

# intenso frutado

Nº 33 - Abril 2016

Revista trimestral de la Denominación de Origen Estepa

## 17<sup>a</sup> Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa

7-8 de Abril, 2016 ■ Salón de Actos de Oleoestepa ■ Estepa (Sevilla)

El valor de una  
marca sostenible





FLINT® MAX

¡Es posible pedir más!



**Agroquimar S.L.**

Pol.Ind. Sierra Sur - c/Almendra, 19 41560 Estepa

Tel. 954 820 043 Fax. 955 914 606

[www.agroquimar.com](http://www.agroquimar.com) / [agroquimar@telefonica.net](mailto:agroquimar@telefonica.net)

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



Bayer CropScience  
[www.bayercropscience.es](http://www.bayercropscience.es)

# EDITORIAL

"Hay quienes se consideran perfectos, pero es solo porque se exigen menos de si mismos"  
Hermann Hesse

Nuevo número de Frutado Intenso y como siempre en este segundo número del año la "excepcional cotidianidad" de nuestro sector marca el calendario. Cierres decisivos de almazaras, datos ya definitivos de producción, mercado movido y especulaciones por doquier al calor de una traviesa climatología.

Mientras tanto nuestra comarca sigue trabajando con paso firme consolidando uno de los proyectos cooperativos más serios y reconocidos en el sector agroalimentario, nos referimos a Oleoestepa, pero también a Puricon que con un evidente volumen también trabaja con eficacia desde la calidad, sostenibilidad y desarrollo de sus asociados.

Muchos son los retos de este año en los que está embarcado nuestro sector, renovación de nuestro propio Consejo Regulador, actualización de los estatutos de las cooperativas, tan importante este último, fijación del horizonte empresarial de nuestras entidades, el que queremos ser dentro de 5 o 10 años. Importantes cuestiones y mientras el sector acomodado por un coyuntural auge de los precios, abandonando nuestra natural tensión.

Desde este editorial nuevo llamamiento a la movilización, a la regeneración y a la incorporación de sabia nueva, estamos viendo como está cambiando nuestra comarca y nuestro paisaje, la rentabilidad del olivar o más bien su temporal alivio está haciendo que muchos agricultores pasen definitivamente a ser olivareros y abandonen otros cultivos, bienvenidos olivareros todos, pero el cambio y mejora no está solo en nuestras explotaciones, sino en la necesidad de una mayor implicación de todos en todo el proceso productivo. Desde el campo a la almazara, de la entamadora a la cooperativa de segundo grado, en esta tierra, en esta Comarca natural de Estepa y Puente Genil son muchas las realidades industriales y comercializadora que han surgido de la mano del olivo, es necesario salvaguardar este patrimonio, cultural, social, medio ambiental y por supuesto económico, son muchas las familias que viven gracias al éxito de toda la cadena de los olivareros, de las almazaras y de las comercializadoras, pues impliquemosnos todos de manera decisiva.

Son años estos de oportunidades de cambio y en ellos desde la ordenada experiencia y conocimiento son años para aprovechar la oportunidad que el mercado nos sirve para convertir la zona y a sus empresas en primeras espadas del sector agroalimentario español, especialmente dentro del campo de la olivicultura. Aprovechamos las puertas de una nueva Jornada Técnica del Aceite de Oliva Virgen Extra, la décimoséptima, para aprender, un poco más, con un magnífico programa donde lo sostenible agronómicamente se mezcla con el debate de la batalla de la distribución, cuestiones éstas en las cuales los asociados tenemos que formarnos una opinión para después llevarla a los causes habilitados para poder decidir qué es lo que queremos ser de mayor.

# SUMARIO

"Hay quienes se consideran perfectos, pero es solo porque se exigen menos de si mismos"  
Hermann Hesse



## 4 CALIDAD

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



## 10 NOTICIAS

Os contamos las últimas novedades de la Denominación de Origen Estepa como las catas realizadas en Bilbao, San Sebastián, ...



## 18 UNA PIEZA CLAVE

Entrevistamos a Miguela González, Jefa del Laboratorio y Panel de Cata de Oleoestepa, pieza clave en la progresión de la marca

## 24 JESÚS JUÁREZ

Entrevistamos al Presidente de la Cooperativa Purísima de Herrera que nos explica su apuesta por el aceite de oliva virgen extra ecológico



## 8 PREMIOS A LA CALIDAD

Las entidades asociadas a Oleoestepa y amparadas por la Denominación de Origen Estepa volvieron a conquistar numerosos premios nacionales e internacionales a la calidad de sus aceites de oliva vírgenes extras



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: comunicacion@doestepa.es REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: José Carlos Sánchez Morilla CONSEJO EDITORIAL: José M.Loring, Álvaro Olavarria y Moisés Caballero IMPRENTA: Cosano Artes Gráficas DEPÓSITO LEGAL: SE-4622-05 ISNN: I886-8266 AGRADECIMIENTOS: Álvaro Olavarria, Óscar Rodríguez, Agroquimar, Talleres J.Quirós, Caja Rural del Sur, Maquinaria Pérez Sánchez, Rodas, Dakolub, Caja Rural, Compañía Maquinaria 93 y Oleoestepa

Revista financiada por





# Segunda Crónica de la Campaña 15-16

Álvaro Olavarriá, Director Gerente de Oleoestepa, hace un balance de la situación actual de la campaña y nos habla de la celebración de la 17<sup>a</sup> Jornadas Técnicas de Oleoestepa

Decíamos en el anterior número de Frutado Intenso, publicado a primeros de Enero, que la evolución de los precios en el mercado del aceite de oliva quedaría muy pendiente de la llegada de las lluvias en los siguientes meses, pues noviembre y diciembre pasaron sin la presencia de ellas en prácticamente toda Andalucía.

En la segunda quincena de marzo, a las puertas de la Semana Santa, seguimos muy preocupados pues en nuestra zona de influencia estamos aún muy lejos de aproximarnos a los 540 litros aproximadamente de media pluviométrica y de seguir así serían tres años seguidos de sequía, por ejemplo en Pedrera se han recogido sólo 280 litros y en Estepa 355 litros. Por este motivo se está manteniendo el precio del

aceite de oliva en origen, pues las previsiones de cosecha en España se han superado y con datos provisionales al 29 de febrero ya tenemos 1.357.000 Tm, cuando los datos oficiales estimaban 1.200.000 Tm. y algo más se producirá en este mes de marzo que nos aproximarán a la cifra del 1.400.000 Tm.

Estimamos que las disponibilidades de aceite de oliva en España y el mundo están garantizadas hasta la nueva cosecha, pues al igual que en nuestros olivares, en Grecia e Italia principalmente, también ha habido un poco más de lo inicialmente aforado.

