

El encuentro concluyó con las conclusiones institucionales y una degustación de productos locales, en la que los asistentes pudieron disfrutar de los sabores más representativos del territorio: panes artesanos, embutidos, dulces tradicionales y, por supuesto, el virgen extra con Denominación de Origen Estepa como protagonista indiscutible.

ESTEPA, DESTINO GASTRONÓMICO Y SOSTENIBLE

El secretario general de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero, valoró muy positivamente el desarrollo de la jornada y

destacó que “esta cita ha demostrado la enorme unión que existe entre las empresas locales y el compromiso compartido por seguir impulsando nuestro territorio”. En sus palabras, “Estepa se consolida como un destino turístico de referencia gracias a la calidad de sus productos, su oferta oleoturística y su patrimonio gastronómico. Cada vez son más las personas que nos visitan para conocer de cerca nuestra cultura del aceite y vivir experiencias auténticas en torno a la gastronomía”.

Con esta primera edición, la Denominación de Origen Estepa reafirma su compromiso con la promoción del territorio, poniendo en valor sus productos, sus tradiciones y su cultura local. La entidad continúa apostando por el oleoturismo como una vía estratégica para impulsar el desarrollo sostenible, fomentar el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y fortalecer la identidad gastronómica del sur de España.

El talento femenino impulsa la innovación y el futuro del sector oleícola

Mujeres como Belén, Inma, Ana, Gema y Rocío desempeñan funciones clave en S.C.A. Nuestra Señora de la Paz.

La presencia de la mujer en el sector agrario y agroalimentario sigue creciendo, aunque aún queda camino por recorrer para alcanzar una igualdad real. Según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), en 2024 el 30,1% del empleo en el sector agrario en España está ocupado por mujeres, una cifra que ha aumentado progresivamente en la última década, pero que todavía refleja una clara infrarrepresentación en determinadas áreas, especialmente en puestos directivos y técnicos.

En el sector oleícola, y más concretamente en las entidades inscritas bajo la Denominación de Origen Estepa, la evolución también es positiva. En cooperativas como S.C.A. Nuestra Señora de la Paz, situada en Estepa y certificada en Producción Integrada, el personal femenino representa una importante parte del equipo técnico y administrativo. Mujeres como Belén, Inma, Ana, Gema y Rocío desempeñan funciones clave en control de calidad, trazabilidad, gestión de almazara y administración general.

Este cambio no solo responde a criterios de igualdad, sino también a una mejora en la profesionalización del sector. La incorporación de perfiles femeninos con formación técnica especializada y experiencia en el control de procesos, análisis sensorial o gestión medioambiental está fortaleciendo la competitividad de las cooperativas. En paralelo, la diversificación de perfiles mejora la capacidad de innovación, adaptación digital y atención al cliente.



María Rocío Pozas Díaz.

Desde la Denominación de Origen Estepa, se sigue apostando por la visibilización del trabajo femenino en todos los eslabones de la cadena oleícola. Porque

incorporar más mujeres no solo es una cuestión de justicia: es una necesidad para construir un sector más moderno, sostenible y competitivo.



Inmaculada Borrego López.



Ana María Moreno Serrano.



Gema Fernández Álvarez.



Belén Fernández Rico.



El Premio Eduardo Pérez se consolida tras seis ediciones de excelencia, investigación e innovación oleícola

La sexta edición del **Premio de Investigación “Eduardo Pérez Pérez”** volvió a reunir a especialistas, investigadores y representantes del sector oleícola en una jornada que reafirma el valor estratégico de la ciencia en el desarrollo del olivar. Celebrado en Olivarera San José de Lora de Estepa S.Coop.And. y con un salón de actos lleno, el certamen se consolida como una referencia nacional en innovación, conocimiento y excelencia científica, atrayendo cada año trabajos de notable rigor y relevancia para el sector.

