



Oleoestepa, el
mejor aceite de
oliva virgen extra
de Sevilla



La D.O. Estepa lle-
va la cultura del
aceite por toda
España



Todo sobre
"De Menú
Denominaciones
de Andalucía"



Se celebra la XIII
Fiesta Comarcal
del Aceite de
Oliva Virgen



Una gran fiesta

Oleoestepa celebra la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen

D. Eduardo Pérez Per



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

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

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

PIERALISI
ESPAÑA S.L.

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

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

Un nuevo número de Frutado Intenso sale a la luz. Un número cargado de noticias y eventos que relatan las numerosas acciones que en materia promocional el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa viene desarrollando a lo largo de este 2008.

Es este un tema importante y que me gustaría explicar más detenidamente en este pequeño editorial. No olvidemos la dificultad de los tiempos actuales, estamos en unos momentos de crisis y desaceleración de la economía y el sector del aceite de oliva no es ajeno a esta complicada situación. Simplemente unos datos: las almazaras españolas a la fecha de hoy cuentan con el mayor volumen de aceite de oliva en sus depósitos de los últimos 20 años, la demanda de aceite en el mercado está parada tanto a granel como envasado y, el dato más preocupante, también en el mercado final del consumidor.

No quiere ser este un editorial catastrófico, sino simplemente fiel reflejo de una compleja situación. Es en estos momentos donde las dos tareas principales del Consejo Regulador: el control de la calidad y

la promoción, deben ser vehículos y herramientas que nos permitan consolidar lo andado, y abrir nuevos clientes y consumidores para nuestras entidades asociadas.

En dichas tareas estamos siendo especialmente celosos. En el control y en la calidad hay que decir que son importantes los avances dados en materia de certificación, y pronto el Consejo Regulador podrá acreditarse en la compleja norma EN 45011. Todo ello unido a los importantes pasos que el laboratorio de Oleoestepa también está dando para conseguir la acreditación en la norma ISO 17025. Os puedo asegurar que no es nada sencillo conseguir dichos reconocimientos, que nos pondrán, como ya viene siendo tradición en estos últimos 30 años, en unas de las zonas olivícolas más desarrolladas y preocupadas por la calidad de todo el mundo.

Y de promoción, simplemente indicaros que veáis en estas páginas la intensa actividad llevada a cabo por el Consejo, impartiendo nuestra cultura del aceite de oliva virgen extra a través de nuestra viajera "Escuela del Aceite" por los más diversos lugares: Madrid, Santander, Santiago de

Compostela, Bilbao, San Sebastián, Barcelona, Gijón, etc., y para un amplio abanico de públicos, insistiendo especialmente en los restauradores jóvenes y consagrados.

Debo ser breve, y si bien este editorial comenzaba de manera pesimista, no es esa la idea que debo transmitir, sino que seamos conscientes de lo compleja de la situación actual, y de las medidas que hemos tomado, sencillas, rigurosas, económicas, buscando el interés de todo nuestro sector olivarero.

Finalmente, y ya al cierre de este número, quisiera felicitar por los premios obtenidos a las cooperativas Ntra. Sra. De la Paz, y muy especialmente, a la Cooperativa La Inmaculada Concepción de la Roda de Andalucía, Accésit y Primer Premio al Mejor Aceite de Oliva de la Provincia de Sevilla respectivamente, siendo ésta igualmente accésit del Premio del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en su categoría Frutados Verdes Dulces. La calidad como bandera y eje de diferenciación es nuestro objetivo, además de una mayor rentabilidad para el olivicultor. A todos les damos nuestra mayor enhorabuena.

SUMARIO

4. Mercado. Crónica del Segundo Trimestre Oleícola.

13. X Premio Diputación. Somos el mejor aceite de Sevilla.

14. Turiarte. Participamos en la IX edición de Turiarte.

16. Noticias - Escuela del Aceite. Te contamos las actividades llevadas a cabo por el Consejo Regulador.

21. Peritos. Nuestros técnicos hablan sobre las malas hierbas.

24. "De Menú Denominaciones de Andalucía". Todo sobre

un gran proyecto promocional.

30. Nutrición. Terapia Nutricional para la Diabetes Mellitus.

37. Gastronomía. Recetas con aceite de oliva virgen extra.



Destacamos...

XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen. Oleoestepa celebró los días 3 y 4 de abril su gran fiesta del aceite, evento bianual de gran repercusión. Más información en página 6.

Entrevistas

Antonio Nogales

Alcalde de Pedrera. Página 24

Marcelino Espejo

Presidente La Inmaculada de la Roda. Página 28

Manuel Fernández

Maestro Ntra.Sra. de la Paz (Estepa). Página 32



EDITA: C.R.D.O.Estepa, Pol.Ind. Sierra Sur - Edificio Centro de Empresas 41560 Estepa (Sevilla) Tel. y Fax: 955 91 26 30 email:secretaria@doestepa.es

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: José Carlos Sánchez Morilla
CONSEJO EDITORIAL: José M^a Loring, Álvaro Olavarria, Eduardo Pérez, Moisés Caballero IMPRENTA: Artes Gráficas Cosano
DEPÓSITO LEGAL: SE-4622-05 ISSN: 1886-8266

AGRADECIMIENTOS:

Álvaro Olavarria, Nicolás Pariente, Juan Martínez, Emilio Rodríguez y Elena Fernández



FOTOGRAFÍA: QUINO CASTRO

Crónica del 2º Trimestre de la campaña oleícola

La recesión económica, la paridad \$-€ y las lluvias de primavera

Ya estamos en el ecuador de la campaña oleícola 2007/2008, y a estas alturas de la misma podemos resumir esta crónica diciendo que las existencias totales de aceite de oliva en España son más altas de lo deseable.

La producción final de aceite de oliva en España ha sido 1.229.000 Tm., de las que Oleoestepa ha producido 29.000 Tm., el 2,36%.

Según fuentes de la Agencia del Aceite de Oliva, con datos en su página web al cierre del 30 de Abril, en España disponemos de 884.800 Tm. de aceite de oliva.

Estos aceites se encuentran repartidos entre las bodegas de las almazaras, donde se guardan 711.862 Tm., en los almacenes del Patrimonio Comunal Olivarero, que se alquilan a almazaras, industrias y operadores que pudieran necesitar espacio, con existencias de 26.173 Tm. y en los almacenes de las diferentes industrias envasadoras que suman 146.715 Tm.

Hasta finales de Marzo los precios del aceite se mantuvieron estables, después de la subida experimentada en el inicio de campaña. La horquilla de precios oscilaba entre los 2.460 €/Tm. para los aceites lampantes y los 2.725 €/Tm. para los aceites extras. Los aceites de 2ª centrifugación, dependiendo de la calidad de los mismos entre 2.200 €/Tm. y 2.300 €/Tm. tal cual, una vez aplicadas las correspondientes revisiones.

En estos primeros meses del año 2008 el consumo en general, y la alimentación no se salva, comienza a padecer la menor capacidad económica de las familias, se ralentizan las ventas de aceites de oliva, y todo contando con la continua política de precios machacona de la distribución, con ofertas que partiendo de los precios en origen de los aceites de oliva, son imposibles de igualar por la mayoría de los mortales.

En el mes de Marzo las salidas de aceites de oliva al mercado nacional han sido bajas,

sólo 43.800 Tm., cuando la media mensual de los cuatro primeros meses de campaña ronda las 50.000 Tm.



“En el ecuador de la campaña oleícola 2007-2008, y a estas alturas de la misma podemos resumir esta crónica diciendo que las existencias de aceite de oliva en España son más altas de lo deseable”

La Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) reduce las ventas de aceites de oliva en el período Noviembre 2007 a Marzo de 2008 en un -4,59 % con respecto al mismo período del año anterior. Para la categoría del virgen extra el descenso es del -5,96%. Insisto que es un descenso que afecta a todas las grasas vegetales, pues el girasol desciende un -2,64% (antes de la declaración de la alerta alimentaria), el orujo -6,39%, semillas un -8,82%, el total consolidado de grasas vegetales controlado por esta asociación suma un -4,07%.

Las exportaciones de aceites de oliva envasadas (<5 litros), según datos de la Asociación Española de Exportadores de Aceites de Oliva (ASOLIVA), en el período Noviembre 2007 a Marzo de 2008 han descendido un -19,16% y se agudiza hasta un -29,39% si comparamos sólo los tres primeros meses del año 2008. Por el contrario las exportaciones totales, granel y envasado, y según la Agencia para el Aceite de Oliva en los cinco primeros meses de campaña se comportan muy bien, comparado con el mismo período del año anterior, 256.600 Tm. este año, frente a 242.200 Tm. del anterior, +5,95%. Téngase en cuenta que en estas ventas de granel, Italia ha importado de España sólo en los tres primeros meses de campaña 78.108 Tm., frente a 55.816 Tm. en el mismo período de la campaña anterior, 22.292 Tm. más exportadas. (Secretaría General de Comercio Exterior)

La paridad de la principal moneda de los mercados internacionales, el dólar con la moneda europea, que se encuentra hoy en 1,54 \$ por €, supone un encarecimiento de los aceites europeos del 15% en un año, a lo que hay que añadir una crisis económica mundial más importante de lo que inicial-



mente se pensaba.

Las importaciones Españolas de aceite de oliva, con datos de la Agencia para el Aceite de Oliva a Marzo de 2008 es de 25.200 Tm., cantidad que no considero vaya a aumentar mucho en los próximos meses, dados los precios en origen que hay en España.

Por otro lado, el campo que sufrió un otoño e invierno muy secos, mantuvo los precios estables en estos primeros meses, sin subir porque ya hemos visto el comportamiento de los consumos, y sin bajar porque no llovía, y por ello desencadenó el aumento de existencias de aceites de las industrias envasadoras a cifras que no se conocían desde Abril de 2006, por lo que pudiera pasar con la sequía. (La pelota en el caballete del tejado).

Pero afortunadamente llegaron las lluvias de primavera, y con ellas las buenas

expectativas de cosecha para la campaña 2008/2009. Con esta nueva situación, los precios cedieron 200 €/Tm. aproximadamente para todas las categorías hasta los niveles actuales, donde parece que vuelve a encontrar cierta estabilidad.