Los precios del aceite de oliva a esta fecha oscilan entre los 2.900 €/Tm. para la calidad lampante hasta los 3.500 €/Tm. para un acei-

***Estimamos que las disponibilidades de aceite de oliva en España y el mundo están garantizadas hasta la nueva cosecha***

te de oliva virgen extra de excepcional calidad. Lo que más se operan son aceites de oliva vírgenes extras que no sobrepasen los 3.300

Cuadro comparativo de existencias y salidas de aceite de oliva en España de las campañas 2013/2014 a 2015/2016. Fuente Oleoestepa

€/Tm/lampante	Fecha	EXISTENCIAS DE ACEITES DE OLIVA					Producción	Totales	Salidas			Interanual
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas			Importacion	Acumulada	Media Acumulada	
2,0780 €	oct-13	100,30	4,40	92,50	197,20	114,40	<b>8,80</b>		9,10	114,40	114,40	94,25
2,0152 €	nov-13	167,70	2,80	89,30	259,80	111,80	<b>169,50</b>		4,90	226,20	113,10	95,12
1,8606 €	dic-13	608,10	7,70	109,80	725,60	133,00	<b>591,90</b>		6,90	359,20	119,73	98,65
1,8261 €	ene-14	872,30	28,14	156,30	1.056,74	156,46	<b>482,80</b>		4,80	515,66	128,92	104,47
1,8119 €	feb-14	976,70	45,44	185,30	1.207,44	151,20	<b>300,10</b>		1,80	666,86	133,37	110,10
1,6825 €	mar-14	991,00	58,01	222,60	1.271,61	145,73	<b>208,00</b>		1,90	812,59	135,43	116,77
1,6632 €	abr-14	886,60	48,80	217,70	1.153,10	134,81	<b>14,50</b>		1,80	947,40	135,34	120,88
1,6493 €	may-14	771,90	39,71	202,70	1.014,31	150,60	<b>4,60</b>		7,20	1.097,99	137,25	126,16
1,8264 €	jun-14	643,20	32,18	204,10	879,48	140,63			5,80	1.238,62	137,62	129,87
2,1340 €	jul-14	506,00	25,10	198,10	729,20	155,28	<b>Producción</b>		5,00	1.393,90	139,39	133,04
2,4344 €	ago-14	416,60	21,32	176,10	614,02	119,18	<b>Importación</b>		4,00	1.513,08	137,55	134,79
2,4770 €	sep-14	323,50	16,98	157,30	497,78	121,23	<b>Disponibilidades</b>		5,00	1.634,32	136,19	136,19
2,3968 €	oct-14	<b>255,20</b>	<b>12,25</b>	<b>151,30</b>	<b>418,75</b>	<b>114,44</b>	<b>30,50</b>		4,90	<b>114,44</b>	<b>114,44</b>	<b>136,20</b>
2,5182 €	nov-14	285,70	8,99	153,00	447,69	135,26	<b>157,60</b>		6,60	249,69	124,85	138,15
2,5000 €	dic-14	578,90	12,57	169,50	760,97	122,52	<b>427,60</b>		8,20	372,22	124,07	137,28
2,6530 €	ene-15	608,80	18,70	191,70	819,20	116,27	<b>160,20</b>		14,30	488,49	122,12	133,93
2,7220 €	feb-15	539,00	13,88	214,80	767,68	99,62	<b>37,80</b>		10,30	588,10	117,62	129,63
2,6673 €	mar-15	466,70	9,60	213,90	690,20	116,58	<b>19,60</b>		19,50	704,68	117,45	127,20
2,7835 €	abr-15	386,50	6,74	217,20	610,44	106,66	<b>3,20</b>		23,70	811,34	115,91	124,85
2,9734 €	may-15	301,70	5,22	210,30	517,22	116,72	<b>5,20</b>		18,30	928,06	116,01	122,03
3,0148 €	jun-15	223,90	3,25	200,50	427,65	105,47			15,90	1.033,53	114,84	119,10
3,4341 €	jul-15	141,90	4,29	185,50	331,69	106,76	<b>Producción</b>		10,80	1.140,29	114,03	115,06
3,8383 €	ago-15	97,50	2,27	161,50	261,27	86,92	<b>Importación</b>		16,50	1.227,21	111,56	112,37
3,5662 €	sep-15	55,90	1,82	123,20	180,92	89,35	<b>Disponibilidades</b>		9,00	1.316,56	109,71	109,71
3,2098 €	oct-15	<b>40,20</b>	<b>1,40</b>	<b>100,80</b>	<b>142,40</b>	<b>78,62</b>	<b>22,40</b>		<b>17,70</b>	<b>78,62</b>	<b>78,62</b>	<b>106,73</b>
2,8455 €	nov-15	221,60	1,70	91,80	315,10	98,50	<b>257,00</b>		14,20	177,12	88,56	103,67
2,8123 €	dic-15	670,10	9,27	125,90	805,27	125,43	<b>599,00</b>		16,60	302,55	100,85	103,91
3,0215 €	ene-16	884,87	21,04	165,90	1.071,81	101,76	<b>357,30</b>		11,00	404,31	101,08	102,70
3,0213 €	feb-16	863,14	21,30	196,03	1.080,47	123,00	<b>121,66</b>		10,00	527,31	105,46	104,65
							<b>Producción</b>	<b>1.357,36</b>				
							<b>Importación</b>	<b>69,50</b>				
							<b>Disponibilidades</b>	<b>1.569,26</b>				
<b>4,0649 €</b>	<b>Máxima</b>	<b>1.082,8</b>	<b>178,7</b>	<b>222,6</b>	<b>1.470,8</b>	<b>156,5</b>	<b>655,4</b>	<b>2.050,1</b>	<b>23,7</b>	<b>1.634,3</b>	<b>139,4</b>	<b>138,2</b>
<b>1,5480 €</b>	<b>Mínima</b>	<b>26,2</b>	<b>0,3</b>	<b>56,4</b>	<b>95,7</b>	<b>55,6</b>	<b>0,0</b>	<b>10,1</b>	<b>0,2</b>	<b>55,6</b>	<b>55,6</b>	<b>77,1</b>

€/Tm. Este precio corresponde a los precios de otros vírgenes extra de zonas como Grecia o Túnez y a los que una vez se le incluyan los gastos de transporte hasta Italia no superen los precios que se pagan por los aceites más competitivos producidos en este país.

Ahora Túnez ha visto aprobado por el Parlamento Europeo un contingente adicional de aceite de oliva libre de aranceles con la Unión Europea para 35.000 Tm. a lo largo del año 2.016 que se sumará al ya existente de 57.000 Tm. y se aprobará muy probablemente otras 35.000 Tm. para el año 2.017. El año

2015 España importó 182.000 Tm. de aceite de oliva de las que la mitad de ellas, 93.000 Tm. procedían de Túnez. Esta posición de la Unión Europea en favor de los países del norte de África dentro de la política de los acuerdos denominados euro-mediterráneo, al igual que ocurrió con Marruecos, terminará por quedarse para siempre, de manera que en breve se permitirá libre comercio del aceite de oliva de este país para la totalidad de sus producciones. Estas medidas y el importante empuje que estamos dando en España a nuevas plantaciones de olivar y sobre todo con la reconversión que se viene haciendo en

el olivar tradicional, nos pondrán sobre la mesa una oferta importante de aceite de oliva a precios más competitivos, así que tenemos que animar a los socios de Oleoestepa a no quedarse rezagados en esta carrera por las mejoras productivas de las explotaciones.

En este escenario de precios y balances oleícolas el consumo nacional de aceite de oliva, con datos de nuestra asociación de envasadores, continúa mostrando debilidad y acumula un descenso del 4% en los últimos 12 meses. Las salidas de aceites para el comercio exterior también continúan bajando y



# Mercado por Álvaro Ólavarría

		A 29 de Febrero de 2016	
	15/16 vs 14/15	2015/2016	2014/2015
ALMERIA	25,14%	12.959	10.356
CADIZ	11,25%	9.382	8.433
CORDOBA	57,41%	257.956	163.872
GRANADA	4,86%	106.370	101.440
HUELVA	-31,77%	4.737	6.943
JAEN	126,20%	523.188	231.296
MALAGA	6,84%	65.452	61.259
SEVILLA	14,76%	105.180	91.655
ANDALUCIA	60,71%	1.085.224	675.254
RESTO ESPAÑA	63,53%	272.139	166.418
<b>Producción España</b>	<b>61,27%</b>	<b>1.357.363</b>	<b>841.672</b>

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

con datos oficiales desde el mes de agosto pasado, que comenzó a descender las cifras, éstas se sitúan sólo en una media de 57.000 Tm. al mes, cuando deberíamos estar en cifras próximas a las 70.000 Tm. mensuales. Por el contrario las importaciones continúan siendo elevadas al mismo ritmo del último año que nos dejó un nuevo récord.

