

frutado
nº 11 - julio 2009
Intenso



Fiesta de la cultura del Aceite de Oliva

La Denominación de Origen entregó los II Premios Frutado Intenso



EVENTOS

50 aniversario de San José
de Lora de Estepa



PROMOCIÓN

La Interprofesional del
aceite de oliva



Convierta su fábrica de obtención de aceite de oliva en una instalación de Alta Gama.

La planta más adecuada para su nivel de producción y su tipo de producto.

PIERALISI diseña, fabrica e instala maquinaria de alta tecnología para la obtención de aceite de oliva.

PIERALISI
ESPAÑA S.L.

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

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



QUIEN AGUANTA GANA por José María Loring, Presidente de la D.O.Estepa

Nuevamente me dirijo a vosotros a través de “Frutado Intenso”, quizás la línea más efectiva, ya que llega a cada uno de los hogares de los socios de esta D.O., además de amigos, instituciones,... Y llega esta revista en unos momentos especialmente delicados, con una grave crisis económica que atraviesa la economía nacional e internacional, agravando con ello uno de los pilares básicos para el sector como es el de la exportación; en este turbio panorama sale “Frutado Intenso”, escaparate sencillo y cercano que pretende informar a todos nuestros asociados y amigos de las actividades del Consejo Regulador.

Un sector, el olivarero, que curiosamente este año, ha tenido una menor previsión de cosecha de la esperada y un leve aumento del consumo, datos que en principio nos harían soportar de manera menos dura la crisis. A pesar de ello, el hecho es que la crisis mundial, especialmente en su apartado financiero ha repercutido de manera muy notable en nuestro sector, un sector con unos males endémicos y por todos conocidos, excesiva atomización, poco estructurado, poco profesionalizado, etc., y como consecuencia de ello, la virulencia de la crisis ha sido si cabe más brutal con unos precios del aceite fuera de cualquier índice de rentabilidad.

Nuestra comarca ha hecho los deberes y en estos momentos especialmente duros nuestra capacidad de aguante es mayor que otras zonas productoras. Iniciaba esta introducción con esta pequeña reflexión “el que aguanta, el que resiste ganará”, para que hagamos conjuntamente todo el sector una reflexión de por donde nos queremos mover; desde la base hasta el final de la pirámide es necesario que aportemos soluciones a este impas; no obstante no podemos perder esa ventaja competitiva, en el sector y en el mundo se están produciendo diariamente nuevas actuaciones que nos afectan y que nos piden que movemos ficha paralelamente.

En esta revista exponemos interesantes reflexiones de grandes conocedores de nuestro sector como D.Jaime Lamo, D.José Alba, D.Cesar Lumbreras, personas premiadas en el II Encuentro Frutado Intenso, sin olvidarnos del 4º premiado, sin duda, figura clave en nuestra Comarca, el tristemente fallecido José Mª Martos. Nuestra apuesta es conocida por todos Calidad desde el Origen, es nuestro lema, y debemos seguir con esta apuesta reforzándola y apoyándola ante los muchos envites que se nos presentan. En este número tendréis ocasión de leer artículos y ver las actuaciones que venimos desarrollando, pocas para lo que deseáramos. El trabajo principal de una Denominación de Origen es dar a conocer nuestro producto y nuestro territorio al consumidor y en eso estamos, intentando diferenciarnos en esta carrera donde hay muchos competidores y con más recursos. Solo queda agradecer a todos vosotros la confianza en el proyecto y la siempre apertura para recibir cualquier sugerencia opinión, etc. que nos pueda enriquecer a todos.

Sumario



4 MERCADO

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



6 ACTUALIDAD

Todas las actividades llevadas a cabo por la Denominación de Origen Estepa en los últimos meses: catas, charlas,...



26 LORA DE ESTEPA

Resumen de todo lo acontecido durante la celebración y clausura del 50 aniversario de San José de Lora de Estepa.

28 INTERPROFESIONAL

Todo sobre la Interprofesional del Aceite de Oliva: puesta en marcha, funcionamiento, actividades de promoción nacional e internacional...



16 II ENCUESTO FRUTADO INTENSO

La Denominación de Origen Estepa celebró la II Edición del Encuentro Frutado Intenso, donde se entregaron los premios de la entidad a personas reconocidas del sector.

Un campaña convulsa en el sector del aceite de oliva

El descenso continuado de los precios, el almacenamiento privado, la puesta en marcha de la Interprofesional del Aceite de Oliva y otros movimientos importantes han caracterizado un año complejo en el sector



En esta ocasión, la revista Frutado Intenso sale con este número un poco mas tarde de lo habitual. Esto tiene también su ventaja, pues les voy a facilitar datos últimos de producción nacional prácticamente definitivos de la Agencia para el Aceite de Oliva, y estimaciones de cierre según medias hasta la fecha, tras ocho meses de campaña.

La producción de aceite de oliva en España en esta campaña 2008/2009 ha sido de 1.026.300 Tm., frente a la campaña pasada que fue de 1.236.000 Tm., un -17%.

Para definir el balance oleícola de este año en España, sabemos que partíamos de un stock al inicio de campaña de 324.000 Tm., de otro lado la suma de consumos en exportación y mercado nacional conocidas hasta ahora, al 30 de Junio, alcanzan la cifra de 778.000 Tm., con una media mensual de 97.000 Tm./

mes. Las importaciones, salvo alguna novedad poco probable, pues los precios aquí han permanecido muy competitivos, suman 24.000 Tm. Así tenemos:

STOCK INICIAL	324.000 Tm.
PRODUCCIÓN 08/09	1.026.300 Tm.
IMPORTACIONES	24.000 Tm.
DISPONIBILIDADES	1.374.300 Tm.

CONSUMOS	-778.000 Tm. (MEDIA 97.250 Tm./MES)
EXISTENCIAS A 30 DE JUNIO	596.300 Tm.
SALIDAS JULIO A OCTUBRE	-389.000 Tm. (SEGÚN MEDIA Tm./MES)
EXISTENCIAS FINALES	207.300 Tm.

Los precios del aceite de oliva han estado permanentemente bajando desde

Marzo de 2006, con pequeños repuntes coyunturales de enlace de campaña o por otros factores del comercio, como mayor o menor oferta o demanda. Comenzamos esta campaña 2008/2009 con precios según calidades a :

VIRGEN EXTRA	ENTRE 2.400 €/Tm. Y 2.675 €/Tm.
VIRGEN	2.225 €/Tm
LAMPANTES	2.160 €/Tm.

Se han llegado a alcanzar en el mes de Mayo de 2009, el momento de precio más bajo desde la campaña 1999/2000, precios en el mercado en origen más bajos que los de referencia para activar el almacenamiento privado del aceite de oliva según el R(CE) 1234/2007.

PRECIOS DEL POOLRED EL DÍA 6 DE MAYO DE 2.009	
VIRGEN EXTRA	1.753,97 €/Tm.
VIRGEN	1.660,66 €/Tm.
LAMPANTES	1.555,49 €/Tm.

Cuando los precios de referencia de almacenamiento, es decir aquel a partir del cual el Estado o los Estados miembros pueden solicitar a Bruselas la activación de este mecanismo regulador eran:

PRECIOS MÍNIMOS ACTIVACIÓN ALMACENAMIENTO	
VIRGEN EXTRA	1.779,00 €/Tm.
VIRGEN	1.710,00 €/Tm.
LAMPANTES	1.560,65 €/Tm.



Es un sin sentido la caída en barrena de los precios de esta campaña, hasta aquí estamos todos de acuerdo, de cómo hay que solucionarlo no hay unanimidad.

CAMBIO DE TENDENCIA

A partir de estas fechas de Mayo, coincidiendo con la celebración de la Feria Internacional de Expoliva en Jaén, y con el anuncio que el 9 de Junio podría aprobarse por la Comisión en Bruselas las medidas de almacenamiento privado, más los buenos datos de salidas de aceites para consumo y exportación de los últimos meses, según información de la Agencia para el Aceite de Oliva en su reunión en Expoliva, hicieron cambiar la tendencia de los precios en origen, recuperando especialmente el aceite lampante más de 300 €/Tm, pasando a superar los 1.850 €/Tm.

Los precios en origen hoy del aceite de oliva son para calidad lampante 1.850 euros/Tm., calidad virgen fino 1.925 euros/Tm. y para la calidad virgen extra, dependiendo de la variedad y zona de producción entre 2.000 euros/Tm a 2.400 euros/Tm. Es muy probable que finalicemos esta campaña con al menos estos precios, sin descartar algunas subidas dependiendo del resultado de la segunda licitación de almacenamiento y comportamiento de los mercados interior y exportación.

Es un sin sentido la caída en barrena de los precios esta campaña, hasta aquí estamos todos de acuerdo, de como solucionarlo no hay unanimidad.

ALMACENAMIENTO PRIVADO

Los contratos de almacenamiento priva-

do, que de manera muy resumida, suponen inmovilizar temporalmente una cantidad de aceite de oliva a cambio de recibir una ayuda por Tm. y día, para así retirar oferta del mercado y recuperar parte de los precios, se autorizaron por una cantidad de hasta 110.000 Tm. de aceite de oliva de calidad virgen y virgen extra para toda la Unión Europea,

Han sido aceptados por el Comité de Gestión celebrado el pasado 9 de Julio una cantidad total de 4.906 Tm., de un total de 18.189 Tm presentadas en toda Europa, aceptando en el sistema de licitación una ayuda igual o inferior a 1,30 € por Tm. y día.

El pasado 16 de Julio se cerró el plazo de presentación de la segunda licitación, coincidiendo con el cierre de este número de nuestra revista, sin saber entonces el resultado de la misma.

Como era de esperar, con estos precios en origen, las protestas no se han hecho esperar en todo el sector productor Español, celebrándose diferentes manifestaciones y actuaciones denunciando una difícil situación económica para más de un 75% del olivar de nuestro país.

EL PRECIO ADECUADO

¿Cuál es el precio umbral para garantizar una rentabilidad a estos olivares?

Esta es la pregunta del millón de todas las reuniones sectoriales. Y la respuesta no es común. Dependerá de muchos

factores:

- Del perfil y características de la explotación.
- Densidad de plantación y su dimensión.
- Si es de riego o secano.
- De los medios y equipos mecánicos disponibles para las diferentes labores, y la posibilidad de mecanización o no,...
- Y lo más importante, de las ayudas con las que cuente por hectárea.

INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA

En la parte positiva, es el año de puesta en marcha de la interprofesional del aceite de oliva, de la que ya están emitiéndose las primeras campañas de comunicación en televisión y radio.

Hasta el mes de Junio ya ha recaudado 4.150.000 €, y ya dispone de un programa de promoción en el mercado interior de la UE a tres años de más de 16.500.000 €, de los que será cofinanciado por la propia UE en torno a un 40 %, un 13 % por el Estado miembro y un 47% por la interprofesional.