Por último, y como podrán leer en los siguientes artículos sobre la XIII Fiesta de Oleoestepa, se alcanzó el 27 de Febrero un importante acuerdo entre los actores de la Interprofesional del Aceite de Oliva. La próxima cosecha 2008/2009 y dos más, se aplicará la extensión de norma por la que se recaudará del sector 7,2 millones de euros aproximadamente, 0,006 €/Kg. de aceite, para promover el consumo del aceite de oliva dentro y fuera de nuestras fronteras, e invertir un 20 % de esta cantidad en Investigación y Desarrollo de esta grasa vegetal, para con sus avances y conclusiones, volver a comunicar en los próximos años las bondades y excelencias de los aceites de oliva.



DISTRIBUIDOR OFICIAL Y DELEGACIONES:
BADAJOZ, CÁDIZ, CÓRDOBA, HUELVA Y SEVILLA
TLFN: 955 63 05 32
EMAIL: mcs@mcsmaquinaria.com



Solicite presupuesto y demostración sin compromiso



BOBCAT MÁQUINA PORTAHERRAMIENTAS
En campaña rentabilice su cosecha
Durante el resto del año úsela para todo
(SOLICITE DEMOSTRACIÓN)

**La experiencia de una gran compañía
al servicio de la maquinaria agrícola**

Tlfn: 955 63 05 32 Web: www.mcsmaquinaria.com

Oleoestepa

celebra su gran cita con el aceite

XIII fiesta comarcal
del ACEITE de
OLIVA VIRGEN



de izquierda a derecha: Antonio Manuel González, Eduardo Pérez, Ricardo Domínguez García-Baquero, Juan García Baena y Rosalía Moreno

Las energías renovables protagonizaron la jornada inaugural de la XIII Fiesta Comarcal

Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, celebró los días 3 y 4 de abril la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, un encuentro de carácter bianual de referencia para los profesionales del sector del aceite de oliva.

La entidad, consciente del cambio que está experimentando la sociedad y el creciente compromiso de todos los países por cuidar el medio ambiente, quiso dedicar la jornada de apertura a las energías renovables y la reutilización de los subproductos agrícolas como nuevas oportunidades para el sector.

La inauguración fue llevada a cabo por Ricardo Domínguez García-Baquero (Director General de Industrias y Promoción Agroalimentaria), Juan García Baena (Alcalde de Estepa), Antonio Manuel González (Alcalde de Badolatosa), Rosalía Moreno (Diputada de Área de Sostenibilidad y Recursos Hidráulicos de la Diputación Provincial de Sevilla) y Eduardo Pérez (Presidente de Oleoestepa).

Tras la presentación de las jornadas llevada a cabo por Eduardo Pérez, tomó la palabra Rosalía Moreno, quien felicitó a Oleoestepa por los esfuerzos que está realizando para la promoción del aceite de oliva y mostró su reconocimiento por “la gran labor a favor de la calidad que le ha llevado a ganar numerosos premios, el del mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla, entre otros”.

Tanto Juan García Baena como Antonio Manuel González mostraron su satisfacción por contar en su territorio con una entidad como Oleoestepa, que calificaron como “un modelo ejemplar de empresa que ha supuesto un gran apoyo y escaparate para los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil”. Además ambos felicitaron a los agricultores por la eficiencia con la que han aprovechado los recursos procedentes de Europa, y animaron a todos a afrontar el reto de rentabilizar el último marco comunitario de ayudas.

Finalmente, Ricardo Domínguez García-

Baquero intervino para afirmar que “Oleoestepa siempre ha ido por delante: en compromiso con la calidad, con la integración y con el respeto al medio ambiente”.

Además, el Director General de Industrias y Promoción Agroalimentaria felicitó a la entidad por el programa diseñado para el evento, donde se ponían sobre la mesa “temas de enorme importancia como la optimización de los recursos, las energías renovables, el futuro de la política comunitaria y otros aspectos de gran relevancia para la agricultura”.

Tras quedar inaugurada la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, Álvaro Olavarría (Director Gerente de Oleoestepa) presentó el programa del evento a los asistentes e hizo hincapié en los diferentes retos que se le presentan al sector: optimización de recursos, aprovechamiento de los subproductos del olivar, creación de energías renovables y aumento de la competitividad entre otros. Finalmente, Álvaro Olavarría presentó

la primera de las mesas redondas de las jornadas, cuyo tema central era las “Nuevas oportunidades para la agricultura: las energías renovables y la reutilización agrícola de los subproductos”, moderada por Alberto Yarte del Toro (Delegado de Iberdrola en Andalucía) y que contó con la intervención de Carlos Mesa López (Técnico de ASAJA Sevilla), Pedro González Fernández (Ingeniero Agrónomo de IFAPA) y Francisco J.Bas Jiménez (Director General de la Agencia Andaluza de la Energía).

En su intervención, el Director de Iberdrola Renovables de Andalucía, Alberto Yarte, hizo referencia al papel que juega esta compañía en el mundo de las energías renovables, y muy especialmente en la eólica ya que, con más de 7.700 MW instalados y una cartera de proyectos superior a 42.000 MW, IBERDROLA RENOVABLES se consolida como líder mundial en esta materia.

No obstante, señaló, esta apuesta por las energías renovables no se centra sólo en la energía producida por el viento, sino que, se materializa también en el desarrollo de otros tipos de energías como la biomasa y la termoeléctrica. En concreto la biomasa está considerada como una de las alternativas que más producción van a aportar a los objetivos marcados por las administraciones europea y española.

Este tipo de energía no sólo supone aportación energética sino también importantes ventajas medioambientales y mejoras

socioeconómicas ya que crean empleo y riqueza en las zonas donde se ubican.

El acuerdo que Iberdrola tiene con Oleoestepa va a permitir que estos beneficios sean palpables en todos los municipios de la comarca que son parte de esta cooperativa. Así, según dicho acuerdo, está previsto que la cooperativa aporte 45.000 Tm./año de restos de poda recogidos en el ámbito de Oleoestepa que servirán para alimentar la planta de biomasa que IBERDROLA tiene previsto desarrollar en Archidona y que, con una potencia de 15 MW puede llegar a producir 109 GW/h anuales.

Además, esta planta supondrá la creación de más de 150 puestos de trabajo directos e indirectos y podrá mover una facturación de 3,5 millones de euros en la zona con la consecuente creación de riqueza que esto va a suponer.

Para Alberto Yarte, “Andalucía no debe perderse la oportunidad que le brinda la biomasa ya que, gracias a su millón cuatrocientas mil hectáreas de cultivo de olivar es una comunidad con un enorme potencial y, con los restos de la poda de dichos olivos pueden alimentarse muchas plantas de biomasa”.

Por su parte, los técnicos expertos y representantes de la administración Carlos Mesa, Pedro González y Francisco J.Bas expusieron la perspectiva técnica aplicada a la agricultura en general, al olivar y la de la administración respectivamente.



Álvaro Olavarría en la presentación de la mesa redonda

De esta forma, los integrantes de la mesa redonda presentaron la nueva oportunidad de la energía renovable y la reutilización de los subproductos del olivar desde los diferentes puntos de vista desde los que hay que abordarla.



de izquierda a derecha: Pedro González, Alberto Yarte del Toro, Francisco J.Bas y Carlos Mesa

Economía, interprofesional y política agraria cerraron las conferencias de la XIII Fiesta

La jornada de clausura de la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen supuso un broche de oro a un encuentro que contó con un gran éxito de asistencia y conferencias llevadas a cabo por prestigiosos profesionales.

Durante la última jornada se trataron temas de enorme interés como las perspectivas económicas para 2008, el funcionamiento y objetivos de la recién creada interprofesional del aceite de oliva y el futuro de la política agraria comunitaria. Además, la firma del convenio entre Oleoestepa y la Fundación Caja Rural del Sur, la entrega de los premios a la calidad del aceite y el galardón Oleoestepa 2008 supusieron el colofón a jornada de clausura.

EXPECTATIVAS ECONÓMICAS PARA 2008

El encuentro comenzó con la conferencia presentada por Jaime de Vicente Núñez (Director Fundación Caja Rural del Sur) y llevada a cabo por Javier Petit Asumendi (Director General del Banco Cooperativo Español), que expuso las expectativas económicas para 2008, haciendo hincapié en que la globalización y la incertidumbre actual provocan que las previsiones puedan cambiar en períodos cortos de tiempo.

Durante su intervención, Javier Petit habló de los actuales factores de riesgo para las economías, entre los que destacó la desaceleración de la eco-

nomía de EEUU, la turbulencia en los mercados financieros internacionales, el reajuste de los tipos de cambio y el incremento del precio del petróleo.

Además de hacer un repaso de la situación actual que viven los Estados Unidos, la Zona Euro y los países emergentes como China e India, el Director General del Banco Cooperativo Español señaló entre las perspectivas económicas para 2008 el crecimiento del 4,1% a nivel global que supone una ralentización significativa de las economías avanzadas y la posible bajada del precio del petróleo entre otros apuntes de enorme interés.

INTERPROFESIONAL ACEITE DE OLIVA

Tras conocer las expectativas económicas para 2008 se formó la mesa redonda para tratar las funciones y objetivos de la recién creada Interprofesional del Aceite de Oliva. Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, presentó este apartado de la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen exponiendo a los presentes cuál es el escenario actual del sector del aceite de oliva, que supone el 4% del consumo de grasas a nivel mundial y donde España es el primer productor del mundo.

Además, Olavarría afirmó que “llevamos años hablando de la Interprofesional y por fin el acuerdo se firmó el 27 de febrero de este año por la industria transformadora, comercio nacional, comercio

exterior y los productores”.

La mesa redonda estuvo formada por Carlos Sánchez Laín (Director de la Agencia para el Aceite de Oliva - MAPA), Rafael Sánchez de la Puerta (Presidente Nacional Sectorial de Aceites de Oliva - CCAE), Juan Vicente Gómez Moya (Director de la Asociación de Exportadores - ASOLIVA) y Primitivo Fernández (Director de la Asociación de Envasadores - ANIERAC).

Rafael Sánchez de la Puerta expuso que “Oleoestepa está siendo un reflejo para todas las cooperativas y un ejemplo a seguir”. Para Sánchez de la Puerta, “por fin, el sector ha llegado a la madurez uniendo a la industria y al comercio en un mismo proyecto, la Interprofesional del Aceite de Oliva. Se trata de un proyecto que el sector necesitaba para ser líderes en todos los aspectos relacionados con el aceite de oliva”.

El acuerdo de creación de la Interprofesional del aceite de oliva y la necesaria extensión de la norma ha puesto en marcha para las 3 próximas campañas la Interprofesional, que recaudará una importante cantidad de dinero para promoción, investigación de mercados, científica, mejora de procesos, salud,....