Creado en 2017 en honor a Eduardo Pérez Pérez, figura clave en la modernización de la cooperativa organizadora y firme defensor del olivar tradicional, la calidad del virgen extra y el compromiso con el territorio, este premio se ha convertido en uno de los más prestigio-

sos del país. Con una dotación de 16.000 euros, es además el galardón económico más relevante en el ámbito de la olivicultura en España. En esta edición, la cuantía se repartió ex aequo entre dos investigaciones que destacaron por su rigor científico, aplicabilidad y contribución futura al sector.

DOS TRABAJOS GANADORES QUE MIRAN AL FUTURO

En esta edición, el jurado —presidido por el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3)— decidió otorgar el premio a dos investigaciones de impacto:



Marta Bosquet Aznar, Santiago Fernández López, Enrique Jiménez Rivas y Juan Ruiz Montes.



Equipo del trabajo premiado: “Sensor inteligente para la cuantificación en tiempo real de oleocantal y oleaceína del AOVE”.

1. Un sensor inteligente para medir oleocantal y oleaceína en tiempo real

El primer proyecto premiado, desarrollado por el **Departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada**, presenta un avance tecnológico de enorme interés para la calidad del virgen extra. Los investigadores han diseñado un sensor capaz de cuantificar en tiempo real compuestos bioactivos clave como el oleocantal y la oleaceína, responsables de propiedades saludables muy valoradas.

Este sistema permitiría mejorar la monitorización y trazabilidad del AOVE, facilitando controles más rápidos y precisos en la almazara y garantizando que cada lote mantenga sus características y beneficios saludables. Se trata de un salto cualitativo que podría transformar los protocolos de control utilizados actualmente.



Equipo del trabajo premiado: “Evaluación de la sostenibilidad de estrategias circulares en las cooperativas oleícolas”.

2. Bioeconomía circular aplicada al olivar: una oportunidad sostenible

El segundo trabajo, presentado por investigadores del **Centro IFAPA Camino del Purchil (Granada)**, aborda la importancia de integrar la bioeconomía circular en la cadena de valor del olivar. El estudio demuestra cómo la correcta valorización de los subproductos —como residuos de poda o restos de molturación— genera riqueza, empleo y nuevos modelos productivos sostenibles. Esta aproximación permite transformar lo que antes era un coste de gestión en una fuente viable de nuevos ingresos.

La investigación subraya el enorme potencial ambiental y económico del sector para avanzar hacia sistemas más responsables y eficientes, capaces de producir bienes y servicios ambientales de alto valor social.

UNA JORNADA REPLETA DE CIENCIA, REFLEXIÓN Y RECONOCIMIENTO

La ceremonia estuvo presidida por representantes institucionales del ámbito agrario y local:

- Marta Bosquet Aznar, presidenta del IFAPA.
- Juan Ruiz Montes, presidente de la Oliverera San José de Lora de Estepa S.Coop.And.
- Enrique Jiménez Rivas, alcalde de Lora de Estepa.
- Santiago Fernández López, gerente de la Cooperativa San José de Lora de Estepa S.Coop.And.
- Moisés Caballero Páez, secretario de la Denominación de Origen Estepa.

La sesión incluyó también una conferencia magistral del doctor Francisco Lorenzo Tapia, médico y fundador de la Asociación Nacional OLEARUM. Bajo el título “Los pilares del AOVE”, su intervención puso en valor el vínculo inseparable entre ciencia, cultura y territorio, reivindicando la necesidad de preservar y difundir el patrimonio oleícola como parte esencial de la identidad mediterránea.

El encuentro concluyó con la entrega oficial de los premios y un ágape en el que asistentes e investigadores pudieron intercambiar impresiones y compartir el entusiasmo por la evolución del sector.

UN PREMIO QUE MIRA AL FUTURO DEL OLIVAR

El Premio de Investigación “Eduardo Pérez Pérez” se consolida, así, como un pilar fundamental en la transferencia de conocimiento hacia el sector oleícola. Su apuesta decidida por la ciencia no solo honra la figura de Eduardo Pérez, sino que impulsa la innovación, fomenta el talento y abre puertas a nuevas soluciones para los retos presentes y futuros del olivar.

