

intenso frutado

Nº 32 - Enero 2016



Revista trimesstral de la Denominación de Origen Estepa

Descubre dónde se produce y consume el aceite de oliva



III Premio José Humanes

La Denominación de Origen Protegida Estepa hizo entrega del III Premio de Olivaricultura "José Humanes" a diferentes trabajos de investigación relacionados con el olivar y el aceite de oliva. El acto, organizado en colaboración con Editorial Agrícola, tuvo lugar en la sede del Ministerio de Agricultura y Alimentación.

Soluciones olivar

1110
REPILO

ELIJA LA FÓRMULA QUE PREFIERA:

FÓRMULA 1



cuprosan **WG**

Contra repilo



AGROQUIMAR S.L.

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



FÓRMULA 2



cuprosan **PRO**

Contra repilo y
aceituna jabonosa



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

EDITORIAL

"SI SOMOS CAPACES DE ENTENDER EL PROBLEMA, LA RESPUESTA LLEGARÁ POR SÍ MISMA, PUES LA RESPUESTA NO ESTÁ SEPARADA DEL PROBLEMA."

JIDDU KRISHNAMURTI

Me estoy haciendo mayor. Cada vez con más frecuencia omito de mi lectura y mis conversaciones los artículos y reflexiones sobre la necesidad de concentración de oferta y del relevo generacional en el campo. Son pilares fundamentales en cualquier estrategia agrícola, pero seguimos haciendo el mismo diagnóstico desde hace 20 años sin vislumbrar ni un ápice de cambio. Sin embargo, creo sinceramente que estamos hoy ante un punto de inflexión donde tenemos que decidir si nos interesa que la agricultura se convierta en un sector de futuro para unos jóvenes desencantados, frustrados y con escasas expectativas laborales. Deseo hablar de jóvenes y no dar ni una sola estadística. Los datos ayudan a visualizar un campo envejecido y masculinizado, pero a veces son engañosos. Cualquier agricultor de 50 años mira a su alrededor y puede sentirse eternamente joven. Más allá de estadísticas y datos macroeconómicos la cuestión clave es de otra naturaleza.

Ha llegado el momento de poner los cimientos para que una nueva generación aproveche las oportunidades del sector agrícola. La desafección ante las instituciones, la crisis y el asco hacia el sistema pueden mitigarse si los poderes públicos, las entidades financieras y las organizaciones de agricultores y cooperativas interiorizan que los jóvenes agricultores son parte de la solución.

Por mucho que lo repitan expertos y sociólogos, me niego a pensar que nos encontramos ante una "romántica" vuelta al campo de unos jóvenes que, atraídos por la agricultura ecológica, la vida rural y el amor hacia lo local, han decidido consagrarse a la agricultura. La motivación es otra. La crisis y la falta de oportunidades conducen a los jóvenes, en una inmensa mayoría procedentes de un entorno agrícola, a volver al mismo de una forma "transitoria". El desafío es aprovechar la coyuntura y convertir lo transitorio en una vocación permanente, es decir, que los jóvenes puedan pensar que el sector agrario les ofrece perspectivas de futuro y la necesaria rentabilidad.

En el Sur del Mediterráneo, la inacabada primavera árabe se inició por los jóvenes en el medio rural ante su situación de pobreza y exclusión social. No es descabellado pensar que en el Norte del Mediterráneo puede provocarse el efecto inverso: iniciar la regeneración económica y social de nuestro país, a partir de un medio rural más vivo y dinámico que nunca.

El hecho de que la agricultura española esté en manos de jubilados es una realidad que demuestra la necesidad de que los agricultores tengan pensiones dignas y puedan cesar en la actividad con garantías. La UE se deshizo de un plumazo de la medida tradicional del cese anticipado, pero deben aparecer nuevos incentivos para suceder a los agricultores mayores y un mejor asesoramiento especializado, que faciliten la tarea de modernizar el sector a través de un nuevo capital humano. Tal vez no tan bien preparado como pensamos pero, sin ninguna duda, perfectamente posicionado para aplicar la innovación y las nuevas tecnologías a nuestra agricultura.

SUMARIO

4 CALIDAD

Álvaro Olavarriá, Director Gerente de Oleoestepa, realiza un análisis del estado actual de la campaña 2015-2016 y la situación de la comercialización



9 NUEVOS DISEÑOS

Oleoestepa ha renovado la imagen de sus aceites de oliva vírgenes extra monovarietales



20 ACEITE Y CÁNCER

Descubre las últimas novedades del estudio PREDIMED sobre aceite de oliva virgen extra y cáncer



18 PREMIO J.HUMANES

Hicimos entrega de la III edición del prestigioso premio de investigación "José Humanes"

24 EXPANSIÓN DEL OLIVAR Y NUEVAS ZONAS DE CULTIVO
Ramón Ortiz, Técnico de Desarrollo Rural, analiza cuál ha sido la evolución del olivar en las comarcas de Estepa y Osuna y su localización durante el periodo comprendido entre 1998 y 2009.

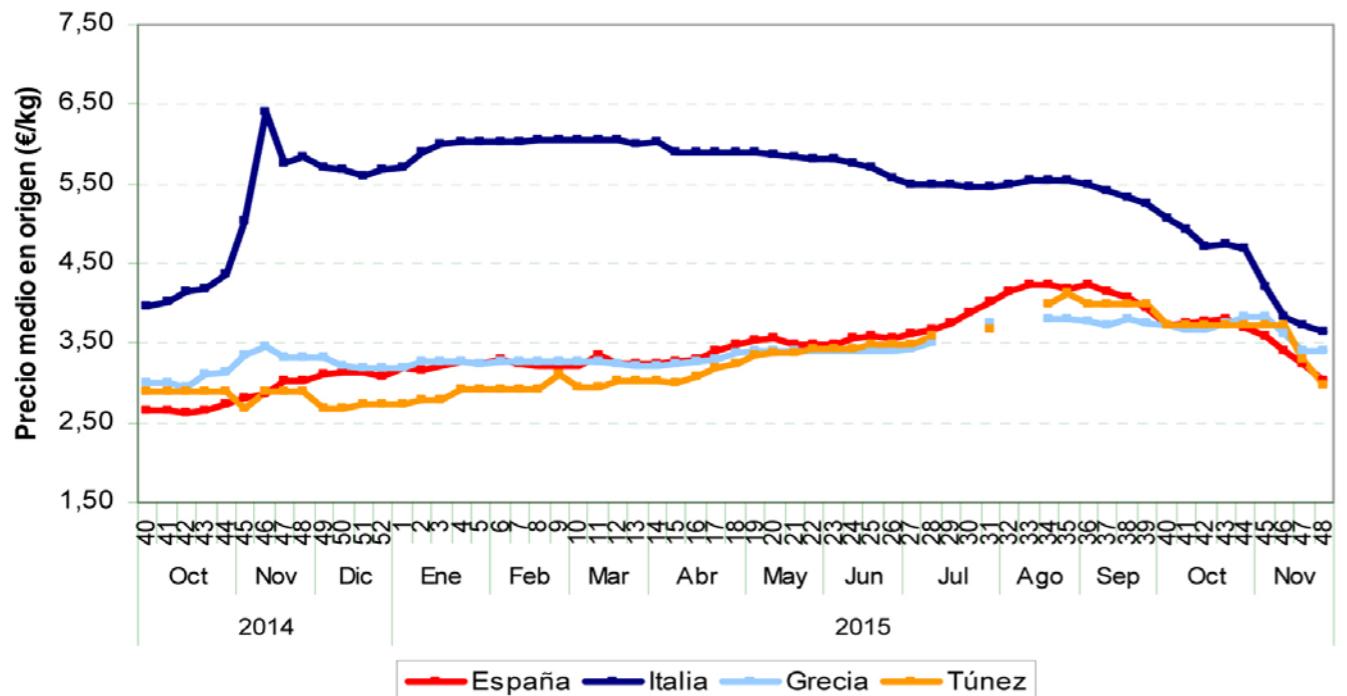
Primera Crónica de la Campaña 15-16

Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza el primer análisis de la campaña 2015-2016, que viene marcada por la climatología de los últimos meses

