

intenso frutado

Nº 23 - Abril 2013



Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa

Exigentes
con cada olivo,
exquisitos
en cada gota



ESTUDIO PREDIMED

Científicos españoles publican un estudio de gran importancia

Analizamos los costes para afrontar la reconversión del olivar

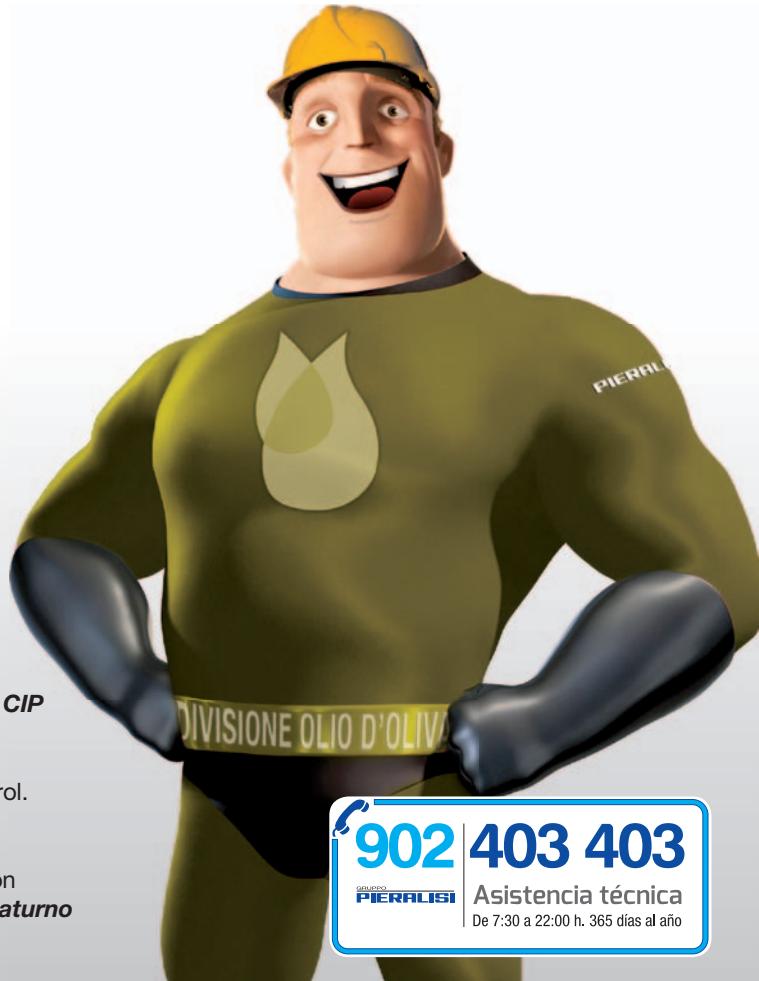
ANÁLISIS DE COSTES

I CÁTEDRA "JOSÉ HUMANES"

Resumimos las principales conferencias que se han celebrado

Plutone, Marte y Saturno, los SUPERSEPARADORES

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



AHORRAN TIEMPO Y DINERO EN LA ALMAZARA

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

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

SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

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

902 403 403
GRUPPO
PIERALISI Asistencia técnica
De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año



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



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

EDITORIAL

SABIO NO ES EL HOMBRE QUE SUMINISTRA SOLUCIONES CORRECTAS, SINO EL HOMBRE QUE PLANTEA LOS VERDADEROS PROBLEMAS. LEVI STRAUSS

De una u otra manera, casi todos los países, todos los sectores vivimos hoy en día, en un mundo industrializado determinado por la tecnología y globalmente dominado por la economía y el mundo de las finanzas. Una época histórica que constituye para nosotros una forma de vida que no hemos elegido y de la que no podemos escapar. Sólo nos queda hacerle frente e intentar vivir en equilibrio entre la tradición y la globalización.

En los tiempos antiguos, la técnica posibilitaba al ser humano actuar sobre el entorno, en armonía con la naturaleza, sin disolver los valores transmitidos por la tradición. Podemos hacernos hoy la siguiente pregunta: ¿la modernización y la tradición son conceptos contrapuestos e irreconciliables?, posiblemente no, pero depende del marco donde queramos aplicar la pregunta. En el mundo del Aceite en el mundo del Olivar, liberarse de la tradición para aplicar los frutos de la innovación es en muchos casos tarea difícil.

Es cierto que la innovación, la renovación se genera a partir del substrato de la tradición. Sin embargo, en ocasiones, este última llega a ejercer un poder superior que impide que las nuevas tecnologías, las nuevas generaciones, las nuevas técnicas sirvan para implementar herramientas, técnicas y conceptos acordes con el entorno y con las nuevas circunstancias.

En el mundo del Aceite existe todavía un importante peso de la tradición, sobre todo de cara al consumidor, que le gusta escuchar los cantos de sirena que el "Abuelo o la Abuela" le solía repetir una y otra vez: "el buen paño solo se vende", "A mi me gusta el aceite que se tomaba de la Almazara antigua", "aquí el aceite se hace como antes".

De esta forma, se presume de la tradición en el arte de hacer aceite de oliva y de cultivar olivas, negando la mayor la Innovación y es que cuando una tecnología se introduce en la sociedad, debe existir una respuesta humana para afianzarla, en ese papel nosotros nos encontramos. De no ocurrir así, las tecnologías y las personas, nuevas generaciones escasamente y a regañadientes incorporadas en nuestro sector son rechazadas o huyen del mismo.

Sin embargo, posiblemente la innovación y una necesaria y rápida adaptación de las nuevas generaciones nos permita llegar de una forma más rápida y segura al producto tradicional fiel a sí mismo, sin interferencias, sin elementos extraños que enturbien el concepto más primario y noble del Aceite de Oliva Virgen Extra.

En una campaña complicada como esta donde la escasez de la misma hace que incluso aquellos malos alumnos puedan limpiar sus expedientes, donde los muchos frenes nublan la vista del olivicultor, PAC, Concentración de la oferta, etc., ahora más que nunca tenemos que hacer un esfuerzo por incorporar sangre joven, nueva y preparada que continué tirando de este hermoso carro de la Olivicultura.

SUMARIO



4 MERCADO

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



8 NOTICIAS

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

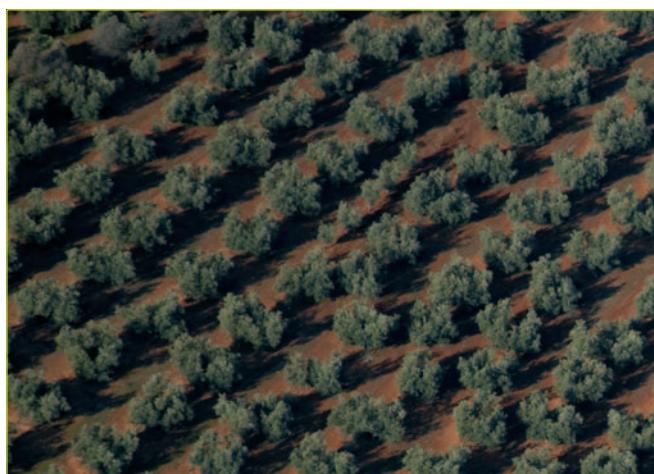


13 EVENTO

El próximo 24 de mayo celebramos el IV Encuentro Frutado Intenso en la Olivera Pontanense

14 I CÁTEDRA JOSÉ HUMANES

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



24 COSTES DE RECONVERSIÓN DEL OLIVAR

M^a Dolores Humanes analiza los costes que hay que afrontar a la hora de plantearse la reconversión del olivar y los pasos que hay que dar para desarrollarla de la forma más correcta y rentable posible.

2^a Crónica de la Campaña Oleícola 2012-2013

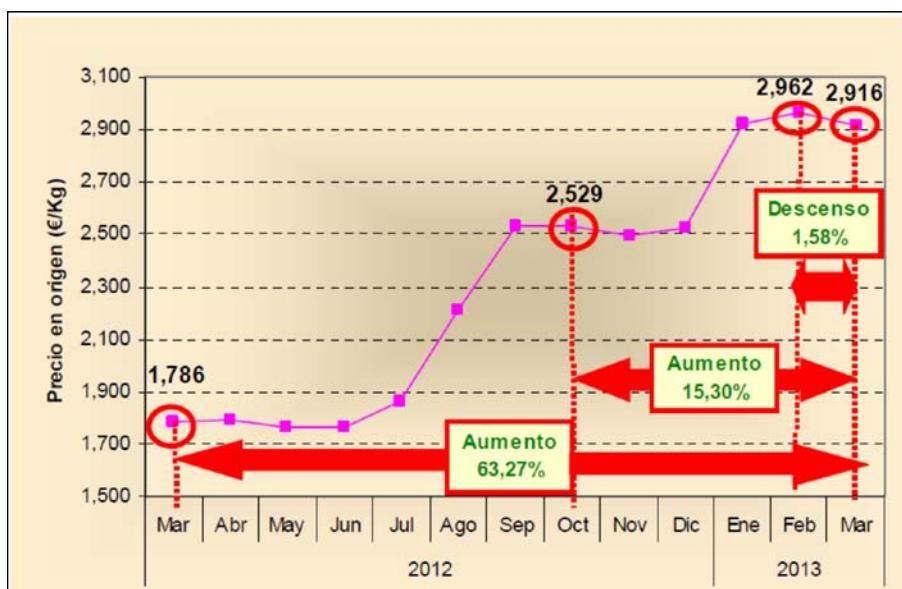
Estamos ante una campaña caracterizada principalmente por el gran descenso de la producción respecto a la 2011-2012, lo que está provocando importantes subidas del precio en origen

Transcurrido el ecuador de la campaña oleícola, ahora comienza oficialmente el 1 de octubre, se confirma que la producción de aceite de oliva en España superará por muy poco las 600.000 Tm. Nos falta por conocer aún la producción de aceite del mes de marzo que no variará mucho estas cifras. Además de la sequía del año 2012, causa de esta escasa producción, los rendimientos en aceitunas en toda España han sido 1,5 puntos más bajos que la media de otras campañas.

