

Frutado Intenso

Trimestral Periódico Independiente de la Denominación de Origen Estepa nº5 Abril 2007

La "Taberna del Alabardero"



Nuestros Aceites en importantes eventos



Se celebra la primera edición de Oleum



Estado del Sector del Aceite de Oliva



El mejor aceite de Sevilla



El Virgen Extra
más Reconocido

PIERALISI

AL SERVICIO DE LOS PRODUCTORES DE ACEITE
desde hace más de 50 años

PIERALISI diseña



Y REALIZA INSTALACIONES
grandes, medianas y de pequeña producción

PARA CONSEGUIR
el mejor Aceite Extra Virgen de oliva



PIERALISI
ESPAÑA S.L.

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

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

EDITORIAL

Los Frutos de Nuestro Esfuerzo

Un nuevo número de Frutado Intenso sale a la luz. En esta edición intentamos reflejar e informar a nuestros asociados de la intensa labor que venimos realizando desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa para promocionar y dar a conocer nuestros excelentes Aceites de Oliva Virgen Extra.

Abrir mercados y caminos entre los más reputados consumidores, afamados cocineros y prestigiosos centros de formación como la escuela de Cocina del Alabardero son un claro referente de donde queremos posicionar nuestro producto.

Pero en esta labor no olvidamos también a los consumidores de base, a nuestras amas y amos de casa que cada día reclaman más la excelencia de un buen aceite de oliva virgen extra para la riqueza culinaria de los platos y la preciada salud de sus seres queridos; ellos también tienen un papel importante en los objetivos de la Denominación de Origen Estepa, que en la medida de sus posibilidades desarrolla una intensa labor de difusión y enseñanza a través de su "Escuela del Aceite".

Y toda esta labor sustentada en el sabio quehacer diario de nuestros olivareros y sus almazaras, que año tras año reciben multitud de galardones y premios que avalan la calidad de nuestro zumo de aceitunas.

Nuestra más cordial felicitación a las Cooperativas de San José de Lora de Estepa y a la Olivarera de Pedrera por sendos premios al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla, que de sus ya 9 ediciones 7 han sido para nuestras almazaras, un logro verdaderamente destacable.

Dar a conocer el quehacer de la Denominación de Origen Estepa a través de su Consejo Regulador es lo que pretendemos con este número, en el cual no olvidamos el mercado, la gastronomía, los avances agronómicos, etc., en definitiva, trabajamos poco a poco consolidando una realidad como es el Consejo Regulador, herramienta al servicio de todos nosotros los olivareros de esta comarca de Estepa y Puente Genil.

Con todo seguimos trabajando, abriendo líneas de negocio, atendiendo las necesidades de nuestras entidades asociadas, difundiendo en todos y cada uno de los espacios que nos permiten las riquezas y las bondades de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa.

En definitiva, apoyando la iniciativa de los olivareros de la comarca de Estepa y Puente Genil, referentes sin duda alguna hoy, del olivar más avanzado de nuestro país.

*José María Loring Lasarte
Presidente del C.R.D.O.Estepa*

sumario ...

Editorial.....	pág.3
Mercado.....	pág.4
IX Edición Premios Diputación de Sevilla.....	pág.6
Oleum '07.....	pág.7
Noticias D.O.Estepa.....	pág.10
Convenio con La Taberna del Alabardero.....	pág.12
Nuestros Aceites en importantes eventos.....	pág.14
Entrevista Alcalde de Herrera.....	pág.16
Entrevista Presidente de San Nicolás.....	pág.18
Entrevista Maestro San José de Lora de Estepa..	pág.19
API: La importancia del abonado.....	pág.20
Concurso.....	pág.22

Frutado Intenso



Edita

C.R.D.O.Estepa
Pol. Industrial Sierra Sur
Edif. Centro de Empresas
41560 Estepa (Sevilla)
Tel. y Fax: 955 912630
secretaria@doestepa.es
[Redacción y Maquetación](#)
José Carlos Sánchez

Consejo Editorial

José María Loring
Álvaro Olavarriá
Eduardo Pérez
Moisés Caballero
[Imprenta](#)
Artes Gráficas Cosano
[Depósito Legal](#)
SE-4622-05

ISNN

1886-8266

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa agradece el trabajo de todos sus colaboradores.



Fotografía de Portada

Jorge Aussó e Hijo

¿Cómo está el sector del Aceite de Oliva?

Plantación de olivar intenso en Australia

Vamos a dar respuesta a esta pregunta ahora, a seis meses de iniciada y a la mitad de la campaña 2006/2007. (La campaña oleícola se inicia el 1 de noviembre y finaliza el 31 de octubre).

EN CUANTO A ESPAÑA

De la producción de aceites de oliva en España, ahora sólo conocemos los datos oficiales facilitados por la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) al 28 de Febrero, que suma 1.006.800 Tm. Con este dato podemos decir que terminará no difiriendo del aforo que realizamos en noviembre de 2.006, es decir próximo a 1.087.000 Tm. (véase nº 3 de nuestra revista Frutado Intenso). No creo que en Marzo y Abril se produzca más de 80.000 Tm.

A esta producción (1.087.000 Tm.) hay que sumar 210.900 Tm. del stock de enlace de la campaña anterior, más la cantidad de aceites importados que podrá sumar en toda la campaña unas 60.000 Tm. aproximadamente. Esto nos suma unas disponibilidades totales de 1.357.900 Tm.

Las salidas según la misma fuente de la AAO, tanto en comercio interior como exterior, e igualmente para los 4 primeros meses, de noviembre a febrero, han sumado importantes volúmenes de aceites mensuales, similares a los últimos mejores años. La media mensual de salidas para el total comercio (nacional y exportación) es de 96.930 Tm., correspondiendo una cantidad acumulada en los cuatro primeros meses de 177.400 Tm. para exportación y 210.300 Tm. para el consumo interior, que suman 387.700 Tm.

Pero atención, además de estas salidas de aceites para el mercado, 53.000 Tm. más han salido de las almazaras y han ido a aumentar las existencias de las industrias envasadoras y ope-

radores, que se encontraban bajo mínimos en noviembre con sólo 75.100 Tm., pasando a 128.000 Tm. en febrero. (Un año antes, en febrero de 2.006 tenían 182.000 Tm.). El descenso de existencias en industrias y operadores es directamente proporcional a la bajada de precios del aceite, y a la inversa, la subida de precios en origen obliga a hacer acopios. Desde marzo de 2.006 el precio en origen del aceite ha estado bajando hasta enero de 2.007.