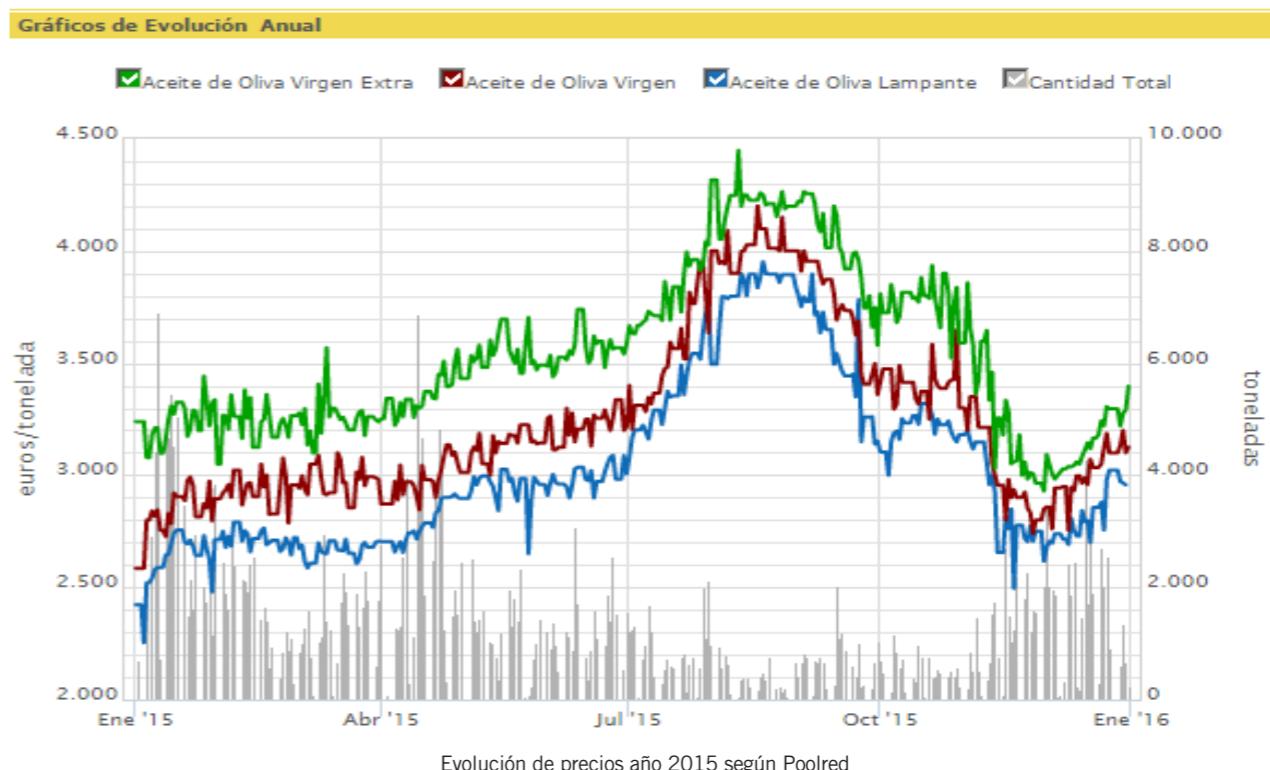
Vamos a terminar el año 2015 con una sequía grave en todo el área correspondiente al eje del olivar Andaluz que está condicionando el comportamiento del comercio del aceite de oliva en el mundo. Desde el otoño de 2014 y según información de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, las estaciones de invierno, primavera, verano y otoño de 2015 han estado en valores pluviométricos por debajo de las medias del periodo 1.971 a 2.010 que disponen sus diferentes puntos meteorológicos de control. Las lluvias apenas han alcanzado el 50% de la media anual registrada en las estaciones cercanas a nuestra área.

Pero aún así, en el mes de octubre vinieron unos días de agua que salvaron algunos olivares para que pudieran ser verdeados y olvidaran los malos ratos que el olivo venía pasando, las aceitunas se "estiraron" y cambió el ánimo de los productores y comerciantes que veían, a causa de los altos precios del aceite, como los volúmenes de aceites españoles salidos para el consumo nacional y exportación descendían por tres meses consecutivos por debajo de las 100.000 Tm., hasta llegar a 78.000 Tm. en octubre, encendiendo así todas las alarmas. Podría ocurrir que del poco aceite existente para el enlace de campaña sobrara.

De esta manera finalizamos la campaña oleícola 2014/2015 con precios en origen de los aceites de oliva a la baja en todos los países de la cuenca Mediterránea y en esta ocasión empujados por los productores italianos. Se rompe así la tendencia de los últimos años donde los precios entre los aceites "genuinos" italianos (aquellos que disponen de documentación que garantizan la trazabilidad del aceite y origen italiano) y los aceites españoles eran siempre significativamente más altos los primeros, para cotizar puntualmente en esas fechas zonas productoras como nuestra Comarca de Estepa a precios más caros. La razón está en la muy buena cosecha que es-



Evolución de la comparativa de los precios del aceite de oliva virgen extra en origen en Italia, España, Túnez y Grecia. Fuente de información Ismea y Poolred



Evolución de precios año 2015 según Poolred

	15/16 vs 14/15	2015/2016 (Estimación)	2014/2015
ALMERIA	15,83%	11.995	10.356
CADIZ	17,41%	9.901	8.433
CORDOBA	53,77%	251.994	163.872
GRANADA	-1,50%	99.920	101.440
HUELVA	-37,26%	4.356	6.943
JAEN	109,69%	485.000	231.296
MALAGA	23,94%	75.925	61.259
SEVILLA	-0,71%	91.002	91.655
ANDALUCIA	52,55%	1.030.093	675.254
RESTO ESPAÑA	2,15%	170.000	166.418
Producción España	42,58%	1.200.093	841.672

Estimación de cosecha 2015/2016 y comparativa con la producción campaña pasada. Datos en Tm. Elaboración Oleoestepa con datos de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y AICA

peran en Italia para esta nueva campaña que podría superar las 350.000 Tm. y la falta de estructura organizativa mínima e incapacidad financiera de los molinos de este país, en estos momentos de recolección, para hacer frente a las compras de aceitunas, elaborar aceites, almacenarlos y financiar a los pequeños productores, teniendo que estar permanentemente en venta para mantener el circulante necesario para continuar con la actividad, contribuyendo así a la caída de los precios.

Pero hace unos días, metidos en faenas de elaboración de los nuevos aceites, unos y otros actualizamos las estimaciones de producciones de aceites de oliva en los principales países y se vuelven a encender las alarmas que nos avisan de la memoria que tiene el olivo y la pertinaz sequía que ha sido protagonista también en noviembre y diciembre en Andalucía. Nuevamente punto de inflexión y recuperación de precios en origen que coinciden con las fiestas navideñas. El precio del aceite lampante baja 1.000 €/Tm. desde finales de agosto hasta mediados de noviembre para recuperar desde entonces hasta finales del año 350 €/Tm.

De manera resumida la situación del

comercio en origen del aceite de oliva a final de diciembre en el mundo es, los productores olivareros andaluces mirando al cielo, la gran industria envasadora viajando por el mediterráneo buscando aceites y a la vez, junto con la gran distribución, expectante, sin hacer locuras promocionales de otros tiempos con sus respectivas marcas. Las disponibilidades totales de aceites de oliva en el mundo esta nueva campaña superarán ligeramente los kilos del año pasado, destacando el escaso stock inicial para enlace que quedó en

	2013/2014	%	2014/2015	%	2015/2016 (Estimación)	%
España	1.780.2015	61,23%	841.672	33,15%	1.200.093	45,65%
Stock España	182.081	6,26%	386.496	15,22%	141.000	5,36%
Italia	250.000	8,60%	220.000	8,66%	350.000	13,31%
Grecia	135.000	4,64%	295.000	11,62%	220.000	8,37%
Tunez	80.000	2,75%	350.000	13,78%	150.000	5,71%
Turquía	135.000	4,64%	160.000	6,30%	143.000	5,44%
Marruecos	120.000	4,13%	120.000	4,73%	120.000	4,56%
Portugal	90.000	3,10%	61.000	2,40%	90.000	3,42%
Siria	135.000	4,64%	105.000	4,14%	215.000	8,18%
Total	2.907.296		2.539.168		2.629.093	
14/15 vs 13/14	-12,66%		15/16 vs 14/15	3,54%		

Estimación de producción Mediterráneo y comparativa campañas anteriores en Tm. Fuente Oleoestepa

España, el más bajo desde octubre de 2.003. Es de esperar con estos números que los precios se mantengan en niveles parecidos a los últimos meses y muy dependientes de la evolución del conjunto de datos climatológicos.

Son dos años seguidos de producciones de aceites de oliva cortas a nivel mundial y ello tendrá una repercusión especial en las disponibilidades para la exportación.

El 87 % del aceite de oliva lo producen 8 países liderados por España y la suma de todos los países productores precisan para autoconsumo el 65 % de todo el consumo mundial y el resto, aproximadamente 1.000.000 Tm., se comercializan en otros países no productores, de los que hay que destacar primero Europa central que precisan unas 414.000 Tm., el siguiente área es América del norte encabezada con USA que consumen unas 300.000

Tm., seguidos de Asia con una media de 189.000 Tm. siendo los más importantes Japón, China y Corea. El cuarto continente en volumen de importación es América central y del sur con 116.000 Tm. y liderado por Brasil y por último Oceanía y África con unas 33.000 Tm. cada uno de ellos.

Las disponibilidades mundiales de aceite de oliva con las que contemos al final y las lluvias recibidas en los próximos meses traerán ajustes de los precios en origen que definirán la evolución de los mercados y los flujos de aceites entre países o áreas.