Con esta corta cosecha en el primer país productor de aceite de oliva del mundo, la evolución de los precios en origen ha experimentado una importante subida. Desde el inicio de la campaña hasta hoy, la subida de los precios ha sido del 15,3% y el incremento interanual de Marzo de 2012 a Marzo de 2013 ha sido de un 63,27%. Sin embargo, como preveíamos, los precios en origen no han sido repercutidos en su totalidad a los precios de los aceites envasados. Por ello venimos denunciando desde hace años, como las marcas de la distribución de las principales cadenas, no fijan el precio real que les corresponderían, acorde a los precios en origen, con el consiguiente problema de competencia desleal a las marcas de fabricante que sí hemos aplicado subidas en nuestros aceites de oliva. Esto es sencillamente venta a pérdidas de estas cadenas de supermercados, que ocasionan que

Cuadro 1. Elaboración Oleoestepa:
Comparativa Producción Oleícola España (Provisional 12-13)

	% Variación	2012/2013	2011/2012
ALMERIA	-8,44%	9.090	9.928
CADIZ	-14,57%	6.507	7.617
CORDOBA	-59,18%	131.758	322.799
GRANADA	-66,29%	50.773	150.609
HUELVA	-6,52%	4.871	5.211
JAEN	-79,50%	139.592	680.911
MALAGA	-57,01%	40.552	94.327
SEVILLA	-13,06%	77.199	88.792
ANDALUCIA	-66,16%	460.342	1.360.194
RESTO ESPAÑA	-45,82%	135.610	250.295
Producción España	-63,00%	595.952	1.610.489

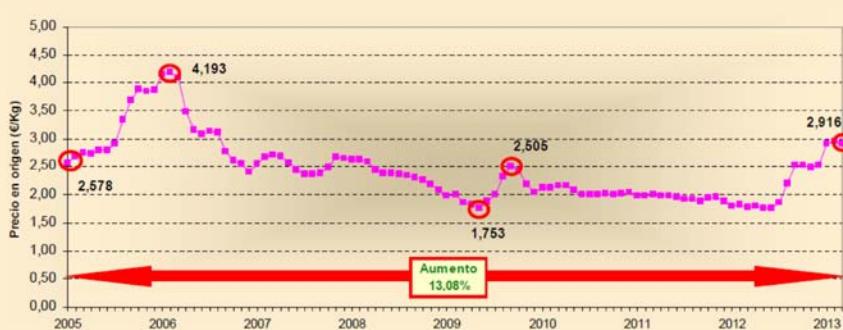


Cuadro 2. Fuente: Observatorio de precios de la Consejería de Agricultura

las ventas de quienes aplican subidas acorde al mercado se vean frenadas. Así se pueden ver hoy en los lineales

de la distribución aceites virgen extra a precios inferiores a 2,65 € el litro y a precios superiores a 4,0 € el litro.

La escasa cosecha obtenida en nuestro país, el primer productor de aceite de oliva del mundo, ha producido una subida de los precios de un 15,3 % desde el inicio de la campaña hasta finales de marzo



Cuadro 3. Fuente: Observatorio de precios de la Consejería de Agricultura

Con la subida experimentada en los precios del aceite de oliva español, otra consecuencia ha sido la menor exportación a granel y especialmente con destino a Italia. Las importantes salidas de aceite para el país transalpino que se llevan a cabo en los primeros meses de campaña, este año se han realizado desde países más competitivos como Grecia y en los primeros meses de campaña, gracias a su precocidad en la recolección de aceitunas, desde Portugal. Los precios de los aceites Griegos en estos momentos, para una calidad virgen extra, son 200 €/Tm. más económicos que los españoles, encontrándose a 2860 €/Tm a 2900 €/Tm mercancía entregada en destino. Las circunstancias económicas de los helenos también están condicionando salidas de aceite a precios más bajos que los españoles. También el mercado en general se ha resentido de esta importante subida de precios de los aceites de oliva, y en el caso de la economía de Italia, un país que ha tenido una caída de la demanda interna de -4,4 puntos y un PIB que cae al -2,2 en

el año 2012, está sufriendo una reducción del consumo nacional en general y también del aceite de oliva, y por primera vez en muchos años, en el comercio a granel, un aceite de oliva virgen extra español puede valer igual o incluso más que un aceite virgen extra italiano.

Esta menor producción de aceite de oliva en España y aumento de precios en origen ha ocasionado, como era de esperar, una disminución del consumo interior, no sólo envasados en uso en hogares o canal Horeca, sino tam-

bién para uso industrial, cayendo un -17,58% en los primeros cinco meses de campaña. Esta caída es mayor en usos industriales que en el envasado, pues con datos de la Asociación Nacional de Envasadores Anierac, apenas cae un -3,47% el consolidado de las diferentes categorías de aceites de oliva, comparando año natural 2011 frente al 2012. Según la misma fuente aumenta de manera muy importante el aceite de oliva virgen +74% y decrece el aceite de oliva denominado suave -5,90% y el aceite de oliva denominado intenso -22,97%. Los aceites de oliva virgen extra prácticamente se mantienen.

Las exportaciones totales españolas, y con datos de la Agencia para el Aceite de Oliva, para estos primeros cinco meses de octubre a febrero caen un -23,18 %. Como ya se ha dicho las salidas que provocan estas caídas en exportación son mayoritariamente las que tienen por destino Italia. Por el contrario el resto de países donde enviamos nuestras exportaciones se mantienen e incluso crecen.

Con datos de Asoliva, asociación de exportadores de aceite de oliva que integra a empresas que facturan el 90% de las exportaciones envasadas y un 50% del total de exportaciones españolas, el conjunto de las mismas crecen un +13,5% en los meses de noviembre de 2011 a febrero 2012, y especialmente las ventas envasadas alcanzan un +31 %.

	% var	2012/2013	2011/2012
Producción España	-63,00%	595.952	1.610.489
Stock inicial	62,74%	582.059	357.670
Importaciones	118,60%	134.000	61.300
Total disponible	-35,35%	1.312.011	2.029.459
Consumo interno	-14,63%	500.000	585.700
Exportación	-24,57%	650.000	861.700
Total salidas	-20,55%	1.150.000	1.447.400
Stock final	-72,17%	162.011	582.059

Cuadro 4. Elaboración Oleoestepa: Disponibilidades de aceites y estimación de salidas 2012-2013



La calidad de los aceites de oliva se ha visto afectada por las heladas acaecidas en los primeros días de diciembre en buena parte de las zonas olivareras de España. Los precios del aceite de oliva, como se ha indicado, han subido por contar con una menor cosecha y la diferencia en los precios

La ausencia de una gran cantidad de vírgenes extra en el mercado ha provocado unas diferencias de precio en las categorías de aceites de oliva que pueden ser mayores en próximos meses

entre calidades de los aceites de oliva, según sean extras, vírgenes o lampantes, que actualmente pueden ser de hasta 400 €/Tm., en los próximos meses aún pueden ser mayores.

Este año del total de disponibilidades de aceites de oliva en España, buena parte de ellas, el 44% corresponden a aceites de la pasada campaña. Si como hemos referido, hay una menor calidad por las heladas y sumamos que una cantidad muy importante son aceites viejos, hemos de pensar que aceites vírgenes extras dispondremos de poca cantidad a medida que avancen los meses. Esta es una de las razones del espectacular aumento de las ventas de aceites vírgenes en detrimento de los aceites de oliva suave o intenso. No hay mucha calidad para envasar como virgen extra y su precio es más alto. De otro lado el precio de los vírgenes se aproximan al de los aceites de oliva, así que a precio similar se elige por el consumidor

un virgen antes que un aceite de oliva (aceite de oliva refinado más aceite de oliva virgen)

Resumiendo lo que puede ser la campaña en los próximos meses, continuará este ritmo de salidas para consumo nacional y exportación, con caídas del -17,58 % y -23,18 % respectivamente, siendo necesario aumentar las importaciones más del doble de la cifra de campañas pasadas para llegar al enlace con cantidades próximas a las 200.000 Tm. Con esta cantidad de aceite de oliva en España para enlace, es previsible que haya tensiones en los mercados. En cualquier caso, la última palabra la tienen los consumidores y como nos vienen acostumbrando últimamente, también la distribución tiene mucho que decir en la evolución de precios de los aceites de oliva.

Existencias y salidas de Aceites en Almazaras, PCO e Industrias
Campaña 2010/2011, 2011/2012 y 2012/2013

Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA						Importacion	Salidas			Interanual
	Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción		Acumulada	Media Acumulada		
oct-10	179,40	8,44	120,10	307,94	118,66	6,30	0,70	118,66	118,66	112,25	
nov-10	158,20	8,30	127,20	293,70	115,44	97,80	3,40	234,09	117,05	114,14	
dic-10	469,90	8,18	139,00	617,08	113,52	431,20	5,70	347,61	115,87	115,70	
ene-11	840,10	42,76	169,50	1.052,36	116,82	548,40	3,70	464,44	116,11	117,03	
feb-11	942,80	73,33	185,50	1.201,63	110,33	255,80	3,80	574,77	114,95	116,90	
mar-11	875,90	66,65	189,30	1.131,85	116,78	44,00	3,00	691,55	115,26	115,85	
abr-11	797,70	54,85	177,90	1.030,45	111,40	3,60	6,40	802,95	114,71	115,43	
may-11	705,80	42,10	168,40	916,30	120,15	3,50	2,50	923,09	115,39	115,73	
jun-11	604,10	31,35	170,70	806,15	112,65		2,50	1.035,75	115,08	115,62	
jul-11	504,10	25,65	161,20	690,95	119,09	Producción Importación Disponibilidades	1.390,60	3,90	1.154,84	115,48	115,00
ago-11	420,70	21,38	147,90	589,98	106,18		43,50	5,20	1.261,02	114,64	115,00
sep-11	317,20	17,50	137,90	472,60	120,08		1.853,69	2,70	1.381,10	115,09	115,09
oct-11	214,90	16,00	144,60	375,50	117,90	18,50		2,30	117,90	117,90	115,03
nov-11	263,90	13,31	150,70	427,91	121,39	170,10		3,70	239,29	119,64	115,52
dic-11	765,00	35,87	167,00	967,87	121,74	655,40		6,30	361,03	120,34	116,21
ene-12	1.073,40	156,88	204,20	1.434,48	117,89	578,00		6,50	478,92	119,73	116,30
feb-12	1.082,80	178,74	209,30	1.470,84	120,24	149,40		7,20	599,16	119,83	117,12
mar-12	1.013,90	170,10	203,70	1.387,70	122,44	33,80		5,50	721,60	120,27	117,60
abr-12	934,80	151,69	203,90	1.290,39	106,01	4,40		4,30	827,61	118,23	117,15
may-12	842,70	135,75	197,80	1.176,25	127,84	3,70		10,00	955,44	119,43	117,79
jun-12	753,30	123,95	185,60	1.062,85	117,01			3,60	1.072,45	119,16	118,15
jul-12	649,10	107,94	182,00	939,04	126,61	Producción Importación Disponibilidades	1.613,30	2,80	1.199,06	119,91	118,78
ago-12	553,10	95,16	171,50	819,76	123,38		61,30	4,10	1.322,44	120,22	120,21
sep-12	437,90	81,40	171,50	690,80	133,96		2.050,10	5,00	1.456,40	121,37	121,37
oct-12	348,20	70,61	178,10	596,91	100,59	6,60		6,70	100,59	100,59	119,92
nov-12	360,40	65,50	160,90	586,80	103,11	86,90		6,10	203,70	101,85	118,40
dic-12	566,90	64,21	169,50	800,61	92,19	295,90		10,10	295,90	98,63	115,94
ene-13	630,50	61,30	193,70	885,50	81,51	157,90		8,50	377,40	94,35	112,91
feb-13	613,70	53,40	189,20	856,30	86,90	48,70		9,00	464,31	92,86	110,13
						Producción Importación Disponibilidades	596,00				
							40,40				
							1.233,31				