## JORNADAS TÉCNICAS DE OLEOESTEPA

Ahora en las 17<sup>a</sup> Jornadas Técnicas de Oleoestepa que celebraremos los días 7 y 8 de abril vamos a tratar dos temas muy importantes que quisiéramos compartir con todos nuestros socios, haciéndoles desde esta tribuna una extensa invitación a participar en las mismas. De un lado el cambio climático y el papel que jugamos los agricultores y especialmente los olivareros. Recientemente se ha celebrado la cumbre del clima de París que culminó con un acuerdo histórico de lucha con-

tra el cambio climático. Se trata de limitar el incremento de la tempe-

***Hoy no podemos dudar de explotar los recursos naturales de manera sostenible, razón por la que hemos elegido el lema de las jornadas “el valor de una marca sostenible”***

ratura media global a 2º C respecto a los niveles preindustriales. Un proyecto con más de 100.000 millones de \$ anuales y la participación de 195 países nos indica que realmente se comienza a tomar muy en serio el cambio climático. Sólo un dato, según la Nasa el pasado mes de febrero fue el más caluroso jamás registrado en el planeta desde 1.880, cuando comienzan los registros y también el de mayor incremento mensual de temperaturas, con 1,35º C por encima de lo normal respecto al promedio del periodo de referencia 1.951 a 1.980.

No sólo debemos conocer qué papel nos toca jugar en este asunto como olivareros, sino también oír que nos están comenzando a pedir (muy pronto puede ser exigir) los consumidores de aceites de oliva en cuanto a la responsabilidad para el cultivo y elaboración de los aceites de oliva. Hoy no podemos dudar de explotar los recursos naturales de manera sostenible, razón por la que hemos elegido el lema de las jornadas “el valor de una marca sostenible”.

Y precisamente el segundo tema a tratar en las jornadas tiene mucho que ver con el primero, pues pensamos que sensibilizados y alineados con las preocupaciones de los consumidores y siendo responsables con sus demandas aportamos mucho valor a nuestras marcas, que al pertenecer a la categoría de aceites de oliva se mueven banalizadas entre oferta y oferta. Qué podemos hacer para aportar valor al aceite de oliva es la clave a la que tenemos que dar respuesta inmediatamente ante la denominada cuarta revolución industrial, con nuevos escenarios y nuevos clientes. Os esperamos en Oleoestepa!

## Servicio Oficial



## JOHN DEERE

## Venta, Servicio-Taller y Recambios



Tractores de Ocasión Jonh Deere Series 20 y 30



Trituradora Autoalimentada TH180I  
Velocidad de trabajo: De 3 y 4 km/h



**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 vuelve a obtener numerosos premios a la calidad de sus aceites vírgenes extra

**La Diputación Provincial de Sevilla, el Consejo Oleícola Internacional y Biofach han sido las que en esta ocasión han situado una vez más a Oleoestepa entre los mejores aceites del mundo, en concreto, a los aceites producidos por las cooperativas San José de Lora de Estepa, Ntra.Sra. de la Fuensanta, Purísima de Herrera y Agrícola Roda**



Representantes de las entidades asociadas a la D.O.P.Estepa durante la entrega de premios

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha vuelto a ver premiada la calidad de sus aceites de oliva vírgenes extra en importantes concursos celebrados en lo que llevamos de año.

El año 2015 fue un auténtico éxito por la consecución de los más importantes premios a nivel nacional e internacional y esta campaña están volviendo a repetirse algunos de esos logros.

### LOS MEJORES ACEITES DE SEVILLA

Una campaña más, los aceites de oliva vírgenes extra de Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, se han convertido en los grandes triunfadores de la XVIII edición del Premio al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia de Sevilla al conquistar todos los galardones que otorga la Diputación Provincial de Sevilla.

En esta ocasión fueron las almaceras San José de Lora de Estepa S.C.A. y Ntra.Sra. de la Fuensanta, ambas asociadas a Oleoestepa y la Denominación de Origen Estepa, las que recibieron el primer premio y el accésit respectivamente a los mejores vírgenes extra de la provincia de Sevilla.

San José de Lora de Estepa S.C.A. se convirtió en la vencedora de la XVIII edición del Premio al Mejor Aceite Virgen Extra de la Provincia de Sevilla con un virgen extra de la variedad Hojiblanca, que se caracteriza por un frutado que recuerda a la hierba fresca cortada y a manzana, que junto a las intensidades medias picante y amargo, le convierten en un auténtico lujo para los sentidos.

Este aceite, de recolección temprana y elaboración en frío es comercializado por Oleoestepa y cuenta con el sello de la D.O.P.Estepa.

Por su parte, Ntra.Sra.de la Fuensanta S.C.A. (Corcoya), también asociada a Oleoestepa y la Denominación de Estepa, se hizo con el accésit del certamen organizado por la Diputación Provincial de Sevilla.

Debemos mencionar también la



# Egregio

ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL



cooperativa San Juan Bautista, asociada a Oleoestepa, que ganó el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de las sierras sevillanas.

Con esta edición son trece años consecutivos los que Oleoestepa obtiene el máximo galardón y accésit a sus aceites de oliva virgen extra, posicionándose claramente como el referente de aceite de oliva virgen extra de máxima calidad en la provincia de Sevilla.

Los aceites premiados, excepto el producido por la cooperativa San Juan Bautista, cuentan con el sello de la Denominación de Origen Estepa, la más exigente a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra y única de la provincia de Sevilla.

#### PREMIOS MARIO SOLINAS

Nuestros aceites de oliva vírgenes extras volvieron a ver reconocida su calidad en el concurso organizado por el Consejo Oleícola Internacional, certamen de mayor prestigio del sector oleícola, al conseguir dos premios "Mario Solinas".

**En esta ocasión fue la cooperativa Agrícola Roda S.C.A. la que conquistó un premio en la categoría "Frutado Maduro", con un aceite**

de oliva virgen extra en el que predomina la variedad hojiblanca. El aceite elaborado por Agrícola Roda (La Roda de Andalucía) cuenta con un aroma muy fresco y un frutado de aceituna verde que recuerda a la hierba fresca, con sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa.

Por su parte, **la cooperativa Ntra. Sra. de la Fuensanta obtuvo un diploma de finalista en la misma categoría** con un virgen extra elaborado principalmente con la variedad hojiblanca.

Estos premios, considerados los galardones más importantes en el sector del aceite de oliva, sirven para consolidar aún más a la Denominación de Origen Estepa como la entidad más exigente a la hora de certificar un aceite, y a sus entidades asociadas como una auténtica referencia en materia de calidad.

La consecución de estos galardones corroboran la posición de Oleoestepa como uno de los aceites de oliva vírgen extra de referencia a nivel mundial.

#### UN ECOLÓGICO EXTRAORDINARIO

Egregio, el aceite de oliva virgen extra ecológico de Oleoestepa, ha vuelto a situarse entre los mejores aceites ecológicos del mundo al ser reconocido en Biofach 2016, la feria de alimentación más importante, que se celebra anualmente en Nuremberg (Alemania).