También en estos meses revueltos de campaña no han faltado malas noticias provenientes de la mayor empresa aceitera del mundo, Grupo SOS.

Propietarios de marcas líderes como Carbonell, Koipe, Bertolli, Carapelli, Minerva, y otras más, en Marzo de este año se destapan por auditorías internas problemas económicos que no benefician a nadie en el sector.

Tras la celebración el pasado 29 de Junio de la Junta General de accionistas, y cambio en la Dirección y Presidencia de la compañía, junto con una importante ampliación de capital parece que reconducen su rumbo a la normalidad.

Reconocimientos en los premios Mario Solinas

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa ha sido valorado de nuevo por el Consejo Oleícola Internacional como uno de los mejores del mundo al otorgarle dos reconocimientos dentro de los premios Mario Solinas.

Hay que recordar que los premios Mario Solinas son convocados anualmente por el Consejo Oleícola Internacional, lo que permite calificar a estos reconocimientos como los más importantes en lo que se refiere a calidad de aceites de oliva vírgenes extra.

En esta ocasión se han presentado al certamen 84 aceites, de los que uno era de Egipto, 34 de España, 4 de Francia, 14 de Grecia, 1 de Is-

rael, 4 de Italia, 2 de Marruecos y 25 de Portugal, todos ellos de reconocida calidad.

En la edición de 2009, que se celebró el pasado 30 de junio en la sede del Consejo Oleícola Internacional, las entidades asociadas a Oleoestepa S.C.A. y a la D.O.Estepa reconocidas entre las mejores del mundo por sus aceites de oliva vírgenes extra fueron las siguientes:

1. El tercer Premio a nivel internacional en la categoría de verde intenso ha sido para la S.C.A. Nuestra Señora de la Paz, de Estepa (Sevilla).
2. El diploma de finalista en la categoría de verde intenso ha sido para la cooperativa Olivarera de Pedrera SCA, de Pedrera (Sevilla).



Los aceites de oliva vírgenes extra han sido evaluados por una serie de paneles reconocidos por el COI.

Los galardones otorgados por el Consejo Oleícola Internacional a los aceites de oliva vírgenes extra de la co-

marca de Estepa y Puente Genil suponen un reconocimiento más al excelente trabajo que se está llevando a cabo a favor de la calidad en este territorio. Sin duda, todas las familias olivareras de nuestro territorio deben sentirse tremendamente orgullosas.

Ntra. Sra. de la Fuensanta logra el I Premio en I+D+I

La cooperativa Ntra.Sra. de la Fuensanta de Corcoya, entidad asociada a la Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa, recibió el I Premio I+D+I dentro de los galardones bienales que otorga la Fundación para el fomento y promoción de la aceituna de mesa.

La cooperativa de Corco-

ya, con Gerardo Capitán Narbona y Javier Ramírez Pino como principales investigadores del proyecto, ha logrado la consecución de este premio gracias al proyecto de I+D+I llamado Sistema Aeróbico Flotante. Este nuevo sistema tiene la función de evitar el bollado y lunares arrugados en aceituna cruda

tratada exclusivamente con ácido acético; además, reduce un 90% el consumo de caldo requerido en el fermentador, y como consecuencia casi se elimina el uso de recursos medioambientales como el agua y el ácido acético, algo que contribuye de manera importante al cuidado del medio ambiente.



Oleoestepa se consolida como el mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla

Oleoestepa, con sus cooperativas San José de Lora de Estepa y Agrícola La Roda, ha sido la gran triunfadora de los Premios a los mejores vírgenes extra de Sevilla

Los vírgenes extra de Oleoestepa, amparados por la D.O.Estepa, fueron nombrados de nuevo el pasado 30 de junio “el mejor aceite de Sevilla” tras ganar una nueva edición del Premio de la Diputación Provincial de Sevilla.

Hay que destacar, que tras ganar la XI edición del Premio Diputación de Sevilla al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia, ya son 10 las ediciones en la que los vírgenes extra amparados por la D.O.Estepa se han hecho con el máximo galardón, además de obtener también numerosos segundos premios.

En esta ocasión ha sido la almazara San José de Lora de Estepa, perteneciente al grupo Oleoestepa, la que ha conseguido el Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva

Virgen Extra de la provincia de Sevilla, con lo que ya son cuatro ediciones las ganadas por la cooperativa en la historia de este Premio.

El nombrado “Mejor Aceite de Sevilla” es un Oleoestepa de aceituna hojiblanca, recolectada en el mes de noviembre, cuando el fruto nos da su zumo más preciado. Este virgen extra cuenta con un agradable frutado intenso de aceituna verde y con el esplendor que le dan sus notas aromáticas de hierba, hoja de olivo y almendra verde, todo perfecta-

mente acompañado por un equilibrio armónico de amargo y picante. Sin duda, un virgen extra elaborado para amantes del “oro líquido”.

El accésit lo ha logrado la cooperativa Agrícola La Roda, entidad que también se encuentra amparada por la D.O.Estepa. En este caso, también se trata de un Oleoestepa de la variedad Hojiblanca, de principios de campaña, de notas aromáticas similares al anterior, pero con un agradable toque de dulzor y una menor intensidad de las sensaciones amargo y picante.

Estos galardones han afianzado al aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa como el mejor de Sevilla, además de encontrarse entre los mejores del mundo según la opinión de los mejores catadores.



Premios y Reconocimientos



“Los Jóvenes y el Aceite” recibe el tercer premio AEMO por su difusión de la cultura del olivo

La D.O.Estepa recibió el 15 de mayo en Expoliva el tercer premio AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) por su difusión de la cultura del olivo a través de la obra “Los Jóvenes y el Aceite”.

El jurado de los premios otorgó este galardón al libro “por su carácter vanguardista al presentar platos de la nueva cocina española cuyo principal ingrediente es el aceite de oliva virgen extra y hacerlo desde la innovadora visión de los jóvenes restauradores”.

Además, AEMO distinguió a “Los Jóvenes y el Aceite por la exquisita presentación y estructurado formato del libro que presenta nuevas recetas gastronómicas asociadas a sus autores, potenciando el binomio aceite de oliva virgen extra y gastronomía que tan crucial resulta en estos momentos para potenciar y consolidar el consumo del zumo de aceitunas”.

José María Loring, Presidente de la D.O.Estepa, fue el encargado de recoger el premio en un acto organizado por AEMO en la edición de 2009 de Expoliva, y destacó que “es un honor recibir un premio por los esfuerzos en la promoción de la cultura del olivo” y animó a todos “a seguir dando a conocer las maravillosas cualidades del aceite de oliva virgen extra a través de la gastronomía, la salud y los otros factores estrechamente relacionados con el producto”.

Hay que recordar que “Los Jóvenes y el Aceite” es una obra gastronómica elaborada conjuntamente por la D.O.Estepa y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, y que se trata de un libro compuesto por 30 recetas elaboradas por cocineros andaluces.

Oleoestepa y Puricon estuvieron en Gourmets 2009 de la mano de la D.O.Estepa

La participación de la D.O.Estepa y sus entidades estaba integrada en el proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía”, que agrupó a 9 entidades andaluzas para participar en una de las ferias alimentarias más importantes

La D.O.Estepa y sus marcas amparadas, Oleoestepa y Puricon, estuvieron presentes en el XXIII Salón del Club Gourmets, evento gastronómico de gran relevancia

que se celebró entre los días 30 de marzo y 2 de abril en el IFEMA de Madrid.

La D.O.Estepa acudió al evento de la

mano del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía”, que cumple su segundo año desde su puesta en marcha, y que para Gourmets integró a un total de 9 denominaciones de Andalucía.

Nuestros aceites contaron con un stand propio en el que se ofrecía una degustación de sus diferentes variedades, siendo la hojiblanca y arbequina las más destacadas. Durante el encuentro se mostraron las excelencias con las que cuentan los vírgenes extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, que les han llevado a ser actualmente uno de los aceites más premiados del mundo.

Además, los responsables de la comercialización nacional e internacional de las marcas amparadas por la Denominación de Origen Estepa pudieron atender a sus actuales y potenciales clientes en el stand de la D.O.Estepa, lo que supuso un esfuerzo más por la consolidación de nuestros aceites a nivel mundial.

Sin duda, la participación en Gourmets 2009 fue de gran interés tanto para la D.O.Estepa como para Oleoestepa y Puricon, ya que los mejores productos del mundo se dieron cita en el evento.



Ignacio Lobato, Claudia M. Pharand y Álvaro Olavarria

La D.O.Estepa expone la realidad del sector del aceite de oliva en la Universidad de Córdoba

La D.O.Estepa ofreció el pasado 12 de febrero una conferencia sobre la realidad del sector del aceite de oliva en el Máster de Industria Agroalimentaria que organiza la Universidad de Córdoba.

Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador, fue el encargado de exponer a los alumnos la compleja realidad del sector, haciendo hincapié en la necesidad de una completa modernización y de-

sarrollo de la comercialización de las empresas que forman la industria agroalimentaria andaluza.

La D.O.Estepa, que se consolida como una de las entidades de referencia en el sector, apuesta por un incremento de las acciones promocionales, estrategia a la que aludió Moisés Caballero en su intervención “es necesario realizar un mayor esfuerzo en la promoción del aceite de oliva virgen extra”.





decis[®]
EXPERT

el insecticida del **olivo**

eficacia completa para
el control de

- Prays
- Glifodes
- Mosca del olivo



AGROQUIMAR S.L.

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



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es



La D.O.Estepa puso el sabor en el programa “Julia en la Onda” desde El Rocío

La Denominación de Origen Estepa y sus aceites de oliva vírgenes extra dieron sabor a los programas que emitió Onda Cero desde El Rocío, gracias al proyecto de colaboración “De Menú Denominaciones de Andalucía”.

Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, fue el encargado los días 28 y 30 mayo de representar a la entidad en los programas “Julia en la Onda”, “Gente Viajera” y en una tertulia que lleva a cabo la emisora a nivel andaluz.

La primera de las intervenciones de Moisés Caballero (ver imagen) tuvo lugar en el programa “Julia en la Onda”, presentado por Julia Otero, donde pudo hablar de las excelencias del aceite de oliva virgen extra de la comarca de Estepa y Puente Genil, del club de amigos de la D.O.Estepa y las actividades de la Escuela del Aceite.

Nuestros aceites en Expoliva 2009

Del 13 al 16 de mayo los vírgenes extra de la Denominación de Origen Estepa estuvieron presentes en EXPOLIVA 2009.