Alea iacta es

El 87% del aceite de oliva lo producen 8 países liderados por España y la suma de todos los países productores precisan para autoconsumo el 65 % de todo el consumo mundial y el resto, aproximadamente 1.000.000 Tm., se comercializan en otros países no productores



Exportaciones medias de España e Italia a las diferentes áreas del mundo (En Tm.)- Elaboración Oleoestepa con fuente operadores internacionales y Asoliva



Principales países productores de aceite de oliva del mundo*



Importaciones medias totales por continente*



Principales países consumidores de Europa que no son productores*

Servicio Oficial JOHN DEERE
Venta, Servicio-Taller y Recambios



HALCÓN

Trituradora Autoalimentada TH180i
Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h

¡OFERTA!
9.500 € + IVA

Atomizador Frontier AB7030
3000 litros automatizado

ZEPPELIN
the power of the land

Trituradora 220 Desplazable Súper-Reforzada

OFERTA 3.960 € + IVA

Trituradora Lateral 220

OFERTA 3.780 € + IVA

Top Ram Trituradora 1.80 reversible

OFERTA 7.500 € + IVA

hg
hermanos
garcía
REMOLQUES

Cisternas Galvanizadas

Remolques Bañera y Modulares

Abonadora 1200 K Doble Plato

OFERTA ESPECIAL 2.250 € +IVA

Oleoestepa renueva la imagen de sus monovarietales

Los monovarietales Oleoestepa Hojiblanco y Oleoestepa Arbequino refuerzan su carácter Premium. Ambos son fruto de la aplicación de técnicas de producción integrada sostenibles con el medio ambiente, recolección temprana y elaboración en frío.

La cooperativa Oleoestepa presenta una nueva imagen para su línea de monovarietales hojiblanco y arbequino. Ambos son resultado de una recolección temprana y elaboración en frío, todo bajo técnicas de producción integrada sostenibles con el medioambiente, y contando con la garantía de alta calidad certificada por la Denominación de Origen Estepa.

Es un elegante diseño inspirado en colores intensos de su sabor, verde en hojiblanco y rojo en arbequino, y unas hojas de olivo que evocan a la laurea dorada con la que se reconoció la supremacía en la antigüedad. Destaca la oscuridad del cristal que conserva sus propiedades organolépticas y su tapón de alta calidad supone la garantía para el consumidor de la correspondencia del virgen extra contenido en la botella y la información indicada en la etiqueta.

El monovarietal Oleoestepa Hojiblanco posee un frutado muy intenso de aceituna verde, con notas de hierba fresca, hoja y tomatera, así como de almendra, manzana y cáscara de plátanos verdes. En boca es amargo y picante de intensidad media-alta con fuertes notas de alioza. Muy equilibrado. Recomendado para aderezar verduras cocidas, pescados a la plancha y marinados.

El monovarietal Oleoestepa Arbequino muestra un frutado de aceituna verde con toques de aceituna madura, con elegante aroma y limpias notas de almendras verdes (alloza),

manzana y frutas maduras como el plátano. De entrada dulce en boca destacando su fluidez, con un ligero y equilibrado amargor y picor. Ma-

rida muy bien con anchoas, quesos viejos, ensaladas de frutas como la naranja, kiwi y es espectacular su resultado en las mayonesas.



Comenzamos la preparación de un nuevo libro de recetas

La Denominación de Origen Estepa, junto a Oleoestepa y el chef Juanjo Ruiz, creador de la Salmoreteca, ha comenzado el desarrollo de un nuevo libro de recetas que, en esta ocasión, no solo contará con diferentes platos, sino que explicará en profundidad los diferentes usos gastronómicos que se le pueden dar al aceite de oliva virgen extra.

En este libro se pretende dar respuesta a las dudas de los consumidores respecto a temas como la fritura, la temperatura a la que debemos poner el aceite de oliva virgen extra dependiendo del plato que queramos realizar,...

Se trata de un libro didáctico que contará con la colaboración de diferentes profesionales que dotarán al contenido de una base sólida para que el consumidor encuentre respuesta a sus preguntas más frecuentes sobre el aceite de oliva virgen extra y la gastronomía.

La fecha estimada de la presentación del libro será a finales de febrero.



La DOP Estepa llevó los secretos del aceite de oliva virgen extra a los centros educativos de la comarca

La Denominación de Origen Estepa, a través de "Escuela del Aceite Junior" está realizando una serie de iniciativas para que el público infantil conozca el Aceite de Oliva Virgen Extra tanto desde el punto de vista productivo como desde sus propiedades saludables, sus usos gastronómicos y sus cualidades organolépticas.

Entre otros, los alumnos de la localidad de Pedrera han tenido la oportunidad de conocer, de manos de la Denominación de Origen Estepa y la Olivarera de Pedrera, todo el proceso que sigue la aceituna desde su entrada en la almazara hasta la bodega pasando por su transformación en aceite de oliva virgen extra.

La D.O.P.Estepa espera, con este proyecto, llegar a más de 2000 escolares a lo largo de esta campaña, lo que supone un gran labor de divulgación de la cultura del zumo de aceituna entre los más pequeños. El proyecto "Escuela del Aceite Junior" destaca de forma especial la importancia que tiene el consumo de aceite de oliva virgen extra para la salud dentro de una dieta mediterránea, con el objetivo de colaborar con las nuevas generaciones en la implantación de hábitos saludables.



Buscamos Olivos Centenarios como éste. Si quieres colaborar puedes ponerte en contacto con nosotros en el 955 913154 o en el email oleo@oleoestepa.com



Fernando Rodríguez Villalobos, Presidente de la Diputación de Sevilla, y José Mª Loring, Presidente de la D.O.P.Estepa

La D.O.P.Estepa y la Diputación de Sevilla renuevan su compromiso de difusión de la cultura del virgen extra

La Denominación de Origen Estepa ha firmado un acuerdo con la Diputación Provincial de Sevilla para continuar la promoción de la cultura del aceite de oliva virgen extra entre los consumidores a través de diferentes iniciativas.

El acuerdo consolida la relación entre ambas instituciones, que han colaborado los últimos años para desarrollar proyectos como "La Escuela del Aceite", la "Cátedra de Olivicultura José Humanes" o la puesta en marcha de diferentes libros de recetas.

En esta ocasión se desarrollarán diferentes iniciativas encaminadas a extender la cultura del aceite de oliva virgen

extra y conseguir que el consumidor entienda que se trata de la mejor de las grasas para cualquier uso gastronómico.

El acuerdo también garantiza la continuidad de la Cátedra de Olivicultura "José Humanes", un ciclo de conferencias que cada año organiza la Denominación de Origen Estepa para seguir fomentando la investigación y el desarrollo de la olivicultura en su territorio. José María Loring, Presidente de la D.O.P.Estepa, afirmó que "gracias al convenio con la Diputación Provincial de Sevilla la entidad puede poner en marcha proyectos destinados a aumentar el conocimiento del aceite de oliva virgen extra por parte de los consumidores y poner en valor el aceite de la Denominación de Origen Estepa".



Participamos en la VII Feria de Gastronomía y Artesanía de la Provincia de Sevilla

Los principales productos agroalimentarios de Sevilla se dieron cita en el Patio de la Diputación

La Denominación de Origen Estepa participó en la VII Feria de la Gastronomía y la Artesanía de Sevilla, que se celebró en el Patio de la Diputación Provincial de Sevilla del 16 al 19 de diciembre. Nuestros aceites amparados fueron los protagonistas de un evento que acogió a miles de personas que tuvieron la oportunidad de degustar y adquirir uno de los vírgenes extra más premiados del mundo.



Recibimos a un grupo de pacientes del Hospital Virgen Macarena de Sevilla



Fuimos protagonistas de unas jornadas de agricultura organizadas por ASAJA Sevilla en la Plaza Nueva



Recibimos a alumnos de diferentes universidades



Somos referentes para, entre otras, la Universidad de Sevilla



Hemos protagonizado catas en ferias como AOVESOL

X Aniversario de la Escuela del Aceite

La Escuela del Aceite de la Denominación de Origen Estepa es uno de los proyectos insignia de la entidad, que nació con el objetivo de difundir permanentemente las bondades del aceite de oliva virgen extra que se produce en la comarca de Estepa y Puente Genil. Ahora cumple 10 años, después de haber llevado la cultura del aceite a miles de personas que han tenido la oportunidad de conocer de primera mano cómo se elabora un excelente aceite de oliva virgen extra y cómo se cata.

Gracias a este proyecto, la Denominación de Origen Estepa consigue llevar la cultura del aceite a numerosos colectivos, bien desplazando a profesionales del Consejo Regulador hasta Escuelas de Hostelería, Asociaciones de Amas de Casa o Centros Educativos, o bien recibiendo grupos de visitantes en las instalaciones de sus cooperativas asociadas.

Las charlas-catas que ofrece la Denominación de Origen Estepa se realizan con el objetivo de que los asistentes conozcan los diferentes tipos de aceite que se pueden encontrar en el mercado y por qué el aceite de oliva virgen extra es el mejor de todos ellos.

Además, los responsables de la Denominación de Origen Estepa enseñan a las personas que disfrutan de una jornada de "La Escuela del Aceite" a cata un aceite de oliva virgen extra a través de las variedades hojiblanca, arbequina y selección, amparadas por la entidad.

De esta forma conseguimos llegar a todo tipo de consumidores para, no solo darles a conocer qué es un aceite de oliva virgen extra, sino también para que conozca que los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil están entre los más premiados y reconocidos el mundo.

La "Escuela del Aceite" ha cumplido 10 años y espera continuar muchos años más siendo un referente de proyecto educativo en torno al aceite de oliva virgen extra.



