

intenso **frutado**

Nº 26 - Marzo 2014

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa



LA NUEVA PAC

ASAJA SEVILLA ANALIZA LA POLÍTICA AGRARIA COMUNITARIA QUE ESTARÁ EN VIGOR EN 2015-2020

ENTREVISTA

Ezequiel Martínez nos habla de su
experiencia en "Tierra y Mar"

*No te pierdas el concurso para
cocinar con Enrique Sánchez*

CONCURSO

II CÁTEDRA "JOSÉ HUMANES"

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

Plutone, Marte y Saturno, los SUPERSEPARADORES

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



AHORRAN TIEMPO Y DINERO EN LA ALMAZARA

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

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

SON AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE

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

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.spain@pieralisi.com

DELEGACIÓN SUR

Parque Tecnológico y Científico Geolit

Avda. de la Innovación, manzana 41

23620 MENGIBAR (Jaén)

Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866

Fax +34 953 281 715 / e-mail: jaen@pieralisi.com

EDITORIAL

SE ALCANZA EL ÉXITO CONVIRTIENDO CADA PASO EN UNA META Y CADA META EN UN PASO. C.C. CORTÉZ.

Casi cerrada la campaña es hora de los primeros balances. Anunciar con alegría la buena cosecha de casi 35 millones de kilos y con unos porcentajes de vírgenes extras de envidia. Y este motivo de alegría es también para reflexionar hacia donde nos encaminamos. Dentro de poco esta cantidad que hoy anunciamos como la tercera o cuarta mejor campaña de todos los tiempos pronto será una constante. Las nuevas plantaciones, sus modernizaciones, las mejoras que nuestros olivareros están realizando están convirtiendo lo que hace unos años era impensable en una realidad palpable y lo mejor de todo, con unos índices de calidad espectaculares.

Mucho aceite de oliva virgen extra, mayores producciones pero paralelamente mayor cantidad de aceite de oliva virgen extra que hay que vender, no olvidemos que esa es la gran espada de Damocles que nuestro sector tiene, el aceite de oliva virgen extra no caduca pero tiene un periodo recomendable de consumo si queremos venderlo en las mejores condiciones. Así que editorial tras editorial volvemos a pedir esfuerzos en marketing, I+D+I, Oleoturismo y en materia comercial.

Las producciones que se avecinan en nuestro territorio DOP. Estepa van aumentando pero también en otros lugares y estos nuevos olivares son jóvenes, mecanizados, etc., o sea muy competitivos. Esto nos permite hablar de un tema que a lo largo de estos meses estamos viendo pueblo a pueblo a través de nuestra "Cátedra de Olivaricultura José Humanes" con los diferentes especialistas que conferencia a conferencia están anunciando las necesidades en muchos casos de reconversión y en otras de optimización de recursos de nuestras explotaciones.

Hablando de Formación, éxito también de los cursos de Poda, con una presencia joven muy importante y que debe asegurar a este sector un conocimiento de unas las facetas más importantes de la olivaricultura, no olvidemos que un 25 % de la productividad de un olivar es fruto de una buena poda.

Satisfacción por los resultados de la nueva PAC que tras el oscuro panorama que se presentaba afortunadamente la disposición positiva de Ministerio y Consejería han podido, conjuntamente con el sector, conseguir unos resultados finales al menos relativamente esperanzadores.

Finalmente y a la espera de los resultados de los diferentes concursos de aceite, disfrutemos con la nueva Feria Comarcal del Aceite de Oliva Virgen OLEOESTEPA, escenario ya veterano y de prestigio en el sector.

A todo el sector olivarero de nuestra comarca nuestra felicitación por la campaña.

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

26 II CÁTEDRA

Ya está en marcha el programa de la II Cátedra de Olivaricultura "José Humanes" que consta de un destacado ciclo de conferencias



16 EZEQUIEL MARTÍNEZ

Entrevistamos a Ezequiel Martínez, autor del libro "Tierra y Mar" y que ha sido presentador de uno de los programas más populares de canal sur televisión durante más de 21 años



18 ANÁLISIS DE LA NUEVA POLÍTICA AGRARIA

Asaja Sevilla realiza en nuestras páginas un análisis exhaustivo de todos los detalles que se conocen hasta el momento de la nueva Política Agraria Comunitaria para ir resolviendo las dudas de los olivareros



Crónica de la campaña oleícola 2013-2014

Esta campaña posiblemente será destacada por batir el récord de producción en España y por superar la mejor cifra de exportaciones de aceite de oliva

Todas las campañas tienen alguna particularidad que las caracteriza y las hace única, de manera que no haya dos iguales. Puede que esta campaña oleícola 2013/2014 sea novedad por obtenerse otro nuevo récord de producción en España.

El aforo realizado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en el mes de Octubre y que ya informamos en el número de Frutado Intenso precedente, fue muy criticado por diversas organizaciones agrarias por exagerado al prever 1.616.000 Tm., e inoportuno en su comunicación a mediados de Octubre, cuando quedaba mucho aceite de la pasada campaña por vender y como era previsible esta noticia no ayudaba a mantener los precios en origen, ahora se pudiera quedar corto y ya

hay quien aventura que pudiéramos llegar y sobrepasar la cifra redonda de 1.700.000 Tm de aceite de oliva. Pero también pudiera ser un año en el que España consiga mejorar la cifra de exportaciones de aceite de oliva del año récord 2011/2012 de 861.000 Tm.

Efectivamente, con los datos al 28 de Febrero las salidas de aceite de oliva de los cinco primeros meses alcanza la cifra de 661.000 Tm., que nos da una media mensual de 132.220 Tm./mes, cifra jamás alcanzada en la historia de España. Esto es debido a que Grecia y Túnez no cuentan con buena cosecha, incluso el Consejo Oleícola Internacional ha corregido a la baja las estimaciones de producciones de aceite de estos países realizadas en su reunión anual de Noviembre,

El hecho de que Grecia y Túnez no cuenten con una buena cosecha, incluso corregida a la baja por el Consejo Oleícola Internacional, ha hecho que los comerciantes Italianos fijen su mirada en la producción Española

dejándolas en 157.000 Tm para Grecia, cuando su media es de 318.000 Tm. y para Túnez en 80.000 Tm cuando su media es de unas 168.000 Tm. y año. Este panorama hace que los comerciantes Italianos fijen su mirada en la producción Española y hagan coberturas para el primer periodo de campaña y hayan provocado las cantidades antes indicadas de salidas. En el mes de Febrero con sólo 28 días se

han sacado al comercio nacional y exportación unas 162.000 Tm., nuevo récord histórico.

De otro lado, los precios en origen del aceite de oliva desde el inicio de campaña hasta la redacción de este artículo a mediados del mes de Marzo no han dejado de bajar. La calidad más castigada es la correspondiente a los aceites lampantes que rondan 1.650

€/Tm., cuando la pasada campaña se movieron próximo a 2.400 €/Tm., hablamos de una caída de 750 €/Tm. El resto de calidades como los aceites vírgenes oscilan entre 1.850 €/Tm. a 2.000 €/Tm. y los aceites extras cotizan entre 2.050 €/Tm. a 2.500 €/Tm., estos últimos precios se pagan por operaciones muy puntuales de aceites de alta calidad y para mercados muy exigentes y selectos.

€/Tm./ Lampantw	Fecha	Existencias					Producción	Totales	Importacion	Salidas		Interanual
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas				Acumulada	Media Acumulada	
1,6450 €	oct-11	214,90	16,00	144,60	375,50	117,90	18,50		2,30	117,90	117,90	115,03
1,6340 €	nov-11	263,90	13,31	150,70	427,91	121,39	170,10		3,70	239,29	119,64	115,52
1,5850 €	dic-11	765,00	35,87	167,00	967,87	121,74	655,40		6,30	361,03	120,34	116,21
1,5480 €	ene-12	1.073,40	156,88	204,20	1.434,48	117,89	578,00		6,50	478,92	119,73	116,30
1,5630 €	feb-12	1.082,80	178,74	209,30	1.470,84	120,24	149,40		7,20	599,16	119,83	117,12
1,5630 €	mar-12	1.013,90	170,10	203,70	1.387,70	122,44	33,80		5,50	721,60	120,27	117,60
1,6010 €	abr-12	934,80	151,69	203,90	1.290,39	106,01	4,40		4,30	827,61	118,23	117,15
1,6160 €	may-12	842,70	135,75	197,80	1.176,25	127,84	3,70		10,00	955,44	119,43	117,79
1,5960 €	jun-12	753,30	123,95	185,60	1.062,85	117,01			3,60	1.072,45	119,16	118,15
1,7120 €	Jul-12	649,10	107,94	182,00	939,04	126,61	Producción	1.613,30	2,80	1.199,06	119,91	118,78
2,1680 €	ago-12	553,10	95,16	171,50	819,76	123,38	Importación	61,30	4,10	1.322,44	120,22	120,21
2,4350 €	sep-12	437,90	81,40	171,50	690,80	133,96	Disponibilidades	2.050,10	5,00	1.456,40	121,37	121,37
2,4070 €	oct-12	348,70	70,61	178,90	598,21	99,29	6,60		6,70	99,29	99,29	119,82
2,2750 €	nov-12	362,70	65,50	162,20	590,40	101,41	87,50		6,10	200,70	100,35	118,15
2,3370 €	dic-12	570,30	64,21	171,80	806,31	90,59	296,40		10,10	291,30	97,10	115,56
2,6960 €	ene-13	631,30	61,30	194,50	887,10	86,61	158,90		8,50	377,90	94,48	112,95
2,6800 €	feb-13	613,80	53,40	199,30	866,50	83,70	49,20		13,90	461,61	92,32	109,90
2,6140 €	mar-13	574,40	47,81	203,80	826,01	65,59	10,30		14,80	527,19	87,87	105,17
2,5341 €	abr-13	531,30	40,74	185,70	757,74	85,57	5,00		12,30	612,77	87,54	103,46
2,3004 €	may-13	479,10	34,24	168,00	681,34	87,19	2,40		8,40	699,96	87,50	100,08
2,3937 €	jun-13	416,56	27,11	157,10	600,77	96,07			15,50	796,03	88,45	98,33
2,3400 €	Jul-13	337,30	21,00	133,30	491,60	117,27	Producción	616,30	8,10	913,30	91,33	97,55
2,3340 €	ago-13	265,60	17,00	117,30	399,90	98,20	Importación	117,90	6,50	1.011,50	91,95	95,45
2,2915 €	sep-13	185,70	14,00	102,80	302,50	104,40	Disponibilidades	1.332,41	7,00	1.115,90	92,99	92,99
2,0780 €	oct-13	99,10	4,40	91,60	195,10	116,50	8,80		9,10	116,50	116,50	94,43
2,0152 €	nov-13	165,80	2,80	88,50	257,10	111,30	168,40		4,90	227,80	113,90	95,25
1,8606 €	dic-13	605,50	7,70	111,60	724,80	127,60	588,40		6,90	355,40	118,47	98,33
1,8261 €	ene-14	868,70	28,14	167,28	1.064,12	143,98	478,30		5,00	499,38	124,85	103,12
1,8119 €	feb-14	974,99	45,44	181,35	1.201,08	161,70	293,66		5,00	661,08	132,22	109,61
							Producción	1.537,56				
							Importación	30,90				
							Disponibilidades	1.763,56				
4,0649 €	Máxima	1.082,8	178,7	209,3	1.470,8	161,7	655,4	2.050,1	18,7	1.456,4	132,2	121,4
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0	10,1	0,2	55,6	55,6	77,1