Hay que destacar que, en la edición anterior del certamen, Egregio fue elegido el mejor virgen extra ecológico del mundo, además de ser reconocido también por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en la campaña 14-15.

Este aceite extraordinario, elaborado en la cooperativa **Purísima de Herrera**, es un virgen extra ecológico de cosecha temprana, lo que influye poderosamente en su perfil sensorial. Complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque de dulce.

# Patrocinamos concursos de dulces de Cuaresma del territorio

**La Denominación de Origen Estepa volvió una vez más a colaborar con las diferentes iniciativas gastronómicas puestas en marcha en nuestro territorio, como los concursos de dulces de Cuaresma de diferentes localidades**

Con el objetivo de seguir apoyando las diferentes iniciativas que se ponen en marcha en la comarca de Estepa y Puente Genil, especialmente las relacionadas con la gastronomía y la salud, la Denominación de Origen colaboró con los concursos de dulces de cuaresma celebrados en las localidades de Estepa y Baadolatosa, que contaron con cientos de participantes que elaboraron las recetas tradicionales de esta época tan señalada.



Miel o las torrijas.

Desde la Denominación de Origen Estepa se quiere seguir impulsando este tipo de iniciativas, en colaboración con las instituciones locales, para hacer llegar a todo el mundo la cultura del aceite de oliva virgen extra a través de las gastronomía.

Algunos de los dulces elaborados fueron Magdalenas, Hochíos, Roscos Trenzados, Cocochas, Pestiños con

En este sentido, la entidad prepara un nuevo libro de recetas que será presentado en el mes de mayo.

## Curso

La mejor formación con una empresa de experiencia acreditada

PLAZAS LIMITADAS

## Aplicador de Productos Fitosanitarios Nivel Cualificado

Tramitamos su carnet de aplicador ante el IFAPA

### Abierto plazo de Inscripción

Organiza e imparte



Información y Matrícula

| ☎ 954 820 436 / 955 265 533  
c/ Médico Antonio Vilches, 6  
41560 Estepa (Sevilla)  
Fax: 954 305 431  
[info@targetasesores.com](mailto:info@targetasesores.com)



## Oleoestepa promociona sus aceites en el CCT de Murcia

La “Escuela del Aceite” de la Denominación de Origen Estepa se desplazó en esta ocasión hasta el “Centro de Cualificación Turística” de Murcia para dar a conocer el aceite de oliva virgen extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, considerado uno de los mejores del mundo.

Moisés Caballero, Secretario de la Denominación de Origen Estepa, explicó a los alumnos el papel de la entidad como motor de desarrollo socioeconómico y turístico en su territorio. El Secretario de la Denominación de Origen Estepa explicó además que la Denominación de Origen como entidad aglutina a todos los actores sociales y económicos del territorio bajo el mismo objetivo de consecución de calidad, respeto al medio ambiente y protección del medio rural como elemento imprescindible de la cadena agroalimentaria.

Los asistentes disfrutaron además de una cata de aceite de oliva virgen extra a cargo de Cristóbal Capitán, Director Comercial de Oleoestepa.



## La Denominación de Origen Estepa expuso sus aceites de oliva vírgenes extras premiados en Gustoko 2016

**L**a Denominación de Origen Estepa y Oleoestepa presentaron sus aceites de oliva vírgenes extra premiados en Gustoko 2016, evento gastronómico de referencia en el norte de España, que se celebró en Bilbao entre el 12 y el 14 de febrero.

La Denominación de Origen Estepa vio en Gustoko la oportunidad perfecta de dar a conocer la calidad de sus aceites, entre los que hay premios nacionales e internacionales, porque el evento se asienta sobre los pilares de la calidad, la producción sostenible, el origen y el aprecio por la elaboración y la degustación.

Hay que destacar que el evento reunió a 235 expositores procedentes de diferentes comunidades autónomas y de las regiones de Aquitania (Francia) y Lombardía (Italia), que presentaron sus productos y organizaron catas y degustaciones para todo el público.

Los vírgenes extra amparados por la D.O.P.Estepa que pudieron degustarse en el evento fueron Oleoestepa, Estepa Virgen y Egregio, que hicieron las delicias de todos los asistentes.

## SHOW-COOKING CON LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BILBAO

Además de exponer sus aceites de oliva vírgenes extra, la Denominación de Origen Estepa realizó varias demostraciones gastronómicas junto a la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, que fue la encargada de las actividades culinarias del evento.

La Denominación de Origen Estepa recibió a miles de visitantes durante Gustoko 2016, evento con el que comenzó un plan de acciones destinado a consolidar la notoriedad de sus aceites en el norte de España.

# 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 fieni capaz de generar mas de 83.800 m<sup>3</sup>/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 POLIETILENO**



**ATOMIZADOR 3.000L POLIESTER**



**NOVEDAD**



**ATOMIZADOR 4.000L POLIESTER**



**WWW.perezsanchezsl.com**

95 401 62 35 - FAX: 95 401 67 79

**LA RODA DE ANDALUCÍA (Sevilla)**



## Oleoestepa Ecológico, la nueva propuesta en la amplia gama de vírgenes extras de Oleoestepa

Oleoestepa presenta una nueva referencia con la que dar respuesta a un creciente número de consumidores demandantes habituales de un aceite de oliva virgen extra de producción ecológica, y al aumento considerable de oferta a corto plazo proveniente de una segunda cooperativa asociada.

Está previsto que Oleoestepa Ecológico se comercialice en tres formatos, dos de cristal de 500 y 750 ml, y en lata, con un contenido neto de 2.500 ml.

Se trata de un aceite de oliva virgen extra ecológico recogido de forma temprana y elaborado en frío. Su carácter ecológico está avalado por el sello de Producción Ecológica de la Unión Europea (CAAE), contando también con la certificación ecológica USDA para su reconocimiento en

el mercado estadounidense. Asimismo cuenta con el aval de alta calidad de la D.O.P.Estepa.

Se presenta en un elegante diseño inspirado en el color verde de su sabor intenso sobre la pureza del blanco que evoca la producción ecológica, en unas hojas de olivo que evocan a la aureola dorada con la que se reconoció la supremacía en la antigüedad. La oscuridad del cristal conserva sus propiedades organolépticas, y su tapón de alta calidad, es una garantía para el consumidor.

Oleoestepa Ecológico viene a sumarse en la gama de cristal a las dos propuestas de monovarietales, Arbequino y Hojiblanco, y una selección de las variedades cultivadas en la comarca, reforzando de este modo el liderazgo como productor de aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

**Dk Dakolub**  
[dakolub.com](http://dakolub.com) *La pieza que faltaba para la lubricación de tu negocio*

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



#seguridad

#calidad

#innovación

#experiencia



# Lo Mejor del Sur

**Los alumnos de las Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, la Escuela de Hostelería Aiala de Karlos Arguiñano (Zarautz) y la Escuela de Hostelería CEBANC (San Sebastián) tuvieron la oportunidad de degustar nuestros aceites**

La Denominación de Origen Estepa se ha convertido en una referencia para las Escuelas de Hostelería del País Vasco, donde acudió a principios de marzo para celebrar varias jornadas donde mostró a los alumnos de diferentes centros gastronómicos la

cultura del aceite con sus vírgenes extra premiados.

Gracias al proyecto “Escuela del Aceite” puesto en marcha por la entidad hace más de 10 años, cada vez son más los centros educativos

especializados en gastronomía que acuden a la Denominación de Origen Estepa para formar a sus alumnos en materia de aceite.

## ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BILBAO

Los responsables de la Denominación de Origen Estepa se desplazaron en primer lugar hasta la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, en Artxanda, donde un numeroso grupo de alumnos de la especialidad de cocina asistió a la jornada organizada por la entidad para explicar todo lo relacionado con el aceite de oliva virgen extra, desde su proceso de producción hasta su clasificación.

Durante este encuentro se incidió en la necesidad de implantar el uso de aceite de oliva virgen extra de calidad en todas las técnicas gastronómicas y no usarlo solo para crudo.





# ...en el Norte

## ESCUELA AIALA DE KARLOS ARGUIÑANO

Posteriormente, José Carlos Sánchez, Responsable de Comunicación de la Denominación de Origen Estepa, ofreció una charla-cata a los alumnos de la Escuela de Hostelería Aiala-Karlos Arguiñano en Zarautz, donde además de explicar la importancia de una denominación de origen protegida ofreció una cata de aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa Hojiblanco, Oleoestepa Arbequino y Oleoestepa Selección.

Los alumnos de la escuela quedaron sorprendidos al comprobar cómo un aceite de oliva virgen extra varía su olor y su sabor dependiendo de la variedad de aceituna con la que esté elaborado.

## ESCUELA DE HOSTELERÍA CEBANC

Finalmente, la Denominación de Origen Estepa celebró un encuentro con los alumnos de la Escuela de Hostelería CEBANC, prestigioso centro situado en San Sebastián, donde más de 50 alumnos tuvieron la oportunidad



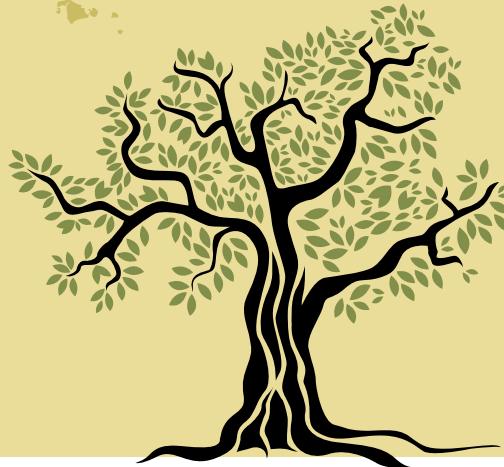
dad de descubrir todas las propiedades saludables que tiene un aceite de oliva virgen extra y la excelencia de los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil.

La Denominación de Origen Estepa considera el País Vasco como uno de los principales territorios donde el aceite de oliva virgen extra de calidad es valorado y pretende dar a conocer entre sus habitantes el que es

hoy por hoy uno de los aceites más premiados del mundo.

De esta forma, el proyecto “Escuela del Aceite” de la entidad sigue extendiendo su formación en materia de aceite por todo el territorio español con el objetivo de crear cada vez consumidores más exigentes en lo que a aceite de oliva virgen extra se refiere.

# IV Cátedra de Olivicultura JOSÉ HUMANES



**Marzo  
30**  
19:00 horas

“Evidencia de la adquisición de tolerancia al cobre de la bacteria causante de la tuberculosis del olivo”  
a cargo de D.Pedro Miranda  
Universidad de Córdoba

Lugar: Olivarera de Pedrera

**Abril  
5**  
18:00 horas

“Los beneficios de la recolección temprana”

a cargo de Dña.Ana Mª Morales  
Universidad de Sevilla

Lugar: Ntra.Sra.de la Fuensanta Corcoya

**Mayo  
11**  
19:00 horas

“Balance de la Interprofesional del aceite de oliva”  
a cargo de Dña.Teresa Pérez  
Gerente de la Interprofesional

Lugar: Oleoestepa (Estepa)

**Mayo  
25**  
19:00 horas

“La sostenibilidad y la eficiencia en el regadío del olivo”

a cargo de D.Emilio Camacho  
Universidad de Córdoba

Lugar: Olivarera Pontanense  
(Puente Genil)

Colaboran



**Junio  
1**  
19:00 horas

“Producción Integrada ¿El más sostenible y rentable de los sistemas en el olivar?”

a cargo de D.Carlos Cabezas  
Presidente de ATPI Olivar

Lugar: Oleoestepa (Estepa)

**Asistencia Gratuita**

**Más información en [catedrajosehumanes.doestepa.es](http://catedrajosehumanes.doestepa.es)**

Las fechas o lugares de celebración puedes sufrir modificaciones por motivos ajenos a la Denominación de Origen Estepa



# "El aceite de oliva virgen extra es una de las grandes joyas de la gastronomía"

La IV Cátedra de Olivicultura José Hu-manes tuvo una jornada inaugural de auténtico lujo, ya que la Denominación de Origen Estepa tuvo la oportunidad de contar con el prestigioso nutricionista **Antonio Escribano**, que con su conferencia llenó el salón de actos de Oleoestepa para hablar sobre "Hábitos y Alimentación Saludable para Vivir Más y Mejor".

Antonio Escribano es médico especialista, tanto en endocrinología y nutrición como en medicina deportiva. Es profesor de Fisiología de la Universidad de Sevilla, actividad que combina con el ejercicio de la medicina en sus consultas de Córdoba y Sevilla y, además, es responsable de nutrición de la Federación Española de Fútbol, miembro de la Comisión de Hábitos Saludables del COE y responsable de nutrición de la Federación de Baloncesto.

Durante la conferencia organizada por la Denominación de Origen Estepa, Antonio Escribano habló sobre el aceite de oliva virgen extra, del que hace una defensa como elemento imprescindible de una dieta saludable. En palabras del Dr. Escribano, "**usar aceite de oliva virgen extra solo para tostadas y ensaladas es como tener a Messi y Cristiano y usarlos para jugar en el patio del colegio**" en alusión a que el virgen extra debe ser el elegido en todos los usos gastronómicos.

En esta misma línea, el prestigioso nutricionista afirmó que "**el aceite de oliva virgen extra es la mejor grasa vegetal que existe en el planeta y nuestro cuerpo necesita grasa**".

Por otro lado, el Dr. Escribano durante la conferencia comentó que "la

**fruta, la verdura, los frutos secos, el agua y el aceite de oliva de oliva virgen extra conforman la joyería de la alimentación**".

Antonio Escribano hizo un recorrido completo por todos los hábitos saludables, incluyendo la alimentación, necesarios para reducir todo lo posible los riesgos de adquirir muchas enfermedades.

Aquí puedes ver la entrevista que le hicimos al Dr. Escribano





# Una Pieza Clave

**El Laboratorio y el Panel de Cata de Oleoestepa son piezas clave en los reconocimientos obtenidos por la entidad desde su creación. Hablamos con Miguela González, Jefa de ambos departamentos, sobre la evolución de la cooperativa en materia de calidad.**

**En los inicios del laboratorio creado por Oleoestepa, ¿En qué situación de calidad se encontraban las cooperativas del grupo? ¿Cómo describiría los aceites que se elaboraban en nuestro territorio en ese momento?**