Colaboramos con la Asociación ASPACASE



Recibimos en San José de Lora de Estepa a estudiantes de un centro educativo de la localidad sevillana de Écija



Recibimos a un grupo del Centro CIFA de Cabra que nos visitaron como modelo de referencia en calidad del aceite de oliva virgen extra



Realizamos una cata guiada en la Villa Romana de Fuentelamo (Puente Genil) para decenas de personas



Estuvimos con alumnos de la Escuela de Hostelería de Toledo para mostrarles las excelencias de nuestros aceites vírgenes extra



El Oleoturismo, herramienta necesaria para la promoción

Durante las dos últimas décadas se está produciendo en España un cambio en los hábitos del consumidor de turismo: aumenta el turismo rural y disminuye la afluencia a los destinos clásicos de turismo de sol y playa. Los estudiosos del mundo del turismo interpretan que "la crisis del turismo tradicional ha ido dando paso al fenómeno del consumo masivo de naturaleza, cultura y religiosidad, en sus formas recreativa y turística". El agotamiento de los destinos de sol y playa es patente y, en los últimos años, se observa un redescubrimiento turístico de ciudades históricas y de otros territorios que aportan nuevos valores.

En consonancia con este cambio, la utilización de los espacios de interior y la reconversión del espacio-patrimonio arquitectónico ubicado en zonas rurales para usos turísticos vienen acompañados de la "revalorización de aspectos como la autenticidad, la identidad cultural de los lugares, la revalorización de las raíces y una concienciación medioambiental de las so-

ciedades urbanas".

La actividad turística está generando un cambio de percepción del entorno medioambiental, considerándolo un recurso valioso y que ha de cuidarse. Una población urbana dispuesta a consumir este producto y a pagar por disfrutar de tranquilidad, armonía, belleza y tradición, que genera nuevas rentas a la población autóctona.

Este emerger de visitantes en las zonas rurales genera unos efectos positivos como el incremento de rentas adicionales para los habitantes del lugar, creando empleo adicional y evitando la migración a las zonas urbanas. En estos días hemos visto que poblaciones de nuestra comarca reciben avalancha de visitantes y turistas ávidos de conocer nuevas espacios y experiencias.

En nuestra comarca, en nuestro territorio de desarrollo de la DOP. Estepa, poblaciones como Estepa reciben entre 1.500 y 2.000 personas durante el

"puente de la Inmaculada".

Nuestros municipios bien comunicados con excelentes estructuras de autopistas y estaciones de tren, y dentro de un marco geográfico de una hora de las principales capitales turísticas de nuestro país, Granada, Sevilla, Málaga o Córdoba.

Con un enorme patrimonio histórico, cultura social y medio ambiental, que afortunadamente se encuentra muy disseminado por todos nuestros municipios de la DOP. Estepa, con lo cual la oferta en buena parte desconocida sería de utilidad para toda la comarca, para todos sus pueblos.

Es por ello, este llamamiento al sector Olivarero de la Comarca de Estepa y Puente Genil para que como ejemplo de integración, de cooperación, de desarrollo y de difusión de todos los valores que encierra nuestro sector, sigamos siendo pioneros y motores en esta nueva oportunidad que puede ser el Oleoturismo.

OLEOTURISMO, HERRAMIENTA NECESARIA PARA LA PROMOCIÓN

Somos un claro ejemplo de lo que es el éxito en materia económica, social, medio ambiental, etc, seamos también capaces de aprovechar una nueva oportunidad que se presenta con el nuevo marco de ayudas europeas, generemos y solicitemos a nuestros representantes que apuesten por esta manera de Promocionar nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, desde la excelencia cultural y turística.

El cooperativismo y el turismo rural pueden convertirse en una herramienta para solventar problemas y desafíos que presentan las regiones agrícolas y en un medio generador de ingresos que complemente nuestras rentas agrarias.

El cambio del papel económico y social de la tradicional función productiva de alimentos de las zonas rurales, a través de una reestructuración de la estructura productiva, ofrece nuevas oportunidades laborales para la población. Es necesario precisar que el

turismo no sería la principal fuente de rentas de nuestra comarca, sino una contribución de ingresos complementarios para los habitantes de la misma.

"No es fácil compatibilizar cooperativismo y turismo de manera simultánea, aún cuando pueden suponer una ayuda y complemento importante para la actividad agraria", permitiendo entre otras cosas que los productores incrementen el valor añadido de su trabajo y obtengan una renta adicional que posibilite su supervivencia y mejora, al tiempo que permite el desarrollo sostenible de la actividad turística.

Por ello, en este proceso de creación de nuevos destinos turísticos, las cooperativas y las empresas de manera individual tienen un papel importante que desempeñar, ya que pueden actuar como generadoras de empleo al aumentar las actividades en la comarca.

Como indican los expertos, actualmente "existe un número creciente de

personas que quieren dedicar parte de su dinero y de su tiempo libre a conocer el mundo del vino y del aceite, sus historias, sus paisajes, su elaboración y a la gente los hacen posibles". También existen espacios reservados, almazaras y bodegas que, a pesar de las dificultades, han comenzado a abrir sus puertas a los turistas ante esta demanda cada vez mayor, combinando un posicionamiento turístico con su interés comercial.

Así pues, la potenciación del turismo gastronómico en el entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural. Nuestro objetivo es "lograr que nuestro producto, el Aceite de Oliva Virgen Extra, integre la mayor cantidad de actores, que generen conocimiento y valorización del mismo. Debemos seguir siendo lo que esta comarca representa en el mundo del olivar, pioneros en el desarrollo y el Oleoturismo tienen un gran desarrollo".

TU TIENDA DE RECAMBIOS AGRÍCOLA ONLINE

www.recambioslafontana.com

administracion@recambioslafontana.com



IV CÁTEDRA DE OLIVICULTURA JOSÉ HUMANES

Febrero 2016

Conferencia sobre “Los beneficios de la recolección Temprana” que abordará todos aquellos aspectos que se derivan de adelantar la recolección

Conferenciante: Por determinar **Sede:** Olivarera Fuentanta S.C.A. (Corcoya)

Marzo 2016

Conferencia sobre “Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud” a cargo de un prestigioso nutricionista que abordará la importancia del consumo de aceite virgen extra dentro de una dieta saludable

Sede: Salón de Actos de Oleoestepa

Mayo 2016

Conferencia sobre “Riego en el Olivar” a cargo de un representante de la Confederación Hidrográfica que abordará un tema de relevancia para nuestro territorio

Conferenciante: Por determinar **Sede:** Olivarera Pontanense S.C.A. (Puente Genil)

Junio 2016

Conferencia sobre “Olivar, Sostenibilidad y Medio Ambiente”, que abordará la importancia de tener buenas prácticas en el olivar y su importancia en el futuro de las ayudas de la PAC.

Conferenciante: Por determinar **Sede:** Pendiente de confirmación

El programa es provisional y puede sufrir modificaciones por motivos ajenos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.

Si deseas más información o quieres proponernos algún tema para una conferencia puedes contactar con nosotros a través de:

Teléfono: 955 912 630 - email: comunicacion@doestepa.es

www.catedrajosehumanes.doestepa.es



Por el futuro de su olivar

MAQUINARIA AGRÍCOLA

G. Pérez Sánchez, S.L.



EL USO DEL ATOMIZADOR EN EL OLIVAR

Los **atomizadores**, son equipos que realizan la división del líquido en gotas gracias a la presión conferida por una bomba de gran caudal y al transporte hasta el olivo, por una corriente de aire generada por un ventilador. Son empleados para la aplicación de productos fitosanitarios en la parte aérea del olivo.

Mejoran el alcance y disposición de las gotas gracias a tres principios: aportan energía cinética a las gotas formadas, crean cortinas de aire evitando la deriva, y remueven la masa vegetal mejorando la penetración y reparto del líquido.

De forma general hay que subrayar que el éxito de todo tratamiento fitosanitario depende, en gran medida, de los siguientes requisitos: empleo de productos de eficacia probada y autorizados legalmente, realizar la aplicación en el momento oportuno, y utilizar las **máquinas apropiadas**, bien calibradas y en buen estado de conservación.

En la actualidad, los **atomizadores** están evolucionando hacia un trabajo con mayor precisión y exactitud, evitando la deriva y pérdida de producto. Evitando la contaminación del medio y asegurando la protección del operario, frente a los productos y las propias máquinas.

Nuestros atomizadores están especialmente diseñados para el tratamiento en olivar, y cumplen con todas las normas de seguridad actuales. Los componentes usados en el montaje de nuestros atomizadores son de primera marca con una bomba de membranas annovi reververi de gran caudal y un equipo ventilador fíeni capaz de generar mas de 83.800 m³/h de aire, con este equipo ventilador, conseguimos una excelente aplicación del producto con un mínimo consumo de combustible y una mínima contaminación acústica del medio ambiente.



ATOMIZADOR 3.000L POLIESTER



NOVEDAD



ATOMIZADOR 4.000L POLIESTER



ATOMIZADOR 3.000L POLIETILENO



[WWW.perezsanchezsl.com](http://www.perezsanchezsl.com)

95 401 62 35 - FAX: 95 401 67 79

LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)



Manuel Humanes, Representante de la familia Humanes, entrega el premio a Pedro Miranda Fuentes

Apostamos por la investigación con el III Premio José Humanes

Se trata del tercer premio que entrega la Denominación de Origen Estepa a un proyecto de investigación relacionado con el sector del olivar y el aceite

La Denominación de Origen Estepa, con la colaboración de Editorial Agrícola, ha hecho entrega de la III edición de los premios "José Humanes" a estudios relacionados con el olivar y el aceite de oliva virgen extra, lo que supone una apuesta por la investigación dentro del sector de la olivicultura.