Fuente: Agencia para el Aceite de Oliva. Elaboración: Oleoestepa

Estrategias de control del repilo en primavera



**Tratamiento central de la estrategia
Folicur® + FLINT® la unión hace la fuerza.**

El tratamiento de brotación de sus olivos

Impide la penetración del hongo, aumentando el “Efecto barrera” contra la enfermedad.

Protección de las hojas nuevas nacidas después del tratamiento.

Hoja muy sensible desprotegida si tratamos con cobre.

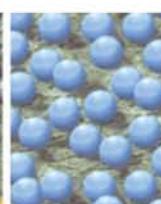
La excelente eficacia del tratamiento **Folicur 25 EW + Flint** en primavera reduce la presión de repilo en otoño.



Complementación de la estrategia: 2 Posibles necesidades

Tratamiento temprano cuprosan PRO

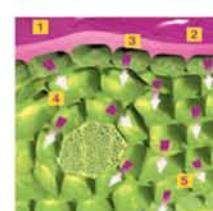
Desinfección de las heridas de la recolección, impidiendo la entrada de tuberculosis en el olivar. Muy activo contra la entrada del repilo en los olivos. Aporte nutritivo de cobre y zinc para el cultivo.



Tratamiento floración FLINT®

Indicado para primaveras con humedades más persistentes.

Compatibilidad completa con este sensible momento de tratamiento.



Sección transversal de una hoja



Pol.Ind. 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



Miguela González, Jefa del Laboratorio y Panel de Cata de Oleoestepa, explica a Carmen Crespo, Delegada del Gobierno en Andalucía, las exigencias con las que se trabaja para valorar un aceite de oliva virgen extra

Oleoestepa se convierte en una referencia como modelo de calidad

Oleoestepa, entidad que se ha ganado a pulso su notoriedad nacional e internacional por la política de excelencia empresarial que ha seguido desde su origen, ha recibido en los últimos meses la visita de representantes del gobierno autonómico y nacional que ven en la cooperativa de segundo grado un modelo a seguir.

El pasado mes de diciembre la entidad recibió la visita de Luis Planas Puchades, Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, que acudió a las instalaciones de Oleoestepa para conocer la apuesta y modelo de gestión que han llevado a la entidad a tener uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, mostró al Consejero de Agricultura los motivos por los que, por tercera vez consecutiva, ha sido reconocida por la Organización de Consumidores y Usuarios como el mejor aceite de oliva virgen extra de España.

Durante la visita Luis Planas pudo conocer de primera

mano el nivel de exigencia con la que la cooperativa trabaja tanto en la planta envasadora, como en el laboratorio y Panel de Cata de Oleoestepa, piezas fundamentales para la comercialización de un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional.

Además, el Consejero de Agricultura tuvo la oportunidad de conocer los proyectos de exportación e I+D+I de Oleoestepa, que han consolidado a la entidad como una auténtica referencia dentro del sector oleícola. Luis Planas ofreció su total apoyo a Oleoestepa S.C.A., sus entidades asociadas y las más de 4500 familias olivareras que la componen para que continúen trabajando en la misma línea y se sigan manteniendo como un pilar clave del sector agroalimentario andaluz y de la economía rural de su territorio.

En febrero una Delegación del Gobierno en Andalucía, encabezada por la delegada Carmen Crespo, fue la que quiso conocer de primera mano las instalaciones de una de las cooperativas de segundo grado más importantes de Andalucía.

Carmen Crespo, durante la visita, ratificó el compromiso del Gobierno por luchar contra el establecimiento de una tasa plana en la futura PAC al afirmar que “el actual gobierno está intentando contrarrestar esta medida”.

Por su parte el Director Gerente de Oleoestepa felicitó a la Delegada por la iniciativa del Ministerio en el proyecto de la Ley de fomento de la integración de cooperativas de carácter agroalimentario para que de una respuesta a la realidad del sector, aunque denunció que la limitación de su ámbito supra-autonómico para ser considerada entidad asociativa prioritaria no favorece a proyectos y modelos de éxito 100 % autonómicos.

La primera de las visitas realizadas en esta campaña oleícola por las autoridades a Oleoestepa fue la del equipo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con el Director General de Industrias Alimentarias Fernando Burgaz al frente, acompañado por la Subdirectora General de Control y de Laboratorios Alimentarios Cristina Clemente, el Director de la Agencia para el Aceite de Oliva, Carlos Sánchez Laín, así como por la Directora General de Industrias de la Consejería de Agricultura Andaluza, Ana M^a Romero.

El fin de esta visita está enmarcado en el deseo de conocer y recopilar toda la información que aporte a los diferentes foros en los que se debate actualmente sobre las normas de calidad para el aceite de oliva, revisión de algunos de los niveles de diferentes parámetros de calidad



Victorino Vega (IFAPA Córdoba), Álvaro Olavarría (Dtor. Gerente de Oleoestepa), Carlos Sánchez Laín (Dtor. de la Agencia del Aceite de Oliva), Fernando Burgaz Moreno (Dtor.Gral.de Industrias Alimentarias del MAGRAMA), Cristina Clemente Martínez (Subdirectora Gral. de Control y de Laboratorios Alimentarios del MAGRAMA), Ana García Romero (Dra. Gral. de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica), Alfredo García (Presidente de Oleoestepa), Antonio Rodríguez de la Borrilla, José M^a Loring (Presidente de la D.O.P.Estepa) y Eduardo Pérez (Presidente de San José de Lora de Estepa S.C.A.)

o pureza, alternativas que sustituyan o complementen el análisis sensorial, etc. En este sentido la larga experiencia de Oleoestepa, sus profesionales y diferentes acreditaciones en estas materias, y el hecho de participar muy directamente en todos los eslabones de la cadena productiva del aceite de oliva virgen extra, le convierten en una referencia como modelo de calidad.



José M^a Loring, Francisco Gallardo (Delegado de Agricultura y Pesca), Ana M^a Romero, Álvaro Olavarría, Luis Planas (Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía), Alfredo García y Miguel Fernández (Alcalde de Estepa)



Cata en la Escuela de Hostelería CIOMIJAS



Cata en la Feria para mujeres emprendedoras en la localidad de Pedrera



Patrocinamos el Concurso de Recetas de Cuaresma



Taller de Cocina impartido en Estepa junto al cocinero Emilio Rodríguez, colaborador de la D.O.P.Estepa

ESCUELA DEL ACEITE

Uno de los proyectos más importantes puestos en marcha por la Denominación de Origen Estepa desde su fundación es la “Escuela del Aceite”, un nombre que ampara todas las acciones en las que el principal objetivo de la entidad es extender el conocimiento de la cultura del aceite de oliva virgen extra entre públicos de diferente procedencia.

Desde su puesta en marcha hace más de 8 años ha explicado para el público nacional e internacional el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, las diferencias entre los aceites que se pueden encontrar en el mercado, la cata y mucha más información que permite a los asistentes de las jornadas tener criterios a la hora de afrontar la compra de aceite.



Ofrecemos en Benalmádena una cata de nuestros aceites de oliva vírgenes extra para los clientes de latiendadelaceite.es



Desayuno molinero en Herrera

La Escuela del Aceite es uno de los proyectos más exitosos de la Denominación de Origen Estepa, que ya ha llevado la cultura del aceite a miles de personas de diferentes partes del mundo

Durante los últimos meses la Denominación de Origen Estepa ha ofrecido jornadas, charlas y catas tanto para futuros profesionales de la gastronomía como para asociaciones de amas de casa o compradores de tiendas online.

En los encuentros celebrados por la "Escuela del Aceite" de la Denominación de Origen Estepa un representante de la entidad explica a los asistentes qué método de producción se está llevando a cabo en el territorio amparado por la D.O.P.Estepa y porqué estos aceites de oliva vírgenes extra tienen una calidad reconocida nacional e internacionalmente.

Con estas charlas, además se palia el desconocimiento que aún tiene el consumidor sobre el aceite de oliva virgen extra y las cualidades que tiene, tanto a nivel organoléptico como a nivel gastronómico, con lo que la Denominación de Origen Estepa con-

sigue convertir a los asistentes en prescriptores, ya que pueden transmitir el conocimiento adquirido sobre el virgen extra a otras personas.

Una de las partes más interesantes de las charlas celebradas dentro de este proyecto es la cata guiada de aceite de oliva virgen extra. Durante la cata los asistentes pueden degustar los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Estepa y ver las diferencias que existen entre ellos a nivel organoléptico aun teniendo la misma calidad.