Existencias totales y salidas por meses en España campaña 2011-2012, 2012-2013 y 2013-2014. Fuente: Agencia de Información y Control Alimentario
Elaboración: Oleoestepa

Los precios en el comercio minorista han bajado también. La referencia de la distribución es Mercadona, que vende una botella de cada cuatro que se venden en este canal, y ésta ha movido ficha bajando sus precios tras ver que sus competidores se lanzaban a bombardear con ofertas muy competitivas. Su marca Hacendado en virgen extra baja a 3,00 €/litro, aunque tiene una segunda marca en exclusiva en sus tiendas, Fontoliva que frena a los competidores más agresivos marcando el mismo precio.

Hay que decir que llegó el 1 de marzo y se acabó la prórroga para aplicar la medida de obligar a los restaurantes y cafeterías a dispensar el aceite de oliva en botellas correctamente etiquetadas y con tapón irrelLENable. Como escribíamos en el número anterior, la medida es muy aplaudida por el sector y se están viendo algunos resultados muy interesantes. En el caso de Oleoestepa las ventas en España de nuestros formatos de cristal se triplican o cuadriplican según el formato y

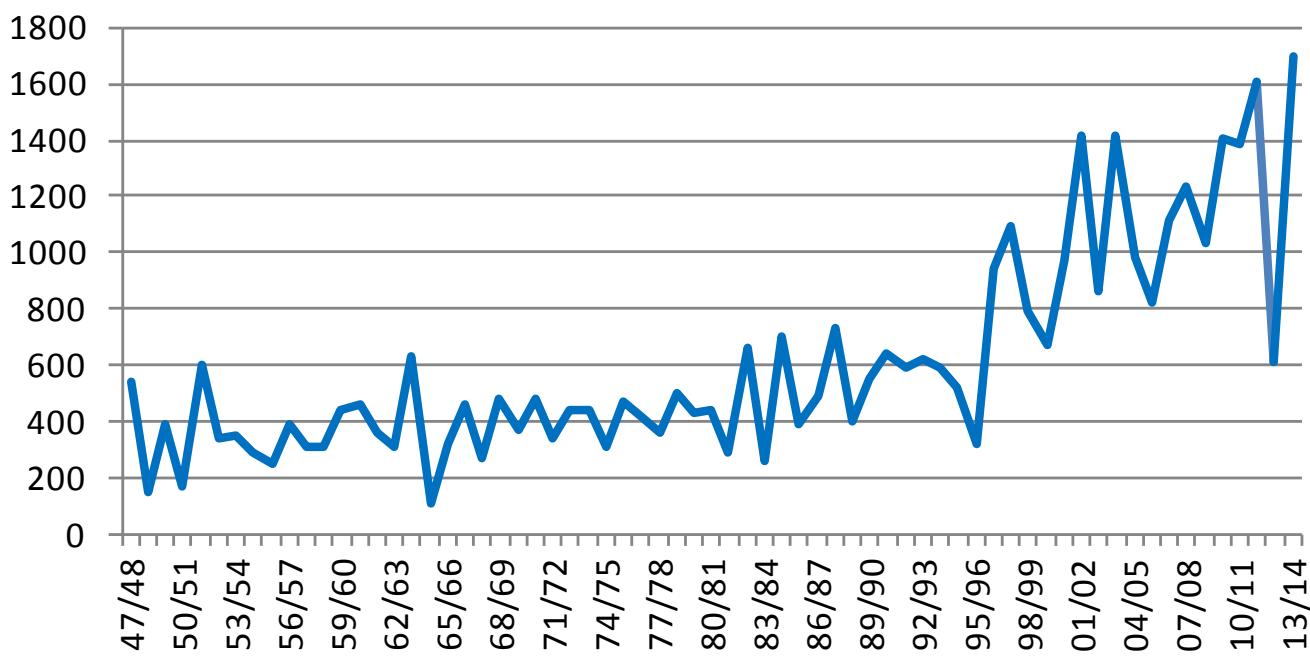
La entrada en vigor de la ley que obliga al uso de envases irrelLENables ha permitido que se multiplique la venta de este tipo de envases, especialmente en restaurantes y cafeterías

los consumidores comienzan a hablar de gustos y marcas de aceites de oliva. Son pocos los profesionales de la hostelería que se resisten a la medida, aunque sí son muchos los que quieren formatos económicos aunque la calidad no sea la mejor.

Por último invitar a participar a todos nuestros socios y amigos en la XVI Fiesta Comarcal del aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa los días 3 y 4 de abril, en el que disfrutarán de un programa de conferencias muy interesante y actual. Lo último sobre las ayudas de la PAC para el nuevo periodo 2014/2020, el nuevo escenario de la economía nacional e internacional,

que parece que definitivamente mejora y nos augura mayores consumos y entre otros productos también los aceites de oliva en todo el mundo, así como acuerdos entre dos grandes mercados, Europa y Estados Unidos para liberalizar y facilitar los intercambios comerciales entre ellos. Un argumento sólido para el aumento del consumo del aceite de oliva en el mundo son sus efectos beneficiosos para la salud. Contaremos con la autora del libro mis recetas anti cáncer, que padeciendo esta enfermedad y en calidad de médico de familia nos contará una experiencia con el aceite de oliva y otros alimentos muy interesante.

producción España 1947-2013



Producción España 1947-2013 - (000 Tm de aceite de oliva)



FLINT® MAX

¡Es posible pedir más!

- Nuevo fungicida con doble modo de acción
- Elevada eficacia
- Control preventivo y curativo
- Alta persistencia y resistencia al lavado
- Herramienta antiresistencias



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

Patrocinamos el concurso de Dulces de Cuaresma

La Denominación de Origen Estepa ha patrocinado este año la II Edición del Concurso de Dulces de Cuaresma organizado por el Ayuntamiento de Estepa. En esta ocasión el certamen ha contado con aproximadamente 100 recetas participantes, de las que se han seleccionado a los ganadores. Entre las recetas que convencieron al jurado se encontraban dulces tan exquisitos como magdalenas, hochíos, roscos trenzados, mostachones o cocochas.

El concurso, en el que Moisés Caballero (Secretario de la Denominación de Origen Estepa) fue jurado, contó con las categorías profesional y no profesional, y cada uno de los ganadores fue obsequiado con un aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa. Hay que destacar que gran parte de las recetas ganadoras fueron elaboradas con aceite de oliva virgen extra, muestra de que cada vez está más presente en la gastronomía.



Miguel Fernández, Alcalde de Estepa, Alfredo García, Presidente de Oleoestepa, Rafael Rodríguez, Consejero de Turismo y Comercio, Granada Santos, Delegada territorial de Fomento, Vivienda, Turismo y Comercio en Sevilla y Fidel Romero, Alcalde de la Roda de Andalucía.

El Consejero de Turismo y Comercio visita Oleoestepa como modelo cooperativo de referencia

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa recibió la visita del consejero de Turismo y Comercio, Rafael Rodríguez, que quiso conocer de primera mano la cooperativa de segundo grado por ser referente del sector oleícola en materia de calidad, innovación e internacionalización.

El Consejero de Turismo y Comercio afirmó que **“el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa es muy importante para Andalucía, ya que es una de las tierras que constituye el corazón aceitero, el corazón de la cultura del olivo de Andalucía”** y destacó que la Comarca de Estepa y Puente Genil **“tiene una estructura como Oleoestepa que pone de manifiesto con claridad como el cooperativismo funciona, es rentable, es capaz de generar beneficios que se invierten en el propio territorio y sirven para modernizar las estructuras y seguir generando riqueza y empleo”**. Para Rafael Rodríguez Bermúdez **“Oleoestepa es un ejemplo de que el cooperativismo bien gestionado, bien dimensionado y con un buen plan de negocio no solo tiene presente, sino que además tiene futuro cuando se gestiona bien y se ponen en valor los productos de calidad, como son los productos que comercializa Oleoestepa”**.