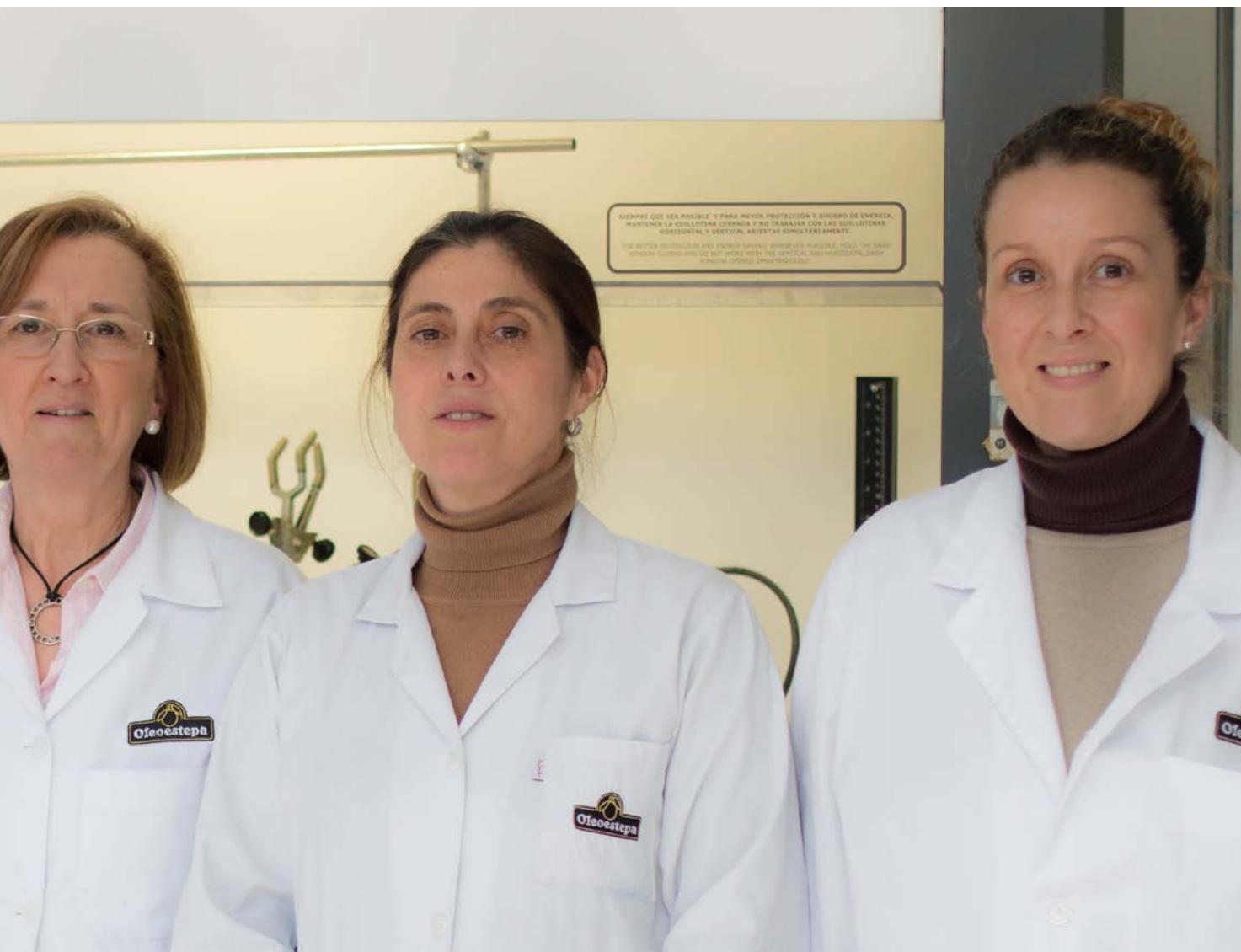
Organolépticamente los aceites de la comarca de Estepa y Puente Genil

en aquellos momentos tenían fama de ser buenos, existía una gran diferencia entre cooperativas, con diferentes modelos de extracción y prácticas por parte de los maestros, era muy curioso ver el tipo de material que utilizaban éstos en las almazaras, sus “librillos”.

Todo esto cambio cuando, desde

Oleoestepa y gracias al programa de mejora de la calidad, se empezaron a tomar decisiones en consenso y en colaboración con las cooperativas que, desde un principio, asumieron y apostaron por la calidad.

No obstante, esta comarca era ya una zona referente de calidad, eran apreciados los avances tecnológicos



existentes en la localidad de Herrera, concretamente en la cooperativa de la Purísima, que era una de las instalaciones puestas como modelo dentro del Curso de Especialización en grasas del Instituto de la Grasa.

Como curiosidad quiero destacar, como leve diferencia, los colores dorados y amarillos de aquellos aceites frente a los actuales que son mucho más verdes fruto de una colección más temprana. En general, sensorialmente aquellos primeros aceites tenían el mismo perfil que los que actualmente producimos.

#### **En su opinión, ¿Cuáles son los hitos más importantes que han marcado la evolución de los aceites de Oleoestepa?**

Principalmente, y creo que este fac-

tor es genérico para todo el olivar español, la gran “revolución” de los aceites españoles ha sido la adopción de la tecnología y el cambio hacia una nueva maquinaria, de las antiguas prensas a los actuales sistemas continuos, más rápidos, más limpios, más seguros etc... Éste ha sido el gran cambio. En paralelo a esta transformación se ha dado un mayor desarrollo y formación de los maestros de almazaras y sus equipos y, por supuesto, una mayor concienciación por parte de los agricultores en materia de calidad, seleccionando el fruto, recogiéndolo más temprano y mimándolo más en general.

El éxito de Oleoestepa es que estos cambios han sido asumidos más rápidamente en nuestro territorio, la comarca de Estepa y Puente Genil,

que por el resto del sector olivarero.

**El laboratorio y Panel de Cata de Oleoestepa son piezas clave de este gran proyecto. ¿Dónde reside la importancia de contar con estos dos pilares?**

Saber qué calidad de aceite estamos produciendo es clave en el sector. Esto que parece tan sencillo no es aún lo común en muchas zonas olivareras.

Como productores, Oleoestepa necesita realizar determinaciones de calidad a todos los depósitos que elaboran nuestras almazaras asociadas. Disponemos de un protocolo de muestreo y de toma de acta, para realizar estas determinaciones de calidad que tienen dos objetivos diferentes:

- Evaluar el producto, ya que es fundamental saber qué tipo de aceite estamos produciendo, clave tanto para vender como para detectar posibles mejoras.
- Determinar y cuantificar todos aquellos componentes que proporcionan al producto un “plus” de riqueza, desde diversos puntos de vista (nutricional, sensorial, químico,...).

Las determinaciones de calidad que se realizan son muchas, especialmente:

- Grado de Acidez
- Índice de Peroxidos
- Absorbancial al UV-Vis (K-268, K 232)
- Esteres Etílicos
- Análisis Sensorial
- Multiresiduos y demás determinaciones de Pureza,...

Antes del comienzo de cada campaña se mantienen reuniones con los técnicos por si se decide incluir o cambiar alguna materia a analizar.

Los resultados de los análisis nos informan de cuáles son las potencialidades de cada una de las partidas de aceite en el comercio y en función de dichos datos clasificamos los aceites. Gracias al trabajo que desarrolla el laboratorio y panel de catadores tenemos la tranquilidad de saber que estamos vendiendo aceites con la seguridad de no haberlos equivocado.

**La formación de los catadores es fundamental para el Panel. ¿Podría describirnos en qué consiste?**

En 1987 se adoptó por el Consejo Oleícola Internacional el método de evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes y la adopción de este método significó la creación de un documento para la formación de catadores (COI/T.20/ Doc número 14. Rev 4)

El proceso de formación de un panel



***El éxito del grupo Oleoestepa es su homogenización cada campaña y ya son muchas en las que la calidad en general de todas las almazaras ha conseguido unas cotas altísimas.***

analítico consta de cuatro etapas:

1. Preselección
2. Selección
3. Entrenamiento
4. Comprobación

La preselección se realiza a través de unas entrevistas personales donde se recaba el interés por el tema,

la disponibilidad de tiempo y la independencia principalmente.