Todo esto va a suponer 7 millones de euros por campaña, ya que se van a invertir en este proyecto 6 € por tonelada de aceite producido en España.



de izquierda a derecha: Juan Vicente Gómez Moya, Carlos Sánchez Laín, Álvaro Olavarría, Rafael Sánchez de la Puerta y Primitivo Fernández

Juan Vicente Gómez intervino para presentar los recursos que se invertirán para promocionar el aceite de oliva español en el exterior. El director de ASOLIVA destacó que “España debe jugar su baza de ser el mayor productor mundial y conseguir un mayor crecimiento de exportaciones de aceite envasado a nivel internacional”. Juan Vicente Gómez habló del desarrollo de un plan estratégico a 3 años y concluyó afirmando que “la promoción no es una herramienta milagrosa, por lo que hay que seguir insistiendo en calidad, seguridad alimentaria y realizar grandes esfuerzos empresariales en I + D”.

Por su parte, Primitivo Fernández destacó “las cuantiosas inversiones que se van a poder realizar tanto en promoción como en investigación gracias a la creación de la Interprofesional del Aceite de Oliva” y animó a todos a promocionar nuestros aceites entre nuevos segmentos de la población española. Para finalizar la mesa redonda Carlos Sánchez Laín habló de ésta como “un instrumento que permite superar limitaciones que ha tenido históricamente el sector del aceite de oliva”. El director de la Agencia para el Aceite de Oliva felicitó “al sector porque

se abre una grandísima oportunidad y se consigue un enfoque general para el sector con visión de futuro”. Además, Carlos Sánchez destacó la importancia de “haber conseguido la extensión de norma para el sector”, ya que suponía un factor clave para la Interprofesional del Aceite de Oliva.

FUTURO DE LA PAC

Miguel Afán de Ribera (Secretario General de ASAJA Sevilla) presentó la conferencia sobre el futuro de la PAC, que fue llevada a cabo por Cristina Lobillo Borrero (Coordinadora de la revisión de la PAC en la Unidad de análisis y perspectivas de futuro de la Comisión Europea).

Cristina Lobillo analizó los diferentes aspectos del punto de partida de la PAC, partiendo desde su reforma en 2003, y continuada en 2004, 2005, 2007 y 2008. Además, afirmó que “se va a simplificar el sistema de pago único durante el chequeo que se va a realizar a la PAC”.

Respecto al futuro, Cristina comentó que en 2013 habrá un nuevo comisario, y que sobre la mesa hay aspectos importantes

como la previsión presupuestaria a partir de ese marco. Cristina Lobillo cerró su participación diciendo a los presentes que “la nueva política de la PAC a partir de 2013 hay que construirla entre todos, y enfocarla hacia la producción de calidad”.

CLAUSURA

Posteriormente se conocieron los premios a la calidad de los vírgenes extra producidos en la comarca de Estepa y Puente Genil, y se hizo entrega del Gallardón Oleoestepa 2008 al programa de Canal Sur TV “Tierra y Mar”.

La clausura fue llevada a cabo por Rafael Escuredo Rodríguez, ex Presidente de la Junta de Andalucía y actual Embajador de la Denominación de Origen Estepa, que felicitó a todos los premiados afirmando que “ponen de relieve la calidad de los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil, que son conocidos en todo el mundo”. Además, Rafael Escuredo felicitó a Oleoestepa por trabajar en una línea ejemplar, y dio la enhorabuena al sector por la consecución de la Interprofesional del Aceite de Oliva.



de izquierda a derecha: José Luis García Palacios y Eduardo Pérez Pérez

Oleoestepa y la Fundación Caja Rural del Sur firmaron un convenio de colaboración

Durante la segunda jornada de la XIII Fiesta Comarcal del Aceite de Oliva Virgen, Oleoestepa y la Fundación Caja Rural del Sur firmaron un convenio de colaboración con el objetivo de apoyar la modernización del sector agrario olivarero.

El presidente de la Fundación Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios, y el presidente de Oleoestepa, Eduardo Pérez, firmaron un acuerdo que permitirá a la cooperativa formar y educar a los socios en materias específicas

de su actividad y promover las relaciones intercooperativas, así como la promoción cultural, profesional y asistencial del entorno local.

José Luis García Palacios puso de relieve el interés de la Fundación Caja Rural del Sur por “el desarrollo sostenible y la puesta en marcha de proyectos agrarios que provoquen un salto de calidad en la agricultura andaluza”.

El presidente de la Fundación señaló la importancia de esta Feria para dar a conocer al público todo el trabajo y el esfuerzo constante de superación que hay detrás de un producto de calidad como es el aceite.

Por su parte, Eduardo Pérez agradeció a la Fundación Caja Rural del Sur el apoyo que ofrece de forma decidida al sector olivarero de la Comarca de Estepa y Puente Genil.

De esta forma, se consolida la relación de la entidad bancaria con este territorio, ya que la Fundación Caja Rural del Sur también es una de las principales colaboradoras de la Denominación de Origen Estepa.

**XIII FIESTA COMARCAL DEL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

1. Miguela González presenta los premios a la calidad que otorga Oleoestepa.
2. **Mejor Depósito 06-07:** Francisco Espinosa y Josefa Mesa (San José de Lora de Estepa) recogen el premio de manos de Rafael Escuredo.
3. **2ª Mejor Bodega 05/06:** José A. Maldonado y Manuel Moreno (Inmaculada Concepción) recogen el premio de manos de José María Loring.
4. **1ª Mejor Bodega 05/06:** José Manuel Oliva (Los Llanos de la Roda de Andalucía) recoge el premio de manos de Juan García Baena.
5. **3ª Mejor Bodega 06-07:** José Manuel Oliva (Los Llanos de la Roda de Andalucía) recoge el premio de manos de Jesús Rodríguez.
6. **3ª Mejor Bodega 05-06:** Vitorino Vega y Juan Miguel Vega (Arbequisur) recogen el premio de manos de José Luis García-Palacios.
7. **1ª Mejor Bodega 06/07 y Mejor Depósito 07/08:** Antonio Manuel Díaz Haro y Vitoriano Márquez (Arbequisur) recoge el premio de manos de Rafael Escuredo.
8. **2ª Mejor Bodega 06-07:** Juan Manuel Caro y Eduardo Martín Pérez (de Agrícola El Rubio) recogen el premio de manos de Eduardo Pérez.



El Galarón Oleoestepa 2008 fue entregado al programa "Tierra y Mar" de Canal Sur TV, por su promoción de la cultura del aceite de oliva y la tradición de los pueblos que se dedican a la agricultura

XIII fiesta

XIII FIESTA COMARCAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Las imágenes están ordenadas de izquierda a derecha y de arriba a abajo:

1. El equipo de profesionales que integran Oleoestepa.



2. José María Reina, Jerónimo Álvarez, Jerónimo Muñoz y Ramón Moreno.



3. Pedro González, Carlos Mesa, Álvaro Olavarria, Alberto Yarte del Toro y Francisco J.Bas.



4. José María Loring, Eduardo Pérez y Jaime de Vicente Núñez.



5. Jesús Rodríguez, Custodio Moreno, Rafael Escuredo y Juan García Baena.

6. Álvaro Olavarria, Cristino Lobillo, Cristina Lobillo, M^a Eugenia Borrero y Carlos Sánchez Laín.

7. Ignacio Lobato, Inmaculada Borrego, Cristóbal Capitán, Mayca Ruiz y Lourdes Muñoz.

8. Juan Vicente Gómez Moya, Santiago Botas y Moisés Caballero.



Imagen del Salón de Actos de Oleoestepa



decis

contra prays
la mejor
decisión



Agroquimar S.L.

Polígono Industrial Sierra Sur

c/Almendra, 19 41560 Estepa

Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606

www.agroquimar.com

agroquimar@telefonica.net



Bayer CropScience



Nuestro Virgen Extra, EL MEJOR DE SEVILLA

De izquierda a derecha: Rosa Moreno (Diputada de Sostenibilidad y Ciclo Hidráulico de la Diputación de Sevilla), José Alfonso Juárez (Presidente de Nuestra Sra. de La Paz), Marcelino Espejo (Presidente de La Inmaculada Concepción) y Fernando Rodríguez Villalobos (Presidente de la Diputación de Sevilla)

La cooperativa Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) y Nuestra Señora de la Paz (Estepa), ambas amparadas por la D.O.Estepa, han recibido el primer premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla y el Accésit respectivamente.

El premio, que ha alcanzado este año su X edición, ha reconocido una vez más la calidad de los aceites de oliva virgen extra que se producen bajo el sello de la Denominación de Origen Estepa.

Además, hay que destacar que las entidades premiadas están asociadas a Oleoestepa, marca que envasa estos extraordinarios "zumos de aceituna".

El virgen extra premiado, de la cooperativa Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) es un Hojiblanco producido en frío, y que puede presumir de ser muy equilibrado de amargor y picor, y contar con unas cualidades organolépticas extraordinarias que han merecido los halagos de todos los

expertos que han formado el jurado de la X Edición de los Premios al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla.

La entrega del X Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Sevilla fue llevada a cabo por el Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, Fernando Rodríguez Villalobos, que arrancó su intervención rindiendo homenaje a la labor de los hombres y las mujeres que trabajan los campos de olivos de la provincia de Sevilla.

Fernando Rodríguez Villalobos afirmó además que el Premio Diputación de Sevilla al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra "no sólo reconoce la calidad de ese oro verde sino, también, la labor que hay detrás de ese producto para llevar a la mesa un manjar: el aceite de oliva virgen extra".

El primer premio, dotado con 6.000 euros, se destinará a la presentación del aceite ganador en una feria internacional de gas-

tronomía. El segundo premio obtiene un accésit. Además, las dos almazaras ganadoras podrán hacer mención del premio en las etiquetas de sus envases de aceites de oliva vírgenes extra que sean del mismo lote que la muestra ganadora.

La Diputación Provincial de Sevilla va a adquirir mil litros del aceite de oliva virgen extra ganador para su utilización en acciones promocionales, catas, degustaciones y regalos institucionales.

Es necesario destacar que la D.O.Estepa agrupa a las cooperativas ganadoras de 8 de las 10 ediciones de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Sevilla: 7 Oleoestepa S.C.A. y 1 Puricón S.C.A.

Estos reconocimientos son la recompensa a la apuesta decidida que tanto Oleoestepa como sus entidades asociadas y la Denominación de Origen Estepa llevan años realizando por la obtención de aceites de oliva vírgenes extra de altísima calidad.

Turiarte 2008

La gastronomía y los Vírgenes extra de la comarca de Estepa y Puente Genil fueron protagonistas de la IX edición de Turiarte, feria de Turismo, Arte y Productos Locales que se celebró en Estepa entre los días 27 de febrero y 2 de marzo.