Duque de la Isla, nueva marca de aceite de oliva virgen extra amparada por la Denominación de Origen Estepa

El aceite de oliva virgen extra de **“Duque de la Isla”** está producido bajo el método de producción integrada, que garantiza el cuidado del medio ambiente y la seguridad alimentaria



a nueva entidad asociada a la Denominación de Origen Estepa, Duque de la Isla, es una empresa familiar dedicada por completo a producir y comercializar aceite de oliva virgen extra procedente de sus propios olivos. Con cuidado, cariño y dedicación, obtienen excelentes aceitunas de las que se extrae un magnífico zumo de frutas y que se envasa como aceite de oliva virgen extra. La finca La Isla, situada en la comarca de Estepa, una de las mejores tierras del mundo para el cultivo de olivos, posee más de 550 hectáreas de olivos de diferentes variedades que reciben el mejor sol de Andalucía y que producen un aceite de oliva virgen extra de propiedades inigualables. Una nueva marca en la Denominación de Origen más exigente.



Grecia toma nuestro olivar como referencia

Hace algunas semanas, la Cooperativa de Krioneri (Grecia), con su Presidente Georgios Raftopoulos al frente, se desplazó hasta las instalaciones de Oleoestepa para conocer en profundidad la estructura y funcionamiento de la cooperativa de segundo grado. No es la primera vez que cooperativas griegas visitan Oleoestepa y la Denominación de Origen Estepa para conocer de primera se produce uno de los mejores aceites del mundo.



Presentación libro “Tierra y Mar”

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, acogió la presentación del libro 'Tierra y Mar', de Ezequiel Martínez, que dirigió el programa de Canal Sur Televisión durante más de 20 años con un gran éxito de audiencia. El autor del libro ha dedicado un capítulo a la Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa por la calidad de sus aceites de oliva vírgenes extra y los numerosos reconocimientos recibidos en todo el mundo.

Las Escuelas de Hostelería andaluzas eligen nuestro aceite

Aguilar y Cano, CIOMIJAS, Escuela Superior de Hostelería de Sevilla son solo algunos de los centros educativos gastronómicos que han probado nuestros aceites



Las Escuelas de Hostelería andaluzas siguen eligiendo "La Escuela del Aceite", proyecto creado en 2004 por la Denominación de Origen Estepa, para aprender todo lo relacionado con el aceite de oliva virgen extra, su producción y su cata.

En las últimas semanas, los responsables de la Denominación de Origen Estepa han estado en Escuelas de Hostelería como la "Aguilar y Cano" de Estepa o la reconocida "CIOMIJAS" de Málaga para enseñar a los alumnos todos los secretos de la producción del aceite de oliva virgen extra, desde su recogida hasta su transformación y almacenamiento.

Durante los diferentes encuentros, Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, fue el encargado de explicar a todos los asistentes los diferentes tipos de aceite que se pueden encontrar en el mercado y los motivos por lo que el virgen extra es el de mayor calidad. Moisés Caballero centró sus explicaciones en las propiedades que tiene el aceite de oliva virgen extra en los usos culinarios que se le puede dar, como la fritura, su empleo en crudo o su combinación con platos diferentes como carnes, pescados, postres,...



Ingenieros franceses nos visitaron

La Denominación de Origen Estepa ha recibido la visita de ingenieros agrónomos franceses interesados en conocer el modelo de calidad de la entidad y los frutos de la implantación en todo el territorio de la Producción Integrada. La implantación del sistema de producción integrada en todo el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa y los excelentes de sus aceites no pasan desapercibidos a nivel internacional.



Formamos a empleados de Carrefour en materia de aceite de oliva

El proyecto "Escuela del Aceite" de la Denominación de Origen Estepa no ha pasado percibido tampoco para la distribución, que también nos ha elegido para formar a sus empleados en materia de aceite de oliva virgen extra. En esta ocasión ha sido Carrefour, cuyos establecimientos cuentan como Oleoestepa como producto de calidad excepcional, la que ha disfrutado de nuestro proyecto.



El Ministro Arias Cañete degustó el aceite de la Denominación de Origen Estepa que le ofreció Emilio Padillo, Comercial de Oleoestepa

Nuestros aceites triunfan en el Salón Internacional de Gourmets

Los aceites de la Denominación de Origen Estepa y sus marcas amparadas se convirtieron en uno de los grandes atractivos del Salón Internacional del Club de Gourmets, donde cientos de visitantes cataron las diferentes variedades amparadas por la entidad.

La Denominación de Origen Estepa, que fue además una de las seleccionadas para abrir el programa de actividades del Salón Internacional del Club de Gourmets, contó en su espacio con un programa de catas guiadas para explicar a los visitantes los diferentes pasos que se dan para valorar un aceite de oliva virgen extra organolépticamente. De esta forma, fueron cientos de personas las que descubrieron la cultura del zumo de aceitunas gracias a los responsables de la entidad que, además, obsequiaron a cada uno de los catadores improvisados con una botella de su aceite de oliva virgen extra.

Por otro lado, Arias Cañete, Ministro de Agricultura, Ali-



Emilio Padillo, Comercial de Oleoestepa en Madrid, atendió a cientos de asistentes que querían conocer nuestros aceites



Custodio López, sumiller en restaurante Zalacain, Ana Arteaga, Gerente de Hacienda Ípora y Carlos Castillo, colaborador de H.Ípora

mentación y Medio Ambiente, visitó el stand de la Denominación de Origen Estepa, donde tuvo la oportunidad de catas sus aceites que calificó de “exquisitos”. Emilio Padillo, Comecial de Oleoestepa, fue el encargado de atender al Ministro, que quedó gratamente sorprendido por nuestros vírgenes extra.

El Salón de Gourmets se celebró este año entre los días 10 y 13 de marzo en IFEMA (Madrid), y es la mayor feria de productos gourmet de Europa. con 24.000 m² netos de exposición y actividades que acogen a más de 80.000 visitantes profesionales.

Los vírgenes extra amparados por la D.O.Estepa: Oleoestepa, Estepa Virgen, Hacienda Ípora y Duque de la Isla formaron parte de una muestra de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo dentro del Salón Internacional del Club de Gourmets, que hizo las delicias de todos los asistentes.

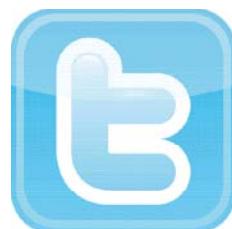


Manuel Casado (Duque de la Isla), José C.Sánchez (D.O.P.Estepa) Ana Arteaga (H.Ípora) y Cristóbal Capitán (Oleoestepa)

Oleoestepa, marca que contó con una mayor presencia en el evento, mostró en su stand sus variedades de aceite de oliva virgen extra ya consolidadas como son la Hojiblanca, Arbequina y Selección. Oleoestepa consiguió además, con su presencia en el Salón Internacional del Club de Gourmets, dar un impulso definitivo a sus envases irrellenables, que hace años que son reconocidos y apreciados por todos los consumidores y por el canal HORECA.

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

NUESTRAS REDES SOCIALES crecen...



FACEBOOK, nuestra denominación de origen se está consolidando en esta red social, donde casi ha alcanzado ya los 1200 fans procedentes tanto de diferentes ciudades españolas como de otros países.

TWITTER, @doestepa se ha convertido en un auténtico referente del sector oleícola dentro de esta red social, donde cuenta con 1300 seguidores entre los que podemos encontrar profesionales de la gastronomía,...

YOUTUBE, nuestro canal en esta red social ya ha superado las 60.000 visualizaciones gracias a nuestras videorecetas y a los vídeos sobre la cultura del aceite, que están haciendo las delicias de muchos fans.

CLUB DE AMIGOS, el club de la Denominación de Origen Estepa, al que se puede acceder a través de la web www.doestepa.es cuenta ya con más de 600 fans que reciben todas las novedades de la D.O.P.Estepa.

especialistas en



JOHN DEERE

Venta, Servicio-Taller y Recambios



Recambios Originales John Deere



Cisternas Galvanizadas



Remolques Bañera y
Modulares



Esparcidores de Estiercol

Trituradora Autoalimentada TH180I

Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h



Solicita
Demostración
sin
compromiso

POTENCIA, FIABILIDAD Y RENDIMIENTO SE UNEN

Concesionario Oficial - P.I.Sierra Sur - c/ Ajonjolí, 10 (Estepa)

Tel. Taller: 955 912 886 Tel.Ventas: 666 970 516 - talleresj.quiros@yahoo.es



Puricon renueva su imagen de marca

La marca amparada por la Denominación de Origen Estepa ha trabajado con una prestigiosa agencia para modernizar toda su imagen comercial

Puricon, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, y con una producción anual media de 3 millones de kilos de aceite, pretende consolidarse en los mercados en los que está presente actualmente. Para ello, ha optado por realizar una modernización de su imagen de marca que le ha llevado a modificar su logotipo y todo el packaging.

La marca, que cuenta con uno de los mejores aceites del mundo, ha contado con los servicios de una agencia multinacional para el desarrollo de un proyecto que finalizó hace algunas semanas con el desarrollo del nuevo formato cristal de Puricon.

Además, la cooperativa de Aguadulce pretende poner la guinda a la renovación de su imagen con la creación en los próximos meses de una nueva página web acorde a la imagen desarrollada, con lo que dotará a su presencia en internet de una mayor notoriedad. En paralelo al desarrollo de la nueva imagen de marca, Puricon ha llevado a cabo un mural pintado en la fachada

de su cooperativa que será visto anualmente por el más del millón de coches que circula por la A-92.