Por tanto, si corregimos este aumento de existencias de industrias y operadores, y sumamos a las salidas de 387.700 Tm. 53.000 Tm. de aumento de stock en industrias y operadores, el total salidas ha sido de 440.700 Tm, que equivale a 110.175 Tm./mes. Es decir, el mercado ha tenido mayor demanda en estos primeros cuatro meses que los experimentados de media en los meses de la pasada campaña. La razón, precios en torno a 2.404 euros/Tm. para calidad media a finales de diciembre de 2.006, el precio más bajo desde diciembre de 2.004.

Desde marzo de 2006 el precio en origen del aceite de oliva ha estado bajando hasta enero de 2007

Y hay que decir, que los precios bajaron en diciembre 2.006 a estos niveles tan bajos (lampante 2.220 €/Tm.) por la misma sinrazón que subieron a 4.000 €/Tm. en enero de 2.006: aforos y balances oleícolas intencionadamente erróneos, actuación en el mercado de empresas especuladoras, desorganización en las ventas de numerosas almazaras cooperativas e industriales, y también por políticas de precios de algunas cadenas de la distribución, seguidas en el juego por industrias envasadoras fraccionadoras, y por incertidumbres en futuras cosechas oleícolas mundiales, dependientes de una climatología atípica. (heladas y sequías en 2005).

Lo cierto es que hasta el momento ha habido bastante demanda y fluidez, y desde la primera decena de enero de 2.007 han comenzado a subir nuevamente los precios del aceite en origen, ajustándose mejor a estas cifras aquí comentadas, y la confirmación de una cosecha 2006/2007 inferior en España a lo apuntado inicialmente por algunas fuentes. Como decíamos en noviembre en este mismo espacio, sería deseable continuar manteniendo como mínimo salidas al mercado de 95.000 Tm./mes, y cerrar la campaña con un stock inferior a 200.000 Tm. Si mantenemos las salidas mensuales medias actuales próximas a 97.000 Tm., obtendríamos unas salidas totales de 1.164.000 Tm, quedando entonces un remanente de 193.900 Tm., cantidad que garantizaría una estabilidad en los precios en origen hasta la nueva cosecha.

El mercado ha tenido mayor demanda en estos primeros cuatro meses que la experimentada en los meses de la pasada campaña

LOS PRECIOS

Como ya hemos indicado, estos han descendido desde marzo de 2006 (4.000 €/Tm. calidad virgen extra) hasta la primera decena de enero de 2007, (2.555 €/Tm. calidad virgen extra) que nuevamente ha aumentado hasta estabilizarse en las últimas dos semanas en una horquilla de 2.600 €/Tm para calidad lampante y 2.795 €/Tm. para los aceites extras.

La evolución de la primavera especialmente con estas últimas lluvias, y el mantenimiento de las salidas al comercio nacional y al comercio exterior de volúmenes similares a los alcanzados hasta ahora, tienen la última palabra en la estabilidad de estos precios hasta la nueva cosecha.

EN EL MEDITERRÁNEO

En los principales países productores del mediterráneo, como decíamos en el nº 3 de esta revista, las producciones han sido

esta cosecha menores en Italia, Grecia y Túnez, y en este último país las compras por parte de importadores comunitarios ha sido frenética en estos primeros meses de campaña, quedando apenas aceite para cubrir el contingente. Turquía y Siria con mayores disponibilidades son las alternativas al aceite Español, pero como todo en la vida, nada es fácil y tienen su problemática.

OTROS TEMAS

Una vez que les hemos informado como van los mercados en origen del aceite de oliva, aprovechamos la ocasión que nos brinda "Frutado Intenso" para trasmítirles las últimas noticias sobre la tan necesaria Interprofesional del Aceite de Oliva:

En los últimos meses, y más por vergüenza de la ventaja que nos saca la hermana pequeña Interprofesional de la Aceituna de Mesa, que por iniciativa propia, se han reunido (tras más de 18 meses) los componentes de la Interprofesional del Aceite de Oliva, y posteriormente en dos ocasiones, los técnicos de las organizaciones que la componen, para buscar soluciones a la forma de aplicar la tasa de la extensión de norma. Es decir, los fondos para financiar las imprescindibles actividades de promoción internacional e investigación de los aceites de oliva españoles. ¿Quiénes los pagan, dónde se cobran? etc., sin que hasta la fecha haya habido consenso.

Es cierto que no es fácil, pero no es menos cierto, que cada día que pasa estamos más cerca de una importante producción de aceites de oliva españoles, que requerirá de estrategias comunes para culturizar muchos consumidores internacionales, en el uso frecuente de esta extraordinaria grasa vegetal, y que por el contrario, ni regalándolo saldremos de los excedentes de aceites el primer año, pues el segundo año de gran cosecha, en olivares no competitivos se decidirá no recolectar la aceituna. (Véase las numerosas nuevas plantaciones intensivas y superintensivas en cualquier zona de la península Ibérica, amén de las existentes en países del norte de África, Australia o América del Sur, etc.)





El Mejor Virgen Extra de Sevilla

San José de Lora de Estepa consiguió el premio al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla” y la Olivarera de Pedrera se hizo con el Accésit de la IX Edición del galardón

La Olivarera San José de Lora de Estepa y la Olivarera de Pedrera han recibido el primer y segundo galardón respectivamente dentro de los IX Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra que entrega anualmente la Diputación de Sevilla.

El pasado 7 de Marzo, Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, hizo entrega de los galardones en el acto de inauguración de Oleum'07, donde los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen Estepa fueron los protagonistas.

Las dos entidades ganadoras están asociadas a Oleoestepa S.C.A., marca que agrupa a las cooperativas vencedoras de 6 de las 9 ediciones de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Sevilla. Estos reconocimientos son la recompensa a la apuesta decidida que por la calidad están haciendo las cooperativas asociadas a Oleoestepa desde hace muchos años.

Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, hizo entrega de los galardones

En esta ocasión, el jurado de la IX edición de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra estuvo presidido por el Diputado del Área de Urbanismo y Medio Ambiente, Salvador Benítez, y estaba compuesto por destacados expertos como José Alba, director de la almazara experimental del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Brígida Jiménez, directora del Centro de Investigación y Formación Agraria de Cabra (Córdoba) o Anunciación Carpio, experta en catas de la Delegación de Agricultura de la Junta en Jaén.

Finalmente, el Hojiblanco de Producción Integrada de San José de Lora de Estepa obtuvo el galardón por su exquisito frutado y equilibrio en las intensidades de amargo y picante. Este Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo olor nos recuerda a la hierba recién cortada y que en boca nos muestra de forma inconfundible las sensaciones a manzana y tomate, fue elegido entre más de 12 aspirantes procedentes de toda la provincia de Sevilla.

La Olivarera de Pedrera, que en esta ocasión ha obtenido el Accésit, sigue recibiendo reconocimientos a una calidad que la campaña pasada tampoco pasó inadvertida para jurados nacionales e internacionales.