Un compromiso que reafirma el liderazgo en la construcción de un sector más sostenible, competitivo y conectado con la investigación.



Doctor Francisco Lorenzo Tapia durante la conferencia “Los pilares del AOVE”.

Vigésimas Jornadas Técnicas de Oleoestepa: una cita clave para el presente y futuro del olivar

Las XX Jornadas Técnicas organizadas por Oleoestepa fueron una cita de referencia para el sector que reunió a profesionales, expertos y cooperativistas bajo el lema “Impulso Cooperativo para Liderar”.

El sector oleícola volvió a tener una cita imprescindible en abril, con la celebración de las XX Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizadas por Oleoestepa S.C.A. en su salón de actos, y en las que la Denominación de Origen

Estepa participó con firme compromiso. Bajo el lema “Impulso cooperativo para liderar”, las jornadas ofrecieron un espacio de debate, análisis e innovación sobre los principales retos y oportunidades del olivar y la producción de AOVE.

En un contexto de cambio permanente y de creciente complejidad para el sector agroalimentario, estas jornadas —que cumplen ya dos décadas— han consolidado su carácter como foro técnico y estratégico. La D.O.P. Estepa, como en-



D. José Ramón Parrado Borrego, D. Jesús Juárez Martín, Dña. Isabel Solís Benjumea y D. Antonio Jesús Muñoz Quirós.

tividad que representa el estándar más exigente de calidad y trazabilidad en el mundo del AOVE, considera fundamental apoyar y participar en este tipo de encuentros, que permiten poner en común conocimientos técnicos, experiencias cooperativas y nuevas soluciones para un futuro más competitivo y sostenible.

INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y RELEVO GENERACIONAL EN EL CENTRO DEL DEBATE

Durante las dos jornadas, expertos del ámbito académico, institucional y empresarial abordaron cuestiones clave como el papel del compost y el biochar en la mejora de la salud del suelo, los nuevos modelos de fertilización regenerativa, o los avances tecnológicos

aplicados a la oleocultura. También se reflexionó sobre el peso histórico y económico del comercio del aceite de oliva y se debatió con profundidad sobre el relevo generacional, la necesidad de mano de obra especializada y el fortalecimiento de la estructura cooperativa.

El secretario general de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero, fue el encargado de presentar una de las ponencias más destacadas del programa técnico, centrada en la importancia histórica y comercial del aceite de oliva en el contexto de la Bética romana.

Temas como la digitalización del campo, el impacto de las políticas europeas en el futuro del sector, o el uso eficiente de los recursos naturales también for-

maron parte de una agenda técnica muy completa, que demostró el alto nivel de preparación de los productores de la comarca.

UN ESPACIO PARA LA COOPERACIÓN Y EL FUTURO DEL SECTOR

Las jornadas contaron, además, con una exposición de empresas líderes en maquinaria agrícola, tecnología aplicada al olivar, insumos, sistemas de gestión y servicios especializados, que ofrecieron a los asistentes la posibilidad de conocer de primera mano las últimas innovaciones pensadas para mejorar la rentabilidad, la sostenibilidad y la calidad en todo el proceso productivo.



D. Gabriel Beltrán y D. Álvaro Espuny Rodríguez.



D. Enrique García Vargas y D. Antonio F. Caballos.

ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS A LA EXCELENCIA

Como colofón a estas XX Jornadas Técnicas, tuvo lugar la tradicional ceremonia de entrega de premios, en la que se reconoció el esfuerzo y la excelencia de las entidades productoras durante las últimas campañas. Uno de los momentos más emotivos fue el homenaje a Miguela González, jefa del panel de cata de Oleoestepa, quien recibió el Galardón Oleoestepa 2025 como reconocimiento a una trayectoria ejemplar de más de tres décadas al servicio de la calidad sensorial del AOVE, coincidiendo con su jubilación.