Este mural cuenta en su diseño con el nuevo logotipo y con un olivar del territorio, pintado a mano, que es una auténtica obra de arte. Las dimensiones del mural permiten ver la cooperativa a más de un kilómetro de distancia, lo que hará que Puricon pueda captar compradores que circulen por la autopista.

La renovación de la imagen de marca, la creación del mural y el desarrollo de una nueva página web muestran el espíritu de renovación y adaptación al mercado de una cooperativa que hace décadas que es reconocida en el mercado por la calidad excepcional de su aceite de oliva virgen extra.

De esta forma, la cooperativa Puricon da un paso más hacia el crecimiento de la comercialización de sus excepcionales aceites vírgenes extra.



El nuevo logotipo de la cooperativa Puricon refleja perfectamente la modernización que ha experimentado la imagen de una marca que cuenta con un aceite extraordinario



Momento de la participación de Carlos Cabezas, Vicepresidente de APTIOLivar en la audiencia pública del CESE

APTIOLivar insta a la Comisión Europea a desarrollar un marco comunitario en Producción Integrada

La Asociación Técnica de Producción Integrada de Olivar (APTIOLivar) con sede en Aguadulce ha participó en la Audiencia Pública sobre 'Producción Integrada en la Unión Europea' que se celebró en el Comité Económico y Social Europeo (CESE) en Bruselas el pasado 20 de noviembre de 2013, y donde estuvieron representados los más de 10.000 agricultores que forman parte de la asociación nacional, así como todas las entidades y técnicos que practican la Producción Integrada,

Durante el intenso debate, APTIOLivar se instó a la Comisión Europea a romper definitivamente el 'muro' existente entre la Producción Integrada y los consumidores, proponiendo el desarrollo de un marco básico común para Eu-

ropa a fin de evidenciar el mensaje que se transmite a la sociedad, como se ha realizado con la agricultura ecológica o en su día, con las Denominaciones de Origen o las IGP. Esta fórmula reguladora permitiría crear una imagen unificada que ayudaría a posicionar mejor nuestros productos en los mercados cada vez más externalizados..

Finalmente la asociación solicitó una línea de ayudas para la divulgación, formación, investigación y promoción de la Producción Integrada, argumentando que la ausencia de un reconocimiento comunitario es el principal motivo del desconocimiento de muchos agricultores y consumidores, pues las diferentes regiones europeas no disponen de fondos económicos suficientes para divulgarla.



Agroquimar y Bayern Cropscience presentan Flint Max Olivo

El novedoso producto tienen una eficacia probada sobre un mayor control del Repilo en el Olivo

Agroquimar presentó hace unas semanas "Flint Max Olivo", un fungicida de amplio espectro de acción, desarrollado por Bayer CropScience, para el control de las enfermedades del olivar, compuesto por Tebuconazol (triazol) y Trifloxistrobin (estrobilurina). El tratamiento del producto presentado por Flint Max en primavera permite reducir los niveles de inóculo de repilo en otoño, que unido a su acción estimulante de la vegetación produce más y mejores brotes.

XVI Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra

UN NUEVO MARCO PARA LA EXCELENCIA

ESTEPA (Sevilla) • 3 y 4 de abril



JUEVES 3 de ABRIL

18,30 horas

Recogida de acreditaciones

19,00 horas

Acto Inaugural de la Jornada

D. Alfredo García Raya

Presidente de Oleoestepa

D. Miguel Fernández Baena

Alcalde Ilmo. Ayuntamiento de Estepa

D. Fidel Romero Ruiz

Alcalde Ilmo. Ayuntamiento de La Roda de Andalucía

19,15 horas

Nuevo marco de la PAC, últimas noticias en tiempo de descuento

D. Carlos Cabanas Godino

Director General de Producciones y Mercados Agrarios

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Presenta: *D. Ricardo Serra Arias*

Presidente de Asaja Sevilla

20,00 horas

Mis recetas contra el cáncer

Dña. Odile Fernández

Médico de familia

Autora del libro "Mis recetas anticáncer"

Presenta: *Dña. Lourdes Humanes Martín*

Veterinaria especialidad Bromatología, Higiene y Salud

21,00 horas

Ágape

VIERNES 4 de ABRIL

09,30 horas

Recogida de acreditaciones

10,00 horas

Desayuno Molinero

11,00 horas

Entorno económico mundial y doméstico, ¿vuelve la confianza y el optimismo?

D. José Mª O'Kean

Catedrático de Economía Aplicada

Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

Presenta: *D. Antonio Daza Sierra*

Gestión Cooperativas Caja Rural del Sur

Profesor Colaborador Departamento de Economía

Universidad Pablo de Olavide de Sevilla

12,00 horas

Acuerdo Transatlántico de Comercio e Inversión Estados Unidos-Unión Europea. El fin de las fronteras comerciales

Dña. Cristina Lobillo Borrero

Dirección General de Comercio de la Comisión Europea

Presenta: *D. Jean Louis Barjol*

Director Ejecutivo Consejo Oleícola Internacional

13,00 horas

Entrega de premios y reconocimientos

A la calidad de los aceites de oliva vírgenes
extra de Oleoestepa

Galardón 2014 a *D. Carlos Sánchez Laín*

13,30 horas

Acto de Clausura

D. Alfredo García Raya

Presidente de Oleoestepa

Excmo. Sra. Dña Susana Díaz Pacheco

Presidenta de la Junta de Andalucía

14,00 horas

Ágape degustación cocina tradicional Comarca de Estepa

Información e inscripción:

www.oleoestepa.com/fiestacomarcalvirgenextra
Salón de actos de Oleoestepa
Pol. Ind. Sierra Sur, c/El Olivo s/n
Tlf: 955 91 31 54





Nuevo éxito de los cursos de poda

Este año han sido 3 las ediciones del curso de poda que se han llevado a cabo debido a la gran demanda recibida en la Denominación de Origen Estepa

La Denominación de Origen Estepa y el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Andalucía Occidental se unieron un año más para poner en marcha cursos de formación de poda con el objetivo de crear expertos en la Comarca de Estepa y Puente Genil.

El primero de los cursos que se impartió comenzó a mediados de febrero y se cubrieron todas las plazas que tenía disponibles, por lo que finalmente se tuvieron que convocar dos ediciones más debido a la gran demanda recibida.

El proyecto responde a la necesidad de formación en la poda del cultivo del olivar moderno, que es una base fundamental de la futura producción,

siendo posicionada por algunos técnicos de prestigio por delante incluso del abonado.

Aunque el enfoque del curso es principalmente práctico, cuenta con una base teórica en la que se estudian temas como las bases biológicas y agronómicas de la poda, la poda de formación, producción y renovación, el desvareto o la eliminación de los restos de poda.

En la parte práctica los alumnos conocen todas las herramientas de poda y realizan poda de formación y de producción en plantaciones tradicionales, intensivas y superintensivas, además de practicar la poda de renovación o rejuvenecimiento.

El programa “Tierra y Mar” de Canal Sur Televisión también se ha hecho eco de los cursos de poda y estuvo con la D.O.P.Estepa y los alumnos elaborando un reportaje sobre el proyecto de formación llevado a cabo

¿Quieres cocinar con Enrique Sánchez?



Participa y podrás ganar:



1 Curso de Cocina con Enrique Sánchez



1 Botella de la D.O.P. Estepa



1 ejemplar de "Salmorejos Extravírgenes"

Solo tienes que enviar tu nombre, apellidos, teléfono y dirección de correo electrónico a comunicacion@doestepa.es indicando en el asunto "Cocina con Enrique", o si lo prefieres puedes llamar al 955 912630 o enviar tus datos a la dirección:

C.R.D.O.Estepa - Pol.Ind.Sierra Sur -Avda.del Mantecado,7 - 41560 - Estepa (Sevilla)

Fecha límite de participación: 4 de mayo de 2014

Al participar se aceptan las bases del concurso que pueden ser solicitadas a la Denominación de Origen Estepa por email:

comunicacion@doestepa.es, vía telefónica 955 912630 o consultadas en la promoción del concurso de la fanpage de facebook

También puedes participar a través de nuestro facebook



LA NUEVA PAC

ANTE LA PROPUESTA DE REFORMA DE LA PAC SE CONSAGRA EL MODELO DE COMARCAS AGRARIAS QUE PERMITIRÁ MANTENER LA DIVERSIDAD PRODUCTIVA DE ANDALUCÍA



Hace casi tres años, en abril de 2011, desde estas mismas páginas de la Revista Frutado Intenso, concretamente en su Edición número 16, desde ASAJA-Sevilla se nos brindó la oportunidad de escribir sobre la PAC. En aquella ocasión, ya decíamos que la PAC era más necesaria que nunca, y vaticinábamos que la batalla de las negociaciones de la Reforma de la PAC que se iniciaba por aquel entonces, sería larga y dura. Uno de los principales, y no menores peligros que figuraban en la propuesta de dicha Reforma de la PAC, era el denominado efecto “**Tasa Plana**”, cuya implantación hubiera supuesto la pérdida de más de 1.000 millones de euros anuales para los agricultores y ganaderos andaluces (se trataba de

una propuesta de “café para todos”).

Desde ASAJA Sevilla, nos pusimos a trabajar para intentar evitar esta debacle absoluta para nuestra agricultura. La solución provenía de una combinación de elementos, entre ellos el de evitar que computara a efecto de los pagos directos de la PAC toda la superficie de España, y el de fijar criterios de diferenciación que no perjudicaran a la agricultura más productiva, para lo que se proponía la comarcalización o articulación de zonas homogéneas que garantizasen el equilibrio productivo y presupuestario lo más cercano posible a la situación actual. Se consideraba fundamental poder mantener la diversidad existentes en las distintas comarcas agrarias, diferenciando todos los apoyos en base a criterios

objetivos y no discriminatorios, tales como el potencial productivo, aspecto indispensable para poder mantener el empleo y todo el entramado agroindustrial (Cooperativas), existente en las distintas Comarcas Agrarias.