Fernando Rodríguez Villalobos (Presidente Diputación de Sevilla), Juan García (Alcalde de Estepa), Matilde Marín (Diputada de Turismo e Innovación de la Diputación de Sevilla) y José María Loring (Presidente D.O.Estepa)

El pasado mes de febrero se celebró en Estepa la IX edición de Turiarte, feria de turismo, arte y productos locales que anualmente celebra la localidad estepeña.

En esta ocasión tuvo lugar entre los días 27 de febrero y 2 de marzo y contó con un gran éxito de asistencia, ya que público procedente de diferentes puntos de la provincia se acercaron a conocer de primera mano la rica oferta turística, gastronómica y cultural de Estepa.

La inauguración tuvo lugar el día 27 con la presencia del Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla, Fernando Rodríguez

Villalobos, el alcalde de Estepa, Juan García Baena y la Diputada de Turismo e Innovación de la Diputación Provincial de Sevilla, Matilde Marín.

Durante su visita a Turiarte, Fernando Rodríguez Villalobos acudió al stand de la Denominación de Origen Estepa, donde conoció de manos de José María Loring, Presidente de la D.O.Estepa, los nuevos proyectos puestos en marcha por la entidad.

El Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla reafirmó su compromiso de colaboración con la entidad que está extendiendo la cultura del aceite de oliva vir-

gen extra por toda España, y animó a la D.O.Estepa a continuar promocionando sus vírgenes extra en la misma línea.

Matilde Marín mostró su compromiso en la misma línea que el Presidente de la Diputación, y mostró además su interés en los proyectos llevados a cabo por la D.O.Estepa, como el libro "Los jóvenes y el aceite", en cuya presentación participó de forma activa.

Turiarte es una forma innovadora de presentar los recursos y empresas turísticas que la ciudad estepeña ofrece al visitante, además de una variada oferta complementaria, lúdica y cultural orientada a

todos los públicos.

En el evento se pudo disfrutar de su Patrimonio Cultural, donde destacaban sus recursos patrimoniales y sus arraigadas fiestas tales como, la Semana Santa, declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía, además de sus recursos gastronómicos más exquisitos como el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa o la Indicación Geográfica Protegida del Mantecado y la gastronomía local típica.

COCINA EN VIVO

La Denominación de Origen Estepa organizó diversas demostraciones de cocina que amenizaron un evento lleno de actividades lúdicas.

Destacados cocineros del territorio amparado por la entidad, como Emilio Rodríguez, desplegaron durante Turiarte su sabiduría gastronómica y, basándose en el aceite de oliva virgen extra de la D.O.Estepa, prepararon multitud de platos, algunos de ellos incluidos en el libro “Los Jóvenes y el Aceite”.

Además, los alumnos del Ciclo Medio de Cocina de Estepa, ofrecieron una degustación gastronómica patrocinada por la Denominación de Origen Estepa, que quiso deleitar el paladar de todos los asistentes.

La D.O.Estepa estuvo además presente en la IX Turiarte con un stand que hizo las delicias de los visitantes, ya que en él se podía observar un olivo de más de 200 años.

Por otro lado, despertaron un gran interés las últimas acciones promocionales llevadas a cabo por la entidad, como un set de cata que fue muy demandado por las personas que pasaron por el evento.

LOS JÓVENES Y EL ACEITE

Para cerrar su participación en la IX edición de Turiarte, la D.O.Estepa presentó el libro “Los Jóvenes y el Aceite”, una obra gastronómica elaborada conjuntamente por la entidad y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

La presentación de “Los Jóvenes y el Aceite” tuvo también un gran éxito de asistencia por la categoría e innovación que presentan sus recetas. Un año más, Turiarte tuvo una gran acogida, y los vírgenes extra de la D.O.Estepa se convirtieron en el protagonista gastronómico de la feria.



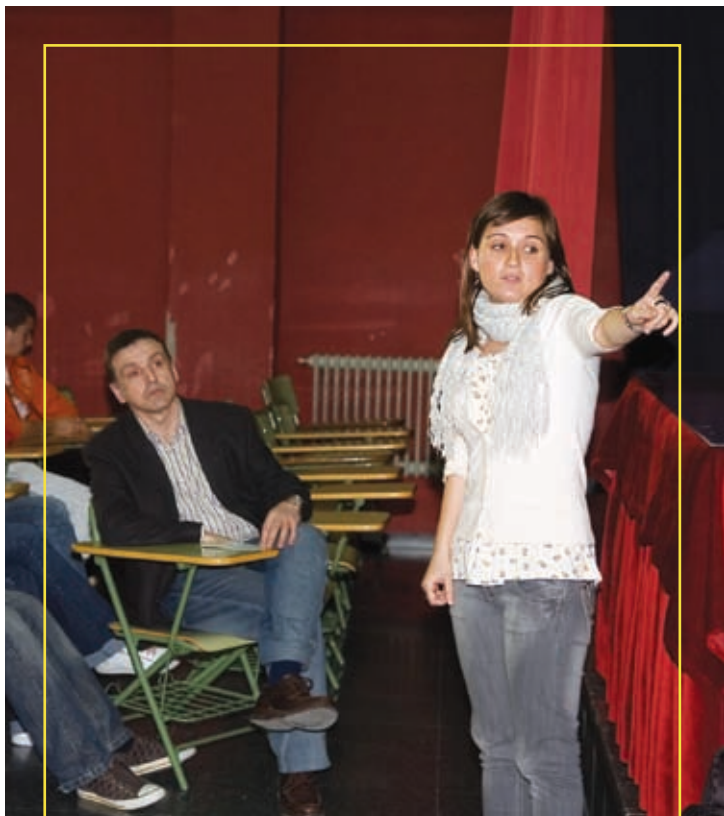
Moisés Caballero durante la presentación del libro “Los Jóvenes y el Aceite”



Stand de la D.O.Estepa en Turiarte, con un olivo de más de 200 años



Emilio Rodríguez en una de las demostraciones de cocina en vivo



CATA EN ADUNDA

Llevamos la cultura del virgen extra a los miembros de ADUNDA (Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición y Dietética de Andalucía), que conocieron de primera mano nuestros aceites.



TABERNA DEL ALABARDERO

Ofrecimos una cata a los alumnos de la Escuela de Hostelería "Taberna del Alabardero", que disfrutaron de nuestros aceites de oliva vírgenes extra de la variedad Hojiblanca y Arbequina.



VIRGEN EXTRA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Inauguramos el programa "Aceite de oliva virgen extra y Alimentación Saludable" con la celebración de las I Jornadas Nutricionales de Estepa entre los días 1 y 4 de abril, en el IES Aguilar y Cano y el IES Ostippo. En estas jornadas, Elena Fernández (nutricionista) informó a los alumnos de los pasos que hay que seguir para llevar una correcta alimentación en el día a día. La D.O.Estepa patrocinó el encuentro y puso sabor a las charlas.



CON LOS MAYORES DE MARINALEDA

A través del Ayuntamiento de Marinaleda, organizamos un encuentro con el centro de mayores donde ofrecimos una cata y un desayuno saludable a todas las personas que asistieron.



NOS VISITÓ LA CIEE

Recibimos la visita de los alumnos del programa internacional de la CIEE (Council On International Educational Exchange), que conocieron las instalaciones de Oleoestepa S.C.A.

SHOW EN ALIMENTARIA 2008

Oleoestepa se convirtió en protagonista del Salón Olivaria de Alimentaria 2008, donde ofreció un espectáculo culinario de la mano del experto internacional en aceite de oliva, Santiago Botas, y el prestigioso cocinero Jaime Brichs, que preparó un bombón y una gominola de aceite de oliva virgen extra. Además, la D.O.Estepa estrenó un nuevo stand de diseño elegante y funcional.



LA ESCUELA DEL ACEITE EN CIOMIJAS

Celebramos una jornada del aceite de oliva virgen extra con los alumnos de las especialidades Cocina, Sala y Gestión Hotelera del Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIOMIJAS).



NUESTROS ACEITES EN CORUÑA

Llevamos el olor y sabor de nuestros aceites al norte de España, donde deleitamos a los miembros del Club Gastronómico de A Coruña y a los alumnos de la Escuela de Hostelería San Javier.



OLEOESTEPA PARTICIPÓ EN EL XXII GOURMETS

Oleoestepa, marca amparada por la Denominación de Origen Estepa, participó en el XXII Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebró en Madrid el pasado mes de Abril, donde estuvo exponiendo sus ya reconocidos mundialmente aceites de oliva vírgenes extra.



ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ASTURIAS

Nuestra Escuela del Aceite tuvo una gran acogida en su visita a la Escuela Superior de Hostelería de Asturias, donde llevó la cultura del aceite de oliva virgen extra con una cata de su producto amparado.

Alumnos de las diferentes especialidades presentes en la Escuela Superior de Hostelería de Asturias, ubicada en Gijón, asistieron a la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra y pudieron conocer de primera mano todo lo relacionado con este exquisito producto amparado por la D.O.Estepa.

CATA EN GAMBRINUS

También llevamos la cultura del aceite de oliva virgen extra a la Escuela de Hostelería Gambrinus, donde todos los alumnos aprendieron a realizar una cata y a diferenciar entre variedades.



CATA EN SEGOVIA

Estuvimos en la Escuela Superior de Hostelería de Segovia, donde los alumnos pudieron degustar nuestros aceites de oliva vírgenes extra de las variedades Hojiblanco y Arbequino, ambos producidos bajo Producción Integrada.



HOSTELEROS DE SANTIAGO

Nos trasladamos a Santiago de Compostela para llevar la cultura del aceite a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Santiago de Compostela. Todos los miembros de la entidad gallega asistieron a una cata que hizo la delicia de todos los presentes en el encuentro.



TOUROPERADORES CHECOS

Ofrecimos una cata a un grupo de más de 150 touroperadores procedentes de la República Checa que degustaron nuestros aceites.



CATA EN VALLADOLID

Nuestra Escuela del Aceite también estuvo con los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería de Valladolid para ofrecerles una cata.



JORNADA EN LA COOPERATIVA LA PAZ

Organizamos una jornada con las socias de la almazara. Durante la celebración Miguela González (Jefa del Laboratorio y del Panel de Cata de Oleoestepa) les explicó todo lo relacionado con la cultura del aceite de oliva virgen extra, desde su producción hasta su cata. Además, la D.O.Estepa organizó un desayuno saludable para las presentes.