La D.O.P.Estepa, como entidad representante de una de las zonas olivares más innovadoras del mundo, ha celebrado una edición más del galardón para continuar con su búsqueda de mejoras en el sector del olivar y el aceite de oliva. A esta edición se han presentado más de 15 trabajos realizados por prestigiosos investigadores del mundo del olivar que hacen que cada año el Premio "José Humanes" cuente con mayor relevancia.

El ganador de la III edición del premio de investigación "José Humanes" ha sido el estudio **"Evidencia de la ad-**

quisición de tolerancia al cobre de la bacteria causante de la tuberculosis del olivo", realizado por **Pedro Miranda Fuentes** y dirigido por los doctores **Antonio Trapero Casas** y **Luis F. Roca Castillo**.

Los autores del trabajo concluyen que "debido a los resultados se pone de manifiesto la necesidad de investigar nuevos métodos de control y materias activas para esta enfermedad si se desea evitar que, en unos años, su control en campo no resulte posible".

Por otro lado, el accésit de la III edición del premio de investigación "José Humanes" fue para el trabajo "**Investigación integral de la adaptación del cultivo del olivo (*Olea europaea*) y de la transformación y obtención de nuevos productos y derivados en Castilla y León"**", realizado por el grupo Mataromera

La Denominación de Origen Estepa tuvo la oportunidad de hablar sobre sus aceites de oliva vírgenes extra y el papel de la entidad como valorizadora del territorio. Moisés Caballero, Secretario de la entidad, considera muy positiva la III Edición del premio de investigación "José Humanes" por la cantidad y calidad de los trabajos presentados con propuestas realmente interesantes encaminadas a mejorar todos los procesos relaciones con el olivar y el aceite de oliva.



Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, durante su conferencia



Oleoestepa, referente para los medios

Gracias a su trayectoria y los premios obtenidos a nivel nacional e internacional, se ha convertido en una referencia para los medios de comunicación

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha aumentado en los últimos años su notoriedad tanto en el mercado nacional como en el internacional, gracias tanto a su trayectoria en la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad como por la obtención de premios en



Óscar Rodríguez, Director de Marketing de Oleoestepa, explica el proyecto de la cooperativa a los medios



Juan Martínez, Técnico API de San José de Lora de Estepa, fue el encargado de exponer las prácticas agrícolas del territorio



Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, explicó el proceso de producción de nuestros aceites



Aceite de oliva virgen extra, Enemigo del Cáncer

El estudio Predimed supone uno de los grandes avances en la investigación de los efectos beneficiosos del aceite de oliva virgen extra sobre la salud

El estudio Predimed, publicado en la prestigiosa revista digital Jama Internal Medicine, ha afirmado en sus conclusiones que una dieta mediterránea con alto contenido en aceite de oliva virgen extra (hasta un litro por semana y familia) puede reducir en un 66% el riesgo de padecer cáncer de mama, lo que supone un nuevo descubrimiento de las múltiples propiedades de este aceite.

El estudio ha hecho un seguimiento a un grupo de 4.200 mujeres con "alto riesgo cardiovascular" entre los años 2003 y 2009, a las que se dividió en 3 grupos:

1. Uno llamado Control, al que se le dio instrucciones para seguir una dieta mediterránea.

2. Un segundo grupo que siguió las mismas pautas que el grupo control pero añadiendo frutos secos y nueces.

3. El tercer grupo tomó lo mismo añadiendo aceite de oliva virgen extra.

Como resultado se obtuvo que la incidencia de cáncer de mama entre los dos primeros fue muy similar, pero en el tercer grupo hubo una reducción del 32%, según el estudio Predimed.

Entre todas las mujeres, el número de casos de cáncer de mama a lo largo de un seguimiento de cinco años fue de sólo 35 (un número muy bajo teniendo en cuenta que una de cada ocho debería haberlo desarrollado, según las estadísticas). En el caso del aceite de oliva se apreció una reducción del riesgo de tener cáncer de nada menos que del 68%. Con los frutos secos también se observó cierta protección pero no llegó a ser estadísticamente significativa.

El estudio Predimed fue orientado en principio a la prevención de la salud,

especialmente en todo lo relacionado con enfermedades cardiovasculares, donde se obtuvieron unos resultados muy positivos al incluir aceite de oliva virgen extra en la dieta. Su importancia final, tanto por la amplitud del periodo estudiado como por el número de participantes (más de 7000 personas seguidas durante 10 años) ha convertido a Predimed en una referencia que ha permitido hacer otros subanálisis, como el efecto preventivo del aove sobre la aparición del cáncer de mama.

Miguel Ángel Martínez-González, de la Universidad de Navarra y coordinador del trabajo, ha afirmado, según el País, com que "era importante que el aceite fuera virgen extra porque es el que tiene más polifenoles, que se sabe que tienen propiedades anticancerígenas y antiinflamatorias".



¡Sé el primero en enterarte de todas nuestras novedades!

Envíanos un email a comunicacion@doestepa.es con tu Nombre y Apellidos, Email y Número de Móvil y estarás informado de nuestras novedades

Conferencias y Jornadas

Cursos de Formación (Cata, Poda,Cocina,...)

Concursos, Sorteos,...

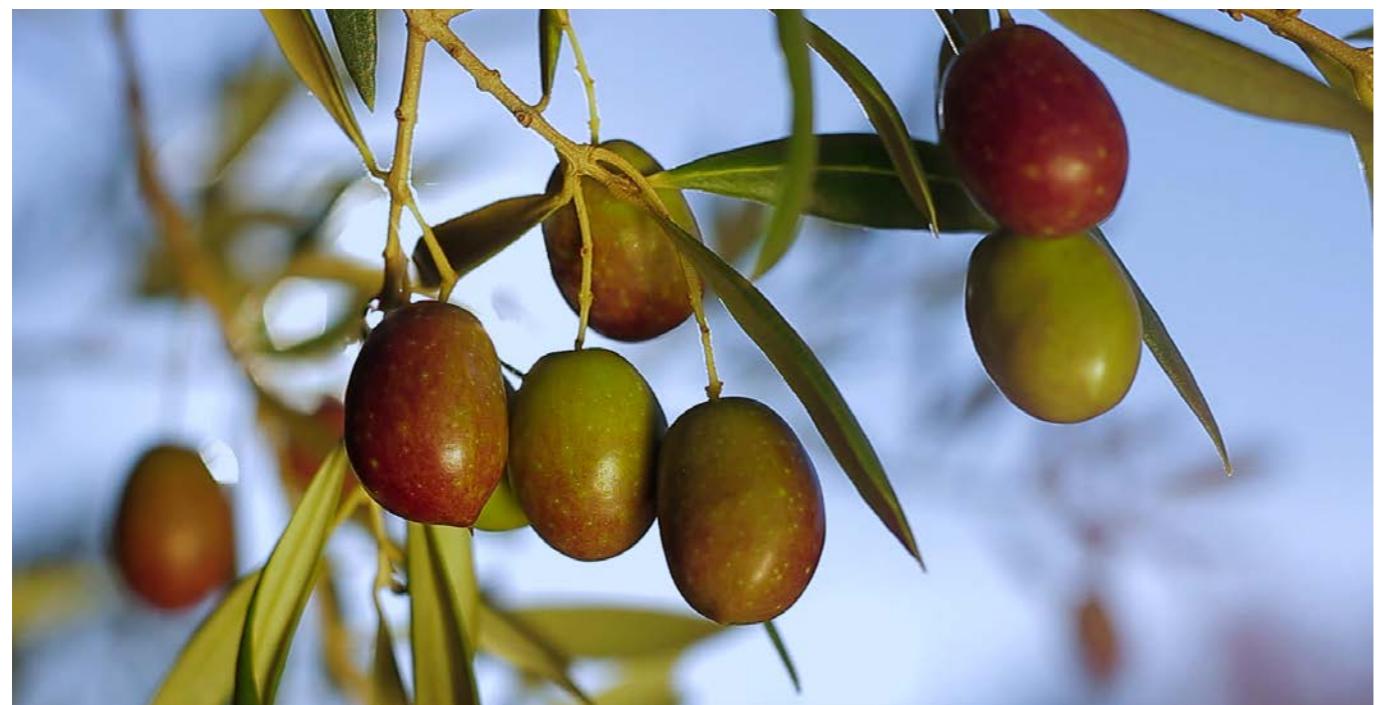


Entre las personas que nos envíen
sus datos sortearemos una caja con
4 garrafas del mejor aceite del mundo

Bases del sorteo disponibles en la sede de la
Denominación de Origen Estepa



www.doestepa.es



Sistemas complejos: Una aplicación para el análisis de los balances energéticos y económicos en el agrosistema de olivar de Estepa

En el marco del proyecto de investigación "Extersial", liderado por el CSIC y en el que han participado investigadores de la Universidad de Sevilla y otras instituciones, se ha elaborado una tesis doctoral con el objetivo de analizar las interacciones entre los procesos económicos, energéticos y de materiales en el sistema agrario del olivar de la comarca de Estepa. Los resultados obtenidos han permitido identificar en la historia reciente del olivar de Estepa dos tendencias en la relación sociedad-naturaleza, ambas asociadas al modelo de relación sociedad naturaleza sobre la base de un patrón de producción y consumo industrial.