SEMANA DEL ACEITE - OLEUM'07

La entrega de los IX Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla fue el acto de apertura de Oleum'07, un evento en el que durante 3 jornadas se han realizado actividades en torno a la aceituna de mesa y el aceite de oliva virgen extra.

En el entorno del patio de la Diputación de Sevilla, la Denominación de Origen Estepa expuso todos los premios obtenidos por sus entidades como "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Sevilla", además de ofrecer una degustación de sus productos.

Durante la 1^a jornada del evento, Oleoestepa ofreció un desayuno molinero cuyo protagonista fue el Aceite de Oliva Virgen Extra de San José de Lora de Estepa, presente en todas las actividades organizadas los días 7,8 y 9 de Marzo.

La I edición de Oleum ha tenido un gran éxito de asistencia, tanto el lugar donde se ubicaban los stands de las entidades presentes como las diversas catas de aceituna de mesa y Aceite de Oliva Virgen Extra organizadas.

Asociaciones de Amas de Casa, Asociaciones de Consumidores, Periodistas y Escuelas de Hostelería fueron algunos de los colectivos con los que se realizaron estas actividades.

En esta línea, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa realizó una cata de Aceite de Oliva Virgen extra para las más prestigiosas Escuelas de Hostelería de Sevilla



Eduardo Pérez, Presidente de San José de Lora de Estepa, durante una entrevista ofrecida a Localia TV

Moisés Caballero, Secretario del C.R.D.O.Estepa, fue el encargado de dirigir la cata para las más de 50 personas que estuvieron presentes, en un acto que suponía el colofón a la destacada presencia de los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil en Oleum'07.

Durante la cata, Moisés Caballero explicó a los presentes las diferencias entre el Aceite de Oliva Virgen Extra y el resto de aceites presentes en el mercado. El Secretario del Consejo Regulador pudo comprobar cómo el conocimiento sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra sigue siendo escaso, pero también que el interés por este producto está creciendo de manera destacada.

Debido al éxito del evento, la Denominación de Origen Estepa estará presente en la próxima edición de Oleum, que esperamos se vuelva a inaugurar con un galardón a nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra.



Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, durante la cata ofrecida por la entidad a Escuelas de Hostelería de Sevilla

Pruébalo!!



"Folicur
no tiene color...
el verde es de tus olivos"

Folicur® 25 EW



AGROQUIMAR, S.L.
Polígono Industrial Sierra Sur
C\ Almendra P19
Tfno: 95 482 0043. ESTEPA



Bayer CropScience

Agroquimar y Bayer presentan un nuevo fungicida altamente eficaz: Folicur 25 EW

El pasado viernes 9 de Febrero, Agroquimar presentó ante más de 400 agricultores un producto novedoso que ya está dando resultados muy satisfactorios a todos aquellos que están usándolo en su olivar.

De la mano de Bayer Cropscience, la empresa estepeña congregó a agricultores de la Comarca de Estepa y Puente Genil para exponerles los beneficios que aporta FOLICUR 25 EW al olivar.

FOLICUR 25 EW es fungicida altamente eficaz para el control de repilo en olivo, con amplio espectro de acción y efecto no solamente preventivo sino también curativo y erradicativo. La característica principal de este fitosanitario es su potente acción contra los hongos, su polivalente actividad biológica y su elevada persistencia.

Todos los fungicidas azoles, grupo del que forma parte FOLICUR, actúan en un punto de la cadena de la biosíntesis de esteroles, componentes esenciales de la membrana celular del hongo, provocando la alteración de sus funciones. Pero únicamente FOLICUR es capaz de actuar en un punto complementario de esta síntesis, lo que da a FOLICUR más eficacia en control de hongos patógenos y menores problemas de resistencias.

Una de las características más importantes de FOLICUR es su capacidad, al entrar en contacto con la planta, de penetrar en los tejidos vegetales y combatir desde dentro al hongo, lo que evita que se pueda lavar con la lluvia. Además, gracias a su sistémica, una vez en el interior del olivo tiene capacidad de moverse a través del xilema, en dirección ascendente, consiguiendo así proteger las partes nuevas en crecimiento.

FOLICUR debe usarse en tratamientos de primavera para control de repilo, cuando el olivo empieza a moverse a partir de finales de febrero, a una dosis de 60

cc/Hl, y puede mezclarse sin problemas con todos los productos de Bayer CropScience que se utilizan en este cultivo. A diferencia de otros fungicidas y debido a su buena persistencia no es necesario la mezcla con cobre.

Una de las grandes ventajas de FOLICUR es su doble actividad preventiva y curativa, actúa impidiendo la penetración del hongo pero también frenando el desarrollo de las hifas, por ello es un producto esencial en olivares de mucho repilo y presenta una notable eficacia cuando los tratamientos no son muy tempranos.

Estudios realizados, evaluando la presencia de repilo incubado después del tratamiento indican su alta persistencia, similar o superior a la de los mejores cobres. Protege muy bien a la planta de enfermedad durante toda la primavera, no siendo necesaria la mezcla con cobre.

Los fungicidas a base de cobre son productos muy eficaces para control de repilo de olivo pero tiene la limitación de su acción por contacto, por ello sólo protegen las hojas presentes en el momento de la aplicación. En primavera se producen las mayores brotaciones, las hojas que nacen después del tratamiento son las más sensibles a repilo y no estarán protegidas por el cobre. La utilización de un producto sistémico como FOLICUR nos las va a proteger ya que se mueve dentro de la planta hacia las nuevas zonas en crecimiento y esta protección se prolonga en el tiempo debido a su alta persistencia. En la práctica, lo que nos encontramos cuando realizamos tratamientos con FOLICUR es que olivos muy afectados por repilo en primavera, en otoño se presentan libres de enfermedad.

Un aspecto que han observado los agricultores en los árboles de sus fincas donde hemos realizado los ensayos de FOLICUR, es el mejor estado general de la vegetación, presentando unas claras diferencias frente a los testigos tratados con cobre.

Cata en la Escuela de Cocina TELVA



Moisés Caballero durante la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra ofrecida a la Escuela de Cocina TELVA

La Escuela de Cocina TELVA, perteneciente a la prestigiosa publicación, comenzó un ciclo de catas sobre el aceite de oliva virgen extra dirigidas por Moisés Caballero, Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa. De esta forma, la D.O.Estepa se aproxima a los lectores de una publicación que cuenta con un gran reconocimiento.

Formación para los profesionales de los Hoteles de 5 estrellas Villa Real y Urban



Moisés Caballero durante la cata ofrecida a los profesionales de los Hoteles Villa Real y Urban

Los Hoteles Villa Real y Urban, 5 estrellas y 5 estrellas Gran Lujo respectivamente, eligieron a la Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa para formar a sus profesionales en materia de Aceite de Oliva Virgen Extra.