Además, se otorgaron distinciones a las mejores bodegas y depósitos de las campañas 2023/2024 y 2024/2025. En la



D. Eduardo Martín Jiménez y D. Nuno Claro Morujo.

de La Purísima de Herrera y Agrícola El Rubio. Estos reconocimientos reafirman el compromiso colectivo de las cooperativas amparadas por la D.O.P. Estepa con la excelencia, la mejora continua y la

LIDERAZGO DESDE EL CONOCIMIENTO COMPARTIDO

Durante el desarrollo de las Jornadas, se formalizó también un acuerdo de gran relevancia para el futuro del sector olivarero: la firma de un convenio de colaboración entre Oleoestepa y el IFAPA para la creación de un Jardín de Variedades del Olivo en las instalaciones de la cooperativa en Herrera. Este proyecto, bautizado como “Parque del Olivar”, será un espacio multivarietal destinado a la preservación de la biodiversidad genética del olivar andaluz, así como a la investigación y formación en el ámbito agronómico y oleícola. El acto de firma estuvo presidido por el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, y suscribieron el acuerdo la presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), Marta Bosquet, y el presidente de Oleoestepa, Jesús Pedro Juárez. Esta iniciativa refuerza el compromiso del sector con la sostenibilidad, la innovación y la transferencia de conocimiento.

Con iniciativas como estas, el sector oleícola del territorio amparado por la D.O.P. Estepa demuestra una vez más su capacidad para liderar desde la formación, el conocimiento compartido y la cooperación real entre agricultores, técnicos, almazaras y entidades. Veinte ediciones de estas jornadas confirman la solidez de un proyecto que no ha dejado de evolucionar con el tiempo, y que



Dña. Nieves Jerez Halcón.

primera de ellas, el primer premio en bodega fue para Agrícola El Rubio, seguido de San Isidro de Gilena y La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía; en la categoría de depósitos, el reconocimiento principal fue para Nuestra Señora de la Paz de Estepa, con San José de Lora de Estepa y Olivarera Pontanense en segunda y tercera posición, respectivamente. En cuanto a la campaña 2024/2025, La Purísima de Herrera se alzó con el primer puesto en mejores bodegas, seguida de La Inmaculada Concepción y San Plácido de Badolatosa. En depósitos, el primer premio fue nuevamente para La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, seguida

producción de un aceite de oliva virgen extra que marca la diferencia. La entrega de estos galardones corrió a cargo, entre otras personalidades, del presidente de la Denominación de Origen Estepa, José María Loring, quien participó activamente en la clausura de las jornadas.

Dos jornadas para compartir conocimiento, avanzar en sostenibilidad e innovación, y reforzar el papel de las cooperativas como motor del liderazgo oleícola.

Premio a mejores bodegas 2023/2024



1^{er} premio: Agrícola El Rubio, S.C.A.



2^{do} premio: Olivarera San Isidro de Gilena, S.C.A.



3^{er} premio: La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, S.C.A.

Premio a mejores bodegas 2024/2025



1^{er} premio: Coop. La Purísima de Herrera, S.C.A.



2^{do} premio: La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, S.C.A.



3^{er} premio: Olivarera San Plácido S.C.A.

Premio a mejores depósitos 2023/2024



1^{er} premio: Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz, S.C.A.



2^{do} premio: Olivarera San José de Lora de Estepa, Soc. Coop. And.



3^{er} premio: Coop. Olivarera Pontanense, S.C.A.

Premio a mejores depósitos 2024/2025



1^{er} premio: La Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, S.C.A."



2^{do} premio: Coop. La Purísima de Herrera, S.C.A.



3^{er} premio: Agrícola El Rubio, S.C.A.



D. Victorino Vega Macías y Dña. Angjelina Velaj Memaj.

hoy representa un punto de encuentro esencial para todos los que construyen, día a día, el presente y el futuro del mejor AOVE del mundo.