El objetivo de la etapa de selección consiste en elegir a los candidatos con mayor sensibilidad y capacidad discriminatoria a nivel sensorial. El entrenamiento tiene como objetivos familiarizar a los catadores con las numerosas variantes olfativas-

gustativas-táctiles que ofrecen los aceites de oliva vírgenes, familiarizarlos con la metodología sensorial, incrementar las habilidades de reconocimiento e identificación. En definitiva, mejorar la sensibilidad y la memoria.

Finalmente en la comprobación el objetivo es conocer *in situ* el desempeño de los catadores de manera individual y en conjunto como panel.

**En general, ¿Cómo podría describir la calidad de los aceites de esta campaña? ¿Cuál ha sido el porcentaje de aceite de oliva virgen extra conseguido?**

Aunque todavía falta aproximadamente un 15% del aceite producido por catar, el porcentaje de aceite de oliva virgen extra se sitúa por encima del 83% en todo lo analizado.

El éxito del grupo Oleoestepa es su homogenización cada campaña y ya son muchas en las que la calidad en general de todas las almazaras ha conseguido unas cotas altísimas.

**Desde algunos sectores se ha intentado poner en duda la validez del Panel de Cata a la hora de valorar la calidad de los aceites. ¿Podría indicarnos su opinión en este sentido y qué argumentos tiene el Panel para seguir siendo indispensable?**

El objetivo del método de evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes es su CLASIFICACIÓN.

El Aceite de Oliva virgen es un producto “vivo” que se expresa y manifiesta a través de los sentidos en contraposición con el resto de grasas y aceites.

Tenemos que destacar que a pesar de la eficacia que los métodos instrumentales de análisis han adquirido en los últimos años, existen problemas que no se solucionan utilizando exclusivamente esa vía, debiendo ser complementados con

**el ANÁLISIS SENSORIAL.**

Los casos en los que se puede dar esta situación son los siguientes:

- Saber si se encuentran diferencias entre determinados Aceites de oliva vírgenes (aceites almacenados en distintos depósitos o si evolucionan de igual forma además de cualquier tipo de innovación tecnológica durante la elaboración etc).
- Conocer la magnitud de las diferencias encontradas y hasta qué límite se puede tolerar tal diferencia.
- Caracterizar las muestras de Aceite de Oliva Virgen en base a una impresión global o en cuanto a un atributo particular.

El análisis sensorial es la única herramienta conocida que puede detectar, identificar y cuantificar con precisión todos los atributos del Aceite de Oliva Virgen, tanto positivos como negativos.

**Como Jefa del Laboratorio de Oleoestepa, ¿En qué han evolucionado principalmente los aceites del territorio desde la implantación de la producción integrada? ¿Y la recolección temprana?**

Principalmente los aceite de oliva vírgenes bajo la elaboración de Producción Integrada lo que nos ha permitido es una mayor seguridad alimentaria frente a posibles efectos producidos por los residuos.

En relación a la recolección temprana sí ha supuesto una evolución en los aceites que ha generado una mayor riqueza en componentes sensoriales, con la aparición de aceites más verdes, más frutados, con una riqueza de notas sensoriales como alloza, hoja o verde hierba, además de una intensificación de los valores del amargo y el picante.

**Usted es una fiel defensora del**

**aceite de oliva virgen extra. ¿Qué argumentos le daría a quien todavía no está convencido de consumir el mejor de los aceites?**

Los beneficios de tomar un aceite de oliva virgen extra son muchos, ya que se trata de un alimento natural con muchas propiedades, cualidades nutricionales y curativas. Entre los argumentos que se pueden dar están los siguientes:

1. Que es bueno para tu salud cardiovascular.
2. Es un alimento maravilloso para tus huesos y la piel.
3. Es beneficioso para el hígado y la vesícula biliar.
4. Bueno para el sistema digestivo y contra el estreñimiento.
5. En definitiva, es bueno para vivir mejor y más años.

El aceite de oliva virgen extra debe consumirse todos los días para tener una alimentación sana y beneficiosa para la salud ya que contiene vitaminas imprescindibles para el organismo y tiene un sabor y una textura exquisita para disfrutar de la buena cocina.

**¿Cuáles cree que son los principales retos de futuro que tiene Oleoestepa en materia de calidad?**

El objetivo principal es continuar dando un muy buen servicio a nuestros asociados y clientes, y que el mercado sea lo más riguroso posible y valore la calidad puede ser el mejor de los retos.

Todo el equipo técnico de calidad del laboratorio y del panel de cata están en disposición de aceptar lo retos más rigurosos que el mercado pueda exigir para seguir ofreciendo lo que actualmente Oleoestepa aporta, uno de los mejores y seguros aceites de oliva vírgenes extras del mundo.



Repuestos y Talleres  
**RODAS, S.L.**

# INSTALACION DE SISTEMAS SOLARES AGRICOLAS



PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

\* Ofertas válidas hasta el 15 de julio de 2016. Consulta las mejores condiciones en tu tienda especialista.

OFERTAS PRIMAVERA 2016

¿TIENES LO QUE HAY QUE TENER?

STIHL VIKING

SÓLO EN TU TIENDA ESPECIALISTA

41560 ESTEPA    41570 BADOLATOSA    29320 CAMPILLOS

Tlf: 955914814    Tlf: 954017365    Tlf: 952723041

[www.repuestosytalleresrodassl.com](http://www.repuestosytalleresrodassl.com)



Delicado

Disfruta  
los sabores  
de un  
nuevo año

Promoción válida hasta el 30 de junio de 2016.



Singular



Impetuoso

En Oleoestepa estamos de enhorabuena. Ser el productor líder de aceite de oliva virgen extra de alta calidad es ya una realidad. Consumidores de todas partes del mundo están disfrutando de sus sabores y matices.

Para celebrarlo te invitamos a degustar la gran variedad de nuestros aceites de oliva virgen extra. Acércate a tu cooperativa de Oleoestepa y te obsequiamos con una botella de 250 ml de Oleoestepa Hojiblanco, Oleoestepa Arbequino u Oleoestepa Selección con la compra de una caja de envases de 5 litros de aceite de oliva virgen extra Oleoestepa.



Verdaderamente extraordinario

Visítanos



# Una apuesta firme por el aceite ecológico



**Entrevistamos a Jesús Juárez, Presidente de la Cooperativa Purísima de Herrera e impulsor de la producción del aceite de oliva virgen extra ecológico en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa que, en solo dos campañas, ha obtenido importantes premios a nivel internacional**

## ¿Cómo se inició la idea de producir un aceite de oliva virgen extra ecológico?

Todo comienza con el inicio de la crisis y la poca rentabilidad que se le estaba obteniendo al aceite de oliva virgen extra dadas las producciones tan importantes que se estaban dando y las que se iban a dar.

Prepararnos para la presencia de esas producciones que en pocos años van a ser una realidad era una cuestión que nos hacía cuestionarnos la rentabilidad a una serie de agricultores. Además, otros

factores como una cada vez más necesaria concienciación de respeto y cuidado del medio ambiente y el hecho de que buena parte de las políticas agrarias comunitarias (PAC) fueran enfocadas en esta línea nos hicieron tomar la decisión.

Por otro lado, vimos la oportunidad de acometer medidas de eficiencia energética y finalmente ofrecer al consumidor un producto diferente y muy saludable

Si a estas realidades le unimos que gracias a la experiencia y a la forma de trabajar el olivar en nuestro

territorio, la comarca natural de Estepa y Puente Genil, con todo el olivar en Producción integrada, donde existe una escasa presencia de fuertes ataques de mosca,... la conversión hacia un sistema de producción ecológica no supuso un cambio radical, sino la evolución de algunas de las técnicas agrarias que ya se estaban empleando.