El proyecto ha tenido un gran éxito desde su creación y cada año son más los centros educativos, escuelas de hostelería, asociaciones de amas de casa y consumidores y público de diferente índole el que se pone en contacto con la Denominación de Origen Estepa para organizar un encuentro de la "Escuela del Aceite".



Cursos de formación para agricultores

Todos los cursos tendrán homologación oficial y material informativo

Gestión Básica de tu explotación. 30 horas

Duración: 22 de Abril al 6 de Mayo

Horario: 16:30 a 19:30

Lugar: Pol.Ind.Sierra Sur - Avda. del Mantecado s/n

Edif.Centro de Empresas - Estepa

Precio: 75 €

Curso bonificado con 75 créditos

Aplicador de productos fitosanitarios (Nivel cualificado) 72 horas

Duración: 3 de Junio al 26 de Junio

Horario: 17:00 a 21:00

Lugar: Coop.Sor Ángela de la Cruz (Estepa)

Precio: 200 €

Curso bonificado con 200 créditos

¡Matricúlate, las plazas son limitadas!

Oleoestepa se consolida como el mejor virgen extra de Sevilla

Las cooperativas Agrícola El Rubio y Ntra.Sra. de la Inmaculada, ambas asociadas a Oleoestepa y la Denominación de Origen Estepa, han sido las ganadoras del primer premio y el accésit respectivamente en la XV de los premios que otorga la Diputación

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, se ha convertido en la gran triunfadora de la XV edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla al recibir tanto el primer premio como el Accésit otorgados por la Diputación Provincial.

En esta ocasión han sido las almazaras Agrícola El Rubio (El Rubio) y la Inmaculada Concepción S.C.A. (La Roda de Andalucía), ambas asociadas a Oleoestepa, las que han recibido el primer premio y el accésit respectivamente a los mejores vírgenes extra de la provincia de Sevilla.

Oleoestepa ha recibido el premio al “Mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla” por un aceite de la variedad hojiblanca, producido en el mes de noviembre bajo el método de producción integrada, y que cuenta con un frutado que recuerda a la hierba fresca cortada y a manzana, que junto a las intensidades medias de los atributos picante y amargo, caracterizan a la variedad más importante del territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa. Se trata de un excelente virgen extra perfecto para el paladar del consumidor más exigente.

El accésit, que también ha sido otorgado a Oleoestepa, se trata de un aceite de oliva virgen extra de la variedad hojiblanca, amparado por la Denominación de Origen Estepa y producido por la cooperativa Inmaculada Concepción S.C.A.

Oleoestepa han conseguido 13 de las 15 ediciones celebradas por la Diputación Provincial para elegir al mejor aceite de oliva virgen extra de Sevilla

Hay que destacar que Oleoestepa ha sido la vencedora de 13 de las 15 ediciones de los Premios a los mejores aceites de la provincia de Sevilla, dato que avala la apuesta que la entidad realizó hace muchos años a favor de la calidad y la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra.

Este nuevo premio reafirma la política de calidad que mantienen las entidades asociadas a la D.O.P.Estepa desde hace años. Además, estos nuevos galardones se suman a un amplio currículum de reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional que han situado a Oleoestepa como uno de los mejores vírgenes extra del mundo.



Entrega de Premios (De izquierda a derecha): Manuel Moreno (Gerente de la Inmaculada Concepción S.C.A.), Fernando Rodríguez Villalobos (Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla) y Alfredo García Raya (Presidente de Oleoestepa)



IV ENCUENTRO FRUTADO
INTENSO
Olivarera Pontanense, 24 de Mayo de 2013



Mención Honorífica

Francisco Espinosa

Medio de Comunicación

Ser Andalucía Centro

Investigación

Brígida Jiménez

Trayectoria Profesional

Eduardo Pérez Pérez



Cuando la tradición se convierte en obra de arte





Inauguración de la I Cátedra de Olivicultura: de izquierda a derecha (José Mª Loring, José Manuel Pozo, Antonio Nogales y José Humanes

Éxito de la I Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

La Denominación de Origen Estepa ha creado la cátedra para llevar a las 13 localidades amparadas por la entidad conferencias de interés acerca de diferentes temas relacionados con el aceite de oliva virgen extra

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, consciente de la importancia de la economía agraria y el valor del aceite de oliva virgen extra en su territorio, ha inaugurado este año la I Cátedra Oleícola “José Humanes Guillén” con el objetivo de analizar, desde perspectivas tan diferentes como la economía, la gastronomía o la salud, el aceite de oliva virgen extra.

La inauguración de la I edición tuvo lugar en la localidad de Pedrera el pasado 16 de enero, donde fue el propio José Humanes el que ofreció la primera conferencia de las 13 que están previstas.

El acto de inauguración de la Cátedra Oleícola estuvo presidido por José Mª Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, Jose Manuel Pozo, Presidente de la Olivarera de Pedrera, Antonio Nogales, Alcalde de Pedrera y el propio José Humanes. Los miembros de la mesa quisieron exponer a los presentes la importancia de la olivicultura en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, la necesidad de continuar trabajando en favor de la calidad especialmente en un entorno complejo como el actual y animaron a las administraciones a actuar contra aquellos que cometan fraude en el envasado y que impiden que

se de una competencia leal, fundamentalmente en el sector del virgen extra.

CLAVES DE LA NUEVA OLIVICULTURA

Una vez inaugurada la I Cátedra Oleícola, fue el propio José Humanes el encargado de dar la primera de las conferencias que componen el evento, que trató la evolución que ha tenido la olivicultura desde mediados del siglo XX hasta la actualidad.

Tras hacer un recorrido por el desarrollo de la olivicultura hasta nuestros días, José Humanes quiso dar 3 claves que marcarán el futuro



Victorino Vega durante la conferencia

del olivar en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa y el resto de zonas olivareras: la conversión del olivar tradicional a marcos de plantación más modernos, el necesario desarrollo de empresas de servicios que facilite la rentabilidad del mediano y pequeño agricultor y el correcto aprovechamiento de los recursos hídricos.

RECONVERSIÓN DEL OLIVAR

La localidad de Estepa acogió la segunda conferencia de la cátedra, ofrecida por D.Victorino Vega, Ingeniero Agrónomo y actualmente Técnico Especialista del Instituto Andaluz de

Investigación Formación Agraria en el Centro Alameda del Obispo de Córdoba.

Victorino Vega realizó durante su conferencia una revisión de las tipologías de olivar, estructuras de costes e ingresos en función de las producciones, para que los olivareros pudieran tener unos datos objetivos para plantearse en el futuro, a medio o largo plazo, una restructuración o reconversión del olivar tradicional.

Para el asesor técnico del Instituto Andaluz “el olivarero tiene que jugar con varias armas a la vez para alcanzar un objetivo fundamental: contar con una

¿Por qué el nombre de José Humanes a la cátedra?

José Humanes, oriundo de Pedrera, es uno de los profesionales de mayor prestigio del sector del aceite de oliva, Ingeniero Agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrícolas de Madrid y Doctorado en Ingeniería Agronómica por la misma Escuela Técnica.

Se trata de una personalidad clave en el desarrollo de la olivicultura de nuestro país y tiene una fuerte vinculación con nuestro territorio.

Fue el I Presidente de la Denominación de Origen Estepa y, en la actualidad es asesor de una empresa de ingeniería para la industria agroalimentaria. Entre otros puestos de responsabilidad ha sido director del CIFA de la Venta del Llano en Mengíbar (Jaén) y del CIFA de Córdoba.



Isabel Encarnación Ortiz (Alcaldesa de Aguadulce) y José Antonio Irlés

plantación muy productiva con costes mínimos.”. Para Victorino Vega, “hay que ir planteándose vías para conseguir en España estructuras con alta capacidad productiva, aunque es cierto que hay olivar de difícil sustitución que tiene un cometido medioambiental y social muy importante”.

Andaluza de Nutrición y Dietética (FAND), que habló sobre los beneficios que tiene el aceite de oliva virgen extra para la salud y los diferentes hábitos alimenticios que se deben seguir para cuidar la salud, una preocupación más que creciente en la actualidad.

oliva virgen extra engorda y comentó que “hay que acompañar una buena dieta mediterránea con la práctica de actividad física”. José Antonio Irles cifró además la cantidad diaria recomendada de aceite de oliva virgen extra “en unas 5 cucharadas aproximadamente”.



Juan José Ruiz elaboró dos salmorejos muy especiales

Victorino Vega destacó que las tipológicas productivas existentes en España son muy dispares y “creo que lo importante es evaluar dónde nos encontramos a nivel de estructura productiva y a partir de ahí analizar diferentes factores para decidir la necesidad o no de una reconversión”.

Finalmente destacó que, si se decide optar por una reconversión, “los pasos a seguir son un análisis económico de la explotación y agronómicamente definir el diseño de la plantación y las técnicas y prácticas agronómicas adecuadas a llevar a cabo, principalmente la recolección, dada su gran repercusión sobre los costes y la calidad final del aceite”.

ACEITE VIRGEN EXTRA Y SALUD

La conferencia “Aceite de Oliva, Alimentación y Salud”, fue a cargo del Doctor José Antonio Irles Rocamora, Presidente de la Fundación Andaluza de Nutrición y Dietética.

La localidad de Aguadulce acogió la conferencia ofrecida por José Antonio Irles, Presidente de la Fundación

José Antonio Irles habló sobre dieta mediterránea y confirmó que “el aceite de oliva virgen extra es el mejor para todo, tanto para frituras como para su uso en crudo por sus innumerables beneficios para la salud y, entre otras cosas, su mayor resistencia a las altas temperaturas”. El Presidente de la FAND afirmó que “no es bueno abusar de un aceite en diversas frituras ya que todos se van degradando progresivamente y pierden las cualidades que los caracterizan”

Para el Dr. Irles Rocamora hay que acabar con el mito de que el aceite de

Hay que destacar que D. José Antonio Irles Rocamora es Doctor en Medicina por la Universidad de Granada, Profesor Asociado del Departamento de Medicina de la Universidad de Sevilla, Miembro de la Sociedad Española de Nutrición Clínica y Dietética y Presidente de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD).

ACEITE VIRGEN EXTRA Y GASTRONOMÍA

La Denominación de Origen Estepa y el Chef Juan José Ruiz sorprendieron en la conferencia ofrecida en el Teatro Municipal de Casariche con el Show-Gastronómico “El Salmorejo en la nueva cocina”.