Tanto la marca Oleoestepa como Puricon fueron escogidas entre todos los aceites del mundo para formar parte de la exposición de aceite de oliva virgen extra que tiene lugar durante el evento. Durante los días que se celebró Expoliva, todos los visitantes pudieron degustar nuestros aceites.



Apoyo al día de la mujer

El 28 de mayo la D.O.Estepa quiso mostrar su apoyo al Día Internacional de Acción por la salud de las mujeres exponiendo las cualidades saludables del virgen extra a todas las asistentes que participaron en la cata organizada por el Ayto. de la Roda de Andalucía dentro del programa del Día Internacional de Acción por la salud de las mujeres.

Durante la celebración de la cata, los responsables de la D.O.Estepa explicaron la necesidad de incluir al aceite de oliva virgen extra dentro de una dieta saludable, ya que el mantenimiento de buenos hábitos de alimentación y el consumo de la “grasa más saludable” son la mejor prevención para muchas enfermedades.

Concurso “recetas de arroz”

La D.O.Estepa patrocinó el VII Concurso de recetas caseras de arroz de la provincia de Sevilla, que se celebró en mayo en el recinto ferial de Aznalcázar. Nuestros aceites de oliva vírgenes extra fueron protagonistas de un concurso que reunió a multitud de personas que pusieron en práctica su sabiduría culinaria con recetas de arroz.



La Escuela del Aceite llevó la cultura del virgen extra por los Centros Cívicos de Sevilla



La “ruta de los Centros Cívicos” fue posible gracias a un acuerdo con el Ayuntamiento de Sevilla

Gracias a un acuerdo de colaboración entre la Denominación de Origen Estepa y la Delegación de Consumo del Ayuntamiento de Sevilla ha sido posible poner en marcha un proyecto para extender la cultura del aceite de oliva virgen extra por todos los Centros Cívicos de Sevilla.

Desde finales de 2008 y durante 2009 los responsables de la D.O.Estepa han estado en más de 15 Centros

Cívicos y Deportivos, donde los asistentes han mostrado un enorme interés por conocer cuáles son las claves para distinguir un buen aceite de oliva virgen extra de otros aceites.

Durante las charlas se ha podido detectar el gran desconocimiento que existe todavía acerca del “zumo de aceitunas” y la gran confusión que tiene el consumidor a la hora de la compra. Con estas charlas la D.O.Estepa pretende aportar criterios al consumidor que le hagan ver más allá del precio del producto.

El Centro Deportivo “Mar de Plata” fue uno de los centros con mayor asistencia

José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la D.O.Estepa, fue el encargado de dar a conocer a los asistentes todo lo relacionado con nuestros aceites, como el moderno proceso de producción empleado en este territorio, el sistema de producción integrada,

que garantiza la trazabilidad y seguridad alimentaria para el consumidor.

Además, José Carlos Sánchez expuso a los presentes las diferencias entre un virgen extra y otros aceites para ofrecer criterios que ayuden a la hora de la compra.



Nuestro virgen extra en Escuelas de Hostelería de Madrid

Los días 4,5 y 6 de marzo la Escuela del Aceite de la D.O.Estepa se desplazó hasta Madrid para llevar la cultura de nuestros vírgenes extra a las Escuelas de Hostelería de Alcalá de Henares y “Simone Ortega” de Móstoles. José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la D.O.Estepa, estuvo en ambos centros para explicar a los alumnos los modernos procesos de producción implantados de la Comarca de Estepa y Puente Genil y enseñar a valorar un gran virgen extra.



La D.O.Estepa se convierte en el referente de aceite de oliva virgen extra para CIOMIJAS

El pasado 20 de febrero la D.O.Estepa visitó el Centro de Formación CIOMIJAS, un lugar de referencia de la enseñanza gastronómica, donde mantuvo un encuentro con varios grupos de estudiantes.

Durante estas jornadas, Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, explicó a los alumnos el actual proceso de producción que se lleva a cabo en el territorio amparado por la entidad. Además, se llevó a

cabo una cata de las diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra amparadas por la D.O.Estepa y se expusieron las cualidades organolépticas del producto.

Ya son varios años de colaboración entre la D.O.Estepa y CIOMIJAS, ya que nuestros aceites se han convertido en la referencia para todos los alumnos que estudian en el considerado uno de los más modernos centros de enseñanza.



La Escuela de Hostelería de Jerez se deleitó con el sabor de nuestros aceites

Los alumnos de las diferentes especialidades que se imparten en la Escuela de Hostelería de Jerez participaron los días 25 y 26 de febrero en unas catas de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen y pudieron conocer de primera mano todo lo relacionado con este exquisito producto. En la cata los asistentes degustaron los vírgenes extra de la marca Oleoestepa, de las variedades Arbequino y Hojiblanco, además de un coupage formado por ambas, llamado Selección.

Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, fue el encargado de dirigir las catas en un centro que, según sus palabras “se encuentra a la vanguardia del sector” y, por ello, la entidad colabora anualmente con la que es actualmente una de las mejores Escuelas de Hostelería de España.

Cata en Los Palacios y El Viso del Alcor

Este año se han multiplicado de forma notable las peticiones para disfrutar de las actividades de la Escuela del Aceite y, entre ellas, estuvieron la de un centro de formación de Dietética y Nutrición en Los Palacios y la del Ayuntamiento del Viso del Alcor en el mes de abril.

Los responsables de la Denominación de Origen Estepa se desplazaron a ambas localidades sevillanas para explicar las diferencias entre un aceite de oliva virgen extra y otros tipos de aceite.

En el Centro de Nutrición y Dietética de Los Palacios los responsables de la D.O.Estepa hicieron además hincapié en las propiedades nutricionales con las que cuenta un aceite de oliva virgen extra, que ha llevado a denominar a este aceite como “la grasa más saludable”. En ambos encuentros se degustaron nuestros vírgenes extra.

Agrícola J. Quirós

Talleres y Comercial

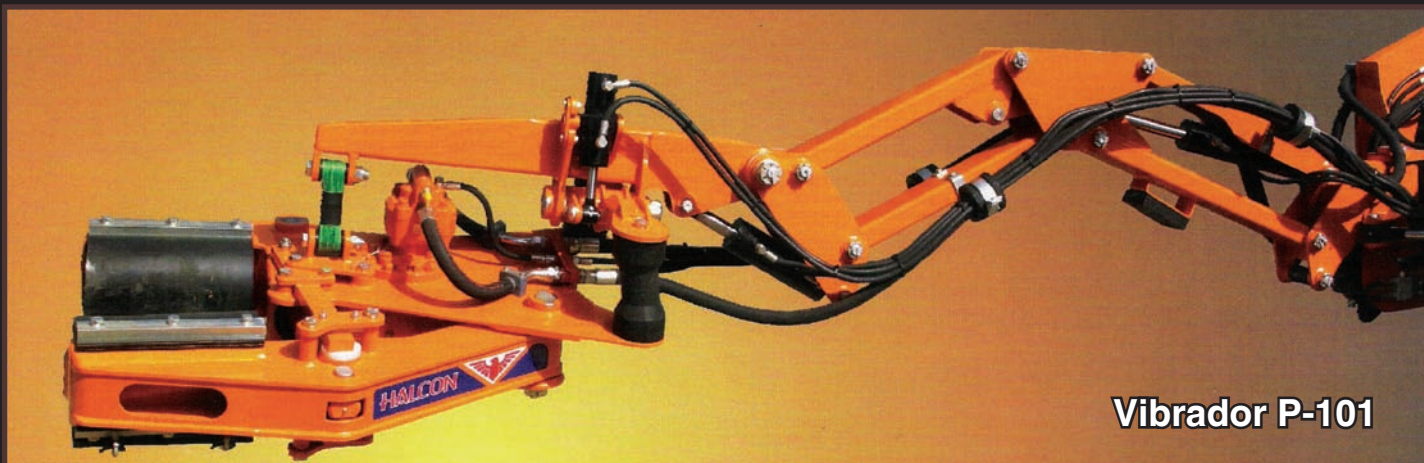
Pol. Ind. Sierra Sur c/Ajonjoli, 28 Estepa (Sevilla) / 955 912 886 - 666 970 516



www.talleresjquiros.com

VIBRADOR INTEGRAL M204

con vibración orbital bidireccional



Vibrador P-101



Vibrador P-101

La Pinza M101 consume una potencia entre 80 y 90 CV, su transmisión de potencia es directa. El apriete de la pinza sobre el tronco es dinámico durante la vibración, lo que nos permite no descortezarlos. Su parada de vibración es instantánea y la recomendamos para troncos de olivos entre 10 y 30 cm. de diámetro.



Peine eléctrico para la recolección de olivas. Batería de litio con 8 horas de duración. Peso reducido

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla elige un año más nuestro territorio

Varios grupos de alumnos de diferente procedencia ya nos han visitado durante el año 2009

Desde que hace dos años la Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa alcanzaron un acuerdo de colaboración con la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y la Taberna del Alabardero, nuestros aceites han servido de referencia a todos los estudiantes del centro para conocer la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Este mismo año han sido numerosos los grupos que han visitado las instalaciones de la Denominación de

Origen Estepa y sus entidades asociadas, principalmente Oleoestepa, donde los alumnos pueden conocer de primera mano un Laboratorio y Panel de Cata oficiales reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional, máximo organismo del sector oleícola.

Hay que destacar al grupo de alumnos mejicanos que nos visitaron, y que se encontraban en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla cursando estudios gastronómicos. Estos alumnos mostraron un especial interés por la forma de trabajar de la D.O.Estepa y quedaron sorprendidos por la gran calidad de los aceites.



Cajón Recolector de Aceitunas



RAPIDEZ



RENDIMIENTO



RENTABILIDAD



Homologado por la Unión Europea

Agrícola J. Quirós Talleres y Comercial

Pol.Ind.Sierra Sur c/Ajonjoli,28 Estepa (Sevilla) / 955 912 886 - 666 970 516

www.talleresjquiros.com

Fiesta de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra

La II Edición del Encuentro Frutado Intenso se celebró en la localidad de Lora de Estepa y se inició con un cariñoso recordatorio a la memoria de Javier López de la Puerta, impulsor del asociacionismo agrario a nivel nacional

La Denominación de Origen Estepa celebró el 22 de mayo el II Encuentro Frutado Intenso, evento bianual creado para homenajear a los más de 4500 agricultores asociados a la entidad y reconocer a importantes personalidades que, cada uno desde su ámbito de actuación, han contribuido y siguen contribuyendo de manera notable al desarrollo y promoción del olivar y el aceite de oliva virgen extra.

DESAYUNO MOLINERO

Antes del comienzo del II Encuentro Frutado Intenso, la Denominación de Origen Estepa celebró un desayuno molinero protagonizado por aceites oliva vírgenes extra premiados nacional e internacionalmente de las variedades Hojiblanco y Arbequino.