Hoy, desde ASAJA Sevilla, valoramos el acuerdo alcanzado el pasado 21 de enero en Madrid entre el Ministerio de Agricultura y las Comunidades Autónomas, ya que **consagra la comarcalización de las ayudas agrarias**, lo que permitirá mantener la diversidad productiva de Andalucía y de nuestra provincia, Sevilla. Con la aprobación del modelo, se fija un marco estable para desarrollar la actividad agraria durante los próximos 5 años, y se “destierra” definitivamente la “tasa plana”.

Sin conocer el detalle de las comarcas es positivo que se hayan establecido entre 22 y 24 y no solo 10 como llegó a barajarse en algún momento. Esto permitirá reflejar mejor la diversidad productiva de la agricultura española y favorece a Andalucía.

El acuerdo **consolida además el concepto de “agricultura y ganadería activa” como hecho generador del acceso a los pagos de la PAC**, lo que impide que aquellas tierras sin una actividad agraria o ganadera real puedan acceder a las ayudas.

En lo referente a las **ayudas acopladas, se fija como prioridad el sector ganadero, sector en riesgo incluido en el reglamento comunitario entre los posibles perceptores de ayudas asociadas y que contará con el balón de oxígeno de estas ayudas ligadas a la actividad ganadera y al mantenimiento de la cabaña**.

Junto a la ganadería recibirán también pagos acoplados la remolacha, el arroz, el tomate, los frutos de cáscara, los cultivos proteicos y las legumbres de calidad. **El acuerdo permite además que en 2016 se puedan revisar los sectores en riesgo necesitados de estos pagos adicionales**.

En cuanto a la valoración económica y a expensas de conocer todos los detalles, que se sabrán cuando se vaya articulando el nuevo sistema, consideramos que el saldo final de las ayudas directas para los agricultores y ganaderos andaluces no va a sufrir reducciones significativas. No obstante, **la valoración individual de cada agricultor y ganadero no se conocerá hasta bien avanzado 2015**, ya que no responde a un patrón homogéneo. No obstante, desde ASAJA Sevilla, estamos iniciando una campaña informativa por los términos municipales y comarcas agrarias de nuestra provincia para explicar de primera mano todo lo acontecido, y lo que queda por desarrollarse, de esta nueva Reforma de la PAC.

En lo que respecta al desarrollo rural, desde ASAJA-Sevilla lamentamos que se rebajan las pretensiones iniciales de Andalucía, pero valoramos el coeficiente estabilizador que el Ministerio ha introducido en el acuerdo y por el que todas las CC.AA. mantendrán como mínimo el 90% de los fondos de desarrollo rural que llegaban a su territorio.

En este momento el principal motivo de preocupación de los agricultores y ganaderos andaluces es el bajo nivel de ejecución de los fondos de desarrollo rural del marco actual (2007-2013), dado que pese a que el pasado 31 de diciembre finalizó el marco actual, aún está pendiente de ejecución el 40% de los 2.117 millones de euros con los que contaba Andalucía. Unos fondos que esperamos puedan ejecutarse sin problemas a lo largo de 2014 y 2015, que se establecen como años de gracia.

Casi 4 años después, se puede afirmar que gracias al trabajo técnico, al esfuerzo negociador desarrollado a lo largo de estos años por el Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, y por el anterior consejero andaluz de Agricultura, Luis Planas, que en un espíritu de colaboración sin precedentes cerraron satisfactoriamente la fase comunitaria de la negociación y sentaron las bases del modelo nacional, y por

Se puede afirmar que gracias al trabajo técnico y esfuerzo negociador desarrollado por el Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, y por el anterior consejero andaluz de Agricultura, Luis Planas, y a organizaciones agrarias como ASAJA-Sevilla, hoy estamos en situación distinta al inicio de la reforma

qué no decirlo, gracias al trabajo que se ha realizado por Organizaciones como ASAJA Sevilla, hoy estamos en una situación diametralmente distinta al inicio de la propuesta de Reforma de la PAC. **En definitiva, hemos logrado la mejor PAC dada la crítica situación de partida.**



Asaja-Sevilla analizó en Oleoestepa todas las novedades de la nueva PAC



LA NUEVA POLÍTICA AGRARIA COMUNITARIA

Ofrecemos a continuación un resumen con los principales puntos del acuerdo:

1. Agricultura activa

La Conferencia Sectorial aprueba utilizar un criterio alternativo a los propuestos por la Comisión para definir la actividad agraria significativa, ligando la percepción de pagos PAC a un porcentaje determinado de ingresos agrícolas no procedentes del pago PAC en sí mismo.

Se considerará que “la actividad es significativa cuando los beneficiarios cuenten con algún ingreso agrario suficientemente representativo distinto de las ayudas directas.

En este sentido, **no será considerado como agricultor activo aquel cuyas ayudas directas supongan más de un 80% del total de sus ingresos agrarios.**

Este requisito **no se aplicará a los agricultores que perciban menos de 1.250 euros** en ayudas directas al año.

Registro de explotaciones. Se exigirá tanto para la primera asignación de derechos como para la activación de derechos de pago básico, la inscripción, en el caso de las tierras de cultivo y los cultivos permanentes en el registro que corresponda y en el caso de las superficies de pastos en el REGA (Registro de Explotaciones Ganaderas).

Tal y como se decidió en la Conferencia Sectorial de julio, no se ampliará la lista negativa de beneficiarios establecida a nivel comunitario para excluir del beneficio de las ayudas a los casos más llamativos y significativos de personas jurídicas cuya actividad principal es ajena a la actividad agraria. (Gestión de aeropuertos, servicios ferroviarios, instalaciones de abastecimiento de agua, servicios inmobiliarios e instalaciones deportivas y recreativas permanentes).

La aplicación de los requisitos de agricultor activo y, en general, la condición de beneficiario de las ayudas directas, se aplicará **sin perjuicio del cumplimiento por parte de los beneficiarios de las obligaciones fiscales y con respecto a la Seguridad Social que les correspondan.**

2. Actividad agraria

Veracidad de lo declarado. “La actividad agraria sobre las superficies de la explotación podrá acreditarse mediante la producción, cría o cultivo de productos agrarios. Para ello se precisará la declaración del cultivo o aprovechamiento que se realiza en cada parcela o recinto indicando, en el caso de pastos, el código de la explotación REGA del beneficiario, que deberá corresponder a especies ganaderas compatibles con el uso del pasto y cuya dimensión deberá ser compatible con la superficie de pastos declarada”.

A estos efectos, se considerarán compatibles las explotaciones que tengan, al menos **0,20 UGM (Unidades de Ganado Mayor) por hectárea de pasto asociado.**

Mantenimiento de las superficies en estado adecuado para el pasto o el cultivo. Los beneficiarios deberán realizar, al menos, **una actividad anual** sobre las parcelas o recintos. Se elaborará una lista de actividades de mantenimiento del terreno o de los pastos. Los beneficiarios tendrán que conservar la **documentación justificativa de los gastos y pagos** correspondientes a esas labores a disposición de las autoridades.

Exclusión de las tierras en estado de abandono. “Las superficies agrarias de la explotación no podrán estar en estado de abandono. Además, los organismos pagadores considerarán como una **situación de riesgo**, a los efectos de control, las parcelas o recintos agrícolas que se hayan **declarado, de forma reiterada, durante tres años o más, en barbecho o no cultivo**, así como los recintos de pasto que se hayan declarado como mantenidas en estado adecuado mediante **técnicas o prácticas distintas al pastoreo**, con el objeto de comprobar si se trata de superficies abandonadas”.

Clausula de elusión “Se prestará una atención especial a las personas físicas o jurídicas que puedan crear condiciones artificiales para eludir el cumplimiento de los requisitos ligados a la figura de agricultor activo o las exigencias de actividad agraria en las superficies de su explotación”.

No será considerado como agricultor activo aquel cuyas ayudas directas supongan más de un 80% del total de sus ingresos agrarios. Este requisito no se aplicará a los agricultores que perciban menos de 1.250 euros en ayudas directas al año.

Importe mínimo. 300 € a partir de 2017. “El límite de 300 euros a partir del cual podrán recibirse ayudas directas se aplicará a partir de la solicitud de ayuda correspondiente al año 2017. **Para facilitar la transición** hacia la aplicación de este límite, en 2015 se aplicará como límite 100 euros y en 2016 se elevará a 200 euros. Asimismo, **se facilitarán las cesiones de derechos** entre estos beneficiarios,

SECTOR	IMPORTE PAGOS ACOPLADOS (miles de €)
Vacuno de engorde	40.127
Vaca Nodriza	187.745
Ovino	154.892
Caprino	13.645
Vacuno de leche	93.579
Remolacha azucarera	16.836
Arroz	12.206
Tomate para industria	6.352
Frutos de cáscara y algarrobas	14.000
Cultivos proteicos	44.537
Legumbres de calidad	1.000
Total % del Límite Nacional de Pagos Directos	584.919 (12'08 %)

regionalización

- Los riesgos evidentes de reducción o incluso abandono de la producción, con importantes repercusiones socioeconómicas o medioambientales
- Caso específico de los “Derechos Especiales”

La ganadería es considerada prioritaria a efectos de pagos asociados, de acuerdo con las conclusiones de la Conferencia Sectorial de julio de 2013.