La localidad de Casariche acogió la demostración gastronómica en la que Juan José Ruiz, Chef de la Salmorejería UMAMI (Córdoba), elaboró diferentes y originales salmorejos, uno de tinta de calamar y otro acompañado por caviar y maíz, que se pueden encontrar en la carta de la “Salmorejería UMAMI” (Córdoba) y que están siendo todo un éxito entre los consumidores y los mayores críticos culinarios.

Hay que destacar que Juan José Ruiz Cheff ha sido ganador del concurso “Mejor Cocinero Novel de Andalucía”, finalista del “VI Campeonato de España de jóvenes Chef” y tiene, entre otros títulos, la Cátedra Ferrán Adriá de Cultura Gastronómica, Creatividad y Ciencias de la Alimentación. Estamos ante uno de los más reconocidos cocineros y un auténtico emprendedor e innovador como ha demostrado con la puesta en marcha del Restaurante.

Juan José Ruiz destacó el “papel fundamental que tiene un buen aceite de



Juan José Ruiz elaboró dos salmorejos



José M^a Loring, M^a Isabel Solís y M^a Dolores Humanes durante la conferencia en Herrera

si mantenemos dos olivares diferentes en la misma parcela se complicarán las operaciones de tratamiento, recolección,..., porque debemos afrontar dos sistemas diferentes”.

La directora de Cotecnisur afirmó también que “si plantamos nuevo olivar entre el tradicional ya existente éste último no le deja desarrollarse en óptimas condiciones” por lo que finalmente el olivarero se ve obligado a un arranque y replantación.

M^a Dolores Humanes destacó que las fases a seguir a la hora de afrontar una reconversión del olivar tradicional son “el arranque olivar viejo, subsolado cruzado, despedregado, pase de grada/cruzado, marcación de plantación, apertura de hoyos/alomado, plantación, colocación de tutores y protectores e Instalación del sistema de riego”.

Humanes también subrayó que en el diseño de una plantación los puntos más importantes a tener en cuenta son “la orientación del olivar, elegir la variedad en función del terreno y la calidad del aceite que se quiere obtener, la selección del tipo de planta, la densidad y el marco de la plantación y el diseño de riego si disponemos de agua”

Para finalizar, M^a Dolores Humanes hizo un llamamiento a la Administración para que fomente programas de reconversión del olivar tradicional a través de, por ejemplo, aumento de las concesiones de riego y ayudas para afrontar la inversión.

Las conferencias ofrecidas dentro de la I Cátedra de Olivicultura “José Humanes” están siendo todo un éxito y la Denominación de Origen Estepa espera que las que restan por celebrarse en las demás localidades amparadas tengan la misma acogida. La entidad está convencida de que el objetivo de dar a conocer el aceite de oliva virgen extra desde diferentes perspectivas se está cumpliendo sobradamente.



Puedes ver todas las conferencias en nuestro canal de Youtube doestepa

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

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

www.youtube.com/user/doestepa

oliva virgen extra tanto en la cocina tradicional como moderna”, algo que demostró poniendo la guinda a sus sorprendentes salmorejos con el aceite amparado por la Denominación de Origen Estepa.

HACIA UN NUEVO OLIVAR: SUS COSTES

M^a Dolores Humanes, Ingeniero Agrónomo y directora de Cotecnisur (empresa consultora de ingeniería para la industria agroalimentaria) fue la encargada de ofrecer la quinta conferencia de la cátedra de olivicultura “José Humanes” y afirmó que “es necesaria una reconversión del olivar porque un porcentaje importante del coste que tiene éste pertenece a la recolección, coste que se puede minimizar gracias a una reconversión bien realizada”.

Para M^a Dolores Humanes, la reconversión debe plantearse como un objetivo para “hacer el olivar mecanizable, aumentar la producción y maximizar el beneficio gracias a la reducción de costes”. Al hablar sobre los pasos a seguir para un reconversión, Humanes destacó que “para aumentar la densidad del olivar es mejor hacer un arranque y replantación que una plantación de nuevos olivos entre los tradicionales ya existentes, debido a que

Excelencia del Aceite de Oliva



Lourdes Humanes durante la conferencia

EL ACEITE Y LA SALUD

La última de las conferencias celebradas hasta el momento ha sido “La excelencia del aceite de oliva virgen extra”, a cargo de Lourdes Humanes, licenciada en Ciencia de los Alimentos y Tecnología por la Universidad de Córdoba y experta en aceite de oliva virgen extra.

Lourdes Humanes, que además es licenciada en Veterinaria con especialidad en Bromatología, Higiene y Salud, comenzó la jornada con un recorrido histórico por el origen del aceite de oliva hasta su llegada a nuestro país y posterior desarrollo para explicar a los asistentes la importancia que ha tenido el zumo de aceitunas en diferentes culturas y épocas, lo que le llevó a ser nombrado popularmente como “oro líquido”.

Humanes destacó en su conferencia que “el aceite de oliva es singular por su riqueza en ácido oleico monoinsaturado y por su fracción insaponificable (minoritaria 1-3%), que es un conjunto complejo de componentes de diversa estructura química, responsables de la estabilidad del aceite, de sus características organolépticas y de gran importancia nutricional”.

Además, quiso recalcar que “esta fracción insaponificable del Aceite de Oliva Virgen Extra es la responsable de muchos de los beneficios del aceite para la salud, y debido a que estos componentes se pierden en el proceso del refinado, es muy importante optar por un aceite de oliva virgen extra en

lugar aceites de inferior categoría”.

Lourdes Humanes quiso también hacer una defensa de la cata de aceite tal como la conocemos hoy en día ya que “hoy por hoy el panel de cata es un método insustituible para evaluar cualidades muy importantes de un aceite de oliva virgen extra como el frutado, amargo y picante que indican, junto a otros parámetros, la calidad del producto”.

Lourdes Humanes destacó que “el aceite de oliva virgen extra tiene importantes efectos beneficiosos para, entre otros, el sistema digestivo, el sistema cardiovascular, el estado oxidativo celular y la prevención de enfermedades como el cáncer”.

Antes de finalizar, Humanes quiso acabar con otro mito que existe en torno al consumo de aceite de oliva virgen extra al afirmar que “la inclusión de aceite de oliva virgen extra en nuestra dieta no tiene un efecto de ganancia de peso, ya que, entre otros aspectos, éste cuenta con un efecto saciante”.

La conferenciente también comentó que la mayor parte de la grasa culinaria es utilizada normalmente en frituras y que, al contrario de lo que piensan muchos consumidores, “la fritura con aceite de oliva virgen extra es saludable, como indica el estudio de Gregorio Varela, que entre otras cosas afirma que la fritura con este tipo de grasa provoca, además de efectos beneficiosos para la salud, la formación de una -costra- periférica en torno al alimento que impide la penetración de la grasa caliente en su interior, lo que

hace que éste conserve sus propiedades nutricionales”. En este sentido Humanes concluyó afirmando que “la fritura con aceite de oliva virgen extra puede originar alimentos más equilibrados y más cardiosaludables”.

La conferencia se cerró con una alusión al estudio Predimed, llevado a cabo por científicos españoles y que ha demostrado que la Dieta Mediterránea con aceite de oliva virgen extra reduce los riesgos de enfermedades cardiovasculares.

Sin duda, la conferencia llevada a cabo por Lourdes Humanes, que contó con una gran acogida, ha tratado un aspecto fundamental en el desarrollo del aceite de oliva virgen extra en el mercado mundial, sus cualidades saludables, que se prevén claves a la hora de su inclusión en la dieta de otras culturas.

Falsos mitos sobre el aceite de oliva virgen extra y sus usos

Lourdes Humanes, durante su conferencia quiso aclarar a los asistentes que existen algunos mitos en torno al aceite que no son ciertos. Por ejemplo, uno de los aspectos que abordó Humanes fue la fritura con aceite de oliva virgen extra, de la que afirmó que, al contrario de lo que piensan muchas personas, es saludable si se hace adecuadamente, ya que tiene efectos beneficiosos para la salud y hace que los alimentos que freímos conserven sus propiedades nutricionales”.

Humanes quiso acabar con otro mito y es que la inclusión del virgen extra en nuestra dieta no tiene un efecto de ganancia de peso, principalmente por su efecto saciante.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios

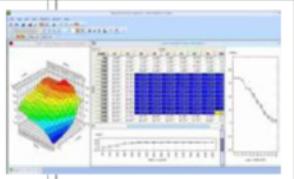


Nueva Serie John Deere

Con nuestra optimización de software, obtendrá un 20% más de par motor y un ahorro de combustible de 2 a 4 litros / hora

Agrotecnocar, empresa especializada en la optimización de software del motor. Con nuestra mejora de software de

motor conseguimos mayor par motor, es decir mayor potencia y menor consumo a la vez. Todo esto sin riesgo alguno para el motor de su tractor o cosechadora, ya que el motor trabaja más desahogado, consiguiendo así una mayor durabilidad para su motor y un ahorro de combustible importante.



Agrotecnocar mira sobre el bien del medio ambiente y el desarrollo de tecnologías, para conseguir mas recursos y energía en los vehículos agrícolas de manera eficiente.

El objetivo de nuestro desarrollo ECODiesel es la reducción del consumo de combustible y optimizar el rendimiento del motor.

Optimizamos sus vehículos agrícolas y reducimos sus costos desde la primera hora de funcionamiento. Agrotecnocar agrícola protege el medio ambiente y ahorra dinero a sus clientes!

Algunos ejemplos:

John Deere 6930: +40cv de potencia y 3 litros ahorro combustible a la hora

John Deere 6530: +35cv de potencia y 2,9 litros ahorro combustible a la hora

John Deere 6520: +23cv de potencia y 2,4 litros ahorro combustible a la hora

John Deere 6630P: +30cv potencia y 3 litros ahorro combustible a la hora

Para cualquier modelo en concreto no dude en llamarnos.

Especialistas en mayor potencia y menor consumo. Ahorre de 2 a 4 litros a la hora en su tractor o cosechadora.

Agrotecnocar, especialistas en electrónica avanzada agrícola. Reparación de cuadros de instrumentos, centralitas de motor, tomas de fuerza, optimizaciones de software, etc...