La primera está relacionada con los procesos de modernización de la agricultura española que se manifestaron

a partir de los cincuenta. La comarca de Estepa reproduce los mismos patrones y cambia su paisaje agrario: desaparecen las tierras calmas, se intensifican las plantaciones al pasar de marcos de 80-90 árboles/ha a más de 200 olivos, se generaliza la utilización de maquinaria agrícola y, por tanto, el consumo de energías fósiles. Sin embargo, a partir de los noventa aparecieron cambios en las formas de producción agraria que dieron lugar a la emergencia de una segunda tendencia en la relación sociedad naturaleza. Esta se relaciona con la existencia de una incipiente modificación del modelo de consumo energético consistente en una disminución de la intensidad energética y de materiales en las explotaciones agrarias por la que se detiene el aumento del consumo de energía de origen fósil,

que es sustituido por el consumo de energía renovable, al mismo tiempo que se logran aumentos en la producción. La comarca de Estepa no fue ajena a esta tendencia. En este sentido, se adoptaron nuevas formas de producción con la idea de buscar un equilibrio entre el medio ambiente, la rentabilidad y las exigencias sociales a través de la reducción de insumos e introducción de códigos de buenas prácticas. Esto se manifestó, por un lado, con la introducción de la producción integrada en Estepa 2003 y, por otro, con la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Estepa en 2004 para proteger la identidad territorial del aceite de acuerdo a una normativa de calidad específica.

Los procesos de modernización del

olivar han configurado un paisaje en el que se han identificado en 2012 cuatro tipologías de explotaciones. Las tres primeras corresponden con el secano y se refieren al cultivo tradicional (19,30% de la superficie y densidades menores de 100 árboles/ha), semi-intensivo (46,31% de la superficie y plantaciones entre 100 y 200 olivos/ha) e intensivo (15,20% del territorio y explotaciones de más de 200 árboles/ha), mientras que la cuarta se relaciona con el regadío (19,19% de la superficie, con marcos de plantación muy variables).

El análisis de los flujos de materiales y energía ha permitido extraer una serie de conclusiones sobre el nivel de consumo energético de las distintas tipologías. La primera es que no se observan grandes diferencias en los consumos equivalentes de energía primaria no renovable en las tipologías de secano. Así, las entradas cuantificadas para el tradicional (11.290,7 MJ ha⁻¹) son similares a

las que se presentan en las explotaciones semi-intensivas (11.126,7 MJ ha⁻¹), y suben un poco más en el caso de los cultivo intensivos (12.009,8 MJ ha⁻¹). Sin embargo, en el caso del regadío el consumo energético aumenta de forma notable (16.918 MJ ha⁻¹) debido al sistema de riego. Esto significa que los procesos de intensificación en el olivar de secano no se han centrado en el aumento de flujos energéticos no renovables, sino en la introducción de modificaciones estructurales que inciden en una mejor captación de los flujos renovables y de un consumo más racional de los flujos no renovables en el agrosistema, aunque circunscrito a las explotaciones semi-intensivas e intensivas. Esto se explica por la difusión del modelo de producción integrada, sobre todo en estas explotaciones, que se caracterizan por una mayor utilización de cubiertas en el sistema de manejo del suelo, lo que contribuye a una mejora de la relación sociedad-naturaleza.

Los procesos de intensificación en el olivar de secano no se han centrado en el aumento de flujos energéticos no renovables, sino en la introducción de modificaciones estructurales que inciden en una mejor captación de los flujos renovables y de un consumo más racional de los flujos no renovables en el agrosistema

Dk Dakolub
dakolub.com

La pieza que faltaba para la lubricación de tu negocio

**ESPECIALISTAS EN LUBRICANTES, FILTROS Y
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA EL SECTOR DEL OLIVAR**



Trabajamos con las principales marcas del mercado

Verkol Lubricantes
A QUAKER CHEMICAL COMPANY

Donaldson  **PROQUIMIA**
www.proquimia.com

EXPANSIÓN DEL OLIVAR Y NUEVAS ZONAS DE CULTIVO



En este artículo vamos a tratar de conocer cuál ha sido la evolución del olivar en las comarcas de Estepa y Osuna y su localización durante el periodo comprendido entre 1998 y 2008-2009. Sería interesante, utilizando la misma fuente estadística, de analizar periodos históricos más amplios y podernos remontar a la década de los sesenta del siglo XX, aunque posteriormente nos centremos más detalladamente en los datos de 2009. Una visión más amplia quizás nos ayudaría a entender algo más el comportamiento reciente del olivar, ya que los ciclos económicos y agrícolas muchas veces tienen elementos estructurales comunes, y el desconocimiento de los mismos nos lleva a repetir errores, ya que el agricultor vive de forma tan

apasionada el presente, que se olvida del pasado más reciente.

Son muchos los que han intentado explicar la expansión del olivar relacionándolos con criterios climáticos, edafológicos y topográficos, pero muchas de estos criterios no hacían más que confirmar la realidad existente. Los tratados más clásicos consideraban que los terrenos más adecuados para el crecimiento del olivar son los calcáreos-silíceo-arcillosos, ligeros y profundos, y generalmente se estima que da sus mejores rendimientos en los terrenos situados a una altura entre 200 y 400 metros¹. Desde el punto de vista edáfico el olivar en Andalucía está presente en todos los suelos, pero prefiere los suelos fracos y los calizos. Esto ha explicado su exclusión de

los suelos arcillosos fuertes de la Depresión Bética, Marismas, Vegas, etc. La preferencia por los suelos calizos es lo que ayuda a entender que los monocultivos olivareros, no sin excepciones, se han consumado en sectores calizos y que el olivar campiñés es un mosaico discontinuo, sobre todo en el centro, buscando este tipo de suelos².

“El olivar quiere luz y sol por todas partes y no demasiada humedad: el clima mediterráneo. Se ha de evitar los terrenos que se encharquen, y los terrenos con piedras y chinos ayudan a conservar el frescor en verano”³.

Tradicionalmente también se consideraba que la aceituna de mesa de calidad solo se producía en los campos donde “se escuchaban los ecos

de las campanadas de la Giralda de Sevilla”. La realidad y lo hechos han desmentido esta afirmación no desinteresada de los agricultores sevillanos, que de forma sutil se reservaban la exclusividad del este producto y con una visión centrada en el ruedo de la capital hispalense. Actualmente no es el Aljarafe, sino los términos de Arahal, Marchena y Morón, y sobre todo la comarca de Estepa, las que aportan el mayor volumen de aceituna de mesa. Según el Anuario de Estadísticas, la superficie de olivar destinado a mesa en Andalucía en 2009 fue de 105.035 has., lo que supone una reducción de la superficie en un 10,4%, tomando como referencia el año 2000⁴, mientras que en la comarca Estepa-Osuna la superficie destinada a aceituna de mesa se ha incrementado en un 67% en ese mismo periodo. Por tanto la afirmación que relacionaba la Giralda con la aceituna de mesa, no es sostenible hoy día.

dísticos disponibles. La plasmación cartográfica de estos datos nos ayudaría a profundizar y visualizar este comportamiento de una forma más eficiente, pero este tema, igual que otros muchos, está aún por abordar en profundidad.

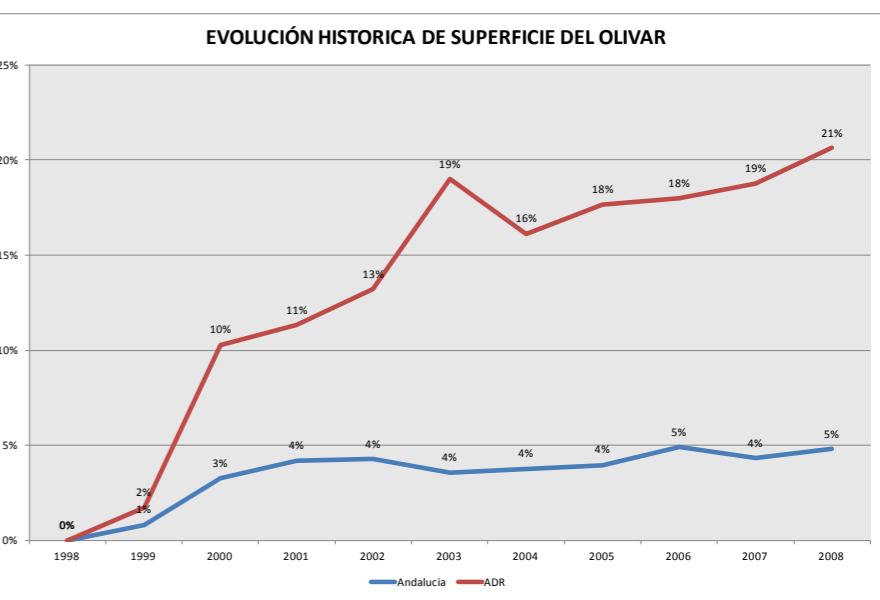
La superficie de olivar en la comarca Estepa y Osuna ha aumentado entre 1998 a 2008 en un 21%, pasando, en este periodo, de 56.178 has. a 67.761 has⁵, un incremento neto de 11.583 nuevas has. En este mismo periodo (1998-2008) el porcentaje del olivar en relación a la S.A.U ha pasado del 45% al 51%, con un incremento del 6%. Esta apuesta por este cultivo en la comarca se confirma al comparar la evolución en esta última década con el olivar andaluz, mientras que la superficie de olivar andaluz ha crecido sólo en un 5%, en la comarca Estepa-Osuna el crecimiento, como hemos indicado, ha sido de un 21%, tal como se recoge en el gráfico.