Sectores y posibilidad de revisión en 2017. La Conferencia Sectorial podrá revisar, a más tardar el 1 de julio de 2016 (para su eventual aplicación en 20174), la decisión adoptada respecto a los sectores beneficiarios de pagos acoplados y a los importes asignados a cada uno de ellos, haciendo un seguimiento de los sectores acoplados, así como de los propuestos por las Comunidades Autónomas, como el olivar en pendiente y de baja producción, el trigo duro, la uva pasa y la satsuma para transformación. Igualmente, se hará un seguimiento del impacto en el sector ganadero de la desaparición de la cuota láctea.

Fechas de difusión de datos. Con el fin de evitar movimientos especulativos con vistas al nuevo modelo de ayudas, los detalles sobre las comarcas que componen las diferentes regiones, los importes correspondientes o estimados, así como el diseño específico de las ayudas acopladas y sus modalidades no se difundirán hasta que concluya el período de solicitud de las ayudas directas de la PAC correspondiente a 2014.

5. Desarrollo Rural

Porcentaje de financiación del Estado: 30%. La Administración General del Estado se compromete a aportar el 30% del gasto nacional que corresponda a cada programa de desarrollo rural de las CCAA, calculado a la tasa

de manera que no tengan reducción o peaje a favor de la reserva nacional”.

3. Regionalización

El modelo adoptado es el propuesto por el MAGRAMA basado en la **comarca agraria diferenciando en sus orientaciones productivas**, a saber, tierras de secano, tierras de regadío, cultivos permanentes y pastos. Las regiones (entre 22 y 24) se establecerán agrupando las comarcas y tipos de superficie con importes de ayuda (intensidad de la ayuda) por hectárea semejantes, para minimizar el efecto de la convergencia de los importes de ayuda entre los beneficiarios a la vez que se permite una transferencia de derechos entre beneficiarios de una misma región (lo suficientemente amplia).

Cada región estará compuesta por las comarcas y tipo de superficie **cuyas ayudas directas por hectárea recibidas en 2013 sean semejantes**, teniendo en cuenta para ello el importe procedente del Régimen de Pago Único, el

importe no acoplado de la prima por vaca nodriza, incluyendo la prima complementaria financiada con fondos nacionales, y los pagos del art 68 correspondientes a Programa para el Fomento de Rotaciones de Cultivo en tierras de secano, las de Fomento de la calidad del tabaco y las de Fomento de la calidad del algodón).

Limitación de superficies elegibles. Hectáreas declaradas en 2013. La superficie por la que se asignarán derechos de Pago Básico en 2015 se limitará a las hectáreas subvencionables declaradas en 2013.

4. Ayudas acopladas

Como se ha expuesto en los documentos de justificación y cuantificación de los pagos asociados, que se han trabajado en el Grupo de Alto Nivel previo a esta Conferencia Sectorial (Noviembre 2013 y enero 2014), los criterios de elección para los sectores son:

- El comportamiento del sector respecto a la aplicación del modelo de

CRITERIOS DE REPARTO DE FONDOS FEADER 2014-2020

	Asignación (M€)	Reparto (%)	Reparto 2007-2013
Andalucía	1.906,0	23,7	26,5
Aragón	466,8	5,8	5,8
Asturias	325,0	4,0	3,8
Baleares	61,0	0,8	0,6
Canarias	1.57,5	2,0	2,0
Cantabria	98,8	1,2	1,0
Castilla y León	969,0	12,0	10,6
Castilla - La Mancha	1.147,1	14,2	14,3
Cataluña	348,5	4,3	3,9
Com. Valenciana	204,0	2,5	2,2
Extremadura	890,2	11,1	11,1
Galicia	889,8	11,0	11,1
Madrid	76,5	0,9	1,0
Murcia	219,2	2,7	2,7
Navarra	136,5	1,7	1,6
País Vasco	87,1	1,1	1,1
Rioja	70,0	0,9	0,7
Total	8.503,0	100	100

máxima de cofinanciación permitida por el Reglamento de Desarrollo Rural 1305/2013, tanto para el tipo de región como para el tipo de medida.

Reparto de fondos FEADER, Criterio de integración, con limitación de pérdidas.

Los 8.053 millones de euros procedentes del FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) entre las Comunidades Autónomas para el período 2014-2020 se han repartido según criterios objetivos, pero evitando a su vez cambios bruscos respecto al

período actual 2007-2013 que pudieran provocar distorsiones en la continuidad del apoyo al desarrollo rural en las CCAA.

Se ha utilizado la misma fórmula de reparto (**hipótesis de integración**) que se utilizó para la distribución de fondos entre países en la reforma, ajustada según niveles de ejecución en el período actual y ajustando el indicador comunitario de población rural a la realidad de algunas CCAA. En cualquier caso, ninguna Comunidad recibirá en el próximo período de programación una cantidad inferior al

90% de su asignación en el período 2007-2013.

Evitar pérdidas de Fondos del 2º Pilar en España. Se constituirá un Grupo de Alto Nivel para establecer los métodos y criterios de eventuales trasvases de fondos entre programas de desarrollo rural para evitar pérdidas de fondos comunitarios en el caso de “des compromisos” de los fondos FEADER asignados a cada programa.

En definitiva, y tras este pequeño resumen, **podemos concluir con que después de decenas de reuniones**

y cientos de documentos, se puede decir que partiendo de donde partíamos, el resultado ha sido satisfactorio. No obstante, aún quedan muchos "flecos" para cerrar definitivamente el proceso de reforma y lograr su implementación definitiva. Se ha ganado una "batalla en campo enemigo", pero "las espadas siguen en alto", aún nos quedan muchos meses para lograr que encajen todas las piezas de este nuevo "rompecabezas", de la mejor manera posible.

No obstante, y además de culminar este proceso de Reforma de la PAC, habrá que ir pensando en más cosas, y por eso me gustaría acabar ofreciendo una **nota de optimismo para nuestro sector agrario**, que pese a la crisis y a los bajos precios en origen de sus productos, se sigue manteniendo como fuente de creación de riqueza y empleo y como el principal dinamizador de la economía (no en vano, batimos record en exportaciones de nuestros productos), **especialmente en el entorno rural y en nuestros pueblos**. Este

es el mensaje que deberemos los agricultores trasladar a la clase política y a la opinión pública. Tras la PAC, toca

seguir luchando por unos precios dignos para nuestros productos.



FABRICAMOS TODO TIPO
DE REMOLQUES

- * 1 EJE
- * 2 EJES
- * TIPO TANDEM
- * EN TABLEROS ABATIBLES
- * EN CAJA BAÑERA

MAQUINARIA AGRÍCOLA
G. Pérez Sánchez



Ctra. La Roda - Pedrera, Km. 1

95 401 62 35 FAX: 95 401 67 79
41590 La Roda de Andalucía (Sevilla)



Entrevistamos a Ezequiel Martínez, presentador de “Tierra y Mar” durante 21 años en los que ha mostrado a los andaluces y al resto de España toda la riqueza ambiental y productiva de Andalucía, dando protagonismo a agricultores, ganaderos y pescadores

Ezequiel Martínez Jiménez es licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid. Tras la realización de un Máster en Educación Ambiental se especializó en temas ambientales. Ha dirigido y presentado el programa ‘Tierra y Mar’, de Canal Sur Televisión (1992-2013), dedicado a la agricultura, la ganadería y el medio ambiente.

¿Cómo surge la idea del programa “Tierra y Mar” y cómo fueron sus inicios?

El programa se inició en 1990 con la dirección de Ángel Gómez, con Chema Garrido y Julio Sánchez como redactores, y a mí me lo ofrecen en el año 1992. Me ofrecen dirigir este espacio que se dedicaba hasta ese momento a hablar sobre las tareas productivas. Yo lo que hice fue introducir las variables

ambientales y empezamos a relacionar productividad con conservación ambiental. Hicimos ver al agricultor, al ganadero y al pescador que su función era importante para la conservación ambiental, tanto del mundo marino como del mundo rural.

¿Recuerdas tu primer reportaje en “Tierra y Mar”?

Recuerdo las primeras entrevistas que hicimos, porque cuando yo llego al modelo de programa que se hacía se desarrollaba en plató y la mitad se iba en una entrevista que se hacía a uno o varios personajes, y creo recordar que la primera fue a las 3 organizaciones agrarias de ese momento: Asaja, COAG y UPA, con los que quise analizar la situación, el aquí y ahora del año 92 del sector.

¿Cómo resume su experiencia como director y presentador de “Tierra y Mar”?

En la vida es importante un equipo de trabajo. A lo largo de 21 años mi labor ha sido dirigir a un equipo de muy buenos solistas, he tenido esa fortuna, que cada uno hacía espectacularmente bien su trabajo. Miguel Montaño, Chema Garrido, Nelson López, Elena Caro, Paco Basallote, en definitiva, periodistas, productores, cámaras, documentalistas,... Entre todos hemos hecho posible el “pequeñito milagro” de que un programa como “Tierra y Mar” se convierta en referencia en la televisión pública andaluza, pero no solo en Andalucía, sino que se sigue desde otras comunidades porque hay pocos programas especializados como éste en temas agrarios, pesqueros, ambientales y se dediquen a la indus-

tria agroalimentaria.

¿Qué es lo que más le ha impactado de todo aquello que nos ha mostrado de nuestra tierra?