Al finalizar el desayuno molinero, los asistentes se dirigieron al salón de actos de la cooperativa San José de Lora de Estepa, entidad asociada a la D.O.Estepa y una de las entidades productoras de aceite de oliva virgen extra más modernas del mundo.

PRESENTACIÓN DEL ACTO

En la inauguración del evento, José María Loring Lasarte, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, que analizó la labor de la D.O.Estepa y la situación actual que vive el sector en el siguiente discurso:

“Han transcurrido ya casi 5 años desde el reconocimiento oficial de nuestra institución, por la Junta de Andalucía y el entonces Ministerio de Agricultura. En estos años han sido 2



La celebración del II Encuentro Frutado Intenso contó con una mesa presidencial compuesta por (de izquierda a derecha) Ricardo Serra, Presidente de Asaja-Sevilla, Jaime Lamo de Espinosa, Ex Ministro de Agricultura y Pesca, Francisco Gallardo, Delegado Provincial de Agricultura y

Pesca de la Junta de Andalucía, Salvador Guerrero, Alcalde del Ayuntamiento de Lora de Estepa, Eduardo Pérez, Presidente de San José de Lora de Estepa S.C.A. y José María Loring Lasarte, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.

las actividades fundamentales en las que hemos trabajado principalmente:

- Por un lado garantizar y reforzar el control de los Aceites de Oliva Virgen Extra amparados por este Consejo ante las distintas administraciones y especialmente ante los consumidores.

- Por otro, promocionar y dar a conocer a los consumidores la calidad de estos Aceites de Oliva Virgen Extra que se producen en nuestro territorio.

No voy a hacer una memoria de las numerosas acciones que a lo largo de estos años se han realizado o se están desarrollando que son muchas. Sólo destacar la importancia que le estamos dando a la Escuela del Aceite, ya que entendemos que es fundamental explicar a los consumidores, empezando por el territorio, las características y diferen-

cias de nuestros aceites.

Unos aceites reconocidos y garantizados por una multitud de premios que avalan la calidad de un producto y la labor de unos agricultores.

Igualmente estamos trabajando con otras Denominaciones de Origen: Jabugo, Condado de Huelva, Espárragos de Huétor-Tájar, Melva y Caballa de Andalucía y Chirimoya de Granada en un proyecto conjunto en el que hacemos acciones de promoción de nuestros productos.

Pensamos que los Aceites de Oliva Extra, igual que otros productos de calidad, van a tener una mayor acogida en el futuro entre los consumidores bajo el amparo de más productos alimenticios también con el label de calidad de una Denominación de Origen.

OBJETIVO DEL II ENCUENTRO

Quiero explicar también qué pretendemos con el II Encuentro Frutado Intenso. Cada 2 años celebramos una jornada en la que buscamos varios objetivos:

En primer lugar **premiar y reconocer el trabajo bien hecho de aquellas personas o instituciones que han desarrollado una labor importante para el sector agrario y del olivar y que ha redundado en nuestro territorio.**

En segundo lugar **pretendemos que sea un momento de reflexión y diálogo de los agricultores sobre el olivar y el aceite de oliva**, así como de las instituciones almazaras y cooperativas que formamos parte de la D.O.Estepa.

Necesitamos reflexionar en estos momentos en los que de nuevo nos encontramos con una crisis profunda ya que la mayoría de las explotaciones no cubren con los precios de mercado los gastos de cultivo. En este contexto de dificultad debemos pensar qué nuevos objetivos nos debemos marcar, qué vamos a hacer en el futuro y qué instrumentos vamos a utilizar para conseguirlos.

DECISIONES IMPORTANTES

Muchas de las personas que están aquí en el pasado reciente han tomado decisiones importantes en situaciones difíciles, fruto de las cuales hoy podemos estar aquí:

- Así, hace 50 años se constituyó la Cooperativa San José de Lora de Estepa y los olivareros de esta localidad dieron una respuesta a la situación difícil que vivían para la transformación industrial de sus aceitunas.

- A finales de los años 60 y durante los años 70 en España se arrancaron más de 300.000 ha. de olivar y la respuesta fue, por parte del Ministerio de Agricultura, el establecimiento de los Planes de Reconversión del Olivar, que permitieron el desarrollo de una nueva olivicultura, con la implantación de modernas técnicas



Eduardo Pérez, Presidente de Oleoestepa, y José Mª Loring, Presidente de la D.O.Estepa durante la intervención de éste último en el II Encuentro Frutado Intenso

“Pensamos que los Aceites de Oliva Extra, igual que otros productos de calidad, van a tener una mayor acogida en el futuro entre los consumidores bajo el amparo de más productos alimenticios también con el label de calidad de una Denominación de Origen.”

cas de cultivo, que mejoraron la productividad del olivar.

- La entrada de España en la UE exigió, por parte de todos, un esfuerzo enorme. En el Ministerio de Agricultura, estudiando la normativa de todos los sectores para adaptar nuestra normativa a la del Mercado Común. Otras instituciones del estado, como la investigación en el instituto de la grasa; los olivareros y almazaras supieron aprovechar las oportunidades que nos ofrecían los nuevos instrumentos de mercado de la OCM.

- Igualmente hace 23 años se constituyó Oleoestepa para comercializar en común los aceites de oliva de la comarca y aprovechar todas las oportunidades que ofrecía la magnífica organización común de mercado que existía en el antiguo Mercado Común Europeo.

No cabe duda que a finales de los años 70 y comienzos de los 80 se sentaron las bases de la expansión del olivar de los últimos 20 años, cuando se han plantado 500.000 ha. de olivar y se ha duplicado la producción de aceite de oliva, que ha estado basada:

. En la nueva olivicultura que se extendió y difundió en aquellos años, con los planes de reconversión del olivar.

. En la modernización de las almazaras

con los planes de mejora de la calidad.

- En la nueva regulación de la OC de Mercado del Olivar, con algunos instrumentos que empezaron a implantarse como las Agrupaciones de Productores Agrarios.

UN PRESENTE DIFÍCIL

Hoy, sin embargo, nos encontramos de nuevo, con un panorama difícil y con dos hechos que van a condicionar el futuro del olivar:

- No tenemos regulación de los mercados agrarios.

- Vivimos en un mundo globalizado con unos costes de producción más altos.

El sector del olivar, ante la crisis que vive, de nuevo se está planteando ¿qué acciones puede hacer para hacer frente a la fuerte caída del 30% de los precios de mercado del aceite? Frente a los pocos compradores que existen; ¿cómo podemos concentrar más la oferta? Qué hacemos ante la gran distribución que cada vez vende más marca blanca. Por qué no se ponen en marcha los contratos de almacenamientos privados que son los únicos instrumentos de mercado que quedan. Por qué los consumidores, en su gran mayoría no entienden los distintos tipos de aceites de oliva que

II Encuentro Frutado Intenso

existen en el mercado: un oliva, un aceite de oliva virgen o un aceite de oliva virgen extra.

En cualquier caso pensamos que las dificultades que hoy tenemos no son superiores a las que con anterioridad hemos sabido encontrar respuesta.”

José María Loring, tras su discurso de inauguración, dio paso a **D.Jaime Lamo de Espinosa, Ministro de Agricultura en el gobierno de Adolfo Suárez, que bajo el título “El Olivar, una apuesta de siempre” ofreció una conferencia magistral.**

EL OLIVAR, UNA APUESTA DE SIEMPRE

“Mi primer recuerdo de esta comarca y en particular de la ciudad de Estepa no está unido a los aceites ni a sus moradores. Lo está iy mucho! A los polvorones. Yo era un niño largo y muy delgado pero con buen diente. Y para mí la Navidad eran los polvorones de Estepa. Forman parte de la Navidad desde mi niñez. Y desde que mis hijas están casadas cada noche de Navidad y de Fin de año ellas se encargan de traerme polvorones, alfajores de almendra, de avellana, roscos al vino, todo... Sin ello para mí esas noches quedarían vacías de algo singular, un bocato di cardinale, algo de lo que



Jaime Lamo durante la conferencia

“Mi vida está unida a la otra gran riqueza de Estepa, sus olivares y sus aceites, aunque he sido siempre agricultor pero nunca olivarero”.

deben estar muy orgullosos. Tanto como de su aceite.

Pero como buen niño de la postguerra mi infancia estuvo llena de pan con aceite y sal que era como los niños nos criábamos en aquella época. Y no salíamos mal del todo... Ya se vieron entonces las virtudes alimentarias y curativas del aceite de oliva.

Hoy, estoy aquí, con ustedes, para recibir un premio a la Trayectoria Profesional lo que hago honrado y con sumo agradecimiento. Pero si cuando era niño Estepa estaba –para mí– unida a los polvorones, la vida me hizo descubrir que, para mí, tenía otros y muy importantes significados: mis amigos estepeños y el los olivares y aceites de Estepa.

MIS AMIGOS DE ESTEPA

Déjenme que comience evocando a algunos amigos de aquí, cuatro que curiosamente y sin yo saberlo hasta hace poco me unen a esta comarca. Los mencionaré según los he ido conociendo cronológicamente.

En primer lugar a Rafael Alcaraz, Marqués de Cerverales. Hace muchos años yo fui profesor suyo antes de su ingreso en la Escuela de Ingenieros Agrónomos y más tarde en ella. Fue siempre un buen alumno y ya se veía entonces que era una muy buena persona y todo un caballero. Nos vemos poco en Madrid pero cuando lo hacemos es con enorme afecto. Su pasión estepeña la conozco desde hace poco pero vive Dios que me ha impresionado.

En segundo cito a Rafael Escuredo. La vida hizo que siendo él primer Presidente de la Junta de Andalucía y yo Ministro de Agricultura nuestros pasos se cruzaran en el año 1980 cuando Andalucía sufría un paro angustioso que él quiso resolver con la exigencia de mayores fondos para el empleo comunitario y con un Plan de Urgencia para Andalucía, el PUA. Nos entendimos desde el principio, viajó él a Madrid, lo hice yo a Sevilla, hablamos muchas horas y en otoño de ese año firmamos acuerdos que fueron

vitales para Andalucía.

El llegó a decir que yo era el Ministro que mejor entendía a Andalucía y ello pese a que dije, lo que entonces parecía una herejía, que no creía en la reforma agraria y que los parados del campo tenían que absorberlos la industria y los servicios porque la agricultura no era capaz. Luego hemos coincidido más veces en Madrid. Pero siempre he recordado cómo dos personas de la UCD y del PSOE fuimos capaces de abordar un grave problema y darle solución. Su talante abierto y su inteligencia constructiva hicieron mucho para ese logro.