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, ha reclamado una PAC “más fuerte y robusta”, también para el olivar, en la clausura de las XX jornadas técnicas organizadas por la cooperativa Oleoestepa, en Estepa (Sevilla), donde ha aprovechado para poner en valor el aceite de oliva andaluz como “ejemplo de calidad diferenciada para conquistar los mercados internacionales, sin duda, la mejor baza para seguir siendo fuertes y competitivos en el exterior”.

Fernández-Pacheco se ha referido a las ayudas de la Política Agraria Común que, en el caso del olivar, suponen el 40% de los pagos directos totales y representa una parte significativa de los ingresos de las explotaciones olivareras. “Sabemos que el sector necesita más apoyo que nunca y que toda ayuda es necesaria para seguir siendo competitivos a la par que rentables. Por ello, en un año clave para la negociación de la PAC post 2027, desde Andalucía estaremos vigilantes para poder contar con un presupuesto fuerte, robusto y autónomo con el objetivo de que el olivar siga teniendo un papel destacado y no se vea mermado a consecuencia de las políticas internacionales”, ha abundado.

En relación a la PAC, el consejero ha hecho referencia a la negativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de dar flexibilidad en los ecorregímenes y más plazo para la presentación de la solicitud única a las ayudas de la PAC tras las últimas borrascas de los últimos meses porque “no ha llovido suficiente como para abordar cambios”, si bien responde que “el reglamento de la PAC permite ajustarse a los agricultores”. Ante esto, “la Junta seguirá dando voz al sector ante las administraciones que haga falta”, ha dicho.

Y respecto a la calidad del aceite DOP Estepa ha insistido en que está reconocido como el virgen extra por excelencia que no solo destaca por su calidad, sino que, además, está elaborado a través de métodos de producción ecológica e integrada que cuidan del medio ambiente y garantizan el futuro del olivar. “Métodos que son cada vez más habituales y dan respuesta a los desafíos a los que se enfrenta el campo andaluz en estos momentos”, ha añadido.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

En esa línea, Fernández-Pacheco ha recordado que el Gobierno andaluz ha aprobado esta semana el Anteproyec-



D. Moisés Caballero Páez.



D. Álvaro Olavarria Govantes.



Dña. Marta Bosquet Aznar, D. Ramón Fernández-Pacheco y D. Jesús Pedro Juárez Martín.



to de Ley de impulso y promoción de la producción ecológica y otras producciones agrarias, pesqueras y acuícolas certificadas en Andalucía para fortalecer la posición de liderazgo que ostenta la región en cuanto a producción ecológica e integrada, que en el caso del olivar es del 9% y el 75%, respectivamente.

“Además, también buscar fomentar el consumo de alimentos certificados de acuerdo con la Ley de Calidad Agroalimentaria de Andalucía. Sin duda, un paso hacia delante en la producción y comercialización de productos de calidad que son seguros y sostenibles con el entorno”, ha sostenido.

El consejero ha reiterado que el olivar es marca Andalucía y es reconocido por su calidad dentro y fuera de nuestras fronteras y, por ello, se ha aprobado la Primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar Horizonte 2027, un plan que cuenta con casi mil millones de euros para mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector y, entre otras medidas, potenciar la calidad diferenciada.

De hecho, tal y como ha detallado, la importancia que tiene este oro líquido en el mercado internacional se refleja en los datos de exportaciones de ventas de aceite de oliva en 2024 por valor de 4.570 millones de euros.

SALIR A LOS MERCADOS CON ÉXITO

Por ello, Fernández-Pacheco ha asegurado que “a pesar de que al otro lado del atlántico las noticias sobre los aranceles no son favorables, con los precios actuales y la cosecha que se espera, nuestro aceite tiene capacidad para salir a los mercados y hacerlo con éxito”.

Asimismo, ha señalado que además de establecer ayudas para las empresas de exportación, desde la Junta se trabaja de la mano de las organizaciones agrarias y el sector para establecer nuevos mercados y fortalecer el mercado interior europeo, entre otras medidas.