La Asociación de Amas de Casa de Pedrera en la entrada de las instalaciones de Oleoestepa

Visita de "Travel + Leisure"



Bill Donahue expresó la magnífica impresión que se llevó de las instalaciones de la S.C.A. Oleoestepa y sus entidades asociadas.

La Denominación de Origen Estepa recibió a la prestigiosa publicación estadounidense "Travel + Leisure", interesada en el territorio amparado por la Denominación de Origen y su Aceite de Oliva Virgen Extra.

El escritor Bill Donahue, colaborador habitual de la revista "Travel + Leisure", se encontraba en Andalucía recorriendo los puntos de referencia de la producción del aceite de oliva y no quiso perderse la Comarca de Estepa y Puente Genil. Durante su visita, Bill Donahue pudo ver las instalaciones de Oleoestepa, donde conoció de la mano de Álvaro Olavarría, Director Gerente de la entidad, el proceso de envasado del aceite de oliva virgen extra y tuvo la oportunidad de observar los exigentes controles de calidad con los que trabaja la marca amparada por la D.O.Estepa.

Club "Sibaritas" de AESIC



José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la D.O.Estepa, fue el encargado de ofrecer la cata a los asistentes.

La Denominación de Origen Estepa ofreció en Madrid una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra a los miembros del Club Sibaritas de AESIC. El Club Sibaritas, formado por antiguos alumnos de la Escuela Superior de Gestión Comercial y Marketing "ESIC", organiza habitualmente este tipo de actividades y decidió contar con la Denominación de Origen Estepa para la primera cata de Aceite de Oliva Virgen Extra que se organizaba en sus instalaciones.

Las Amas de Casa de Pedrera visitan las instalaciones de Oleoestepa

La visita comenzó con un desayuno molinero donde se pudieron degustar los Aceites de Oliva Virgen extra amparados por la D.O.Estepa. Posteriormente, las visitantes se desplazaron hasta las instalaciones de Oleoestepa, donde pudieron observar de cerca todo los pasos que se dan en el proceso de envasado del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Primer paso hacia el Oleoturismo



Bodegas Marqués del Riscal en Elciego



Reunión con José Luis Lapuente, Secretario del C.R.D.O. Rioja



Interior de la Tienda de las Bodegas Marqués del Riscal

Representantes de la D.O.Estepa y Oleoestepa visitaron La Rioja para estudiar el enoturismo y su aplicación a proyectos de Oleoturismo. La futura creación de un “Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo” ha sido el motivo por el que los representantes de ambas entidades han estado presentes en lo

que ya son realidades de turismo enológico como el “Centro de Interpretación de la Arquitectura del Vino” de Aranda del Duero, el “Museo Dinastía Vivanco” en Briones, o la “Bodega Marqués del Riscal” en Elciego. **El objetivo es convertir a nuestra comarca en referente del oleoturismo.**



Imagen frontal del Museo Dinastía Vivanco



Escultura del Museo Dinastía Vivanco



Imagen lateral del Museo Dinastía Vivanco

Asociación de Amas de Casa de Huelva

La Denominación de Origen Estepa ofreció una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra a las integrantes de la Asociación de Amas de Casa de Huelva.

Durante el encuentro se le explicó a los asistentes el proceso de producción y certificación de un Virgen Extra con Denominación de Origen Estepa, las diferencias que existen entre un zumo de aceitunas de cualidades irreprochables y el resto de los que están presentes en el mercado, y se les enseñó todos los pasos que se siguen para catar un Aceite de Oliva Virgen Extra.

I Jornada del Aceite de Oliva V.E.

La D.O.Estepa junto con el Ayuntamiento de Badolatosa y la Cooperativa San Plácido celebraron la I Jornada del Aceite de Oliva Virgen Extra para escolares en Badolatosa, dentro del Mes Cultural organizado por la localidad sevillana. Uno de los principales atractivos del evento fue el concurso de poesía para alumnos de 4º, 5º y 6º de ESO de Badolatosa. Los tres ganadores del concurso obtuvieron un diploma acreditativo, además de estuches de regalo de Oleoestepa. Durante la I Jornada del Aceite de Oliva Virgen Extra, se celebró un desayuno molinero y una visita a la Cooperativa San Plácido, donde los escolares vieron el proceso de producción.



De izquierda a derecha: Juan Gamero, Concejal de Cultura de Badolatosa, Noelia Ruiz, 3ª clasificada del concurso de poesía y José Carlos Sánchez, de la D.O.Estepa



La “Taberna del Alabardero” elige nuestros vírgenes extra

La Denominación de Origen Estepa y la “Taberna del Alabardero” han firmado un convenio para la promoción conjunta del Aceite de Oliva Virgen Extra de la comarca de Estepa y Puente Genil.

En las instalaciones del prestigioso Restaurante y reconocida Escuela de Hostelería “Taberna del Alabardero”, José María Loring – Presidente de la D.O.Estepa- y Juan Marcos – Gerente de Taberna del Alabardero – sellaron un acuerdo por el que ambas entidades se comprometen a realizar esfuerzos conjuntos para la promoción del Aceite de Oliva Virgen Extra. Más de 50.000 personas, entre alumnos de la Escuela y clientes del Restaurante, tendrán la oportunidad de conocer las excelencias de los Vírgenes Extra amparados por la Denominación de Origen Estepa.

A través de este convenio, la D.O. Estepa será el patrocinador de todos los cursos que se imparten en la Escuela de Hostelería durante 2007, en los que además ofrecerá seminarios sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra a todos los alumnos. En este sentido, la D.O.Estepa participará activamente en las propuestas formativas de la “Taberna del Alabardero”, ya que será la encargada de ofrecer un curso

especializado en cata de Aceite de Oliva Virgen Extra, que contará con numerosos alumnos interesados en el conocimiento de este producto.

José María Loring ha calificado la iniciativa de “fundamental para el desarrollo de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, ya que tendremos la oportunidad de mostrar a todos los alumnos las excelentes cualidades del producto producido en la Comarca de Estepa y Puente Genil”.

Además, la implicación a nivel formativo alcanza su máxima expresión en la semana de formación que ofrecerán los profesionales de la Denominación de Origen Estepa a los alumnos de 1º de Grado, Curso de carácter universitario y que se estrena este año en la Escuela de Hostelería “Taberna del Alabardero”. Durante una semana, los alumnos de este curso podrán conocer todo lo relacionado con el Aceite de Oliva Virgen Extra: métodos de producción, variedades, proceso de cata,... Juan Marcos, Gerente de Taberna del Alabardero, ha afirmado al respecto que “es un placer poder contar con profesionales especializados en el sector del aceite, ya que harán desaparecer la confusión que existe acerca de un producto tan exquisito y tan de moda”.