Y finalmente mencionaré a Borja, Marqués de Estepa. A Borja Estepa, a quién desde hace unos 15 años me une una estrecha amistad a través de la cuál sé de su pasión por esta tierra aunque no haya sido él quién recibiera las tierras estepeñas de su familia. Pese a ello la tradición familiar de su título le mantiene estrechamente vinculado en afectos a toda la comarca. Me consta.

OLIVARES Y ACEITES

Pero mi vida está unida profesionalmente a la otra gran riqueza de Estepa, sus olivares y sus aceites, aunque he sido siempre agricultor, pero nunca olivarero. Pero allí, en mi tierra valenciana, donde el naranjo, la viña o el almendro son dominantes el olivo es un árbol que goza de protección y alto aprecio. Quizás por su escasez y su rareza en el campo, salvo en el interior.

Me educué con un padre que en los períodos del año que pasábamos en Requena admiraba los olivos, los reverenciaba. Y por ello estos últimos años cada vez que alguien arrancaba un olivar me apresuraba a comprarle sus centenarios árboles para transplantarlos a las parcelas de mi propiedad donde podían prosperar mejor.

ACEITE DE OLIVA, EL MÁS SALUDABLE

Cuando, siendo yo ministro, mi padre sufrió un durísimo infarto del que salió

fisicamente disminuido, **los médicos le recomendaron consumir aceite de germen de maíz y evitar el de oliva o girasol. Yo me indigné.** No comprendía aquella recomendación médica. Investiagué y descubrí que era muy frecuente.

Y en vista de ello pedí a la Fundación Española de la Nutrición que abordara de urgencia un estudio sobre la cuestión. Al cabo de unos meses vio la luz un contundente informe donde se afirmaba todo lo contrario. Aquel informe y su difusión entre la clase médica contribuyó, no poco, mucho, a propagar las virtudes nutricionales y sanitarias de nuestra grasa noble, de sus polifenoles, de sus cualidades frente a los arterotras, y sus propiedades antiinflamatorias, antitrombóticas y antitensión arterial.

Quizás mi reacción se vio potenciada, empujada, porque en aquellos años de la Transición el olivar era una especie amenazada; había que defenderlo. Veníamos de una política donde coexistían tres grasas: soja, girasol y oliva. Pero la primera se producía para disponer de harina proteica para la ganadería y su subproducto, que era el aceite, estaba contingentado en el mercado interior.

Así, si la cifra libre para el mercado era alta, dado que su precio era muy bajo, éste desplazaba al girasol y éste, a su vez, al de oliva. De tal modo que indirectamente la defensa y empuje a la ganadería era pagado por los olivares. Y eso había ocurrido poco antes por causa de una corta cosecha de aceite de oliva que motivó que el último gobierno de Franco abriera el contingente de aceite de soja.

MI PRIORIDAD ABSOLUTA

Cuando llegué al Ministerio, todavía no estábamos en la CEE, decidí hacer del olivar una prioridad absoluta.

Defendí el aceite a muerte y eran tiempos que precisaban su defensa. Habían comenzado arranques que arrasaban viejas zonas olivares y se llevaban por delante miles de árboles centenarios.

¿Causa? Las subidas de precios en los finales de los 60 que arrastraron al consumo al girasol y a la soja. Había que frenar aquello. ¿Qué hicimos?

o En las negociaciones de precios, los precios de garantía- entonces los había- los subimos desde 96 ptas/kg a 157 ptas/kg en 5 campañas. Es decir pasamos de 0,58 euros a casi 1 euro. De haber seguido esa tendencia hoy el precio del aceite sería muy superior al existente.

o Elaboramos un Plan de Grasas y un Plan de Reconversión del Olivar, para reducir la horquilla de precios que en aquel momento favorecían los consumos de girasol y soja, y así reducimos los contingentes de soja (pasó de exportarse 0,5 millones de t a 2 Mt), se aumentó la publicidad del aceite de oliva, y construimos un sistema de regulación más adecuado a los principios de la CEE, donde ya se apuntaba la ayuda directa.

o Creamos por vez primera DO's de aceite de oliva. Comenzamos por Baena a la que siguió Campo Borja, Siurana, Sierra de Segura y en productos no aceite Jamón de Teruel, Arroz de Calasparra, y varios quesos. Años más tarde llegaría Estepa, pero esa no fue mi obra. Lo siento....

o Creamos el Patrimonio Comunal Olivarero como corporación de derecho público al disolver la vieja organización sindical. Hoy es la Fundación. (RD 3183/79 de 21 de diciembre).

o Hicimos la Ley de Seguros agrarios que abrió años más tarde el seguro al olivar.

o Y comenzamos las negociaciones con la CEE que finalizó el Gobierno de Felipe González. Para poder acceder a la CEE confortablemente elaboramos el llamado "Programa de Cambio" que fue presentando ante el Congreso el 6 de junio de 1979.

Releyendo estos días los recortes de

prensa y mis notas de entonces puedo asegurar que la imagen del sector se cambió y **ya desde entonces nunca nadie ha sido capaz de torcer esa imagen de calidad, nutrición y salud de la que hoy goza el aceite de oliva.** Y dentro de él los maravillosos extra virgen de esta DO, calidad y prestigio que a ustedes les llega por haber sabido acumular un saber histórico, un conocimiento ancestral que han ido enriqueciendo y potenciando siglo a siglo.

HEREDEROS DE RIQUEZA OLIVARERA

Porque son ustedes herederos de una riqueza olivarera que les llega desde los íberos y los romanos.

Desde el año 2004 además poseen una DO creada para apoyar sus excelentes aceites de oliva virgen extra y que agrupa 40.000 has (la mitad del olivar de Sevilla), 13 municipios, 5,5 millones de olivos, producen 25.000 t/año de aceite extra sometidos a los mejores y más exigentes controles de calidad. Elaboran, sin duda, los mejores extras de oliva que hoy pueden encontrarse en el mundo. Ya lo dice su escudo "¿Qué más que Estepa?" Obviamente, nada.

Tales éxitos los deben a un Presidente, Pepe Humanes, también Ingeniero agrónomo, a quien quiero hoy rendir palabras de homenaje y aprecio personal desde aquí. Su obra es ejemplo de su trabajo y del de los que le acompañaron en aquella acertada aventura. Enhorabuena a todos, Pepe.

Y para consolidar y reforzar este milagro crearon Oleoestepa, como cooperativa de 2º grado, que agrupa a 16 almazaras. ¡Bien hecho! Y lanzan sus campañas desde el lema "El aceite de oliva virgen extra fuente de salud". No puedo estar más de acuerdo. Mi padre, desde el cielo, lo hubiera aplaudido.

Además, han estado siempre en la punta de lanza del sector.

He leído en el libro de Moisés Caballero- excelente libro que he devorado- la

II Encuentro Frutado Intenso

frase “La comarca de Estepa todo se lo debe al olivo”. Y he visto que es así desde el inicio de los tiempos, con íberos, romanos, árabes... de los que heredan alcazaba, mezquita, castillo, palacios, ...y saber hacer, saber hacer bien el aceite de oliva. Por eso me ha llamado particularmente la atención que sus Ordenanzas Municipales de 1677 aborden en 24 artículos la organización de la villa, sus hectáreas y sus molinos.

COFRADÍA DE LOS ACEITES DE ESTEPA

Me ha parecido lógico. Vengo de un municipio de Valencia llamado Requena en donde una Ordenanza municipal de dicha fecha organiza el vino y dado que se trataba de una vieja fortaleza, donde las bodegas estaban todas bajo tierra, ordena que los carros no pasen por la villa en ciertas épocas para que las vibraciones de las herraduras y las llantas no produzcan polvo que altere las virtudes del buen vino. Y crea un cuerpo, el de Guardianes de la Viña, que hemos recreado hace pocos años en forma de Cofradía del Vino, para potenciar el marketing y la presencia comercial de aquellos vinos. **Tal vez ustedes pudieran hacer algo semejante con una Cofradía de los aceites del Marquesado de Estepa...**

Tienen ustedes la suerte de que los diferentes Marquesados, los grandes señores de la ciudad y su comarca, los de Estepa y Cerverales, hayan sido siempre familias y personas vinculadas a Estepa y con un especial cariño por sus usos y sus tradiciones.

Que en 1747 se vendiera el aceite de esta tierra como procedente del Marquesado de Estepa no solo habla bien del aceite sino del marquesado. Y cuando llega la etapa de Carlos III sobre el que tengo escrito que es el primer monarca bajo cuyo reinado se organiza una auténtica política agraria como hoy la conocemos, aquí, la casa de Cerverales y en concreto su tercer Marqués, se preocupa del olivar, de las técnicas de molinería, y a través de la Sociedad Económica de Amigos del País de Osuna promueve y del análisis que hace en sus libros de data hoy conservados

en el imponente archivo que sugiero se abra a las diferentes universidades para el estudio de las aportaciones económicas de la época. No me extraña que el actual, mi amigo Rafael, conserve con tanto amor tales libros y archivos pues su amor a Estepa y a los libros, legajos y papeles antiguos es bien conocido.

Al profesor Gonzalo Anes, Presidente de la Academia de la Historia o al profesor Juan Velarde, Vicepresidente de la de Morales y Políticas o a la profesora Josefina Cruz, de la Universidad de Sevilla, seguro que les encantaría. Y a los doctores agrónomos estudiar a través de tales libros las labores de riego, poda, arada, roza, desvareto, etc. que se hacían, sus épocas, sus jornales, sus costes, etc.

Otra edad de oro espera al olivo más allá de los años que van desde 1913 a 1930. **Me refiero a los años que tras la política de Loyola de Palacio el olivar encuentra una importante subvención de la UE que sólo a ella, a su tesón y a su compromiso con este sector es debido. Estepa y todo el olivar de España deben un homenaje a esta gran Ministra.**

LA CRISIS QUE VIVIMOS

Y diré algo sobre la situación presente. Y si me adentro en el olivar es porque hoy, es otro sector donde comienza a apuntar una crisis que puede, pero no debería, agudizarse.

Hablamos de un sector, el oliva español, que es el primer productor mundial, con una aportación a la PFA de casi el 5% y a la PFA Vegetal de casi el 8% y que pese a una mala coyuntura está experimentando una evolución tendencial positiva, con sus 2,5 millones de has., de nuestra geografía muy altamente concentradas en Andalucía.

Su producción final en 2008 (1.968 millones de euros) ha sido igual, a precios básicos, a la del año 2001 pero muy inferior a la de los años 2002 a 2005. Pero no nos engañemos en € constantes, que es lo que de verdad marca tendencia, ha subido un 40% desde el año 1990. Hay pocos sectores con esta evolución

Es cierto que las superficies de olivar no han parado de crecer en los últimos años: desde unos 2 M has en los años 80 hasta los 2,5 M has actuales. Y además las superficies regadas han seguido la misma senda: tenemos ya un 25% en regadío, y en Andalucía un 33%. El consumo interior está situado en unas 550.000 t (la mitad de una cosecha normal... ,de las de hoy, pues hace 20 años una cosecha normal eran 300.000 t, lo que indica los altos niveles de tecnología que este sector ha sido capaz de aplicar). Pero ahora las variaciones en los hábitos de compra producen efectos muy perceptibles. La actual lucha de los consumidores por los productos del lineal con precios más bajos es una mala noticia para la grasa noble que representa las posiciones de precios más elevadas.