PREDIMED



demuestra que **una dieta rica en aceite de oliva virgen extra reduce un 30% el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares**

El estudio “Los efectos de la dieta mediterránea en la prevención primaria de la enfermedad cardiovascular” supone un gran impulso al consumo del virgen extra en el mundo

El equipo de estudio PREDIMED reúne a los principales grupos de investigación sobre nutrición y enfermedad cardiovascular de España. Con la creación del equipo PREDIMED se ha reunido una masa crítica de investigadores españoles suficiente y capaz de competir con los del resto de Europa o Estados Unidos en un proyecto de interés global. En este contexto, se diseñó y puso en marcha un proyecto coordinado para estudiar “Los efectos de la dieta mediterránea en la prevención primaria de la enfermedad cardiovascular”, el estudio PREDIMED, cuyos resultados han visto la luz.

El objetivo principal era averiguar si la dieta mediterránea suplementada con aceite de oliva virgen extra o frutos secos evita la aparición de enfermedades cardiovasculares (muerte de origen cardiovascular, infarto de miocardio

y/o accidente vascular cerebral), en comparación con una dieta baja en grasa. Como variables secundarias, se evalúan también los efectos de la dieta mediterránea sobre la mortalidad global e incidencia de insuficiencia cardiaca, diabetes, cáncer, deterioro cognitivo y otras enfermedades neurodegenerativas.

El equipo del estudio PREDIMED ha sido coordinado desde el Hospital Clínic, Universidad de Barcelona, por el Dr. Ramón Estruch, quien también lidera los grupos incluidos en el CIBERObn.

PREDIMED es un estudio capaz de cuantificar hasta qué punto la ingesta diaria de aceite de oliva virgen extra, dentro de una dieta mediterránea, puede ayudar a prevenir accidentes cardiovasculares. Coincidiendo con la publi-

cación del estudio en la prestigiosa publicación científica New England Journal of Medicine se presentaron los resultados en Madrid, en la sede del Instituto de Salud Carlos III.

Unos resultados que sin lugar a dudas son espectaculares. El consumo de una dieta mediterránea suplementada con unos 40 mililitros de aceite de oliva virgen extra al día ha demostrado ser capaz de reducir el riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular en un 30%, tomando como referencia a personas que durante ese mismo tiempo han tomado una dieta baja en grasas. Este matiz es especialmente importante ya que el PREDIMED no compara los beneficios de esta dieta que tiene su base en el aceite de oliva virgen extra con la dieta normal de un occidental, sino que se toma como referencia la que los médicos llevan años prescribiendo a aquellas personas con riesgo de padecer un accidente cardiovascular. Como destacó el coordinador del proyecto, el doctor Ramón Estruch, durante la presentación, si esa comparación se hubiera realizado con personas de la calle, con dietas sin controlar, los resultados aún hubieran sido aún más espectaculares.

EL ESTUDIO

En el Estudio PREDIMED han participado, entre los años 2003 y 2011, unos 7.500 voluntarios con alto riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Se dividieron en tres grupos. Dos de esos grupos tenían asignada una dieta mediterránea, una con aceite de oliva virgen extra y la otra con frutos secos. Al tercer grupo se le asignó una dieta baja en grasas.

Tras cinco años de seguimiento se ha demostrado que esta última dieta no cumple las expectativas que los médicos habían puesto en ella. El doctor Estruch se ha mostrado convencido de que la comunidad médica internacional tomará buena nota de estos resultados y obrará en consecuencia, optando por la dieta mediterránea.

Las conclusiones, pues, del gran estudio español PREDIMED, sobre los efectos de la Dieta Mediterránea en la salud del corazón, son la clave para un futuro más saludable en el mundo. El mensaje ahora es:

“Si usted nunca ha intentado seguir la Dieta Mediterránea, entonces ahora es el momento de empezar a aplicar sus principios básicos y alargará su propia vida”.



Oleoestepa cierra un acuerdo con Vodafone para la telefonía móvil

Con el objetivo de mejorar en comunicaciones y reducir costes, Oleoestepa ha mantenido conversaciones con Vodafone y ha podido cerrar un acuerdo con importantes ventajas de las que se van a beneficiar todas las cooperativas de primer grado y los socios que así lo deseen.

Durante el mes de marzo, la dirección de Oleoestepa y el departamento de informática, han mantenido distintas reuniones con el operador de telefonía Vodafone para poder crear una VPN móvil entre Oleoestepa y sus cooperativas asociadas. Como resultado, se va a firmar un acuerdo que permitirá a Oleoestepa entrar en Grandes Cuentas dentro de Vodafone con un sistema multi-cif que incluye también a las 16 cooperativas asociadas que deseen adherirse al acuerdo.

Una de las ventajas más llamativas de este acuerdo es que las cooperativas podrán ofrecer el servicio de telefonía móvil a sus socios, gestionando directamente sus líneas dejando éstos de ser particulares y pasando a ser usuarios de una gran empresa.

Los socios se van a beneficiar de llamadas gratuitas y sin coste de establecimiento de llamada entre todos los socios de cualquiera de las cooperativas de Oleoestepa. El resto de llamadas a móviles de cualquier operador o fijos llevarán un descuento entre el 65-70% con respecto a las tarifas de los usuarios particulares. Las tarifas de datos tendrán una cuota fija muy atractiva según la capacidad que se deseé contratar.

También el acuerdo incluye móviles a 0€ para terminales de gama baja y gama media, incluyendo como gama media las marcas habituales de teléfonos táctiles con Internet, los denominados smartphones. Para terminales de gama alta como iPhone o Samsung Galaxy 3, el coste del terminal rondará entre los 70 y 120€ según la marca y el modelo.

En caso de estar interesados, los socios deben contactar con su cooperativa o con Oleoestepa, donde le informarán de los pasos para beneficiarse de este importante acuerdo que redundará en la economía de todos ellos.

SHOW-COOKING ENRIQUE SÁNCHEZ

Las recetas del libro fueron seleccionadas por el Enrique Sánchez, presentador del programa “Cómetelo, entre todas las recibidas durante el concurso

Enrique Sánchez, popular cocinero del programa “Cómetelo” y presentador del programa “La Báscula” ofreció en Estepa un espectacular show-cooking con los sabores de los aceites de oliva vírgenes extra amparados por la Denominación de Origen Estepa.

Enrique Sánchez, que eligió para la ocasión un “Salmorejo de Remolacha con Virgen Extra de Queso y Nueces”, hizo en primer lugar una defensa del aceite de oliva virgen extra como un componente imprescindible en la cocina de cualquier consumidor, tanto por sus propiedades saludables y nutritivas, como por su aportación fundamental a la riqueza del plato.

El popular cocinero, que en el programa “Cómetelo” prepara los platos con Oleoestepa, aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa, uso en su show-cooking dos de las principales variedades producidas en el territorio amparado por la entidad, Hojiblanca y Arbequina, para explicar a los asistentes que cada variedad aporta un toque diferente a una receta.

El salón de actos de Oleoestepa, lugar de celebración del evento, presentó un aforo completo para ver el espectáculo gastronómico que se desarrolló con la elaboración de un “Salmorejo de Remolacha con Virgen Extra de Queso y Nueces”, que pudieron degustar todos los presentes gracias a la colaboración de los alumnos del grado medio de cocina del I.E.S.Aguilar y Cano (Estepa).

Durante el show-cooking, Enrique Sánchez se mostró como un auténtico fan del aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Estepa.



Salmorejo de Remolacha con Virgen Extra de Queso y Nueces



El Salón de Actos de Oleoestepa presentó un aforo completo para el espectáculo de cocina del popular chef de Canal Sur Televisión

Enrique Sánchez volvió a mostrar su compromiso con el Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa en un show-cooking muy divertido que no quiso perderse nadie



Enrique firma el libro "Sabor Extra", que publicó con la Denominación de Origen Estepa



Enrique Sánchez con los alumnos de cocina del Instituto Aguilar y Cano



Enrique Sánchez y su ayudante durante la elaboración del plato



Costes para la reconversión de un olivar

RECONVERTIR EL OLIVAR ¿POR QUÉ?

La viabilidad de una plantación de olivar, vista desde el punto de una empresa agraria, depende de que el binomio Ingresos-Gastos arroje un saldo positivo.

En los niveles de precios de venta del aceite en los que nos venimos moviendo los últimos años y, tomando como una excepcionalidad el repunte actual de precios, originado por una desastrosa campaña de aceituna, el aumentar los ingresos mediante una venta a mayor precio parece una tarea imposible por parte del olivarero. Al menos no una tarea que pueda dar sus frutos a corto plazo y de la que solo se podrá sacar algo positivo luchando siempre por obtener un producto de la mejor calidad y mediante la integración en

estructuras de comercialización conjunta, como es el caso de nuestra cercana Oleoestepa.

Pero las herramientas sobre las que el agricultor sí tiene una acción directa son: aumentar la producción y reducir los costes de cultivo.

Y es precisamente para actuar sobre estos dos puntos en los que la reconversión adquiere su sentido, puesto que a través de la reconversión el agricultor puede transformar su olivar en una plantación moderna, con costes reducidos y alta productividad.

CARACTERIZACIÓN DEL OLIVAR DE LA COMARCA DE ESTEPA

Analizando los datos que arroja el estudio promovido por la DO Estepa:

“La cadena de valor en los sistemas agroalimentarios locales de aceite de oliva. Una estimación de las rentas de diferenciación en la Denominación de Origen de Estepa”, en el que se muestran las producciones medias por tipología y considerando los costes de producción de un kg de aceite en cada uno de estos tipos de olivar (Tablas 1 y 2), observamos que en los únicos casos en los que la rentabilidad de la explotación estaría en saldo positivo, es en olivares con producciones por encima de los 1.000 kg de aceite por hectárea.

Pero obtener estas producciones sólo es posible en olivares transformados en los que se ha actuado sobre la densidad de plantación y más fácilmente aún si se tiene el apoyo del riego.