NUESTROS ACEITES EN “LA TABERNA DEL ALABARDERO”

Desayunos “La Taberna del Alabardero”



“La Taberna del Alabardero” organiza mensualmente desayunos con diferentes colectivos profesionales. Empresarios, arquitectos, médicos o periodistas, son algunos de los participantes. Durante 2007, nuestros vírgenes extra serán los protagonistas de los desayunos, ya que todos los asistentes podrán degustarlos y recibir un obsequio de la D.O.Estepa.

Catas de Aceite de Oliva V.E.



Los miembros del Consejo Regulador de la D.O.Estepa ofrecerán durante 2007 catas introductorias de Aceite de Oliva Virgen Extra a los alumnos de los diferentes cursos que se imparten en “Taberna del Alabardero”. Estos encuentros sirven para que los participantes se familiaricen con los diferentes olores y sabores de nuestros Vírgenes Extra.

Material Promocional en mesas

Gracias al acuerdo alcanzado con “Taberna del Alabardero”, durante 2007 se colocarán en las mesas del restaurante material informativo sobre nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra. Territorio, variedades, exigencias del Consejo Regulador de la D.O.Estepa para amparar el producto son algunas de las indicaciones que los comensales encontrarán este año en las mesas.

Además, las personas que acudan al restaurante “Taberna del Alabardero” serán obsequiadas con una botella de 20 ml. de Aceite de Oliva Virgen Extra amparado por la D.O.Estepa. Por lo tanto, más de 20.000 personas nos conocerán y degustarán nuestros Vírgenes Extra a lo largo de 2007 en “Taberna del Alabardero”.

Curso Especializado en Cata

La Escuela de Hostelería de “Taberna del Alabardero” es una de las pocas que cuentan en España con un Curso de Hostelería con validez universitaria. Durante el curso 2006-2007, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa ofrecerá un seminario intensivo, de una semana de duración, que se encargará de convertir a los alumnos del citado curso en expertos en Aceite de Oliva Virgen Extra.

Al finalizar la semana de formación, los alumnos conocerán el proceso de producción, los cuidados especiales que debe tener el fruto hasta su llegada a la almazara, las principales variedades existentes en nuestra comarca, todos los detalles para una correcta realización de la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra, y las aplicaciones gastronómicas de cada variedad.

Visita a las instalaciones de la Cooperativa San José de Lora de Estepa

La mejor forma de conocer la elaboración de un producto es vivirla de cerca, motivo por el que los alumnos de la Escuela de Hostelería “Taberna del Alabardero” visitaron las instalaciones de la Cooperativa San José de Lora de Estepa y conocieron de primera mano el proceso de producción desde la entrada de la aceituna en la almazara.



NUESTRO ACEITE EN IMPORTANTES FERIAS



Denominación de Origen Estepa



Nos esforzamos por llevar nuestros Vírgenes Extra al mayor número de sitios posibles. Cuando asistimos a ferias, el olor y sabor de nuestros aceites hace el resto. Nuestro producto gusta, encandila, enamora y satisface a los paladares más exigentes. El Consejo Regulador de la D.O. Estepa está consiguiendo que conozcan el fruto de nuestros olivos por todo el mundo, mostrándolo y haciendo que lo saboreen personas de diferente procedencia: alemanes, estadounidenses, ingleses, franceses,... Además, estamos presentes en importantes eventos de toda España: Barcelona Degusta, Oleum, Salical, ,... Con el apoyo de todos, nuestros aceites serán los más apreciados en todo el mundo. El Consejo Regulador sigue trabajando en multitud de iniciativas que os contaremos en el próximo número de Frutado Intenso.



...un proyecto
en continuo
crecimiento,
un proyecto
de todos y
para todos





Compañía Maquinaria 93

Ctra. Sevilla-Málaga-Granada (Pol. Ind. La Red) Km.4,8
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla) - 955 63 42 20



Talleres J.Quirós - Servicio oficial

Servicio Técnico

Reparación y Venta de Maquinaria Agrícola New Holland

Pol. Ind. Sierra Sur, c/Ajonjolí, 28
Estepa (Sevilla)

Teléfonos: 955 912 886 - 666970516

TALLEJRES J.QUIRÓS - SERVICIO TÉCNICO

DISTRIBUIDOR COMARCAL EXCLUSIVO DE HALCÓN

Paraguas integral abatible-convertible
en 6-7 m con pinza M-204

Vibrador Fijo con pinza M-206
para árboles de 10 a 60 cm.



Pinza M-204 para árboles de 8 a 40 cm. de diámetro
Especial para verdeo en riego

Garantizamos que no produce daño
a la corteza del olivo





D.O.: Conocemos la importancia del sector olivarero para Herrera, ¿Cuáles son los retos en los que se debería trabajar?

C.M.: Se está trabajando bien desde el sector. Se debería, bajo mi punto de vista, incrementar la publicidad en otras comunidades: divulgando las bondades del Aceite de Oliva Virgen Extra, aunque seguramente se esté haciendo. Sería importante acudir a los mercados internacionales y seguir potenciando la introducción del aceite. Otro punto importante es que se debería continuar trabajando en la mejora del sistema productivo desde la parcela, mejorando los sistemas tanto de recogida como de las infraestructuras de riego y tratamiento, compatibilizando técnicas de cuidado y cultivo tradicionales con las nuevas tecnologías, para que en un futuro se pueda aumentar la venta en los países europeos y trabajar para ofrecer productos ecológicos que son demandados por los consumidores.

El Ayuntamiento de Herrera ha contribuido de manera especial en la difusión de una parte del complejo mundo del aceite. Hace años solicitó a la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía la impartición, en el I.E.S. Herrera, de un Ciclo de Grado Superior denominado: “Elaboración de Aceites y Jugos”, Ciclo que fue aprobado, y que actualmente resulta de vital importancia para la formación de nuevos técnicos en la materia.

Por último, esta Entidad, siguiendo con la idea de afrontar nuevos retos en el sector del aceite, forma parte de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que tiene como fin fundamental constituir desde la Administración Local una plataforma de conocimiento, promoción y revalorización de la “CULTURA DEL OLIVO” como eje central y elemento que articule e imprima personalidad propia a determinadas comunidades: caracterizando su economía, paisaje, urbanismo, ambiente, cultura, mercado laboral, historia, etc.

D.O.: ¿Cree que los consumidores saben diferenciar un virgen extra de otros aceites?

C.M.: Pienso que los que más saben son nuestros mayores; en general, la mayoría todavía no saben diferenciar a pesar de los grandes esfuerzos que se hacen desde el sector para llegar al consumidor con este aceite. Creo que en algunas ocasiones se ha dañado la imagen del Aceite de Oliva, como por ejemplo cuando cayó su consumo en sustitución del aceite de girasol de cuyas bondades intentaron convencernos los estadounidenses (en aras del libre mercado), y que producía colesterol, etc... Se han ocultado los beneficios que tiene consumir Aceite de Oliva Virgen Extra. Gracias al trabajo que desde las cooperativas y asociaciones del aceite se está haciendo, esta imagen se ha cambiado, demostrando que el Virgen Extra tiene muchas propiedades beneficiosas para la salud, si se consume diariamente, como queda contrastado en la diversidad de programas que se dedican a la gastronomía en los cuales se aconseja utilizar Aceite de Oliva Virgen Extra.