Oleoestepa: el éxito de la fuerza cooperativa

El 2025 ha vuelto a ser un año lleno de retos para el sector del aceite de oliva virgen extra, marcado por múltiples factores. En medio de este escenario, Oleoestepa ha mantenido su compromiso con la excelencia en cada paso del proceso: desde el cuidado del olivar hasta la cocina de sus clientes. Con planes de acción activos tanto en España como en los mercados internacionales, y multitud de galardones recibidos por sus aceites, la marca sigue consolidando su presencia y reconocimiento más allá de nuestras fronteras.

EXPANSIÓN DE LA MARCA OLEOESTEPA

A lo largo de 2025, Oleoestepa ha marcado su presencia en numerosas ferias y eventos, acercando de manera directa a distribuidores, profesionales de la hostelería, grandes superficies y otros canales de comercialización las ventajas competitivas de sus aceites de oliva virgen extra. Estas participaciones también han servido para explorar nuevas oportunidades de colaboración y ampliar su red de distribución.

En el ámbito nacional, la marca destacó en la Feria HIP, celebrada en marzo y

centrada en el sector HORECA, un segmento estratégico donde los productos Premium de Oleoestepa han comenzado a consolidarse entre clientes de gran relevancia.

El Salón GOURMETS, uno de los escaparates más importantes de productos de alto valor, contó igualmente con la presencia de Oleoestepa, que aprovechó la ocasión para mostrar la excelencia de sus aceites de oliva virgen extra, un atributo que la diferencia en un mercado complejo y competitivo.

Por primera vez, la marca se presentó en BIOTERRA, en Irún, feria especializada en productos ecológicos. Allí compartió toda su experiencia en producción ecológica a través de sus dos referencias: Egregio y Oleoestepa Ecológico, reafirmando su compromiso con la calidad y la sostenibilidad.

En septiembre, Oleoestepa volvió a participar en la feria AUTÉNTICA, consolidada como uno de los eventos agroalimentarios más representativos de Sevilla. La marca continúa reforzando su crecimiento en una comunidad autónoma que sigue siendo la más potente del



David Aguilar y Pilar Higuera en FOODEX JAPAN.

país en el sector del aceite de oliva virgen extra.

En el ámbito internacional, la firma continúa consolidando su presencia y expandiéndose a nuevas regiones, aprovechando el creciente reconocimiento de los beneficios del aceite de oliva virgen extra y las oportunidades que esto representa para su desarrollo comercial. La marca ha estado presente en ferias de gran relevancia en Europa, como WORLDFOOD POLAND, un evento de referencia en Europa Central y del Este, que le ha permitido fortalecer su posición y avanzar en la penetración hacia nuevos mercados y países. Otro país donde estamos desarrollando una amplia cantidad de acciones es Dinamarca con nuestros distribuidores y clientes. En octubre, Oleoestepa estuvo presente en ANUGA, en Colonia, una de las ferias más importantes de Europa y del ámbito internacional. En este evento, la marca presentó su amplia variedad de aceites de oliva virgen extra, consolidando su estrategia de expansión y su objetivo de conquistar nuevos mercados.

En el continente americano, y sobre todo en Estados Unidos venimos asistiendo a las ferias de mayor escaparate como han sido EXPO WEST en Los Án-



El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, visita el stand de Oleoestepa en Auténtica Premium.



Participación de Oleoestepa en feria en Estados Unidos.

geles, SUMMER FANCY FOOD en Nueva York y AMERICAS F&B en Miami, desde donde seguimos avanzando en el complejo y competitivo mercado estadounidense en toda su extensión.

En marzo, Oleoestepa participó en FOOD EX JAPAN, la feria internacional de alimentos y bebidas más importante de Asia, celebrada en Tokyo Big Sight. En su 50ª edición, la marca contó con un stand propio que se convirtió en un punto de encuentro para profesionales del sector HORECA, distribución e importación, interesados en conocer la excelencia de sus aceites avalados por la Denominación de Origen Estepa. Durante la feria se organizaron catas guiadas que permitieron a los asistentes descubrir la frescura, el equilibrio y la autenticidad de sus AOVE, generando una acogida muy positiva en el mercado asiático, y en septiembre estuvimos presentes en EAT SPAIN DRINK 2025, celebrado en Shanghai y Pekín, este encuentro se ha consolidado como una de las principales plataformas de promoción para los productos agroalimentarios españoles en el mercado chino.