LA JUNTA DE ANDALUCÍA PRESELECCIONA A PURICÓN

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía ha preseleccionado a los vírgenes extra de Puricón, entidad amparada por la D.O.Estepa, para envasarlo y usarlo institucionalmente. Este hecho muestra una vez más el gran trabajo llevado a cabo por la entidad de Aguadulce en favor de la producción de calidad.



CATA GRUPO NEOYORKINO

Un grupo de touroperadores neoyorkinos se interesaron por la cata de nuestros vírgenes extra. Con la colaboración de PRODETUR les enseñamos los conceptos más importantes de la cultura del aceite.



LOS FRANCESES NOS ELIGEN

En las instalaciones de la cooperativa San José de Lora de Estepa recibimos a un grupo de mujeres francesas que querían conocer de primera mano los métodos de producción y cata de nuestra tierra.



ACCÉSIT PARA LA INMACULADA

La Cooperativa Inmaculada Concepción (La Roda de Andalucía) ha recibido un accésit en los premios a los mejores vírgenes extra que entrega anualmente el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino.

MALAS HIERBAS VERSUS HERBICIDAS

En esta ocasión queremos recordar al oliverero de nuestra comarca que los herbicidas son una herramienta de gran utilidad, siempre que se use de forma adecuada.

En primer lugar quisiéramos situar al oliverero en la problemática sobre el uso de herbicidas que se nos plantea, con la limitación en el uso de materias activas, ya que en los últimos años hemos tenido una reducción considerable de éstas.

Esta disminución de herbicidas nos obliga a los técnicos a tener un conocimiento mayor tanto de las malas hierbas como de la eficacia de los herbicidas.

La mayor parte de los herbicidas que se han retirado del mercado tenían un alto efecto de preemergencia, es decir, limitaban el nacimiento de las malas hierbas y además este efecto contra la nascencia de las plantas era muy prolongado; esto último permitía al oliverero tener sus parcelas libres de malas hierbas durante muchos

meses (4-6 meses).

Por el contrario y como efecto negativo estos herbicidas han planteado problemas al tener un gran efecto residual sobre el aceite o el agua, siendo este el motivo de su retirada o limitación en el uso (simazina, diurón, terbutilacina).

Habría que explicar que un uso razonable de estos herbicidas residuales no tendría efectos negativos, pero el uso reiterado y las dosificaciones por encima de las recomendadas nos han llevado a perder herramientas para el control de las malas hierbas.

Respecto a los herbicidas preemergentes que tenemos disponibles en el mercado su durabilidad en el tiempo es menor aunque suficiente para tener la época de recolección libre de malas hierbas.

Aun así no debemos olvidar que la NO alternancia de materias activas y la sobredosificación nos ha perjudicado, debemos

hacer un uso razonable, con una dosificación, adecuada a la materia activa, de nuestra barra de herbicida. Sin regular la barra de herbicida no podemos saber qué cantidad de herbicida hay que aplicar a la cuba de tratamiento.

En cuanto a los herbicidas posemergentes, actúan sobre las plantas ya nacidas, seguimos teniendo una amplia gama con diversos efectos. Estos herbicidas están siendo una alternativa para muchos olivereros debido a su precio, más bajo que los preemergentes y su bajo efecto residual.

Desde estas páginas recomendamos hacer uso de los técnicos a la hora de preparar una aplicación de herbicida, esto incluye reconocer las malas hierbas que tenemos en el campo, saber cual es la materia activa más adecuada y dosificar tanto la barra de herbicida como la cuba de tratamiento.

No lo duden, hablen con su técnico de producción integrada para recibir asesoramiento.



Agroquimar celebra su 40 aniversario de la mano de BAYER CROPSCIENCE

El pasado mes de marzo, Agroquimar celebró su 40 aniversario con la presencia de más de 400 agricultores de la comarca de Estepa y Puente Genil.

En este evento, la entidad fue apoyada por Bayer Cropscience, comprometida de forma especial con todos los agricultores pertenecientes al territorio.

Pedro Escudero (Delegado de Bayer) aprovechó la ocasión para presentar su gama de productos para olivar y estrategias de lucha contra plagas y enfermedades del olivo.

Productos como los siguientes:

-CUPROSAN, líder en el mercado de fungicidas preventivos.

-FOLICUR 25 EW, único fungicida sistémico con acción curativa y preventiva sobre el repilo.

-DECIS y DAFENE PROGRESS, insecticidas con alta eficacia en el control de Prays y otras plagas.

-Y su línea de Nutrientes, FOLAMINA y BAYFOLAN (OLIVO-POTASIO)

Agroquimar quiere mostrar su agradecimiento a todos los clientes por la confianza prestada en todos estos años al servicio de su olivar.



Compañía Maquinaria 93

Ctra. Sevilla-Málaga-Granada (Pol. Ind. La Red) Km. 8,3
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla) - 955 635 942



NEW HOLLAND

Talleres J. Quirós - Distribuidor Oficial

Reparación y Venta de Maquinaria Agrícola

Pol. Ind. Sierra Sur, c/ Ajonjolí, 28
Estepa (Sevilla)
Teléfonos: 955 912 886 - 666970516

Antonio Quirós Cruz - Servicio Técnico
Distribuidor Comarcal Exclusivo de Halcón



VIBRADOR FIJO + PINZA M-206



VIBRADOR INTEGRAL M204



TR



Para hierba, ramas y sarmientos: Anchos de trabajo desde 1,40 m. hasta 3 m. Grupo reforzado. Transmisión con 6 correas. Potencia mínima necesaria: 50 c.v. Desplazamiento lateral: manual/hidráulico

TRO



Para ramas y sarmientos: Con sistema de autoalimentación. Anchos de trabajo desde 1,30 m. hasta 2m. Grupo reforzado. Transmisión con 6 correas. Potencia mínima necesaria 60 c.v.



La máquina inyecta hasta un máximo de 50 cm. en el subsuelo, pero le recomendamos inyectar el abono entre 20 cm. y 30 cm. que es donde se encuentran las raíces del olivo.

Pulsando un solo botón en el ordenador, la máquina hace todo automáticamente. Clava la barra inyectora los centímetros controlados e inyecta la cantidad de litros programados anteriormente subiendo la barra inyectora una vez introducido el abono permitiéndonos desplazarnos a otro árbol para repetir el ciclo.

Al depositar el abono bajo tierra estamos evitando la evaporación por el sol o pérdidas por otras circunstancias climatológicas



Pieralisi colabora con la Academia Aragonesa de Gastronomía

Pieralisi fue una de las protagonistas de la sesión monográfica sobre el sector del aceite de oliva organizada por la Academia Aragonesa de Gastronomía. En el debate que surgió sobre la creación de una denominación de origen

que aglutine a todas las zonas productoras de Aragón, Ángel Luis González, director de Pieralisi, afirmó que en aceite, a pesar de ser uno de los alimentos más antiguos, “estamos en la edad de piedra”, expuso la experiencia de Italia

al respecto que “al principio rehuía de las denominaciones de origen, luego las utilizó para diferenciar el norte y sur del país y ahora trabaja con el distintivo “Made in Italy”, en inglés, para hacerse con el mercado estadounidense”.

de izquierda a derecha: Moisés Caballero (Secretario de la D.O.Estepa) e Isaías Pérez Saldaña (ex-Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía)



PROYECTO DE MENÚ

5 productos para una FUSIÓN DE SABORES

EL PROYECTO “DE MENÚ DENOMINACIONES DE ANDALUCÍA” HA LLEVADO NUESTROS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA POR DIFERENTES CIUDADES DE ESPAÑA, DONDE PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA Y LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN HAN PODIDO DEGUSTAR SUS EXCELENTES CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS JUNTO A OTROS PRODUCTOS COMO EL JAMÓN, LOS ESPÁRRAGOS, EL VINO Y EL VINAGRE.

Los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen Estepa, , Denominación de Origen Jamón de Huelva, Denominación de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva y la Denominación de Origen Específica Espárrago de Huétor-Tajar se unieron este año para promocionar de forma conjunta los productos amparados por las diferentes entidades.

“De Menú Denominaciones de Andalucía” fue el nombre que se le otorgó al proyecto, que unió a las 5 entidades, y que con un presupuesto cercano a los 400.000 euros se ha convertido en la primera gran colaboración entre Consejos Reguladores Andaluces.

Gracias al acuerdo entre las diferentes entidades se pudieron desarrollar multitud de acciones que han tenido una gran repercusión mediática y que han permitido aumentar la notoriedad de todos los productos entre profesionales de la gastronomía, distribución y consumidores en general a nivel nacional.

El pistoletazo de salida al proyecto tuvo

lugar el pasado 18 de febrero en el Hotel Alfonso XIII de Sevilla, donde se llevó a cabo la primera de las presentaciones que estaban planificadas.

El acto, como el resto de presentaciones, fue presentado por la televisiva Francine Gálvez, y en esta ocasión contó con la presencia del ex Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, D. Isaías Pérez Saldaña, que mostró su satisfacción por la puesta en marcha del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía”.

Además, Saldaña animó a los integrantes de “De Menú Denominaciones de Andalucía” a promocionar los sabores de estos productos, situados entre los mejores del mundo, por toda España.