Los ecosistemas son variadísimos, los paisajes son increíbles, hay cantidad de paisajes distintos. Hicimos un reportaje sobre el Guadalquivir desde que nace en Cazorla, aunque esté cuestionado ese nacimiento, hasta que llega a Sanlúcar de Barrameda. Fuimos recorriendo ese gran río y los afluentes que son todas las actividades agropecuarias que hay alrededor: el olivar, el tema de los pineros, gente que vive en el medio rural como los cabreros en la parte alta de Cazorla, gente que se dedica al monte y a la caza, las fincas cinegéticas, fuimos descendiendo y el río nos llevaba hasta la vega cordobesa con los cereales que empiezan a aparecer y cambia el verde de arriba con el amarillo de las tierras de labor y llegamos a los molinos, que hay muchos en el Guadalquivir y en el Guadaira, donde se hacía el pan con la energía del agua. Seguimos descendiendo hasta Sevilla y nos metemos en la Vega con los cítricos, las frutas de hueso, los arrozales, se va atisbando Doñana y hablamos de ella. Durante ese reportaje entrevistamos a personas interesantísimas y lo finalizamos con poemas de Alberti. Este fue el gran reportaje que trató de hacer ver que la columna vertebral de nuestra tierra pasa por ese río Guadalquivir, que fue una de las cosas que me impactaron.

¿Qué cree que ha valorado más el público para haberle seguido durante tantos años?

Yo creo que el secreto ha estado en la naturalidad, porque al espectador no se le engaña, como estés fingiendo te lo capta, por lo tanto naturalidad, sinceridad, tratar de ser siempre fiel a la verdad, algo que se nota, de manera que en televisión y en el periodismo la búsqueda de la verdad, contrastación de fuentes informativas para que al final el espectador se haga idea de que pueda sacar conclusiones entre las varias opiniones o ideas que se le

ofrecen. Por lo tanto, ser muy natural y ser amables con los andaluces y andaluzas, ya que lo menos que podíamos tener con ellos es gratitud y hacer el trabajo lo mejor que pudiéramos para beneficio y satisfacción del pueblo andaluz.

¿Qué valoración hace del gran avance que ha experimentado el sector del aceite?

Pues desde las labores de recolección de la aceituna ha habido una revolución porque hace 20 años las cuan-



Hay que pagarle un precio justo a agricultores, ganaderos y pescadores porque se juegan su patrimonio, incluso la vida en el caso de los pescadores, y son los auténticos garantes de la alimentación y ésta es pilar fundamental en el futuro de nuestra sociedad

drillas dominaban el espacio natural vareando principalmente, que cogían la aceituna y la cargaban en los mantones, hoy en día ya hay boogies que tiran de los mantones con lo que se reduce bastante la mano de obra. Y donde ha habido un auténtico proceso revolucionario ha sido en las almazaras, donde hemos pasado de aquellas en las que tenías que tener cuidado para no pegarte una costalada porque estaba todo el suelo lleno de aceite no muy bien conservado, se usaban los capachos todavía y ahí, en las almazaras se ha dado un cambio importante pasando, entre otras cosas, por su almacenamiento que ya se hace en esos gigantes de acero inoxidable en lugar de las tinajas y en los que el aceite se conserva mejor. Hemos avanzado mucho en la comercialización, pero todavía queda, hemos pasado de aquella venta a granel donde otros se llevaban el valor añadido a vender esas preciosas botellas de cada Denominación de Origen que son como una presentación de lujo de uno de nuestros más excelsos productos, el aceite de oliva virgen extra.

¿Cuáles son los cambios que propondría para que se siga manteniendo y valorando verdaderamente el papel del agricultor en la sociedad?

Hay que pagarle al agricultor, ganadero y pescador un precio justo por lo que producen. Yo creo que hay que mantener precios justos para ellos porque hay que pensar que el futuro para este siglo XXI, uno de los pilares de la sostenibilidad en el mundo va a ser la alimentación, y son los ganaderos, agricultores y pescadores los garantes de la alimentación de los pueblos.

Por ello, lo que yo pondría en la PAC serían limitaciones para que no importemos demasiado de países del exterior, tenemos que ser más autosuficientes, no podemos dejar la alimentación en manos de terceros, tenemos que proteger a nuestros agricultores, ganaderos y pescadores porque además ellos hacen mucho para la conservación del tejido socioeconómico en el medio rural.



Jaime Lamo de Espinosa, Ex Ministro de Agricultura y Pesca del Ministerio de Agricultura junto a Alfredo García, Presidente de Oleoestepa S.C.A. c

Inauguramos la II Cátedra de Olivicultura “José Humanes”

La Denominación de Origen Estepa inauguró en Enero la II Cátedra de Olivicultura “José Humanes” con un gran éxito de asistencia, ya que el conferenciante de excepción fue Jaime Lamo de Espinosa, Ex Ministro de Agricultura

La Denominación de Origen Estepa inauguró el 29 de enero la II Cátedra de Olivicultura “José Humanes”, que contó con la conferencia magistral “Los retos de la agricultura” a cargo de D. Jaime Lamo de Espinosa, Ministro de Agricultura en el gobierno de Adolfo Suárez desde febrero de 1978 hasta el mismo mes de 1981, entre otros puestos de responsabilidad.

Jaime Lamo de Espinosa, que atrajo a numerosas personas al salón de actos de Oleoestepa, detalló los aspectos más destacados que tiene que afrontar la agricultura española para aumentar su competitividad.

Para el ex-ministro, “**uno de los factores más preocupantes para la agricultura española es que los consumos intermedios (energía, fertilizante y piensos,...) vienen siempre creciendo más rápido que el valor de las producciones y elementos como los fertilizantes como energía se han disparado de precio hasta límites insospechados, hasta convertir por ejemplo a las federaciones de regantes en el segundo mayor consumidor de energía de España**”.

Para Jaime Lamo de Espinosa, una parte del coste de la energía que se paga no tiene demasiado sentido y cree que “**desde el mundo agrario**

se debería empezar a protagonizar una cierta rebeldía frente al coste de la energía, ya que hay parte que debería ir al presupuesto y no a la factura”.

Según Lamo de Espinosa, el segundo dato que demuestra que tenemos una agricultura que se comporta a veces de forma atípica es que al medir la renta agraria bruta, por unidad de trabajo/año, en 2013 la renta agraria es similar a la del 2007 y más o menos igual que 2001 y 2004 e incluso inferior a 2009, 2010 y 2012, algo que conviene estudiar y replantearse.



Durante la inauguración de la II Cátedra de Olivicultura



Juan Castro fue quien habló sobre Manejo de Suelos y Uso de Herbicidas

Para Jaime Lamo de Espinosa, el éxito de la negociación de la PAC ha sido un éxito del ministro Arias Cañete, ya que lo que se estaba proponiendo anteriormente **“era estremecedor”**.

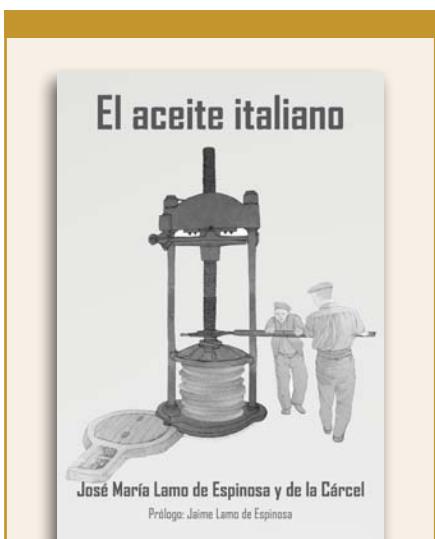
El ex-ministro afirmó que **“lo ideal para el agricultor es conseguir que se mantengan unos precios altos independientemente de si la campaña de producción es más o menos alta, algo que solo se puede conseguir si la demanda hace crecer los consumos a mayor velocidad, y como en España los consumos no van a crecer a mayor velocidad tenemos que plantearnos muy seriamente toda la política exterior. Hoy nuestros mercados son**

los mercados exteriores, como Brasil, Japón, China, Rusia,...”

Jaime Lamo de Espinosa habló de la necesidad de agrupar la oferta productiva, abandonar localismos y unirse por lo que importa más, unirse frente a la demanda, que está muy concentrada frente a la división de la oferta. Para el ex-ministro es preciso también insistir en que tiene que abrirse la posibilidad de pactos de precios entre proveedores e industria, algo que actualmente está vetado por la Comisión Nacional y Disposiciones sobre Competencia que derivan de leyes europeas, y afirmó que la agricultura está equivocadamente metida ahí porque



Andrés Porras ofreció una conferencia magistral sobre la recolección mecanizada



Reedición del Libro “El aceite italiano”

Durante la inauguración de la II Cátedra de Olivicultura “José Humanes” tuvo también lugar la presentación, por D. Jaime Lamo de Espinosa, de la reedición del libro “El aceite italiano”, una obra escrita por D. José María Lamo de Espinosa y de la Cárcel cuando era Cónsul en Nápoles y publicada en 1923 por el Centro de Información Comercial de Ministerio del Estado.

Recolección mecanizada del olivar, manejo de suelos y uso de herbicidas, olivar de riego, la política agraria comunitaria o la reconversión del oliva tradicional han sido algunos de los interesantes temas que se han analizado durante las conferencias celebradas en la II Cátedra de Olivicultura "José Humanes"

el origen de estas leyes era defender a **"muchos, los consumidores, ante las condiciones pactadas de unos pocos"**, y a la agricultura ahora mismo debería permitírselle que se pactaran precios entre los muchos agricultores frente a la industria, y a ésta, pactar precios frente a la distribución que son pocos y poderosos. Según Lamo de Espinosa, este tipo de cuestiones deberían empezar a plantearse en Europa.

Para Jaime Lamo de Espinosa, **"el agricultor sufre una doble presión inversa, que es la presión sobre el precio a la baja que le ejerce la industria y la distribución, y la presión que le ejercen sus proveedores (energía, fertilizantes, maquinaria agrícola...) con precios al alza, que provoca una compresión de los márgenes de beneficio y la rentabilidad de los agricultores."**

El exministro afirmó que el aceite de oliva virgen extra de Estepa tiene unas calidades fuera de serie, y que el "virgen extra" debería convertirse en un producto de nicho que le lleve a ser valorado como merece.