Pero también aquí se observa que las caídas de precios en origen registradas en las campañas 2005/06 y 2006/07 apenas si tuvieron repercusión en los precios al consumo, no se trasladaron.

Y en cuanto a la exportación – la otra mitad de la producción– se mantuvo en cifras que se mueven entre las 550/600.000 t en los últimos años, de las cuales un 78% (aproximadamente) con destino a la UE.

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS

Pero a lo largo de esta campaña los precios han ido más allá de lo esperado. Frente a un precio medio de la campaña 2004/05 de 2.749 €/t, o el máximo de la 2005/06 de 3.360 €/t en la 2008/09 nos movemos en los 1.908 €/t. Una cifra que es sólo el 69% de la media de las últimas cuatro campañas y casi la mitad del precio de la campaña 2005/06 (la más corta en producción, sólo 827 Mt).

¿Qué presiona, pues, a la baja? A mi juicio varias concausas:

1) Que desde 1990 a hoy la superficie consagrada al olivar para almazara ha crecido un 20%, los rendimientos un 41% (más tecnologías y regadíos) y las producción un 67% (MARM.2007).

II Encuentro Frutado Intenso

No es extraño que en años climáticamente normales, los precios, dada su elasticidad, se reduzcan más que proporcionalmente.

2) Que la campaña empezó con un stock (almazaras y Patrimonio) de 228.000 t, casi el doble del de los últimos cuatro años (Agencia para el aceite de oliva).

3) Que la cadena de valor no traslada al consumo las bajadas de precios en origen y por tanto impide la reacción positiva del consumidor ante tales precios bajos. Por eso no es de extrañar que los oleicultores (OPAS, cooperativas, almazaras, etc.) hayan instado a la Comisión Europea que active el mecanismo de almacenamiento privado de aceite de oliva.

Pero por si eso fuera poco, por encima de las cuestiones sectoriales, sobrevuela una cuestión no menor. Es la diferencia entre los precios percibidos y pagados en el campo, no sólo en el olivar, sino en el conjunto. Porque esa relación es clave para comprender las rentas agrarias y el estado anímico de sus protagonistas. El año 2007 los precios percibidos crecieron un 6% pero los pagados lo hicieron un 8%.

Y en el año 2008 cada trimestre ha sido peor que el anterior. En el 1T, las tasas de variación anual fueron, respectivamente (precios percibidos y precios pagados) 9,7% y 20,5% , en el 2T crecieron 10,8% y 24,2%, en el 3T fueron 5,6% y 21,2% y, finalmente, en el 4T los valores fueron -9,7% y 5,7% (Síntesis Indicadores Económicos e INE). Es decir la relación de intercambio está siendo muy negativa para el campo, para todo el campo en general, trimestre a trimestre. De ahí el malestar existente, del que el caso de olivar no es más que un síntoma

A ello hay que añadir que la crisis económica que estamos viviendo ha empujado a la distribución a presionar sobre los precios de sus proveedores. Y dado que éstos son muchos y de menor entidad económica la presión se va trasladando hacia las 1700 almazaras existentes y por su conducto a los precios del

aceite que pueden cobrar los olivareros. 5 empresas suponen el 60% de las compras de aceite. Y aquí como en los cítricos o el vino ya han llegado las compras sin precio, a resultas, lo que hunde más el precio del mercado pues salen las existencias pero tales operaciones no se materializan en un precio acorde con la demanda y la oferta.

LA CIENCIA DE LA ECONOMÍA DIRÍA

¿Qué hacer? No soy quien para dar consejos ni ofrecer soluciones. Pero la ciencia económica diría algunas cosas:

1ª) Que la administración debe con urgencia autorizar el almacenamiento privado de aceite pues ya se da la perturbación grave que exige el reglamento. Ya lo ha solicitado a Bruselas, pero el permiso tardará. Los precios están por debajo de los previstos y a los actuales las explotaciones ya han comenzado a no ser rentables. Y ello en un producto estrella, el que mejor se ha comportado estos últimos años y donde la inversión agraria ha sido más pujante. **Debía haber un sistema automático de regulación, como existía hace décadas. Hay que luchar por él. Hay que exigirlo.**

2ª). Que el futuro de las ayudas al olivar es hoy incierto dada la crisis y los cambios en la PAC que se van percibiendo. **Deben ustedes hacer llegar su voz a la Administración y a Bruselas, por su conducto, en base a peticiones formuladas por centros de excelencia académica.** Tienen dos universidades preclaras: Córdoba y Sevilla. Usen sus profesores para obtener los dictámenes e informes que avalen sus peticiones.

PROCESOS DE CONCENTRACIÓN

3ª) Que ustedes deben acelerar un proceso de concentración de oferta que hoy es inevitable si quieren negociar con sus compradores de igual a igual. Hoy el 70% del aceite se vende en la GD y de ellos el 65% bajo MDD ("marca blanca"). ¿Se dan cuenta de lo que tienen enfrente? Dejen de lado las diferencias que les hayan podido separar desde siempre. Somos todos muy individualistas pero el

tiempo de mantener esas diferencias ha pasado. No es fácil, lo sé. Yo lo predico en mi tierra valenciana en el ámbito de los vinos o los cítricos, con poco éxito. Pero sé que es absolutamente necesario. Y cuanto más tiempo tarden en caminar por ese sendero, peores serán las soluciones. Eso es como la crisis actual que, cuanto más se tarda en adoptar las soluciones correctas, más tarde se iniciará la salida de la misma. Hay que ser más grandes. Y sacrificar en ese proceso muchas cosas. Es necesario.

LA DIFERENCIACIÓN ES LA CLAVE

4ª). Que ustedes deben diferenciarse de todos. Hay que optar entre todos los productos y todos los mercados. Los Extras de Estepa son joyas gastronómicas que no pueden ni deben mezclarse con los que no lo son. Para eso recolectan con menos rendimiento que si lo hicieran más tarde y esa diferencia hay que recolectarla en el precio. Hacen ustedes un producto de nicho, para pocos, con alta tecnología, cuidado y calidad. Lo que Rafael Escudero- según creo- llama los "Coco Chanel" de los aceites. Crean ustedes una fuente de salud. Eso es lo que ustedes venden y lo que el mercado debe reconocer. En esa línea también deben trabajar.

FINAL

Y termino. Gozan de un raro privilegio: estar sentados sobre una riqueza que les diferencia de los demás. No son iguales a otros. Son mejores que otros. Les ocurre como a los que elaboran no champagne sino el mejor, o el mejor foie, o el mejor whisky de malta, etc.. y eso lo reconoce el mercado. Y deben saber aprovechar en el juego de mercado esa posición privilegiada que han recibido y potenciado generación tras generación. Y el hecho de que ahora, coyunturalmente, el viento no sople en las velas como uno desea no priva para que vuelva a hacerlo y deba cogeros preparados.

Para ello deben ser más grandes y potentes en lo comercial. Puede hacerse sin diluir para nada su prestigio y su posición privilegiada. Y yo les invito a ello.

II Encuentro Frutado Intenso

Gracias por proporcionarme una mañana tan grata entre ustedes y por reconocer en mi -como podrían haberlo hecho con tantos otros- una trayectoria profesional al servicio de la agricultura y de sus protagonistas, en su caso, los olivereros. ¿Saben lo malo de que le reconozcan a uno la trayectoria profesional? Que se otorga porque la mayor parte de la vida está escrita. Queda más atrás que delante. Pero trataremos de seguir en los años venideros escribiendo con más renglones rectos que torcidos en defensa del olivar y sus magníficos aceites. Cuenten con ello. A todos los estepeños y a su DO muchas gracias. De corazón.”

OLIVICULTURA TRADICIONAL

Tras la interesante conferencia de D.Jaime Lamo de Espinosa, la Denominación de Origen Estepa presentó junto a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía un recopilatorio de 3 tratados sobre Olivicultura Tradicional del siglo XIX, titulados:

- “Alfarge y Prensa para la elaboración de aceite” de Melchor de Quintanilla.
- “Instrucción para mejorar la fabricación de los aceites de oliva” de Luís de Villaverde.
- “Fabricación y Refinación de los Aceites Vegetales” de Francisco Balaguer y Primo.

Las tres obras son de gran interés cultural, ya que recogen parte la evolución que experimentó la olivicultura en el s.XIX, donde ya existía una preocupación incipiente por mejorar la calidad de los aceites de oliva.

Durante la presentación del tratado de olivicultura, Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa y autor del prólogo de este recopilatorio, afirmó que “con esta obra la Denominación de Origen Estepa en colaboración con el Servicio de Publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía pretende rescatar y dar a conocer una realidad apasionante y cercana, viva y presente en muchos factores de la actual situa-



Olivicultura del s.XIX

El nivel de curiosidad que el mundo del aceite de oliva genera actualmente entre los ciudadanos es un hecho evidente, factores como la necesidad de una buena salud y el placer de disfrutar de una rica gastronomía están reivindicando y rescatando las bondades, los beneficios y el goce que supone el consumo de un Aceite de Oliva Virgen Extra.

Aproximarnos a este conjunto de obras “Alfarge y Prensa para la elaboración de aceite” de Melchor de Quintanilla, “Instrucción para mejorar la fabricación de los aceites de oliva” de Luís de Villaverde y “Fabricación y refinación de los aceites vegetales” de Francisco Balaguer y Primo, es apostar por esa recuperación, es acercarnos a los primeros pasos de la industrialización andaluza a ese fenómeno histórico tan inexplorado como rico, tan interesante como ignorado.

Estas obras nos permiten sumergirnos en una de las etapas doradas del olivar andaluz que vivió en el siglo XIX un auge inusitado fruto entre otros muchos factores, de esos grandes andaluces preocupados por su tierra y por el desarrollo de la misma.

ción del mundo del olivar y del aceite de oliva de nuestra región Andalucía”.

Además, Moisés Caballero destacó que “es importante conocer el pasado de nuestro sector para afrontar con la ma-

yor ilusión posible el gran reto que supone el futuro”.