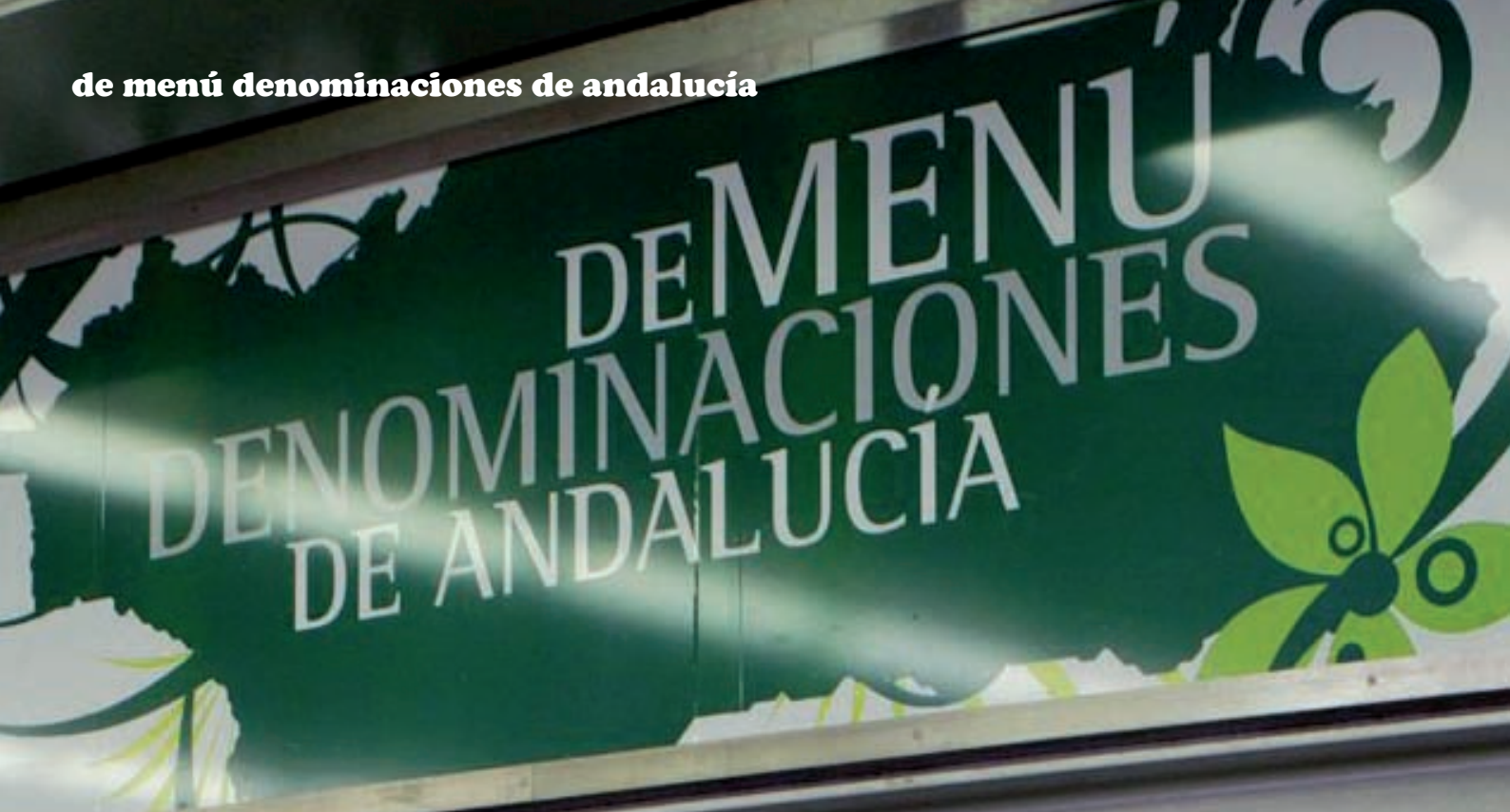
La presentación contó con una gran asistencia, tanto de representantes políticos como de medios de comunicación y profesionales de la gastronomía. Durante toda la jornada, multitud de personas se acercaron a conocer de primera mano las excelentes cualidades de cada uno de los productos presentes: espárragos, vinos y vinagres, jamón y aceite de oliva virgen

extra, todos ellos amparados por denominaciones de origen reconocidas internacionalmente.

Además, entre los asistentes destacó la presencia del oscarizado actor, productor y director de cine estadounidense Forest Steven Whitaker, que aprovechó su estancia en Sevilla para degustar los exquisitos productos que integraban el proyecto.



La presentación en Sevilla puso en marcha “De Menú Denominaciones de Andalucía”, que posteriormente se presentó en diferentes hoteles de ciudades españolas.



Atocha se vistió de gala con la imagen de “De Menú”

La estación de Atocha (Madrid) se vistió de gala con la imagen del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía”, a través de una acción de marketing espectacular puesta en marcha por las D.D.O.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, Aceite de Oliva Virgen Extra de Estepa, Jamón de Huelva y Es-

párrago de Huétor-Tájar. La acción promocional estuvo presente durante todo el mes de abril, durante el que miles de transeúntes vieron la imagen del proyecto “De Menú Denominaciones de Andalucía” y tuvieron la oportunidad de conocer las cualidades de estos 5 productos con Denominación de Origen.



“De Menú” protagoniza El Rocío en Onda Cero

El colofón al proyecto “De Menú Denominaciones de Origen” fue el patrocinio de los programas de Onda Cero durante El Rocío

La emisora, que durante El Rocío emitía sus programas desde el lugar de celebración de la festividad, se llenó de contenidos referentes a las denominaciones de origen que componían el proyecto: la D.O.Estepa, D.O.Jamón de Huelva, D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva y la D.O.Esperanza de Huéscar-Tajar.

Además de las cuñas publicitarias referentes a “De Menú Denominaciones de Andalucía” que se emitieron durante El Rocío, cada uno de los Consejos Reguladores pudo participar en los diferentes programas de éxito que tiene la emisora de radio.

De esta forma, la D.O. Estepa pudo estar presente en programas de gran audiencia como “Julia en la Onda”, presentado por la reconocida periodista Julia Otero. En su intervención en el programa “Julia en la Onda”, Moisés Caballero

(Secretario del Consejo Regulador de la D.O.Estepa) destacó las cualidades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en la comarca de Estepa y Puente Genil, y animó a la periodista a “visitar

la tierra donde se produce uno de los mejores aceites del mundo”. Además, Álvaro Olavarría (Gerente de Oleoestepa) participó en el programa “La Brújula”, que presenta Carlos Alsina en Onda Cero.



Nuestros aceites en hoteles con encanto

Además de la apertura del proyecto llevada a cabo en el Hotel Alfonso XIII de Sevilla, “De Menú Denominaciones de Andalucía” se presentó en otros destacados hoteles de ciudades españolas.

Así, el proyecto estuvo presente en el Hotel AC Palacio de Santa Paula de Granada, donde tuvo una gran acogida y un destacada presencia de medios de comunicación granadinos, que no quisieron perderse el sabor de estos magníficos productos.

Además, el proyecto estuvo en

el Hotel Real de Santander, en el Hotel Ercilla de Bilbao, en el Hotel María Cristina de San Sebastián y, por último, en el Hotel Wellington de Madrid.

La última presentación, que se llevó a cabo en Madrid, tuvo un éxito rotundo, y programas televisivos de gran audiencia como “Tierra y Mar” de Canal Sur, o Agrosfera de TVE emitieron un reportaje sobre el evento.

Los diferentes Consejos Reguladores que integraban el proyecto han evaluado muy positivamente las presentaciones ya que lo han considerado una forma ideal para dar a conocer las cualidades de los productos al público objetivo.



Francine Gálvez, conocida presentadora de televisión, ha sido la encargada de presentar “De Menú Denominaciones de Andalucía” en los diferentes hoteles donde ha estado presente. Además, la periodista gastronómica Paz Ívison ha ofrecido una cata comentada en cada presentación.





Antonio Nogales es Alcalde del Ayuntamiento de Pedrera, al que accedió en 2007 tras la celebración de las últimas elecciones municipales.

Se confiesa un gran amante de los aceites de oliva virgen extra de su localidad, y un ferviente defensor de los intereses de los agricultores, a los que considera fundamentales para el desarrollo y creación de riqueza dentro de su localidad.

Se trata de una persona muy consciente de la importancia del sector agrícola en nuestro territorio.

Antonio Nogales

El Alcalde de Pedrera nos ofrece su visión sobre el sector oleícola

D.O.: ¿Qué peso tiene el sector agrícola dentro de su localidad?

A.N.: Pedrera es un municipio eminentemente agrario, por tanto, el sector agrícola es prioritario en nuestra localidad, destacando el cultivo del olivar y, en menor medida, el cultivo de cereales, maíz y trigo. Prueba de ello es que el olivar es elemento definitorio del paisaje de nuestro municipio.

Según datos de la Cooperativa Olivarrera de Pedrera durante la campaña 2007-2008 se ha producido 15 millones de Kg. de aceituna, 9 millones de Kg. para el molino y 6 millones de Kg. para aceituna de mesa.

No hemos de olvidar que la agricultura en Pedrera proporciona, además, un alto índice de contrataciones temporales, lo que se traduce en un salario muy beneficioso para un gran número de familias.

D.O.: ¿Qué iniciativas llevan a cabo para contribuir al desarrollo del sector agrícola en su territorio?

A.N.: Desde el Ayuntamiento, el apoyo institucional ha sido siempre incondicional hacia un sector tan importante para nuestra economía como es éste que nos ocupa.

A pesar de nuestros escasos medios, hemos estado atentos a cuantas iniciativas se nos proponen. Así, pues, siempre hemos apoyado y fomentado la formación de agricultores en buenas prácticas agrícolas.

También hemos invertido en la mejora de infraestructuras, tales como, el acceso a explotaciones, la red de suministro eléctrico, el saneamiento...

En suma, desde el Ayuntamiento de Pedrera siempre hemos colaborado con las diferentes cooperativas locales publicitando y dando difusión a nuestros productos.

D.O.: En 2013 desaparecen las ayudas al sector agrícola prácticamente en su totali-

dad. ¿Cree que nuestro territorio está preparado para afrontar esa nueva etapa?

A.N.: En la actualidad, el agricultor depende, en parte, de las diferentes subvenciones europeas. La supresión de las ayudas supondrá un retroceso importante de cara al pequeño agricultor, no obstante, estoy convencido de que los agricultores superarán este momento y mantendrán a flote nuestra agricultura.

No hemos de olvidar, que si la agricultura de un municipio desciende, también lo hace su economía. Por ello, si esta iniciativa entra en vigor en 2013, es fundamental que en estos cinco años la agricultura andaluza busque otros medios de financiación o de ayudas, y se haga independiente de las subvenciones europeas. Tan sólo de este modo, podrá sobrevivir.

También pienso que cada vez más debemos aproximarnos a una agricultura sostenible. Deben fomentarse todas aquellas prácticas agropecuarias con énfasis en el medio ambiente, prácticas que garanticen la sostenibilidad de la explotación de las tierras para todas las generaciones.

D.O.: Este territorio ha sufrido una evolución espectacular en la última década ¿Qué factores cree que se deben seguir potenciando para generar valor ?

A.N.: En primer lugar, pienso que es prioritario modernizar todos y cada uno de los medios de producción, con el fin de conseguir las mejores prestaciones posibles.

Hacer uso de las nuevas tecnologías, a las que debemos ver siempre como herramientas que nos facilitan el trabajo.

También es fundamental el uso de los medios de comunicación de masas. Tan sólo a través de los diferentes medios, podremos acercar nuestros productos a la sociedad y mantenerla informada.

De este modo, no sólo podemos utilizar los medios para darle publicidad a nuestros

productos, sino también, y sobre todo, para ampliar los conocimientos de la gente sobre el área específica en el que trabajamos.