D.O.: Como responsable político, ¿recomendaría el oleoturismo como nueva iniciativa de financiación?

C.M.: Sí, por supuesto, ya cofinanciamos hace varios años la campaña “CONOCE TU OLIVO”, en la que concientizábamos a los más jóvenes sobre las bondades de su consumo. Sería necesario dotar a los Municipios (en las sedes de las cooperativas) de un espacio para la presentación y demostración de cómo se elabora el Aceite de Oliva Virgen Extra, al igual que se hace con las bodegas del vino, y que los Ayuntamientos lo incluyéramos en nuestras rutas de turismo cuando nos visitan; hacer demostraciones, elaborar recetas de cocina sólo con Virgen Extra, implicar más a los Ayuntamientos y trabajar conjuntamente en programas de difusión del aceite así como elaborar catálogos con las cualidades del Virgen Extra y con los beneficios que su utilización reporta para la salud y para la conservación del Medio Ambiente (se utiliza todo cuánto se obtiene del olivo, pondré, por ejemplo, los avances en Biomasa y su contribución al Medio Ambiente, ya que evita la erosión y la desertización, y al desarrollo sostenido) son algunos de los atractivos que podrían desarrollarse.

La Cata de Custodio Moreno



Arbequino API

“Muy bueno. Amarillo, suave, en el paladar exquisito; es muy agradable. Me huele a pura aceituna, incluso más de lo que sabe a aceituna. Lo pondría con algún guiso de arroz o verduras.”



Selección API

“Este también es muy bueno. Es suave y huele menos a aceituna. Es muy agradable de sabor. A este lo pondría con las migas, creo que le daría un toque especial.”



Hojiblanco API

“El Hojiblanco es el que más me gusta en el olor y en el sabor; este, sin duda, para las tostadas, el salmorejo, que me gusta que sobresalga el aceite. No me resulta fuerte, me encanta.”

D.O.: Herrera es de las localidades que más Virgen Extra consumen, ¿Cuál cree que es el motivo de esta tendencia?

C.M.: La cultura que se tiene de hace muchos años. Recuerdo que en todas las casas de Herrera, en la época de la recolección de la aceituna y de la elaboración del aceite, existía, y creo que en algunas todavía existe, una tinaja o lugar donde se hacia acopio de aceite para todo el año. Las personas mayores tienen esa conciencia de que disponiendo en casa de aceite de oliva, se asegura la alimentación de la familia. También incluso en las casas, a los niños pequeños se les da aceite de oliva para mejorarlos en muchas dolencias. En Herrera, existe una receta tradicional, elaborada en las Farmacias de la localidad, a base principalmente de aceite de oliva, que es utilizada para aliviar dolores y golpes. Esta cultura del aceite, que todavía existe en nuestros Municipios, hace que generación tras generación se siga consumiendo exclusivamente aceite de oliva en todos los domicilios. A esto se le añade que disponemos de uno de los mejores aceites de España, gracias al magnífico tratamiento que desde las almazaras herrereñas y comarcales se hace en la elaboración del aceite, por lo que han sido merecedores de varios premios por su calidad. Todo lo cual lo saben apreciar los consumidores locales y afirmaría

sin equivocarme que en el 100% de los domicilios de Herrera se consume aceite de oliva.

D.O.: ¿Qué le parecen nuestros aceites actuales? ¿Se atrevería a hacer alguna recomendación gastronómica sobre ellos?

C.M.: Los aceites actuales, como ya he comentado anteriormente, son excelentes gracias al tratamiento que con tanto mimo se les hace y por la incorporación de los nuevos y modernos mecanismos para su elaboración. Desde el sector olivarero se ha trabajado muy bien y se han dotado de las mejores herramientas y los mejores técnicos para obtener la mayor calidad en el aceite. Desde estas líneas, quiero felicitar a todos los que de alguna manera están trabajando en la elaboración del aceite, agricultores, obrero del campo, técnicos y organización en general por el esfuerzo y dedicación para obtener siempre el mejor producto para los consumidores. La recomendación que yo haría es la de consumir aceite de oliva todos los días y utilizarlo en la elaboración de todas las comidas para resaltar los sabores como desde hace mucho tiempo lo hacemos en Herrera y lo utilizamos en todos nuestros platos: el tradicional salmorejo, las migas, nuestros guisos, etc.

Cooperativa San Isidro de Herrera



Cooperativa La Purísima de Herrera





La Cooperativa San Nicolás de Marinaleda fue constituida como sociedad cooperativa andaluza en 1997, y cuenta actual-

D.O.:La campaña ya ha finalizado, lo que nos permite hacer un balance real de la misma. ¿Qué resultados ha tenido la campaña 2006/2007?

J.G.: La veo parecida al año pasado, quizás un poco más corta; ha influido que se ha verdeado más; entre el agua que vino finalmente y el precio de la aceituna, pues ha habido más verdeo. La aceituna aguantó más tiempo verde y se alargó la recolección; se ha utilizado más tiempo para recoger prácticamente menos aceituna para aceite que el año pasado. En nuestra zona, ha habido un 15% menos que el pasado año en kilos de aceite.

D.O.:¿Cuáles son los objetivos a corto y largo plazo de la cooperativa que usted preside?

J.G.: Nuestros objetivos creo que no son distintos a otras cooperativas. Mejorar funcionamiento, calidad y gestión; muchos están ligados a la comercialización, que son en común con Oleoestepa. La cooperativa, a largo plazo, hacer unas instalaciones nuevas fuera del casco urbano. El tiempo dependerá de las circunstancias. Esperamos que haya subvenciones en el nuevo plan de ayudas de 2007 para el traslado y mejora de instalaciones fuera del casco urbano. Estamos implantando la ISO 9001, de calidad.

D.O.:¿Cuáles son los retos que debe afrontar el sector cooperativo de la Comarca de Estepa?

J.G.: El sector cooperativo de la comarca está en buena línea. El handicap que tenemos es el verdeo, ya que el hecho de que se verdeo mucho hace que tengamos menos aceite. Creo que deberíamos crecer en cantidad de aceite. La comercialización, que es en lo que más hay que trabajar, una vez dados los pasos en calidad, es en lo que hay que invertir para obtener más frutos. Creo que deberíamos ser un poco más grandes para poder invertir más en publicidad y otros términos relacionados con la comercialización. Para las expectativas de crecimiento que tenemos, creo que nuestra dimensión aún no es suficiente

mente con 224 socios; este año ha molturado 1.700.000 K, aunque ha llegado a molturar más de 4.000.000 de K. de aceitunas en la 03/04.

temente grande.