LA EXCELENCIA TIENE SU RECOMPENSA

Durante 2025, Oleoestepa ha consolidado su liderazgo como referente de calidad en el sector del aceite de oliva virgen extra al obtener numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. Sus aceites, elaborados por cooperativas amparadas por la D.O.P. Estepa, fueron distinguidos

en los prestigiosos Premios “Mario Solinas” del Consejo Oleícola Internacional y en los Premios al Mejor AOVE de la Provincia de Sevilla 2024/2025, donde sus marcas Estepa Virgen y Oleoestepa Ecológico se alzaron con los máximos galardones. A nivel internacional, la excelencia de sus aceites volvió a brillar en Asia con dos Medallas de Oro en OLIVE JAPAN 2025 y en los JOOTA Awards de Tokio, donde el aceite Egregio fue premiado tanto por su calidad como por el diseño sostenible de su envase.

COMPROMETIDOS CON EL ENTORNO: SOSTENIBILIDAD Y APOYO SOCIAL

Oleoestepa mantiene un fuerte compromiso social con su comunidad y entorno, y durante 2025 ha continuado impulsando iniciativas centradas en la colaboración, la promoción de hábitos saludables y proyectos culturales junto a diversas organizaciones y asociaciones.

Entre sus acciones solidarias, destaca la colaboración con la **Fundación El Gancho Infantil** en la recaudación de fondos para su cuarto reto, **El Espacio Azul**, participando en el IV Cóctel Chefs Azules que consiguió reunir más de 30.000 €, logrando así el 100% de la financiación para el proyecto. Asimismo, la entidad colaboró con la **Fundación Fuerte con Proyecto Hombre** durante su cena benéfica anual con motivo de su 43º aniversario. Además, Oleoestepa ha trabajado junto a asociaciones y entidades de la comarca en diversas iniciativas solidarias, como la **Cesta Solidaria** organizada por la asociación “AndaEstepa”.

En el ámbito cultural, la marca sigue apoyando la organización de eventos en la comarca donde tiene presencia, abarcando disciplinas como el flamenco, la ornitología, el ajedrez o la gastronomía. Paralelamente, se ha incrementado la concienciación sobre sostenibilidad mediante la implementación de medidas respetuosas con el medio ambiente en la actividad agraria e industrial.

En el área de la salud, considerada una pieza clave de su estrategia social,

Oleoestepa ha participado activamente en distintas iniciativas, como el **Maratón de Donación de Sangre** en Sevilla, reforzando su compromiso con la promoción de hábitos saludables y la colaboración comunitaria.

Oleoestepa mantiene su compromiso con el bienestar de la comunidad, apoyando iniciativas de salud y promoviendo el deporte popular como parte de su programa de acciones estratégicas, especialmente en la comarca donde tiene presencia. La marca colabora con diversas asociaciones deportivas y vecinales en la organización de eventos populares, que incluyen carreras, ciclismo turístico, fútbol infantil, senderismo y otras actividades. Entre los eventos destacados de este año se encuentran el **XXVIII Torneo de Ajedrez de Estepa**, el **XXI Duatlón de Herrera**, la **VIII Carrera Nocturna Memorial Vicente Álvarez**, la **Media Maratón de Ciclismo de Estepa** y la **III Milla Urbana de Casariche**.



Participación de Oleoestepa en feria en Dinamarca.