PREMIOS FRUTADO INTENSO

Finalmente llegó la entrega de los Premios de la D.O.Estepa a importantes personalidades que, por sus importantes trayectorias profesionales, han contribuido al desarrollo del sector del aceite de oliva y a la promoción del considerado “oro líquido”. Los II premios Frutado Intenso fueron otorgados a los siguientes protagonistas:

MODALIDAD HONORÍFICA. Concedido a título póstumo a D.José M^a Martos, fundador del grupo Oleoestepa, y uno de los grandes artífices de la modernización del sector olivarero de la comarca de Estepa y Puente Genil. Se trata de una de las grandes personalidades del sector olivarero.

MEDIO DE COMUNICACIÓN. Otorgado al programa Agropopular y César Lumberras, periodista especializado en información agraria y de la Unión Europea. Es el creador, director y presentador del programa Agropopular desde que éste nació en 1984, que ha apoyado al mundo agrícola de forma notable.

TRAYECTORIA PROFESIONAL. Otorgado a Jaime Lamo de Espinosa por su impecable trayectoria profesional. Fue ministro de Agricultura en el gobierno de Adolfo Suárez y en el primer gabinete de Leopoldo Calvo Sotelo, hasta que fue nombrado ministro adjunto al presidente. Queremos destacar su Ley de Reconversión del Olivar y el hecho de seguir, tras muchos años, ligado a nuestro sector a través, entre otras cosas, de la revista “Vida Rural”

MECENAZGO CIENTÍFICO. José Alba Mendoza fue galardonado en esta categoría por ser baluarte del aumento de calidad del aceite de oliva virgen en las almazaras españolas. Ha sido durante muchos años el Director de la Almazara Experimental del Instituto de la Grasa y un gran investigador en el sector del aceite de oliva.



MEDIO DE COMUNICACIÓN. Yolanda Ramos, del programa Agropopular, recibió en representación de César Lumbreras, el premio al “Medio de Comunicación” de manos de Salvador Guerrero, Alcalde del Ayuntamiento de Lora de Estepa.



MENCIÓN HONORÍFICA. Macarena Martos (Hija del premiado a título póstumo) recoge el premio de manos de Eduardo Pérez (Presidente de la cooperativa San José de Lora de Estepa y Oleostepa S.C.A.).



MECENAZGO CIENTÍFICO. José Alba (a la izquierda) recoge el premio que le entrega José María Loring Lasarte (Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Estepa).



TRAYECTORIA PROFESIONAL. Francisco Gallardo Delegado Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (a la derecha), entrega el premio Frutado Intenso a Jaime Lamo de Espinosa.



Ante la imposibilidad de que César Lumbreras, Director del programa “Agropopular”, asistiera al II Encuentro Frutado Intenso, se le entregó el premio en un acto privado organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.



José Mª Martos, fundador del grupo Oleostepa, fue homenajeado a título póstumo por la Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas. Se le otorgó un más que merecido premio en la modalidad honorífica que recogió una de sus hijas durante el evento.



La familia Martos se mostró muy emocionada en el homenaje póstumo que se realizó al fundador de la cooperativa Oleoestepa S.C.A., Jose M. Martos.



José Alba durante su intervención en el acto



Eduardo Martín, Manuel Rincón, Gabriel Escalante y Alvaro Olavarría



Santiago Fernández intervino en Punto Radio



Tanto el desayuno molinero como el almuerzo ofrecido con platos del libro “Cocina de Origen” hicieron las delicias de todos los asistentes.



Punto Radio estuvo con la D.O.Estepa

El programa “Protagonistas” de Punto Radio, con Cristóbal Cervantes al frente, cubrió en directo el II Encuentro Frutado Intenso y realizó entrevistas a representantes de la D.O.Estepa y sus entidades asociadas. En la imagen podemos ver a Álvaro Olavarría (a la izquierda), aunque también fueron entrevistados Santiago Fernández (Gerente de San José de Lora de Estepa), Emilio Rodríguez (Autor de Cocina de Origen), Pilar Higuera (Responsable de Calidad Oleoestepa) y Francisco Espinosa (Maestro de San José de Lora de Estepa).



El acto contó con el apoyo de la Comarca de Estepa y Puente Genil

El II Encuentro Frutado Intenso contó con la presencia de más de 300 personas que representaban a las diferentes instituciones y entidades asociadas a la Denominación de Origen Estepa. En la primera de las imágenes podemos observar el Salón de Actos de San José de Lora de Estepa durante la celebración del evento. Además, sobre estas líneas podemos ver imágenes de los diferentes protagonistas:

1. M^aCarmen Fernández, Francisco Gallardo, Milagros Jurado, Salvador Guerrero y Antonio Nogales.
2. Alfonso Cañete, Dolores López, Javier Ruiz, José Ruiz, Esteban Pino, Ana Ruiz, Juan Quintana, Juan Torres, José A. Pino.
3. Salvador Fernández, José Manuel Pozo, Antonio Nogales, Ildelfonso Carrasco, Pedro Ruiz, Nicolás Ruiz, Felipe Gómez y Nicolás Pariente.

Lora de Estepa clausura un aniversario de lujo

El acto contó con el apoyo de todos los socios de la cooperativa, de representantes de diferentes entidades olivareras de la comarca de Estepa y Puente Genil y reconocidos profesionales del sector del aceite de oliva

La cooperativa San José de Lora de Estepa cerró de forma brillante el programa de actos de su 50 aniversario con la participación de más de 500 personas y la presencia de destacadas personalidades e instituciones del sector.

El acto fue la guinda a un programa de actos que comenzó en el mes de noviembre con la presentación del cartel y el programa de actividades, que incluía un ciclo de conferencias de altísimo interés y con la participación de prestigiosos profesionales.

El magnífico programa de actos del 50 aniversario de San José de Lora de Estepa incluyó las siguientes conferencias:

- **“Las Interprofesionales del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa”,** a cargo de D.Rafael Sánchez de la Puerta (Director Gerente de FAECA).

- **“La verticilosis del olivo. Causas y prácticas agronómicas de lucha”,** a cargo de D.José Bejarano Alcázar (Dr.Ingeniero Agrónomo del Centro IFAPA “Alameda del Obispo”).

- **“Influencia del consumo de aceite de oliva virgen extra en la salud”,** a cargo de D.Fernando López Segura (Médico del Departamento de Lípidos del Hospital Reina Sofía de Córdoba).

- **“El olivar español en el contexto internacional de los aceites vegetales, 1940-2008”,** a cargo de D.Juan Antonio Zambrana (Catedrático de Historia Económica de la Universidad de Málaga).

Además de las conferencias, la cooperativa contó con otras actividades dentro del programa como:

- **Presentación del Libro de Recetas “Cocina de Origen”,** publicación de la D.O.Estepa y el gastrónomo Emilio Rodríguez.

- **Celebración de la Asamblea General de FAECA-Sevilla.**

- **Celebración de las XVIII Jornadas del Olivar de ASAJA-Sevilla.**



El acto de clausura contó con un mesa presidencial de lujo, con representación de importantes personalidades del sector y la administración. Todos los integrantes de ésta coincidieron en animar a la cooperativa a seguir trabajando en la misma línea, ya que para todos ellos se trata de un auténtico ejemplo a seguir.

CLAUSURA DEL 50 ANIVERSARIO

Finalmente, en el mes de abril tuvo lugar el acto de clausura con un emotivo homenaje a los fundadores de la cooperativa San José de Lora de Estepa y a las entidades que han contribuido de manera especial al desarrollo de una de las almazaras más modernas del mundo.

El acto estuvo presidido por Dña.Clarita Aguilera (Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), Isabel Bombal (Subdirectora de Planificación y Control Alimentario del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino), Eduardo Pérez (Presidente de San José de Lora de Estepa S.C.A. y Oleoestepa S.C.A.), José Luis García Palacios (Presidente de Caja Rural del Sur), Antonio Luque (Presidente de FAECA) y Salvador Guerrero (Alcalde de Lora de Estepa).

Tras la presentación del evento tuvo lugar la entrega de galardones a aquellas instituciones que están vinculadas estrechamente con San José de Lora de Estepa y que están plenamente comprometidas con el desarrollo del sector olivarero de la comarca de Estepa y Puente Genil (ver página siguiente).

Gabriel Redondo, Presidente de Agro Sevilla S.C.A. tomó la palabra para agradecer en nombre de todas las instituciones premiadas el papel innovador que ha tenido y que sigue ostentando la cooperativa San José de Lora de Estepa dentro del sector olivarero.

De esta forma, Gabriel Redondo quiso destacar que “le debemos nosotros



Premiados

La cooperativa San José de Lora de Estepa quiso homenajear a personas e instituciones que han tenido especial relevancia en el nacimiento y desarrollo de la entidad. En primer lugar, la almazara quiso homenajear a título póstumo a los socios fundadores de San José de Lora de Estepa:

SOCIOS FUNDADORES

- D. Francisco Pérez Pérez
- D. Antonio Salas Borrego
- D. Antonio Martínez Herrera
- D. José Podadera Pavón
- D. José Rodríguez Luna
- D. Manuel Jiménez García
- D. Juan Pérez González
- D. Heraclio Borrego Borrego
- D. Antonio Onorato Ariza (En calidad de Presidente 1970-1975)

En segundo lugar fueron homenajeadas aquellas instituciones que han apoyado decididamente a San José de Lora de Estepa:

INSTITUCIONES

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa
- F.A.E.C.A Sevilla
- Asaja Sevilla
- Oleoestepa S.Coop.And.
- Agro Sevilla Aceitunas S.Coop.And.
- Orujera Interprovincial S.C.A.
- Caja Rural Del Sur
- Ministerio De Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
- Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

más a San José de Lora de Estepa que al contrario, ya que el impulso que ha dado la entidad a todo el sector olivarero del territorio es una labor admirable”.

Posteriormente, tuvo lugar el homenaje de la cooperativa San José de Lora de Estepa y de todos sus socios a las personas que fundaron la entidad hace algo más de 50 años, ya que ellos pusieron la primera piedra de la que es hoy una de las almazaras más modernas e innovadoras del mundo.

En este momento comenzó la participación de las diferentes personalidades que componían la mesa presidencial, que animaron a la cooperativa San José de Lora de Estepa a seguir trabajando de la misma forma, ya que la consideran un ejemplo a seguir dentro del mundo cooperativo.

José Luis García Palacios, Presidente de la Caja Rural del Sur, destacó en su intervención que “tanto él como la entidad que representaba creen firmemente en el mundo cooperativo como modelo de crecimiento” y que por ello seguirán apostando de una forma decidida por aquellas entidades que, como la cooperativa San José de Lora de Estepa, tienen un afán constante de crecimiento y de mejora.



La Consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, no quiso faltar a un acto lleno de momentos emotivos para animar a todos a tomar decisiones importantes, afrontar procesos de unión y ganar fortaleza para afrontar los nuevos retos.