También debe seguir potenciándose, por supuesto, la creación de productos de calidad. Debe apostarse, pues, por productos de calidad, por encima de la cantidad, que se diferencien de los demás precisamente por poseer unas características concretas.

Finalmente, aunque por ello no menos importante, pienso que es de gran relevancia, fomentar nuestros productos autóctonos, tradicionales, aquellos específicos de nuestra tierra que hacen que nos distingamos de los demás.

D.O.: ¿Qué opina sobre un proyecto integrador y de creación de valor como la Denominación de Origen Estepa?

A.N.: Creo que es algo muy positivo para la comarca y la agricultura. Esta iniciativa sirve no sólo para revalorizar nuestros productos, tanto a nivel nacional como en el extranjero, sino que, además, agrupa a los diferentes productores, proporcionando una mejor organización y, por tanto, unos resultados más óptimos.

Así, pues, pienso que es muy favorable para todos, que el nombre de nuestra comarca aparezca en la denominación de origen, ya que esto significa darla a conocer.

Además, esta calificación servirá para proteger legalmente nuestros productos contra productores de otras zonas que quieran aprovecharse.

La denominación de origen es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora, por tanto, estamos frente a un ambicioso proyecto que puede proporcionar consecuencias relevantes para la comarca de la Sierra Sur.



la alimentación y la DIABETES MELLITUS

LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE SE PRESENTA COMO UNA DE LAS GRANDES MEDIDAS QUE PODEMOS TOMAR PARA PREVENIR LA APARICIÓN DE MUCHAS ENFERMEDADES. EN ESTA OCASIÓN ABORDAMOS LA DIABETES MELLITUS, UNA ENFERMEDAD METABÓLICA QUE REQUIERE UNA TERAPIA NUTRICIONAL



La Diabetes Mellitus es una enfermedad metabólica donde predominan niveles elevados de glucosa en sangre (hiperglucemia). Este hecho puede deberse a una insuficiente producción de insulina, a su mal funcionamiento o a ambos factores.

Si no se lleva a cabo un estilo de vida saludable, el exceso de glucosa en sangre puede alterar el funcionamiento de diferentes órganos: riñón, ojos, sistema circulatorio...

TRATAMIENTO

El tratamiento del paciente diabético debe entenderse como un conjunto de 5 factores interrelacionados entre ellos: educación diabetológica, terapia nutricional, ejercicio físico, tratamiento farmacológico y autocontrol.

Sin una correcta planificación de todos ellos, difícilmente se conseguirán los siguientes objetivos: permitir una actividad normal, mantener un peso saludable, conseguir la ausencia de síntomas y normalizar el metabolismo de los hidratos de carbono, los lípidos y las proteínas. No obstante, en la mayoría de los casos de Diabetes Melli-

tus Tipo I, sobre todo hay que integrar la insulina y el ejercicio en los hábitos alimentarios.

En la Diabetes Mellitus tipo II, normalmente, se hace necesaria una restricción de calorías y un aumento de la actividad física para conseguir una reducción moderada del peso corporal.

El seguimiento de una dieta adecuada es esencial para un buen control metabólico de cualquier tipo de diabetes.

Sin la planificación de un tratamiento dietético, es muy poco probable que los fármacos (antidiabéticos orales e insulina) actúen correctamente, en el caso de que se requieran.

Por ello, se hace imprescindible el consumo de aceite de oliva virgen extra en estos pacientes, ya que estabiliza la glucemia (nivel de glucosa en sangre), disminuye las dosis diarias de insulina y mejora el perfil lipídico, gracias a sus ácidos grasos monoinsaturados, que incrementan el HDL-Colesterol (colesterol bueno), en detrimento del LDL-Colesterol (colesterol malo).

CLASIFICACIÓN DE LA DIABETES MELLITUS

Podemos encontrar diversos tipos de la enfermedad denominada Diabetes Mellitus:

Tipo 1: debida a una insuficiente producción de insulina.

Tipo 2: donde se da un

mal funcionamiento de la insulina producida.

Gestacional: durante el embarazo.

Hiperglucemia de estrés: muy común en pacientes hospitalizados.

Además, existen otros ti-

pos de diabetes menos frecuentes y más específicos.

Ya que es la glucosa en sangre la que determina la presencia o no de la enfermedad, podemos

entender como valor óptimo 80-110 mg/dL de ésta en sangre y en ayunas, siendo un valor elevado criterio suficiente para estudiar un posible diagnóstico de la enfermedad.

La importancia de una correcta nutrición

A continuación que-remos ofreceros una serie de consejos para seguir una correcta te-rapia nutricional que os ayudará a prevenir ésta y otras enfermedades de gran importancia:

1. Repartir los alimen-tos en 5-6 tomas/día.
2. Aplicar las pautas ali-mentarias tanto dentro como fuera de casa, cuando comamos en restaurantes,....

3. Individualizar la dieta en cada caso.
4. No llevar a cabo die-tas monótonas ni de-masiado restrictivas que nos lleven a aban-donarla.

5. Tener en cuenta tan-to tipo de alimento como cantidad.
Seguir estos consejos servirá para prevenir ésta y otras enfermeda-des frecuentes.

El tratamiento dietético intenta evitar tan-to hiperglucemias como hipoglucemias, así como las complicaciones secundarias (vasculares, renales, nerviosas...).

Aunque nos podemos encontrar múltiples productos bajo la denominación “aptos para diabéticos”, debemos tener en cuen-ta que suelen ser productos elaborados con bastante cantidad de fructosa, por lo que deben ser eliminados de la dieta de una persona diabética.



PAUTAS ALIMENTARIAS EN LA DIABETES MELLITUS

TIPO DE ALIMENTO	CONSUMO
CEREALES	Se aconsejan las variedades integrales
FRUTAS	No consumir más de 4-5 piezas/día y evitar ciertos tipos: plátanos, uvas y zumos comerciales
VERDURAS	No existe limitación siempre y cuando se sirvan como primer plato o guarnición
LÁCTEOS	Elegir las variedades semidesnata-das o desnatadas
CARNES	No superar las 3-4 raciones/sema-na, siendo de tipo magro (libre de grasa)
PESCADOS	Consumir 5 raciones/semana, tanto en variedad “blanca” como “azul”
LEGUMBRES	Tomar 3 raciones/semana, siempre y cuando no se acompañen de cha-cina o embutidos
HUEVOS	No sobrepasar de 2-3 unidades/semana
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Debe ser el preferente en la cocina



Elena Fernández durante una charla sobre alimentación y salud



“Estoy de acuerdo en la unificación de las tres cooperativas”

Es presidente de la cooperativa Inmaculada de la Concepción de La Roda de Andalucía desde 1999, año en el que se planteó como primer paso la incorporación de la entidad a Oleoestepa S.C.A. Este año ha tenido el orgullo de recoger el premio que certifica a la almazara como la productora del mejor virgen extra de Sevilla.

D.O.: ¿Cuáles cree que son los retos que tiene que afrontar una entidad como la suya para seguir siendo competitiva en el sector oleícola?

M.E.: Continuar con la apuesta decidida por la calidad, como hasta ahora; además, no dar de lado a las nuevas tecnologías como la biomasa, congeneración, ..., y a futuras unificaciones con las distintas cooperativas locales.

D.O.: 2008 se presenta como un año de crisis económica, ¿Cómo afecta esta situación a la gestión de la almazara? ¿Repercute de alguna forma en los agricultores asociados a la entidad?

M.E.: Las crisis económicas afectan por igual a todos los sectores de la economía nacional, por lo que los agricultores y productores, en sus distintas facetas, se verán afectados.

De todas formas, de lo que no tengo ninguna duda es de que al ser productores de artículos de primera necesidad, pondremos todos los medios para salir cuanto antes de la tan manida crisis económica.

D.O.: Como entidad asociada a Oleoestepa S.C.A., ¿puede decirnos si afecta de forma destacada este momento económico a la

LA INMACULADA

Fue fundada en 1963, trasladándose en el año 1989 a su actual ubicación, donde comenzó a molturar las aceitunas con los nuevos sistemas que hoy conocemos. En 1999 se planteó la integración en la cooperativa de 2º grado Oleoestepa, a la que por situación geográfica y afinidad debíamos pertenecer, hecho que se consumó un año después. Posteriormente se reformó gran parte de la almazara, construyéndose un nuevo patio, cuerpo de fábrica y bodega con capacidad para 2.100.000 Kg. de aceite. Ya en 1999 el 70% aproximadamente de nuestro aceite era virgen extra, y en la actualidad ya el 100% de la producción como virgen extra, siempre teniendo en cuenta que hablamos de primera molturación. Dentro del grupo Oleoestepa, La Inmaculada Concepción ha sido pionera en la producción de aceite en frío.

venta de sus vírgenes extras?

M.E.: En la actualidad no se aprecia una bajada del precio con respecto al año pasado en la venta de vírgenes extras, teniendo en cuenta sobre todo la gran cantidad de aceites producidos, así como el hecho de tener un mercado bastante fiel a la hora de comprarlos.

D.O.: ¿Cuál es su posición respecto a una posible fusión con las otras almazaras de su localidad?

M.E.: Como ya he dicho anteriormente, estoy de acuerdo, así como la totalidad del consejo rector, en la unificación de las tres cooperativas.

Esta fusión nos llevará, entre otras cosas, a ser una de las mayores cooperativas de la comarca con una media anual de producción de aceite cercana a los 2.500.000 Kg.

Esto nos hará mucho más competitivos, reducirá los gastos tanto fijos como variables, teniendo en cuenta siempre el buen regir por parte del consejo rector.



La fusión de las 3 cooperativas en marcha...

Los Consejos Rectores de las cooperativas La Inmaculada Concepción S.C.A., Los Llanos S.C.A. y la Cooperativa Comarcal Olivarrera Aceitunas “Roda” han aprobado la puesta en marcha de la fusión de las 3 entidades. Únicamente falta el paso de la aprobación de las diferentes asambleas generales para que el proyecto comience a hacerse realidad.



Manuel Fernández

Maestro de la Nuestra Señora de la Paz

D.O.: Hemos comentado en entrevistas anteriores la importancia que ha tenido la modernización de las almazaras en la definición del papel del maestro. Para usted, ¿cuál ha sido la evolución más importante en el proceso de producción?

M.F.: Puedo presumir de haber conocido el sistema tradicional, aquel en el que se extraía el aceite mediante la utilización de las prensas, y el actual, que cuenta con máquinas centrífugas de tres fases y ahora ya con dos, evitando así el problema del almacenamiento del alpechín; además contamos con unas modernas instalaciones informatizadas que, mediante ordenadores, controlan todas y cada una de las etapas (molienda, batido y extracción).