En paralelo, Oleoestepa refuerza su apuesta por la sostenibilidad y la digitalización mediante un nuevo proyecto desarrollado junto con la agencia **CreceA Andalucía**. Este proyecto tiene como objetivo poner en valor todas las actividades actuales y futuras en el ámbito de la sostenibilidad, así como avanzar en la digitalización de las almazaras y de la envasadora. La iniciativa permitirá a la entidad adaptarse a las nuevas tecnologías, optimizar la eficiencia y la excelencia de sus procesos, y garantizar un cuidado más responsable del entorno, contribuyendo a un futuro más sostenible.



Puricon reafirma su excelencia con un taller saludable que pone en valor el AOVE como base de un desayuno equilibrado

En el corazón de Aguadulce, Puricon S.C.A. continúa demostrando que su compromiso con la excelencia va mucho más allá de la producción de un Aceite de Oliva Virgen Extra de máxima calidad. Fiel a los valores que promueve la Denominación de Origen Estepa, la entidad amparada refuerza su papel no solo como referente oléícola, sino también como impulsora de hábitos de vida saludables dentro de su comunidad.

En esta línea, Puricon ha colaborado recientemente en un inspirador taller de

desayunos saludables, una iniciativa impulsada por la Denominación de Origen Estepa con el objetivo de promover hábitos de vida equilibrados entre consumidores de todas las edades.

El encuentro, impartido por el equipo de Bon Appetit y por el secretario de la D.O.P. Estepa, Moisés Caballero, combinó la divulgación nutricional con la práctica culinaria, ofreciendo a los asistentes una experiencia sensorial y educativa en torno al valor del AOVE como ingrediente esencial de una dieta saludable.

Durante la sesión, se elaboraron tres propuestas de desayunos sencillos, nutritivos y llenos de sabor: una tosta de tomate, aguacate y AOVE Puricon, un smoothie de frutos rojos, yogur natural y AOVE Puricon, y unas magdalenas caseras elaboradas también con Aceite de Oliva Virgen Extra Puricon.

El público no solo aprendió recetas saludables, sino que también descubrió cómo el uso del AOVE en la primera comida del día contribuye al equilibrio nutricional, aportando antioxidantes na-



turales, grasas saludables y un sabor incomparable. “El aceite de oliva virgen extra no solo es un producto gastronómico de excelencia, sino un auténtico aliado para el bienestar diario”, destacó el equipo de Bon Appetit durante el taller.

Por su parte, Moisés Caballero, secretario de la Denominación de Origen Estepa, subrayó la importancia de educar al consumidor para que sepa reconocer un buen virgen extra en el lineal del supermercado. “Es fundamental que las personas que realizan la compra aprendan a distinguir la calidad real de un AOVE y comprendan que detrás de una etiqueta con Denominación de Origen hay un riguroso sistema de control, sostenibilidad y compromiso con la salud. Enseñar a elegir bien es una forma de cuidar de nuestras familias y de apoyar al olivar responsable”, afirmó.

Con actividades como esta, Puricon demuestra que la excelencia va más allá del producto en sí, abarcando también la formación, la divulgación y la promoción de un estilo de vida saludable. Su participación activa en este tipo de iniciativas refuerza su papel como un referente en la producción responsable y comprometida con la comunidad, uniendo calidad, sostenibilidad y salud en cada gota de su aceite.

De esta manera, Puricon no solo sigue cosechando reconocimientos por su AOVE, sino también por su capacidad de inspirar y educar a los consumidores, recordando que el auténtico oro líquido es aquel que nutre el cuerpo, el alma y el entorno.



El taller fue inaugurado por la gerente de Puricon S.C.A., María José Rangel.



El grupo de asistentes junto a Moisés Caballero y Bon Appetit.



Aceite D.O.

Estepa



“La sinfonía de
la excelencia”



NO TE PIERDAS
NUESTRO VÍDEO DE
NUEVA CAMPAÑA



25 Años

Formando parte de ti

cajaruraldelsur.es

Oleoestepa

Verdaderamente extraordinario



*MÁS INFO



El mejor aceite de oliva virgen extra
Amanda y Oliver lo saben.
Y los expertos* también.
¡Gracias por elegirnos!