D.O.:Sin duda, uno de los grandes retos son los avances en la comercialización, pero según su opinión, ¿Cuál es la realidad de la comercialización, en qué momentos nos encontramos?

J.G.: Hay dificultades debido a que el consumidor no valora métodos de producción como la trazabilidad, que le aportan un valor importantísimo, la seguridad alimentaria. Actualmente desconocen incluso las diferencias entre los tipos de aceite, que es el primer paso que deben dar.

El consumidor aun no ha asumido ni valora métodos de producción como la trazabilidad, que le aportan un valor importantísimo al producto

D.O.:Cada vez más se habla de Oleoturismo como fuente de riqueza para la comarca, ¿Qué piensa acerca de esta alternativa?

J.G.: Hace años nos dijeron que íbamos a la sociedad del ocio, y creo que eso ya es una realidad. Es una línea que hay que explotar. El primer paso sería hacer un Centro de Interpretación o una Almazara antigua para atraer a los visitantes. Esta idea a todos nos parece bien, aunque son proyectos que hay que considerar muy bien. El mero de hecho de que se plantee ya es interesante.

D.O.:Finalmente, ¿Qué recomendación le haría a los consumidores para elegir un buen Virgen Extra?

J.G.: Que sea de Denominación de Origen Estepa. Porque la calidad de un Virgen Extra es superior a cualquier tipo de aceite, porque es el más saludable. Para mí, son fundamentales los beneficios que aporta el Aceite de Oliva Virgen Extra a la salud.



D.O.: La Cooperativa San José de Lora de Estepa lleva años acumulando premios a la calidad de su Aceite de Oliva Virgen Extra, y recientemente ha recibido el Premio al Mejor de la Provincia de Sevilla, que ya ha ganado en 3 ocasiones. Su papel es fundamental en los logros conseguidos, ¿Cuál es su secreto para producir este extraordinario producto?

F.E.: Creo que no existe un secreto mágico, simplemente hay detrás toda una vida dedicada con mucho cariño al aceite. Yo venía de la construcción, pero cuando entré en la almazara, empecé a formarme e investigar; me enamoré de esta profesión y tuve claro que quería conseguir la más alta calidad. Más que secretos existen exigencias para obtener estas calidades: mucha limpieza, un extremo cuidado con las temperaturas y tener unas instalaciones en exquisitas condiciones que permitan seleccionar variedad y calidad de aceituna. Es fundamental contar con un equipo humano implicado, porque sin el esfuerzo de todos no sería posible lograr un virgen extra excelente.

D.O.: Se han realizado grandes esfuerzos por el desarrollo de nuestras cooperativas, que nos han llevado a ser hoy en día una zona de referencia del sector olivarero, pero ¿Ve a las nuevas generaciones entusiasmadas y con ánimo de darle continuidad a este proyecto?

F.E.: Sin duda, las nuevas generaciones están entusiasmadas con este proyecto, y son las más concienciadas con las líneas innovación y calidad. Por nuestra Cooperativa pasan alumnos en prácticas de la Escuela de Almazara de Herrera y uno de ellos se ha quedado con nosotros, muy ilusionado con el proyecto.

D.O.: Además de Maestro de Almazara es miembro del Panel de Cata de Oleoestepa, ¿Qué le pide a un aceite cuando se enfrenta a él?

F.E.: Primero le pido que tenga un aroma agradable. Despues, si tiene los atributos picante y amargo en un grado medio con connotaciones a fruta, almendra, manzana y otros, se puede decir que es un excelente

aceite. Por mi experiencia, puedo decir que las calidades más altas están en nuestra comarca.

D.O.: ¿Qué le diría a los consumidores para que aprendieran a apreciar nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra?

F.E.: Les diría que compararan aceites, y si es posible, comparándolos a nivel gastronómico. Donde más se nota la diferencia entre un aceite de oliva normal y un Virgen Extra, además de en la cata, es en la cocina, combinado con nuestros platos. La diferencia es abismal, por lo que notarán que un Virgen Extra le da un toque especial a cualquier plato.

D.O.: En sus 33 años de experiencia como Maestro, ¿Qué hecho le ha parecido más significativo?

F.E.: Personalmente me pareció significativa la apuesta que la directiva hizo por mi con tan solo 28 años para ponerme al frente de la producción de la cooperativa. Con esa edad fue una gran responsabilidad pero me sentí muy respaldado. Además, otro hecho muy relevante ha sido la apuesta decidida y unánime por la producción de Aceites de Oliva Virgen Extra de calidad.

D.O.: La cooperativa cuenta actualmente con unas instalaciones que se encuentran entre las más modernas del sector, ¿Qué le diría a los socios sobre éstas?

F.E.: Es una de las mejores inversiones que se ha podido hacer para el futuro de la cooperativa y para los intereses de los agricultores. Una instalaciones que hemos hecho para las necesidades de ellos, poniendo la recepción en condiciones para no quitarles tiempo. En la almazara tenemos todas las comodidades posibles y los resultados que se están obteniendo son extraordinarios. Hemos intentado tres cosas: solventar el problema de capacidad, estar en primera fila de la innovación, y tener unas instalaciones que aseguren el futuro de la cooperativa al menos durante 25 años sin realizar grandes cambios. Ahora podemos sacar más cantidad de aceite de gran calidad y como maestro me facilita enormemente la labor.

La importancia del abonado

Comenzamos un ciclo en nuestro olivar, en el que después de la recolección hay que plantearse la estrategia para conseguir una buena cosecha en el próximo otoño.

Lo primero que debemos tener claro, es el abonado que se va a realizar en nuestra finca. Para eso tenemos que recordar, que el abonado, es una práctica de cultivo que tiene por objetivo, restituir al suelo los nutrientes que la planta extrae y enriquecerlo cuando la concentración de uno o varios elementos es insuficiente como para asegurar la correcta alimentación del cultivo. Los suelos de la comarca de Estepa, tienen unas características que hay que tener en cuenta a la hora de plantearse el abonado, sobre todo en las fincas de secano, puesto que la aportación de nutrientes es mucho más complicada que en fincas con posibilidad de riego.

En general son suelos con textura franco-arcillosa, en los que destacan unos valores bajos en dos de los elementos principales, como son el fósforo y el potasio, así como unos índices altos en carbonatos. Este tipo de suelos provocan carencias de estos 2 elementos en los olivos, por lo tanto habrá que prestar atención, e intentar corregirlas en la medida de lo posible. El análisis foliar realizado en el mes de julio, nos permite detectar las carencias y/o desequilibrios nutritivos de nuestro olivar. En estos momentos es cuando tiene utilidad los resultados de dicho análisis, puesto que con estos datos podremos plantear la fertilización del año corrigiendo las posibles carencias que puedan tener nuestros olivos. Para los secanos de la comarca de Estepa, la carencia más detectada por el tipo de suelo que tenemos es la carencia de potasio y de fósforo.