Los datos y la realidad actual han cuestionado las explicaciones y verdades agronómicas de “siempre”, tanto para explicar la localización y evolución del olivar en general, como el olivar de almazara o el olivar de mesa en particular. La realidad actual parece indicar que apenas existen límites geográficos a la expansión del olivar, o que estos condicionantes se han reducido, debido al avance de las nuevas tecnologías. Otra cuestión es si introducimos la variable de rentabilidad económica y sostenibilidad ambiental, pero este elemento parece que no ha sido tenido en cuenta por el momento a la hora de las nuevas plantaciones olivareras.

Veamos cual ha sido no solo la evolución y el comportamiento de este cultivo en las comarcas de Estepa-Osuna, si no también donde se ha localizado. Para ello vamos a utilizar con toda las precauciones posibles los datos esta-

La realidad actual parece indicar que apenas existen límites geográficos a la expansión del olivar, o que estos condicionantes se han reducido, debido al avance de las nuevas tecnologías. Otra cuestión es si introducimos la variable de rentabilidad económica y sostenibilidad ambiental

El comportamiento de la Superficie Agraria Útil (S.A.U.), nos puede dar algunas respuestas a las cuestiones planteadas. Durante este periodo analizado (1998 - 2009) la S.A.U se ha incrementado en la comarca en un



¹Institut International d'agriculture. L'oliver dans le monde. Roma 1939. Pag. 17 y ss.

²Ortega Alba, F. El sur de Córdoba. Estudio de Geografía Agraria. Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1975, 2 tomos.

³Fermín Rodríguez Jiménez. Tierra Sur nº 37. Pag.24



3,7%, lo que supone que un total de 4.606 nuevas hectáreas se han puesto en cultivo. Posiblemente podemos suponer que esta nueva superficie puesta en cultivo haya sido ocupada mayoritariamente por el olivar, por las características topográficas de las nuevas tierras puestas en cultivo. Son las herrizas, y las laderas de las sierras, donde el olivar ha desplazado al monte bajo mediterráneo, con un gran impacto visual. El paso por la A-92 a la altura de Lora de Estepa, nos presenta la imagen visual de un olivar que avanza con la precisión de un corte de barbero y la constancia de una legión romana al asalto y conquista de la sierra, como si de una fortaleza se tratara. Estas nuevas zonas de colonización del olivar, que algunos califican como olivar "subvencionado", han sido consideradas tradicionalmente como no apta para este cultivo, por su baja productividad⁶. No existe un estudio de la superficie que ocupa este olivar, desconocemos la producción y el rendimiento este olivar en estas tierras que se han considerado mar-

ginales. Sería interesante plantear el futuro de estos espacios sin vocación olivarera, dentro una perspectiva de diversificación medioambiental, recuperando uso y espacios.

La Distribución General las Tierras por Aprovechamiento entre 1998-2009 (Junta de Andalucía. I.E.C.A) nos puede ayudar también a conocer los cultivos existentes y el comportamiento de los mismos en el periodo tomado como referencia. Partimos del hecho de que en la comarca, los cultivos leñosos se pueden identificar con olivar, ya que en la mayoría de los términos municipales la coincidencia entre cultivo leñoso y olivar es muy alta. Estas nuevas zonas de colonización del olivar, que algunos califican como olivar "subvencionado", han sido consideradas tradicionalmente como no apta para este cultivo, por su baja productividad⁶. No existe un estudio de la superficie que ocupa este olivar, desconocemos la producción y el rendimiento este olivar en estas tierras que se han considerado mar-

pastizales.

Según los datos de 2009, los cultivos leñosos incrementan su peso respecto a 1998, pasando a representar el 56% de las tierras de aprovechamiento, mientras que los herbáceos suponen en esta fecha sólo el 30%, un retroceso de un 14%. Estos dos aprovechamientos suponen en su conjunto un total del 86% de la superficie cultivada. A su vez incrementa su peso el barbecho y los pastizales en relación a los datos de 1998.

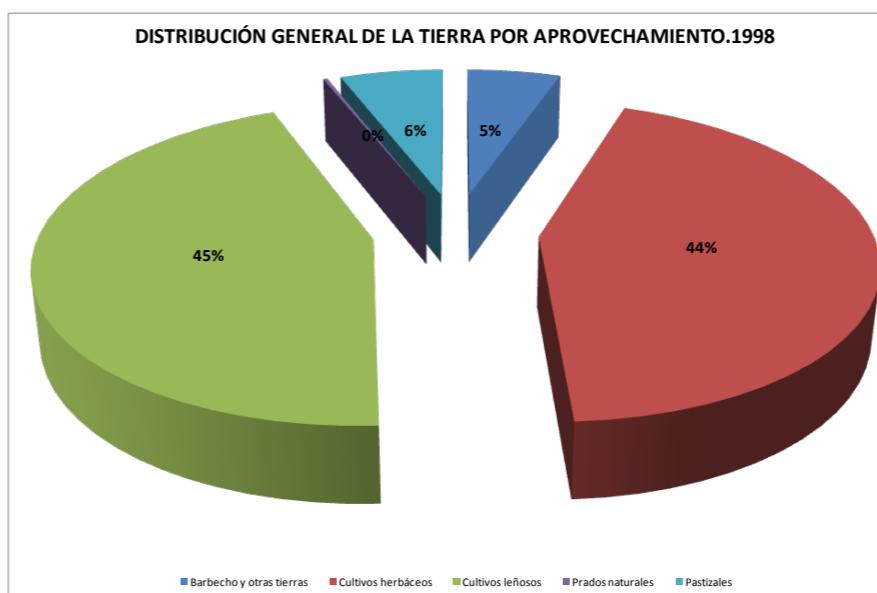
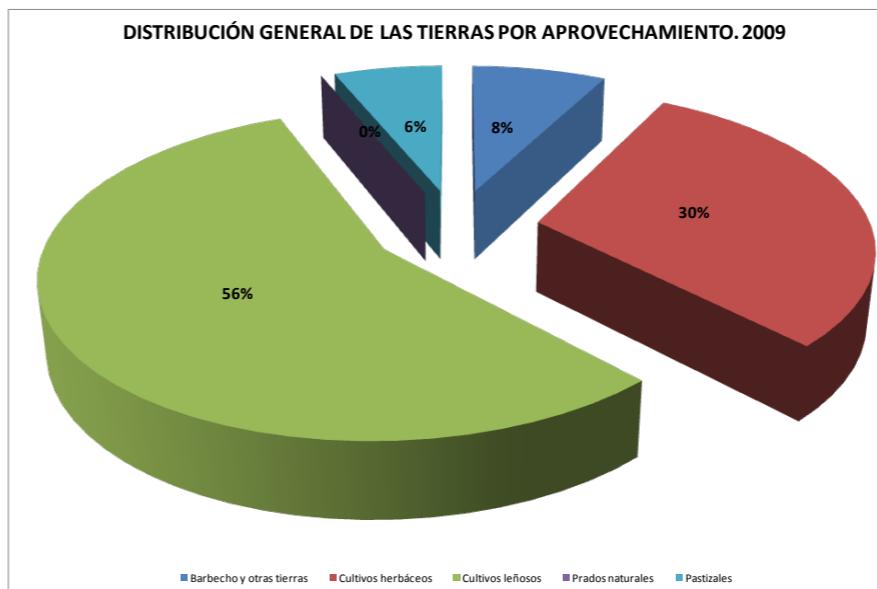
Por tanto, los datos nos dan a entender que fundamentalmente el incremento de la superficie de olivar, se ha realizado a costa de los herbáceos, que han pasado de 55.111 has. (1998) a 39.250 has. (2009), reduciendo su superficie en 15.866 has., en este periodo. Los herbáceos como recoge en los gráficos han pasado de representar el 44% de la tierra por aprovechamiento (1998) a representar el 30% en 2009. El incremento de la superficie cultivada del olivar en 12.783 has. se ha realizado, por tanto en gran medida a costa de los cultivos herbáceos, el resto de pérdidas de cultivos herbáceos unas 3.083 has, sea destinado en gran parte a barbecho y pastizales. Los cultivos herbáceos se han desarrollado tradicionalmente en explotaciones del borde campiñas, en planicies con escasas pendientes.

Otro aspecto que debemos analizar y conocer es si el olivar se ha extendido de forma homogénea por todos los términos municipales, y cuáles son los espacios geográficos que ha colonizado.