Tipología de Olivares en la Comarca de Estepa					
Tipo Olivar	Nº explotaciones (%)	Superficie (%)	Tamaño medio (has)	Densidad (olivos/ha)	Producción aceituna (Kg/ha)
En pendiente	6,96	5,63	7,1	80-120	2.500
Tradicional	63,51	44,42	6,1	100-120	4.000
Tradicional renovado	10,31	12,97	11	180-120	5.500
Tradicional en regadío	17,94	33,11	16,2	180-200	7.500
Intensivo de regadío	1,28	3,87	26,4	250-300	9.000

Tabla 1: Caracterización del olivar de la Comarca de Estepa. Fuente: Estudio “La cadena de valor en los Sistemas Agroalimentarios locales de aceite de oliva”

Costes de Producción por tipología de olivar						
Tipo Olivar	Costes (€/ha)	Producción (Kg.aceituna/ha)	Costes (€/Kg.aceituna)	Costes (€/Kg.aceite) 19%	Costes (€/Kg.aceite) 18%	Costes (€/Kg.aceite) 17%
En pendiente	1.075,90	2.500	0,43	2,42	2,55	2,71
Tradicional	1.215,8	4.000	0,30	1,74	1,83	1,94
Tradicional renovado	1.456,80	5.500	0,26	1,53	1,61	1,71
Tradicional en regadío	2.210,8	7.500	0,29	1,68	1,78	1,88
Intensivo de regadío	2.282	9.000	0,25	1,47	1,56	1,65

Tabla 2: Costes de producción por Tipologías de Olivar. Coste de transformación: 0,03 €/Kg - Sin beneficio al empresario

REDUCCIÓN DE COSTES DE CULTIVO

Por otro lado, cuando se hace un análisis de los costes de las distintas operaciones de cultivo en un olivar, se observa que el mayor porcentaje de coste corresponde a la recolección. Además este porcentaje es muy superior en olivares tradicionales, con olivos formados a varios pies y bajas densidades de plantación (inferiores a 150 olivos/Ha) donde puede llegar a representar más del 50% de los costes totales de cultivo; sin embargo, en un olivar intensivo, estos costes de recolección representan sólo del 35 al 45% de dichos costes totales. (Figuras 1 y 2 en siguiente página)

Por tanto, cualquier transformación de olivar, que además de perseguir un aumento de la producción de aceituna, facilite la mecanización de las operaciones de cultivo y, sobre todo, facilite la recolección mecanizada, será un olivar que se transforme en competitivo incluso en un escenario de bajos precios de venta del aceite de oliva.

recuperación de la inversión y por su efectividad a la hora de la consecución de los objetivos perseguidos, es el arranque del olivar tradicional y la replantación con marcos de plantación modernos, que faciliten la mecanización y que sean sostenibles en el tiempo, además de compatibles con técnicas de cultivo sostenibles como es la Producción Integrada.

RECONVERSIÓN DEL OLIVAR; ARRANQUE Y REPLANTACIÓN

Para realizar la transformación del olivar a un olivar competitivo, productivo y con bajos costes de recolección la mejor solución, por su rapidez en la

El aumento de densidad, que en tantas explotaciones se ha intentado, como medio menos drástico de transformación, se ha mostrado inútil a la hora de lograr el objetivo de aumento de producción: los olivos plantados en medio del olivar ya adulto no se desarrollan al mismo ritmo que los de una nueva plantación. Y no sólo el aumento de producción no se alcanza sino que, además, lejos de facilitar las operaciones de cultivo y la mecanización, la dificultan debido a que el agricultor tiene que convivir con dos tipos de explotaciones diferentes en un mismo espacio: diferentes dosis de riego, tratamientos herbicidas, regulaciones para los tratamientos fitosanitarios, podas...

A través de la reconversión el agricultor puede transformar su olivar en una plantación moderna, con costes reducidos y alta productividad

New Holland T5070

EL TRACTOR PERFECTO PARA EL OLIVAR



MOTOR DE 4.500cc Y 115cv.

SISTEMA HIDRAULICO DE ALTO CAUDAL, CON DOBLE BOMBA .

CAMBIO 24X24 CON 8 VELOCIDADES SIN NECESIDAD DE ACCIONAR EMBRAGUE ,CON POSIBILIDAD DE SUPER-CORTAS.

60º DE GIRO ,EL MAYOR ANGULO DE GIRO DEL MERCADO IDONEO PARA EL OLIVAR.
AHORRE MUCHO EN COMBUSTIBLE COMPRANDO NEW HOLLAND,

ELIJA NEW HOLLAND, ELIJA T5070,
VERSATILIDAD,FIABILIDAD,RESISTENCIA,AHORRO Y
AHORA AL PRECIO QUE NO VOLVERA A ENCONTRAR EN
TODA LA TEMPORADA.

Y AHORA CON LA MEJOR FINANCIACION OFRECIDA POR
NOSOTROS MISMOS CON CAMPAÑAS SIN INTERESES.

Acérquese a conocernos



COMPAÑÍA MAQUINARIA 93

Autovía Sevilla-Utrera Km. 8

Alcalá de Guadaira (Sevilla)

Antonio Moreno Reina

Móvil: 660 486 457

TRANSFORMACIÓN DEL OLIVAR

El nuevo olivar que se propone implantar es por supuesto un olivar moderno, intensivo, que debe satisfacer una serie de objetivos con el fin de conseguir la máxima rentabilidad del medio disponible:

1. Acortar al máximo el periodo improductivo de la plantación, procurando obtener unas primeras cosechas precoz y abundantes.

2. Obtener las máximas cosechas que el medio permita; para ello es necesario un adecuado diseño de la plantación y el empleo de las técnicas culturales más modernas y eficaces.

3. Conservar a corto plazo el medio productivo, usándolo sin deteriorarlo, reduciendo dentro de lo posible las pérdidas de suelo por erosión.

4. Conseguir que el cultivo sea mecanizable al máximo, posibilitando una producción a un bajo coste, para lo cual es necesario obtener árboles cuya estructura sea adaptable al tipo de maquinaria de recolección existente en el mercado en la actualidad, pero sin atentar con ello a la fisiología del árbol.

a) Elección de Variedades

En la moderna agricultura y en los tiempos actuales ya no basta con obtener altas producciones, sino que además es imprescindible obtener alimentos de óptima calidad, de acuerdo con las exigencias del mercado.

El olivar no es una excepción, por lo que obtener aceites con unas características organolépticas óptimas debe ser un objetivo prioritario.

b) Diseño de Plantación

De acuerdo con los trabajos realizados por el Departamento de Olivaricultura de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, los mar-

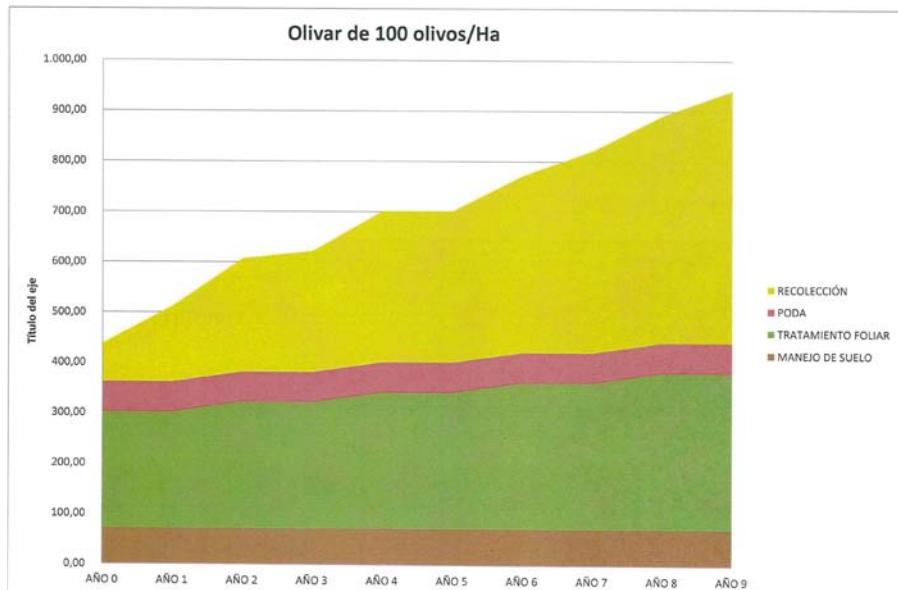


Figura 1: Costes de las operaciones de cultivo en un olivar tradicional (100 olivos/Ha)

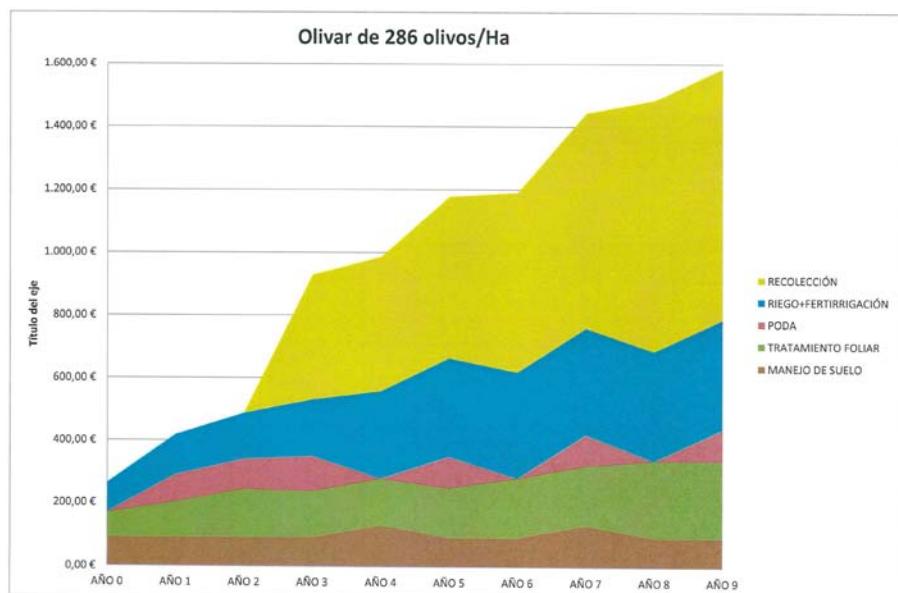


Figura 2: Costes de las operaciones de cultivo en un olivar intensivo (286 olivos/Ha)

cos más adecuados oscilan entre los 250 y 400 olivos/Ha. Estos marcos de plantación permiten altas producciones desde los primeros años de vida de la plantación, un óptimo aprovechamiento de la radiación solar en el periodo adulto y facilitan el tránsito de la maquinaria al disponer de una calle más ancha.