A continuación tomó la palabra Isabel Bombal, Subdirectora de Planificación y Control Alimentario del MARM, que quiso animar a todos los presentes con un claro mensaje frente a la crisis al decir “hay que trabajar con decisión, ilusión y confianza, tres pilares básicos que llevarán a este sector a ser cada vez más competitivo dentro del mercado global”.

Isabel Bombal destacó la fortaleza e importancia del sector agroalimentario en general y del olivarero en particular y afirmó que “no hay duda de que el sector saldrá adelante y lo hará siendo cada vez más fuerte dentro de este mundo tan competitivo”.

Para clausurar el acto intervino Clara Aguilera, Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que lanzó un mensaje de unión y destacó que “es necesario crear grupos andaluces fuertes que puedan competir con las grandes multinacionales que se están haciendo con el mercado”.

Clara Aguilera, que prácticamente se estrenaba en el cargo con la asistencia a la clausura del 50 aniversario, animó a los presentes a “tomar decisiones importantes para hacer que el modelo cooperativo, que ha funcionado tanto en el pasado como en el presente, pueda seguir funcionando en el futuro”.

Con la intervención de la Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía se puso punto y final a un aniversario que ha contado con el apoyo de las instituciones más importantes del sector agroalimentario, y que ha servido para avalar una vez más a la comarca de Estepa y Puente Genil como ejemplo de modernización y actividad promocional del aceite de oliva virgen extra.

El acto de clausura puso la guinda a la celebración de un 50 aniversario lleno de momentos emotivos y muy interesantes de los que han podido disfrutar tanto los más de 500 socios de la cooperativa San José de Lora de Estepa como los más de 4500 agricultores que integran la D.O.Estepa y sus entidades asociadas. Podemos afirmar que hemos disfrutado de un aniversario de lujo.

La Unión hace la Fuerza



Rafael Sánchez de Puerta, Agustín Rodríguez, Gaspar Zarrías, Elena Espinosa y Pedro Barato durante la presentación de la campaña "Aliña tu vida" en Madrid

España es la primera potencia mundial en todo lo referente al olivar. Somos líderes en número de olivos, en superficie cultivada, en producción, en calidad... sobre esta supremacía se ha constituido la Interprofesional del Aceite de Oliva Español: para hacer frente a los grandes desafíos a los que nos enfrentamos aunando el esfuerzo de todos.

Las organizaciones interprofesionales son figuras jurídicas con una personalidad muy definida. Se crean para representar y defender a un producto agroalimentario, englobando a la totalidad de los agentes relacionados. Carecen de fin lucrativo. Mediante la aportación de los distintos agentes del sector se financian acciones de interés estratégico para el sector en su conjunto. En el caso de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, esta aportación comienza a realizarse en noviembre de 2008, fecha en la que entra en vigor la Extensión de Norma, permitiendo disponer de una cantidad cercana a los seis millones de euros para promoción del Aceite de Oliva, desarrollo de programas I+D+I y seguimiento de mercados.

GRANDES DESAFÍOS, GRANDES MEDIDAS

Nuestro olivar está marcado por la heterogeneidad y la diversidad, tanto de

los cultivos como de los tipos de explotaciones. La mejora de los sistemas de producción está permitiendo obtener un incremento de la productividad, aumentando, con independencia de los altibajos propios de cada campaña, nuestra capacidad productiva. La Interprofesional del Aceite de Oliva Español se crea para poder emprender las acciones promocionales necesarias para mantener e incrementar la demanda de aceite de oliva, tanto en nuestro país como en los mercados internacionales, así como para poner en marcha los proyectos de I+D+i necesarios para que el aceite de oliva evolucione de manera paralela a las necesidades de los consumidores actuales. Además, es la única institución que agrupa a la totalidad de agentes implicados en el proceso de elaboración del aceite de oliva, desde el campo hasta el punto de venta.

CONQUISTA INTERNACIONAL

La presente campaña ha marcado el inicio de planes de promoción genérica del Aceite de Oliva de España en distintos países. Para ello se ha buscado el apoyo del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), la Asociación de Empresas Exportadoras de Aceite de Oliva (ASOLIVA) y la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, EXTENDA (empresa pública dependiente de la Consejería de Agricul-

tura y Pesca de la Junta de Andalucía).

La promoción en los mercados de India, China, Rusia, Brasil, Australia, EE.UU., México, República Checa, Polonia y Ucrania cuenta con un presupuesto total de 1,6 millones de euros. El 30 por ciento de esta cantidad procede de los fondos aportados por el sector a través de la extensión de norma.

El objetivo común de estas iniciativas es consolidar a nuestro país como líder mundial en producción, comercialización y exportación de aceites de oliva. Para ello, las acciones en cada uno de estos países se desarrollan específicamente, adaptadas a los diferentes mercados. Participación en ferias y eventos, campañas de publicidad, divulgación en escuelas de cocina, prescripción mediante cocineros de prestigio, información al consumidor en Internet, acciones de RR.PP., degustaciones... son algunas de las herramientas utilizadas.

DISTRIBUCIÓN DEL ESFUERZO EN PROMOCIÓN INTERNACIONAL

PAÍS	PRESUPUESTO
RUSIA	300.000,00 €
CHINA	200.000,00 €
INDIA	160.000,00 €
AUSTRALIA	170.000,00 €
BRASIL	180.000,00 €
MÉXICO	102.000,00 €
EE.UU.	102.000,00 €
UCRANIA	57.000,00 €
CHEQUIA	102.000,00 €
POLONIA	102.000,00 €
OTROS MERCADOS	151.000,00 €
RR.PP.	39.000,00 €
TOTAL	1.665.000,00 €

Una oferta creciente de producto hace necesaria una promoción constante, dentro y fuera de nuestro país.



Aliña tu Vida

Con el eslogan "Aliña tu Vida con aceite de oliva", la Interprofesional del Aceite de Oliva ha lanzado una campaña publicitaria que pretende fomentar el uso del "oro líquido" en todos los ámbitos de nuestra alimentación, ya que aporta infinidad de valores saludables a nuestro organismo. Sin duda, se trata de una campaña publicitaria moderna y efectiva que ensalza las excelentes cualidades de los aceite de oliva y su notoriedad en nuestra gastronomía.

Además, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha presentado un programa trienal para desarrollar distintas actuaciones promocionales dentro de la Unión Europea, en Bélgica, Francia, Holanda y Reino Unido. Dicho programa, que cuenta con el apoyo del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, está siendo evaluado por la Comisión Europea. Se espera que la administración comunitaria se sume también a esta iniciativa, cofinanciando parte del proyecto.

UNA MIRADA A NUESTRO MERCADO

Conseguir nuevos consumidores y fidelizar a los ya existentes dentro de nuestras fronteras es otro objetivo primordial. Para la promoción en nuestro país se han recabado, nuevamente, apoyos entre el sector público. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía han sumado sus esfuerzos a los de la Interprofesional para emprender una importante campaña en el mercado español.

El objetivo de la acción promocional nacional, que cuenta con un presupuesto de 1,2 millones de euros, es incrementar el consumo de nuestro aceite de oliva en la franja de población que va desde los 20 hasta los 40 años, además de fidelizar al resto de consumidores. El potencial de crecimiento del consumo de este público objetivo lo convierte en el principal target estratégico. A él se llega mediante la comunicación publicitaria construida sobre el lema "Aliña tu vida con aceite de oliva", un slogan sencillo y directo difundido masivamente a través de la radio, la televisión e Internet.

I+D+i Y MERCADOS

La Interprofesional estudia diversas líneas de I+D+i de interés para el sector, como pueden ser el desarrollo de variedades resistentes al ataque de Verticilium, mejora de los resultados de la recolección mecanizada, etc... En cuanto a mercados, se ha trabajado

para conocer más y mejor las características de la Distribución Organizada en Francia y Reino Unido por tratarse de los mercados que, por proximidad y cuota de nuestros aceites, presentan mayor interés a medio plazo. Durante marzo y abril 2009 se ha desarrollado una revisión de la categoría "Aceite de Oliva" en estos dos países. Los resultados de este estudio permitirán adecuar al público objetivo las acciones de promoción a desarrollar en los distintos mercados.

Por otro lado, está previsto promover, a corto plazo, un estudio sobre las características de la demanda de Aceite de Oliva en la restauración en España. El detallado conocimiento del uso y consumo que se realiza de nuestro producto en este canal es imprescindible para poder establecer la mejor estrategia de promoción en HORECA.



El presidente de la Junta de Andalucía, José Antonio Griñán, y los máximos responsables de la agricultura andaluza, en el stand de la Interprofesional en Expoliva 09.



El presidente del Partido Popular, Mariano Rajoy, interesándose por los materiales de la campaña de la Interprofesional.

la receta de Emilio

Ingredientes: 1 Kg. de pan, 1/4 l. de aceite de oliva virgen extra con D.O. Estepa, 3 cucharadas soperas de vinagre, 1,5 Kg. de tomates maduros, 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo, 1 trocito de cáscara de naranja, unos granitos de tomillo, agua y sal.

Preparación: en un envase para batir se echan los dientes de ajo, el pimiento, la cáscara de naranja, la ramita de tomillo desmenuzada, un poco de sal y el tomate pelado, aceite de oliva virgen extra con D.O. Estepa y vinagre. Se bate poco a poco, incorporándole el pan una vez se ha mojado y escurrido, quedando una salsa espesa que se puede rectificar con agua, sal y vinagre, si fuera preciso. Para darle el punto y final se puede decorar con huevo duro, daditos de jamón y atún.



El Mejor Premio

Los aceites de la Denominación de Origen de Estepa poseen un gran palmarés en premios y reconocimientos que avalan su buen hacer, pero nuestro mejor premio es la satisfacción de garantizar la más elevada calidad, contando con los más rigurosos controles durante todo el proceso de su elaboración.



Aceite de
Oliva Virgen
Extra





Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR

con la agricultura

Colaboramos
en el crecimiento y
formación de nuestras
cooperativas

Apostando
desde el principio
por los productos con
Denominación de
Origen (D.O)

Apoyamos
proyectos de I+D
desde la Corporación
Tecnológica de
Andalucía (CTA)

Participamos
en Fundación Fragaria,
Onubafruit, Hudisa

Colaboramos
con el Foro Encinal
para la Conservación
y Defensa de
la Dehesa

Patrocinamos
el VI Simposio
Internacional
de la Fresa

Promocionamos la
presencia de empresas
agrarias en Ferias
Agroalimentarias





Una Obra Maestra



Diez años de premios de la Diputación de Sevilla por la alta calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra de **Oleoestepa** y el aval de la Denominación de Origen de Estepa, la más exigente de España; certifican que **Estepa Virgen** es una Obra Maestra en su género: *“fresco y frutado en nariz e intensidades medias de picante y amargo”*. Un original de esta tierra al alcance de todos. ¿Te lo vas a perder?