Otro factor limitante que provocan los suelos de la comarca, es la carencia de Hierro, carencia que no es detectada por el análisis foliar. Según los últimos ensayos realizados en nuestra zona, este problema es fácil de resolver, mediante la inyección al suelo de quelato de hierro EDDHA. En próximas publicaciones se comentarán los resultados de dichos ensayos para el conocimiento de todos los olivareros de la comarca. Por lo tanto con el conocimiento que

tenemos del suelo y la información que nos da el análisis foliar, debemos planificar la manera más eficaz de aportar los nutrientes al olivo.

Hay que realizar una clara diferenciación entre plantaciones que tienen riego y las de secano; en las primeras el medio más eficaz para hacer llegar el abono es el sistema de riego ya que conseguiremos localizar los nutrientes en las raíces activas del olivo, por tanto desde aquí animamos a los olivareros que poseen riego en sus parcelas a que utilicen los medios necesarios para incorporar el abono en el sistema de riego. La planificación del abonado durante el año se la pueden facilitar los técnicos de producción integrada informándole del mejor equilibrio y las cantidades necesarias para su olivar durante toda la campaña de riego. En cuanto a los olivares en secano, la incorporación de los nutrientes se fundamenta en incorporaciones vía foliar para el nitrógeno, el fósforo y el potasio. Tenemos una gran variedad de abonos que pueden ser usados vía foliar, esto nos da un abanico muy amplio para poder elegir, pero debemos tener presente que si tenemos una carencia manifiesta en algún elemento debemos usar fertilizantes que aporten a ser posible el o los elementos necesarios y con la mayor riqueza posible en nutrientes.

También es recomendable, en el caso de carencia de algún macroelemento (N-P-K) realizar varias aplicaciones durante el periodo de mayor crecimiento (primavera y otoño), de esta forma evitamos altas concentraciones de fertilizantes en la máquina de tratamiento. Como en artículos anteriores, pueden ver que en el sistema de Producción Integrada se intenta conseguir una racionalización de la olivicultura, se buscan soluciones puntuales a problemas concretos y se evitan las recetas universales. Por supuesto, no duden en consultar con los técnicos de Producción Integrada, cuál es la mejor solución para realizar una correcta fertilización de sus olivos.

Desde estas líneas queremos hacer un homenaje a nuestro maestro y amigo, recientemente fallecido, D.Miguel Pastor, gran investigador del mundo del olivar.



El pasado mes de febrero, la tradicional Feria dedicada al vino, maquinaria, tecnología y cultivo, que se celebra en Zaragoza cada 2 años, ha puesto en marcha una nueva iniciativa que ha resultado de un enorme interés y éxito, la ampliación de contenido de la misma en maquinaria y tecnología destinada al olivar y a la elaboración de aceite de oliva.

La firma PIERALISI, desde el primer momento mostró su total disposición a colaborar con el diseño y desarrollo de la nueva Muestra (Enomaq, Tecnovid, Oleomaq y Oleotec 2007), quedando muy satisfecha con los magníficos logros y éxitos conseguidos por el comité organizador del mismo.

PIERALISI, en un amplio stand de diseño modernista, presentó las últimas novedades en maquinaria de alta gama para la obtención de aceites de oliva virgen de máxima calidad, destacando su decanter mixto, que permite tanto la elaboración de aceite de oliva como la obtención de mosto de vino, mejorando de esta forma la rentabilidad que una máquina de estas características puede ofrecer a empresas dedicadas tanto al tratamiento de la aceituna como al viñedo.

El stand de PIERALISI fue sin duda uno de los más destacados de la feria, tanto por la maquinaria en él expuesta, como por sus motivos decorativos, compuestos por imágenes del prestigioso fotógrafo Jacques Balat (especializado en fotografía agrícola, en el campo del vino y del aceite)

hecho destacado por los numerosos visitantes, atendidos por el equipo comercial de la firma en los cuatro días que duró la muestra.



La receta de Emilio ■ ■ ■



Filetes de Lomo Encebollados



Ingredientes y Preparación

1 Kg. de filetes de lomo, 1 Kg. de cebolla, 5 Cucharadas de leche, 1 Cucharada de azúcar, 50 Gramos de piñones, Pimienta, Sal 1 Vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O.Estepa

En una cacerola amplia, se pone el Aceite de Oliva Virgen Extra a calentar y se dora la cebolla cortada en trozos pequeños, sobre ésta se colocan los filetes de lomo, se cubren con un poco de agua, las cucharadas de leche, el azúcar y los piñones. Se cocinan a fuego lento hasta que estén tiernos. Si es nece-

sario, se le agrega un poco de agua más. Debe quedar una salsa ligeramente espesa. Este plato se puede presentar solo o con patatas paja.

Buen Provecho

NOTA: El lomo es una carne bastante seca, si se prefiere se puede hacer con lomo ibérico o con presa.

C CONCURSO ■ ■ ■

Manda una carta con tus datos personales (Nombre y Apellidos, Dirección y Teléfono de Contacto) al Aptdo. de Correos 181 de Estepa (Sevilla) C.P.: 41560, respondiendo a las siguientes preguntas y entrarás en el sorteo de una Caja de 5 Latas de Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa.

1. ¿Qué Cooperativa ha ganado el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Sevilla en la campaña 2006/2007?

- a) Olivarera de Pedrera
- b) San José de Lora de Estepa
- c) San Isidro de Gilena

2. ¿Con qué reconocida Escuela de Hostelería-Restaurante ha llegado a un acuerdo la D.O.Estepa?

- a) Restaurante Robles
- b) El Bulli
- c) La Taberna del Alabardero

Desde el Consejo Regulador damos las gracias a todas las personas que han participado en el Concurso de dibujo del anterior número. Queremos hacer una mención especial a los alumnos del Colegio Público Tartessos de Pedrera, cuyos dibujos serán premiados con una botella de 250 ml de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra.

Finalmente, la ganadora del concurso de dibujo es: Isabel Navarro Tejada (Marinaleda)

Catálogo de **regalos** noviembre 2006-julio 2007



lo más nuevo en

Osuma+7



sólo con las tarjetas de Caja Rural



www.cajarural.com



CAJA RURAL
DEL SUR

*Nunca tu mesa
conquistó tantas copas*



Cada plato que preparas con Oleoestepa será un galardón para tu mesa.



Por algo somos el aceite de oliva virgen extra más premiado en los principales certámenes nacionales e internacionales.

Por algo nos ampara la denominación de origen más exigente de España.



El virgen extra más reconocido.