Para Lamo de Espinosa el consumo de aceite de oliva va a ir a más, y se debe producir una separación clara entre aceites de alta calidad como el de Estepa y otros aceites que cumplen su papel pero que no pueden equipararse en calidad.

RECOLECCIÓN MECANIZADA

Andrés Porras, reciente Primer Premio "José Humanes", fue el encargado de tratar la recolección mecanizada del olivar en la jornada celebrada en Badolatosa, donde destacó la importancia de que, sea cuál sea el método que elijamos para la recolección mecanizada del olivar, se debe tener muy en cuenta no romper los brotes del olivo porque entonces estaríamos dañando la cosecha del año siguiente.

En este sentido, Porras afirmó que es fundamental garantizar el perfecto equilibrio entre las buenas prácticas agronómicas y la mecanización, de forma que la modernización de los procesos no suponga un perjuicio para el olivar.

El Catedrático hizo una revisión de todos los procesos de mecanización que se han llevado a cabo durante los últimos años, valorando la idoneidad del uso de cada uno de los sistemas que han llegado al mercado. En este sentido, Andrés Porras afirmó que lo idóneo es un sistema que permita el derribo y recepción de la aceituna de forma simultánea y sin dañar el olivo para no perjudicar su producción en la siguiente campaña.

Finalmente, Andrés Porras presentó una aplicación informática que permite al agricultor conocer con antelación

la capacidad productiva de su olivar dependiendo del tipo de olivar, marco de plantación y otros factores que condicionan el volumen de producción.

Hay que destacar que Andrés Porras es Doctor Ingeniero Agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Córdoba y Catedrático de Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Ciudad Real.

MANEJO DE SUELOS Y USO DE HERBICIDAS

Juan Castro fue quien habló sobre Manejo de Suelos y Uso de Herbicidas en la conferencia celebrada en Corcoya. Uno de los primeros aspectos que quiso destacar Juan Castro fue "el objetivo de todo sistema de manejo de suelos es evitar la erosión, para lo que es necesario en primer lugar la renovación de herramientas agrícolas, olvidándose de los aperos como algo habitual y solo utilizándolos como algo puntual para solucionar problemas muy específicos". En este sentido, el investigador del IFAPA recomendó el uso desbrozadoras, ya que "éstas nunca matan la hierba, solo la cortan".

Durante su intervención, Juan Castro incidió en que se debe concebir el olivar como "un agroecosistema sostenible en el que hay que realizar un esfuerzo por mantener a corto y largo plazo los recursos naturales empleados, trabajando incluso por convertirlo en algo similar a una dehesa".

Por otro lado, Castro señaló la gran importancia de "desarrollar y cuidar cubiertas vegetales en el olivar que, entre otras cosas, van a impedir la erosión del suelo y la pérdida de recursos naturales" y recalcó que, en el futuro, "sería positivo que el manejo de suelos partiera de un planteamiento colectivo porque, al fin y al cabo, el olivar de un agricultor forma parte de un ecosistema más amplio y lo que se haga mal o bien a nivel individual puede causar daños o beneficios al resto

de ese ecosistema".

El investigador del IFAPA de Camino de Purchil (Granada) animó también a todos los agricultores presentes a "anotar con detalle todo lo que haga y pase en su olivar, ya que es la única forma de sacar conclusiones y mejorar el tratamiento y el manejo que se le pueda aplicar".

OLIVAR DE RIEGO

Javier Hidalgo, Ingeniero Agrónomo e investigador del IFAPA de Córdoba, fue quien habló de Olivar de Riego en El Rubio. Durante su conferencia hizo un repaso de todas las ventajas e inconvenientes que tiene la implantación del riego en el olivar tras hacer un resumen de la evolución que ha tenido este sistema en los últimos 20 años en Andalucía.

Durante la conferencia, organizada por la Denominación de Origen Estepa, Hidalgo analizó las ventajas que tiene el riego de olivar, entre las que destacó:

- Incremento de producción evidente, que se llega a duplicar en muchos casos.
- Permite la fertirrigación, la aplicación de nutrientes, directamente al árbol en la zona húmeda, llamada bulbo, que es donde mayor actividad radicular hay, mayor densidad de raíces, de forma que la planta los toma más rápido.
- Atenua el fenómeno de la vecería, ya que conlleva una menor diferencia entre las producciones de un año considerado bueno y otro malo.
- El olivar tiene una alta eficiencia del uso del agua .

Entre los inconvenientes Javier Hidalgo destacó que nos podemos encontrar con:

- Incremento de los costes - puesta en

marcha y manejo -. Los costes pueden llegar a suponer en torno al 20% del coste total del cultivo.

- Problemas de manejo: obturaciones físicas, químicas y biológicas.
- Posibilidad de salinización cuando se emplean aguas de mala calidad.

Además, el investigador del IFAPA destacó que "hay dos momentos clave en los que no debe faltarle agua al olivar: el primero es en primavera porque se está produciendo el crecimiento vegetativo, el crecimiento de brotes, y el segundo es a la salida del verano, cuando no le puede faltar agua, ya que se produce la maduración del fruto y la formación de aceite".

Además de estas conferencias, la Denominación de Origen Estepa ha tratado temas como la Reconversión del Olivar Tradicional a cargo de Mª Dolores Humanes, Asesora de COTECNISUR o un análisis de la nueva PAC a cargo de Antonio Caro, Jefe de los Servicios Técnicos de ASAJA-Sevilla.

La Denominación de Origen Estepa, gracias a la gran acogida que ha tenido la II Cátedra de Olivicultura "José Humanes", continuará con el ciclo de conferencias con las siguientes fechas:

- 10 de abril a las 19:00 horas en San José de Lora de Estepa: **Olivar de Riego a cargo de Javier Hidalgo, Ingeniero Agrónomo e investigador del IFAPA de Córdoba**

- 24 de abril a las 19:00 horas en Ayuntamiento de Marinaleda: **Reconversión del Olivar a cargo de Mª Dolores Humanes, Asesora de COTECNISUR**

- 7 de mayo a las 19:00 horas en Olivarrera de Pedrera: **Manejo de Suelos y Uso de Herbicidas a cargo de Milagros Saavedra, Dra.Ingeniera Agrónoma e Investigadora del IFAPA**

- 14 de mayo a las 19:00 horas Olivarrera Pontanense: **Reconversión del Olivar a cargo de Mª Dolores Humanes, Asesora de COTECNISUR**



Javier Hidalgo, Ingeniero Agrónomo e investigador del IFAPA de Córdoba, analizó en la localidad de El Rubio todas las ventajas e inconvenientes del desarrollo del olivar de riego, conferencia que tuvo una gran acogida



TORRIJAS CON MIEL Y AZÚCAR

INGREDIENTES

Pan de molde, Un tarro de miel, Vino blanco, Aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Poner aceite de oliva virgen extra en abundancia en una sartén y hacer que esté bien caliente. Echar el vino en un plato, pasar el pan por el vino con rapidez sin que se empape demasiado y freír el pan hasta que esté dorado.

En un recipiente se pone la miel rebajada con un poco de agua (1/3 de agua y 2/3 de miel). Se sumergen las rebanadas de pan frito en la miel, se escurren y se colocan en una bandeja, acumulando tres tandas de torrijas.

NOTA

Con el pan de pueblo, bien sea de 1/2 kg. o de 1 kg., se pueden hacer unas buenas torrijas; solo hay que cortarlo en lonchas y seguir el mismo proceso de la receta.

BACALAO AL HORNO

INGREDIENTES

1 Kg. de bacalao fresco o desalado, 1 Kg. de patatas, 1 Cebolla, 1 Tomate, 1 Calabacín, 1 Pimiento verde, 5 Dientes de ajo, Aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Estepa, Sal y perejil picado

PREPARACIÓN

En primer lugar se hace una fritada con la cebolla, calabacín, pimiento, dientes de ajo y el tomate, cortado todo en juliana y se reserva.

En una fuente de horno, se colocan las patatas peladas, cortadas en lonchas de aproximadamente medio centímetro de grosor y fritas debidamente. Sobre éstas se esparce la fritada.

A continuación se ponen encima los lomos del bacalao sin la espina y con la piel hacia abajo, se pone perejil picado por encima y un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra y, finalmente, se hornea quince minutos a 180 grados, dependiendo del grosor de los lomos.

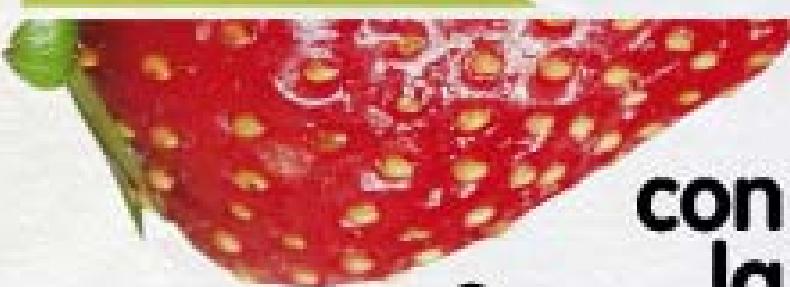




*Arte de cultivar la tierra.



- **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
de la Corporación
Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos**
en las iniciativas empresariales
de carácter agroalimentario
- **Colaboramos**
con el Fondo Europeo para la
Conservación y Defensa
de la Dehesa
- **Potenciamos**
los eventos feriales
en favor a la agricultura
y la ganadería



con
la

agricultura*

XVI Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen Extra



UN NUEVO MARCO PARA LA EXCELENCIA

Fecha: 3 y 4 de abril del 2014

Lugar:

Salón de actos de Oleoestepa
Estepa (Sevilla)



Información e inscripción:

www.oleoestepa.com/fiestacomarcalvirgenextra