En la zona de la campiña, que coincidían con la presencia de grandes explotaciones agrícolas, como es el caso de Osuna, (Pascual Carrión, 1930), el olivar en la segunda mitad de la década de los setenta del siglo pasado

EVOLUCIÓN S.A.U. 1998-2009				
MUNICIPIOS	S.AU 1998	SAU 2009	HAS.	%
Aguadulce	1.234	1.205	-29	-2,4%
Algámitas	1.169	1.529	360	30,8%
Badolatosa	4.335	4.036	-299	-6,9%
Casariche	4.644	4.973	329	7,1%
Los Corrales	6.044	5.838	-206	-3,4%
Estepa	16.733	17.509	776	4,6%
Gilena	3.575	3.852	277	7,7%
Herrera	4.729	4.909	180	3,8%
Lantejuela	1.646	1.615	-31	-1,9%
Lora de Estepa	1.497	1.603	106	7,1%
Marinaleda	2.342	2.366	24	1,0%
Martin de la Jara	4.223	4.229	6	0,1%
Osuna	49.222	51.786	2.564	5,2%
Pedrera	5.267	5.369	102	1,9%
La Roda de And.	6.714	7.167	453	6,7%
El Rubio	1.930	1.896	-34	-1,8%
El Saucejo	8173	8.040	-133	-1,6%
Vva. de San Juan	2228	2.389	161	7,2%
Total	125.705	130.311	4.606	3,7%

⁶Las herrizas, los pie de montes y las laderas de la sierra no sólo han sido colonizado por este tipo de olivar, sino también por la infraestructura agraria de balsas, casetas, torretas de telefonía, granjas avícolas, etc.



sufrió un importante retroceso, ante la competencia de otros cultivos extensivos con recolección mecanizada. Los cereales tradicionales como el trigo y la cebada con salida al mercado garantizada mediante el SENPA, herencia del protecciónismo triguero del S.N.T. (Servicio Nacional del Trigo), y otros nuevos cultivos alternativos introducidos mediante campañas agro-comerciales masivas y agresivas como fue el caso del girasol y soja, eran los cultivos propios de estos espacios. En este caso los arranques masivos de olivar, como hemos apuntado en otro artículo, se produjeron en su mayoría

en explotaciones medianas y grandes gestionadas por empresarios con una gestión más profesionalizada y mentalidad capitalista.

Dentro de los ámbitos funcionales la expansión del olivar se ha realizado de forma mayoritaria en el ámbito funcional de Osuna, donde el incremento ha sido de un 31%, mientras en la comarca de Estepa ha sido del 14%. El 43% de la nueva superficie dedicada al olivar se ha plantado en el término municipal de Osuna, aproximadamente unas 5.000 has., durante este periodo (1998-2009).

Tres municipios durante este periodo han incrementado de forma espectacular la superficie de olivar, un 42% de incremento en Osuna, el 64% en Vva. de San Juan, y con un incremento de un 81% en La Lantejuela. A pesar de estos incrementos en Villa-nueva de San Juan donde la superficie de olivar ha pasado de representar del 19% de la S.A.U al 27%, en los otros dos municipios la superficie de olivar no supera el 35% en Osuna, y ni el 17% en La Lantejuela. En el término municipal de Osuna, el olivar puede ser considerado como cultivo mayoritario, sin alcanzar el carácter de monocultivo que tiene en el resto de la comarca, o puede ser considerado como un cultivo no principal, como es el caso de La Lantejuela.

La Comarca de Estepa era ya una comarca olivarera en 1998, y ha confirmado su vocación en 2009, difícilmente podría incrementar su superficie de olivar, el monocultivo era y es evidente. El ámbito funcional de Osuna, con los datos del 2009, podemos calificarla como comarca olivarera, es donde potencialmente puede incrementarse la zona dedicada a este cultivo, al darse en líneas generales los índices más bajos de ocupación del olivar, especialmente en el término municipal de la cabecera con más superficie. Osuna con 592,5 Km², representado el 40% del conjunto territorial de las comarcas Estepa-Osuna.

Por tanto podemos afirmar y concluir que desde el punto de vista geográfico la expansión del olivar no ha sido homogénea en todo el territorio, ni en todos los municipios. El olivar en nuestra comarca se ha extendido fundamentalmente por el borde de la campiña; predominio de grandes explotaciones dedicadas en las últimas décadas a otros cultivos más rentables, y en segundo lugar en la zona de sierra, con fuertes pendientes, donde



EXPANSIÓN DEL OLIVAR Y NUEVAS ZONAS DE CULTIVO

el olivar era un cultivo relativamente de "carácter marginal" dentro del contexto comarcal, según los datos de 1998.

Hay muchos temas que quedan pendientes por analizar aparte de utilizar una serie histórica más amplia, como puede ser la geo-referencia del cultivo, su evolución y localización en relación a la pendiente y al tamaño de las explotaciones olivareras. Un análisis y una visión más completa del olivar de la comarca, permitiría a los expertos y a los olivareros tomar decisiones más aceptadas, ajustadas a las necesidades y realidades del sector.

Otro elemento que debe de ser considerado es el perfil del nuevo agricultor ursaonense, posiblemente diferente al olivarero de la comarca de Estepa,

donde predomina el monocultivo y la pequeña explotación. La reconversión olivarera de las tierras cerealistas del término de Osuna es un factor a tener en cuenta ya que va a incidir en el conjunto de las explotaciones olivareras, si se confirma que la mecanización intensiva del olivar ha supuesto la apuesta por este cultivo, de los empresarios que en la década de los sesenta del siglo pasado lo abandonaron. Lo cual puede suponer el incremento de las diferencias internas entre los olivicultores de la comarca. Pero esta hipótesis de trabajo, la dualidad de las explotaciones olivareras, las fuertes discrepancias, la distinta capacidad productiva, y mentalidad empresarial con todas las consecuencias que esto supone, debe de ser contrastada con datos estadísticos, y debe de ser analizada de forma más detenida.

Un análisis y una visión más completa del olivar de la comarca, permitiría a los expertos y a los olivareros tomar decisiones más acertadas, ajustadas a las necesidades y realidades del sector.



Próxima convocatoria de 2 CURSOS DE PODA

Los cursos se celebraran en los meses de febrero y marzo. Si deseas más información puedes ponerte en contacto con nosotros a través del 955 265533 / 955 912630 o enviando un email a una de estas direcciones:
info@targetasesores.com - secretaria@doestepa.es

Inscríbete en la sede de la Denominación de Origen Estepa
o en las oficinas de Target Asesores en c/ Médico Antonio Vilches,6 (Estepa)



REPUESTOS Y TALLERES RODAS, S.L.



41560 ESTEPA
Tlf. 955 915 740-955 914 814
evarodas@plisplasplus.info

29320 CAMPILLOS
Tlf. 952 723 041
silvia@rodassl.es

41570 BADOLATOSA
Tlf. 954 017 365
badolatosa@rodassl.es

ACCESORIOS DE RIEGO POR GOTEO



PISCINAS



OFERTAS

super oferta

BIDÓN DE ACEITE 15W/40
430.68 €

205L DE MOTOR ACE-E7



SALMOREJO DE YOGURT

INGREDIENTES

370 g de agua de tomate, 5 g de ajo morado, 80 g de Aceite de Oliva Virgen Extra Estepa Virgen de la Denominación de Origen Estepa, 250 g de pan y 90 g de yogur griego

PREPARACIÓN

Para conseguir el agua de tomate debemos triturarlo en primer lugar, seguidamente congelar y por último licuar o pasar por una estemena.

Comenzaremos elaborando el salmorejo con el agua de tomate al que le añadiremos el pan, el aceite de oliva virgen extra y trituraremos en la termomix unos 7 minutos. Por último añadimos el yogur griego, ponemos a punto de sal y volvemos a triturar hasta que quede una masa fina y homogénea.

El emplatado nosotros lo solemos hacer con frutos rojos liofilizados (congelados y deshidratados desde frío) pero un poco de fruta natural, cortada a dados, como unas uvas, unas fresitas, etc., lo hacen muy práctico.

LECHE FRITA

INGREDIENTES

1 l. de Leche, 2 Huevos, 250 g. de Azúcar, 1 Ramita de canela, 160 g. de Harina y Aceite de oliva virgen extra Arbequino de la Denominación de Origen Estepa

PREPARACIÓN

Separamos las yemas de los huevos y con una cuchara de madera las mezclamos en un cazo con 3 cucharadas de leche fría. Luego añadimos 250 g. de azúcar y los 160 g. de harina y trabajamos la mezcla hasta que salga bien unida.

En otro cazo ponemos a hervir 1 litro de leche con la ramita de canela y cuando esté hirviendo retiramos la canela y lo agregamos a la mezcla anterior. Removemos hasta que espese.

Sobre una fuente, ligeramente untada de aceite de oliva virgen extra para que no se pegue la pasta, volcamos ésta y la dejamos enfriar.

Una vez fría cortamos la pasta en cuadraditos. Sobre la misma fuente los rebozamos en huevo y harina. En una sartén calentamos aceite de oliva virgen extra y freímos los cuadraditos hasta que se doren. Por último espolvoreamos con azúcar y canela.



*Arte de cultivar la tierra.

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

con la agricultura*



Ecológico



Versátil



Gourmet



Delicado



Singular



Impetuoso

Descubre los sabores de un nuevo año.

Tras agotadoras jornadas de sol a sol, incluso de luna a luna, el esfuerzo cooperativo de los más de 5.500 socios ya ha dado sus frutos: aceites de oliva virgen extra de máxima calidad lleno de matices, para todos los gustos.

Tienen un rasgo en común, si en todos se lee Aceite de Oliva Virgen Extra, es porque es **verdaderamente extraordinario**. Si no, no se llamaría Oleoestepa. Es hora de disfrutarlos. ¿Con cuál te quedas?

Visítanos



www.oleoestepa.com