Los olivos se formarán con un solo tronco, desde el momento de la plantación, empleándose para ello plantas formadas con un pie en vivero durante el proceso de crianza, procedentes del

Uno de los objetivos del nuevo olivar es acortar al máximo el periodo improductivo para obtener primeras cosechas abundantes y precoz

M^a Dolores Humanes durante la conferencia en la que trató los costes de reconversión

autoenraizamiento de estaquillas semileñosas bajo nebulización. La planta procederá de crianza en contenedor de plástico y el transplante se realizará con cepellón. La planta vendrá preferiblemente en soporte de turba.

La formación de los árboles con un solo tronco facilitará la mecanización del cultivo, permitiendo el empleo eficaz de los vibradores multidireccionales de troncos.

La orientación de la plantación será preferiblemente Norte-Sur, siempre que sea posible. Se debe evitar establecer líneas muy cortas que obliguen a las máquinas a muchas maniobras (con el aumento de los tiempos muertos). En zonas de pendientes superiores al 5%, el criterio que debe predominar en la dirección de las líneas de plantación es cortar la máxima pendiente para evitar la erosión.

En zonas con riesgo de encharcamiento, el diseño de la plantación de realizará con lomos en las líneas de plantación para facilitar el drenaje y aireación del sistema radicular.

c) Labores Preparatorias del Terreno y Plantación

En primer lugar se procederá a la eliminación de la vegetación existente: leñosa o herbácea. La eliminación de árboles requiere una mayor intervención de maquinaria y movilización de terreno que la eliminación de vegetación herbácea. En todo caso siempre es aconsejable efectuar un subsolado a unos 80 cm de profundidad. A ser

possible, este subsolado debe hacerse en las dos direcciones (pase cruzado). Sólo en el caso de terrenos excesivamente arcillosos, el subsolado doble puede eliminarse, ya que su efecto al cabo de 2-3 años desaparecerá por los procesos de agrietado y disgregación de este tipo de suelos de alta plasticidad, en los ciclos verano-invierno de desecación y humectación. Y sólo después de ese periodo es cuando las futuras raíces de los olivos explorarían más allá de 2 m a cada lado de la línea de plantación.

Tras haberse asegurado de la eliminación de la mayor parte de las raíces leñosas en su caso, y de una buena descompactación y aireación del suelo en general, se deberá proceder al despedregado de las zonas que así lo demanden, por haberse provocado un afloramiento de piedras a la superficie en los trabajos de eliminación de vegetación mediante labor profunda.

A continuación se debe realizar una labor que iguale el terreno mediante pases cruzados de grada de discos, para dejar una superficie uniforme.

La marcación se realizará (con la ayuda de un GPS o una Estación Total) mediante la ejecución de unas líneas maestras perpendiculares entre sí, cada 6 ó 7 filas, totalmente independientes, siendo su finalidad la de no ir acumulando errores a lo largo del proceso. Tras esta operación se procederá al relleno de las plazas interiores de la retícula mediante el empleo de un cable acerado inextensible, en el que se situarán, a la distancia entre árboles

convenida, las marcas que indicarán la posición definitiva en el terreno de los mismos. El cable, en todo momento, se mantendrá en posición horizontal para evitar errores en los terrenos en pendiente.

Los hoyos para la plantación se abrirán con pala retroexcavadora o con barrena, según lo permita la consistencia del terreno. Durante el proceso de marcación se procederá a la colocación de los tutores, clavándolos al suelo siempre al mismo lado de la línea.

Si la plantación se hace con máquina, la colocación de los tutores se va haciendo simultáneamente a la plantación.

La plantación se realizará colocando el plantón, liberado del contenedor de plástico. Si es manual, en un hoyo realizado con azada. La parte superior

Los pasos que hay que dar a la hora de afrontar una reconversión del olivar, que se puede realizar manualmente o con máquina de plantación guiada por GPS, son la elección de variedades, el diseño de la plantación, las labores preparatorias del terreno y plantación, y la elección del riego

del cepellón deberá quedar unos 15 cm por debajo del nivel del suelo. En el caso de que se detectase la presencia de roedores (conejos, liebres), desde el momento de la plantación se entubarán los troncos en el campo con protectores de material plástico, para evitar daños en las jóvenes plantas, daños que a veces pueden conllevar su total destrucción.

Se procederá al atado de la planta al tutor, fijándose los troncos al tutor con tiras de material textil elástico suficientemente anchas para impedir heridas por roce con los troncos. Se emplearán tutores de 2,0 m de altura. Cuando la plantación tenga 3-4 años, y siempre antes de comenzar el vibrado de troncos para recolección, los tutores serán retirados del terreno.

d) Sistema de riego

Teniendo en cuenta tanto las características del suelo como la economía de

agua, el riego localizado por goteo es el que permite aportar al árbol el agua necesaria en cada momento, minimizando las pérdidas por evaporación y evitando la percolación.

La instalación se realizará simultáneamente a la plantación. Las tuberías portagoteros se instalarán superficialmente a lo largo de las filas de árboles cuya separación entre plantas, dentro de la fila, es de 5 m. Las tuberías principales y secundarias irán enterradas.

Se diseñará de acuerdo con la dotación que sea necesaria para la plantación adulta, conforme a las condiciones climáticas de la zona y con el agua disponible en la concesión.

COSTES DE RECONVERSIÓN DE OLIVAR

A continuación se muestra el coste de las distintas operaciones y materiales necesarios para la reconversión del olivar mediante el arranque y replan-

tación de un olivar. En el capítulo de arranque del olivar se ha considerado coste cero, ya que esta operación es realizada por las empresas a cambio de la leña obtenida del arranque e incluso, en ocasiones, las empresas realizan a cambio alguna de las operaciones preparatorias del terreno, como pueden ser el subsolado, o la apertura de los hoyos de plantación.

Se han tenido en cuenta dos alternativas de plantación, una manual, que será la que se deba de adoptar en parcelas pequeñas o de pendientes más inclinadas, y la otra con máquina de plantación guiada con GPS.

Además hay operaciones como el despedregado o el alomado que no son necesarias en todas las situaciones, cuyo coste se ha incluido, para considerar todo el abanico de situaciones que los olivareros de la comarca de Estepa puedan encontrarse.

Costes de plantación manual del olivar		
DENSIDAD	286	
OPERACIÓN	€/Olivo	€/ha
Arranque olivar	0	0
Subsolado	0,63	180
Despedregado	0,14	39,5
Pase de grada	0,31	90
Marcación	0,31	89,4
Apertura de hoyos con retro	0,28	81,2
Alomado guiado con GPS	0,21	60
Reparto y plantación manual	0,53	150,5
Entutorado, atado y colocar protector	0,59	170
Subtotal	3,01	860,6
MATERIALES	€/unidad	€/ha
Planta	1,25	357,5
Tutor	1,1	314,6
Protector plástico	0,3	85,8
Cinta atado	0,03	8,58
Subtotal	2,68	766,48
TOTAL	5,69	1627,08

Tabla 3: Costes de Plantación Manual con Retro.

Costes de plantación con máquina		
DENSIDAD	286	
OPERACIÓN	€/Olivo	€/ha
Arranque olivar	0	0
Subsolado	0,63	180
Despedregado	0,14	39,5
Pase de grada	0,31	90
Alomado guiado con GPS	0,21	60
Plantación con máquina y GPS	0,61	175
Entutorado, atado y colocar protector	0,59	170
Subtotal	2,50	714,5
MATERIALES	€/unidad	€/ha
Planta	1,25	357,5
Tutor	1,1	314,6
Protector plástico	0,3	85,8
Cinta atado	0,03	8,58
Subtotal	2,68	766,48
TOTAL	5,18	1480,98

Tabla 4: Costes de Plantación con Máquina.



ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y GAMBAS

INGREDIENTES

Pimientos de asar rojos y verdes, Patatas pequeñas, Gambas, Huevos duros, Ajos (la cantidad a vuestro gusto), 1-2 Guindillas, Sal, Vinagre y Aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Asamos los pimientos y cuando estén templados les quitamos la piel. Hervimos las patatas enteras en abundante agua con sal, las pelamos y las cortamos a rodajas. Cubrimos con ellas la base de la fuente donde vayamos a servirlas.

En una sartén ponemos aceite de oliva virgen extra a calentar para dorar los ajos fileteados; cuando estén dorados añadimos las gambas descongeladas y escurridas. A continuación añadimos las guindillas y salamos. Dejamos un par de minutos y agregamos los pimientos cortados a tiras con su jugo. Esperamos a que reduzca un poco para que se mezclen los sabores y lo unimos a las patatas. Sólo nos queda probar de sal, añadirle vinagre y un buen aceite de oliva virgen extra.

*¿Te gustaría cocinar con
Enrique Sánchez?*



Hemos organizado un exclusivo curso de cocina con el popular cocinero del programa “Cómetelo” de Canal Sur Televisión, que durante 3 horas enseñará a 10 personas los secretos de su cocina.

Envía tus datos (nombre, apellidos, dirección, teléfono y email - opcional -) indicando “Concurso Cocina con Enrique” a la siguiente dirección y podrás ser uno de los afortunados:

*Denominación de Origen Estepa
Pol.Ind.Sierra Sur - Avda.del Mantecado s/n -
Edificio Centro de Empresas
41560 Estepa (Sevilla)*

o al email: comunicacion@doestepa.es

*Arte de cultivar la tierra.



- **Colaboramos**
en el crecimiento y formación
de nuestras cooperativas
- **Apostamos**
por los productos de calidad y
con Denominación
de Origen (D.O.)
- **Lideramos**
proyectos de I+D como socios
desde la Corporación
Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos**
en las iniciativas empresariales
de carácter agroalimentario
- **Colaboramos**
con el Foro Encinal para la
Conservación y Defensa
de la Dehesa
- **Potenciamos**
los eventos feriales
en torno a la agricultura
y la ganadería

con
la
agricultura*



Organiza



**Primer Premio Mejor Aceite
de Oliva Virgen Extra 2013**

 **Oleoestepa**
El virgen extra más reconocido
www.oleoestepa.com