No sólo se ha modernizado la producción de aceite, sino también procesos como la depuración de aguas residuales, que era algo impensable; además, en los últimos años las Cooperativas cuentan con Técnicos en Producción Integrada que llevan a cabo el control de las plagas, proporcionando información de los umbrales de tratamiento, productos fitosanitarios, plazos de seguridad, índice de madurez, etc.

D.O.: ¿Cómo ha afrontado la destacada modernización que se ha producido en la almazara?

M.F.: En mis veinte años como profesional en la producción de aceite de oliva y en concreto en la Cooperativa Nuestra Señora de la Paz, la evolución ha sido vertiginosa y a la vez satisfactoria. No hace tantos años, tras la recepción de la aceituna, ésta se almacenaba en los famosos "trujales", donde los frutos experimentaban distintas fermentaciones que empeoraban la calidad del aceite. Hoy en día, dichas fermentaciones son muy poco probables, lo que nos permite junto a otros factores como

"Contamos con unas modernas instalaciones informatizadas que, mediante ordenadores, controlan todas y cada una de las etapas (molienda, batido y extracción)"

"Los aceites producidos en esta almazara...son organolépticamente excelentes, con una intensidad media alta, y menos amargos y picantes que en otras campañas"

"Referente al frutado, ya ha sido adoptada por el Consejo Oleícola Internacional la diferencia entre frutado verde y frutado maduro, que posteriormente adoptará la CEE"

la implantación de sistemas de calidad, obtener aceites excepcionales reconocidos internacionalmente.

Debo resaltar otro factor influyente, la mecanización de la recogida de las aceitunas, que ha hecho de ésta un proceso mucho más rápido y eficaz; además con la separación de los frutos del árbol de los del suelo conseguimos unos aceites superiores en cuanto a cualidades organolépticas, factor decisivo en la calidad.

D.O.: ¿Podría hacernos una valoración de los vírgenes extra que se han producido en 2008?

M.F.: Con respecto a los aceites producidos en esta almazara, puedo decir que son organolépticamente excelentes, con una intensidad media alta en el frutado, y menos amargos y picantes que en otras campañas, lo que los hace más equilibrados.

D.O.: Además de maestro, usted es miembro del panel de cata de Oleoestepa S.C.A., uno de los más destacados a nivel internacional. Como catador, ¿qué destacaría de los aceites de Oleoestepa respecto al resto de aceites que podemos encontrar en el mercado?

M.F.: Como miembro del panel de cata de Oleoestepa he tenido la oportunidad de catar aceites de multitud de zonas productoras de España y el extranjero. La experiencia me permite afirmar que la intensidad del frutado y un picor y amargor característicos diferencian a nuestros aceites de oliva vírgenes extra de los que se elaboran tanto en otras partes de España como en otros países.

Sin duda, podemos estar orgullosos del zumo de aceitunas que producimos en la comarca de Estepa y Puente Genil.

D.O.: ¿Cuál es el secreto para obtener esas características tan especiales? ¿Influye de manera decisiva el papel del maestro en este sentido?

M.F.: Más que secreto, es que contamos con una materia prima, las aceitunas, sanas y en buenas condiciones. El papel del maestro es importantísimo a la hora de controlar todas y cada una de las fases, siendo imprescindible el control de la temperatura en batidora, decanters, centrífugas, línea de decantadores y al final de la bodega. En este punto debo hacer mención



Manuel Fernández en el Panel de Cata de Oleoestepa S.C.A.

a todos los compañeros que forman parte de mi equipo en la fabricación del aceite de oliva, sin los que no sería posible la obtención de los niveles de calidad que alcanzamos.

D.O.: Se habla de diversos estudios que apuntan a la creación de una nariz electrónica para catar los aceites. ¿Qué opina usted de que un aparato electrónico pueda sustituir en el futuro a los actuales paneles de cata formados por profesionales con años de experiencia?

M.F.: Podría ser que la nariz electrónica fuera necesaria para una clasificación a priori de los aceites, en la que se distinguiría entre aceites con defectos y aceites sin defectos (Extra, Virgen o Lampante). A pesar de esto, el catador seguiría siendo necesario a la hora de definir las notas sensoriales en cuanto a frutado verde, maduro, hierba, almendra, hoja, alcachofa, etc.

Como novedad referente al frutado, ya ha sido adoptada por el Consejo Oleícola Internacional la diferencia entre frutado verde y frutado maduro, que posteriormente adoptará la CEE.

D.O.: Por último, ¿Puede decirnos cuál es su variedad de aceite de oliva virgen extra favorita? ¿Por qué?

M.F.: ¿Variedad favorita? Ninguna. La calidad depende de muchos factores, el modo de extracción de aceite entre ellos, y si todos los procesos se llevan cabo con estrictos controles y se fabrica con unas óptimas condiciones, la distinción de calidad entre variedades será mínima, obteniéndose así un "Frutado intenso" similar para todas las variedades.

Eso sí, cada una de ellas tiene una personalidad propia en lo que a notas sensoriales se refiere, pero no tengo ninguna preferencia en este sentido.



Imagen de la Cooperativa Nuestra Señora de la Paz



Lo hemos hecho bien. Entre todos.

Hemos logrado ser líderes en generar la energía más limpia del planeta.

Hemos logrado dar servicio a más de 24 millones de clientes. Y estar presentes en más de 40 países.

Lo hemos hecho bien. Y vamos a trabajar para seguir haciéndolo bien.

Entre todos. Para todos.



MAGRET DE PATO ASADO EN BARBACOA CON ESTOFADO DE MELOCOTÓN Y ENSALADA

Para el magret de pato: 800 g. magret de pato

Para el estofado de melocotón: 500 g. melocotón - Especies (cardamomo, pimienta negra, enebro, curry) - 1 copa Málaga Virgen - 30 g. Mantequilla

Para la pequeña ensalada: Juliana de melocotón - Escarola, rúcula - Juliana de tirabeques - Aceite de oliva virgen extra - Sal, pimienta blanca y vinagre de yema

Para el magret de pato: Retiramos el exceso de grasa de la pechuga del pato y lo marcamos en una sartén a fuego fuerte por la parte de la grasa hasta que ésta esté dorada. Previamente, habremos realizado unos cortes en paralelo sobre la superficie de la grasa para permitir que le llegue mejor el calor a la carne. Una vez que tenemos marcado el magret, lo colocaremos sobre la barbacoa por la parte de la carne du-

rante unos 3 minutos a fuego medio. Pasados este tiempo, lo reservaremos sobre una rejilla para eliminar la sangre sobrante.

Para el estofado de melocotón: En una sartén, fundimos la mantequilla y añadimos la carne de melocotón cortada en dados pequeños junto con las especias. Cuando el melocotón empiece a caramelizar, añadiremos la copa de vino y lo dejaremos reducir. Una vez evaporado el exceso de líquido, retiramos la elaboración.

Para la pequeña ensalada: Mezclamos todos los ingrediente en un bol.

Para servirlo, presentaremos nuestra receta en un plato amplio. Sobre una base de estofado de melocotón, colocaremos el magret de pato acompañado de un poco de nuestra ensalada.



Título: Los Jóvenes y el Aceite

Precio: 10 €

Contiene 30 recetas divididas en entrantes, pescados, carnes y postres. La presentación es excelente, elaborado en material de gran calidad y con una fotografía exquisita.

Si deseas conseguir un ejemplar puedes dirigirte a la Denominación de Origen Estepa (955-91 26 30 o comunicacion@doestepa.es).



la receta de Emilio Rodríguez

BUÑUELOS AL AGUA-MIEL

750 gr. de miga de pan - 500 gr. de miel - 150 gr. de azúcar - 50 gr. de canela - 6 Huevos - ½ l. de vino blanco - 1 limón - 1 Naranja

A los 750 gramos de miga de pan se le rocía el vino blanco, hasta que se esponje. Transcurridos 4 o 5 min. se retira el vino sobrante, presionando el pan, se agregan los huevos batidos, el azúcar, una cucharada de canela molida, las raspaduras de medio limón y se amasa hasta conseguir una pasta homogénea.

Para el agua-miel se pone un cazo con 1 litro de agua y medio litro de miel, las cáscaras de la naranja, las raspaduras restantes del limón y otra cucharada de canela molida. Se tiene al fuego unos 10 min. hasta que merme un poco y se le retira las cáscaras de la naranja.

En una sartén se calienta el aceite de oliva v.e. y se van depositando, con la ayuda de una cuchara, porciones de la masa que hemos preparado; se fríen hasta dorar los buñuelos, y se ponen a escurrir en una fuente sobre papel de cocina. Para terminar de hacer los buñuelos, se van cociendo en el agua-miel, solo "unos diez o quince segundos," y se colocan en un recipiente sin amontonarlos. Si no se van a consumir enseguida, se guardan y se riegan con agua-miel, cuando vayan a ser degustados.

Rolux

ROTULACIONES

Rotulación de vehículos Rótulos luminosos
Vallas publicitarias Serigrafía textil
Adhesivos en vinilo

Telf. / Fax
955 91 27 95

Móvil
606 75 87 21
696 83 53 67



Decoración de STANDS
para Ferias y Exposiciones

Oficinas: C/ Moralejo, 6 ; Taller: C/ Anisados, 6-A
ESTEPA-Sevilla- P.I. Sierra Sur





Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR

con la agricultura

Colaboramos
en el crecimiento y
formación de nuestras
cooperativas

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

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

Participamos
en Fundación Fragaria,
Onubafruit, Hudisa

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

Patrocinamos
el VI Simposio
Internacional
de la Fresa

Promocionamos la
presencia de empresas
agrarias en Ferias
Agroalimentarias



El mejor aceite de Sevilla



X Premio al mejor aceite de oliva virgen extra

La cooperativa Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, asociada a Oleoestepa, obtuvo el pasado mes de Abril el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de Sevilla. Los diferentes expertos que componían

el exigente jurado del concurso lo definieron atribuyéndole las siguientes características: "tiene un aroma y un gusto muy fresco, como el de la hierba recién cortada. Huele a plátano verde con un ligero toque de manzana y alcachofa".

Todos los que han tenido la oportunidad de descubrir este aceite de oliva virgen extra dicen que es "tremendamente agradable al paladar y muy armonioso, ligeramente picante y amargo".

Pídelo en el 902 23 24 00 o a través del e-mail: oleo@oleoestepa.com, te lo entregamos en cualquier punto de España y te regalamos un elegante delantal de la Denominación de Origen Estepa