Finalmente el factor diferencial de precio que existía entre un aceite no ecológico y uno que sí lo es hizo que la apuesta que realizamos fuera un poco más segura.

# **Nuestro aceite ecológico ha sido reconocido como uno de los mejores del mundo en Biofach, la feria más importante dedicada a estos productos**

**¿Cuál ha sido el proceso que ha tenido que seguir tanto la almazara como el olivar para poder ser considerado aceite ecológico?**

El olivar debe pasar 3 años de reconversión con la aplicación de unas medidas exigidas en la agricultura ecológica en materia del olivar. En la almazara hemos adoptado unas pequeñas mejoras necesarias por la normativa pero, sin duda, ha sido la concentración de la recogida de la aceituna de producción ecológica y su molturación para hacerla lo más eficiente y diferenciada posible la mayor de las inversiones, aunque no por ello elevada.

En verdad no existen demasiadas diferencias entre las técnicas agrarias que estábamos aplicando antes de entrar en producción ecológica y las que realizamos ahora. Los actuales sistemas de trabajo de las almazaras del Grupo Oleoestepa son perfectamente válidos para la producción de un aceite de oliva virgen extra ecológico.

**¿Qué puede decirnos acerca de la rentabilidad?**

En años como el actual y el anterior de escasa producción de aceitunas

ha generado que las diferencias de los precios entre el aceite convencional y el ecológico no sean muy significativas, aunque si existe un diferencial a favor del ecológico, dado lo estable del precio de mercado del virgen extra ecológico.

Los precios pueden rondar de media los 2,86 €/kilo en el aceite de oliva virgen extra convencional frente a los 3,29 €/kilo del virgen extra ecológico.

Los costes de producción y recolección son similares entre en producción integrada y ecológica, si bien en esta última dependiendo de la tipología de la hierba su control puede encarecer un poco los costes.

Con todo, si hablamos de un olivar moderno de riego subterráneo,..., los costes son iguales en ambos sistemas de producción.

**¿Cuáles son los momentos más importantes del año para un olivar ecológico?**

Igual que en el convencional, no existen diferencias en este sentido. Tanto la poda como el riego o el abonado se dan en los mismos tiempos. Solo el control de la hierba difiere pero en lo demás no.

**En la primera campaña como aceite de oliva virgen extra ecológico consiguieron el premio más importante, el galardón de Biofach. ¿Cómo es la calidad del Egregio en su segunda campaña?**

Igual que la pasada campaña nuestro Aceite Ecológico Egregio ha sido reconocido como uno de los mejores ecológicos dentro de Biofach, la feria más importante del mundo dedicada a estos productos, que se celebra anualmente en Alemania. Nuestros vírgenes extras, como el resto que comercializa Oleoestepa, son unos aceites muy buenos y no hace falta obtener premios para reconocer su calidad. Para nosotros el valor territorial que supone la comarca de Estepa

y Puente Genil, con Oleoestepa como referencia, garantizan la excelencia de nuestros aceites y así lo reconocen el consumidor y el mercado.

El aceite de oliva virgen extra ecológico de este año es un coupage de variedades propias del territorio, de recolección temprana que le da un toque diferencial y un frutado maduro, muy rico, muy limpio en boca, completo y con un amargo y picante redondo.

Ni que decir tiene que en materia de salud su tiene altas concentraciones de elementos saludables como polifenoles, tocoferoles,..., lo hacen ideal para su consumo.

**¿Recomendaría a los agricultores optar por la producción ecológica?**

Depende de las circunstancias y del olivar de cada uno de los olivareros. Yo puedo explicar mi experiencia dentro de la comarca de Estepa y Puente Genil. Por nuestra tierra, nuestro clima, nuestro suelo y sobre todo por nuestras prácticas culturales y agronómicas, todo el olivar en Producción Integrada podría ser transformado a producción ecológica sin que supusiera un cambio traumático. Evidentemente hay nuevos costes y nuevas prácticas que implantar pero también existen otras ventajas.

Eso sí, la afirmación anterior vale para un olivar moderno, preparado, con riego,... Otra cosa son las plantaciones antiguas, que habría que analizarlas y ver sus opciones desde un punto de vista de rentabilidad.

La apuesta por el olivar ecológico, en mi caso concreto, ha sido positiva ya que nuestros aceites han ganado en salud, en rendimiento graso, en ahorro de nutrientes químicos... Son muchos los que hacen recomendable este sistema, pero habría que ver cada caso y que cada agricultor hiciera sus números.



# Lo que nos une

## J.D. - Olivarero

Desde hace más de medio siglo, los olivareros de nuestra comarca comenzaron la ardua tarea de constituirse en esta suerte de economía social que conforman las cooperativas. Con la dificultad que supone la idiosincrasia y el carácter del agricultor de base, por lo general, poco dado a confiar en terceros, pero abocado a defenderse de las condiciones leoninas del intermediario, ante las que claudicaba por temor a que sus aceitunas se quedaran en el campo.

Afortunadamente para nosotros, nuestros padres y abuelos tomaron conciencia de la situación y fueron capaces de dar ese paso y ceder una parte de su autonomía en pro de una defensa conjunta de sus intereses. Estas primeras cooperativas, constituyeron las primeras industrias transformadoras y el agricultor, unido a los demás de este modo, consiguió que una parte del valor añadido del producto revirtiese en su propio beneficio.

Fueron pue, estas almazaras, construidas con el esfuerzo de aquellos primeros agricultores, las que comenzaron a trazar el posible y único camino a seguir para la defensa y la supervivencia del incipiente sector industrial en el olivar.

Sin perjuicio de esta primera industrialización de nuestras producciones, y gracias a la versatilidad de nuestro olivar (de variedad mayoritariamente "hojiblanca"), surge la posibilidad de crear entamadoras, a veces, de manera independiente a las almazaras y, en otras muchas ocasiones, insertas en las mismas

cooperativas: De nuevo volvimos a dar el paso de intervenir en la primera fase de la transformación de la aceituna de verdeo.

A pesar de esto, los agricultores aún quedaban lejos del objetivo final de llevar el producto obtenido hasta el consumidor y, asumiendo que este modelo económico tenía muchas más ventajas que inconvenientes, algunas décadas después, estos agricultores y sus sucesores, dieron un paso más y volvieron a unirse para acercarse al objetivo final: A través de las cooperativas llamadas de segundo grado, crearon una industria envasadora e incidieron en el proceso comercializador de manera definitiva.

Bien, aquí estamos, tras una fructífera experiencia cooperativa y con nuestro esfuerzo, hoy disponemos de las estructuras comercializadoras necesarias para llegar al objetivo final: El consumidor.

Sin embargo, las exigencias del mercado y la competencia exacerbada a la que estamos sometidos nos obliga a las bases productoras, a los olivareros productores de aceituna de mesa y aceite, a que sigamos aportando esfuerzos y recursos, asumiendo que nuestras aceitunas no pueden, ni deben, competir entre si, sino que debemos trabajar juntos para satisfacer los requerimientos de los destinatarios finales.

Si estamos de acuerdo en que las garantías sanitarias y de calidad que se nos exigen para ser competitivos, son consecuencia del buen hacer y de las prácticas responsables en nuestra actividad agrícola ¿Por qué no trabajar conjuntamente en aquellos departamentos de investigación

y desarrollo con los que hemos dotado a nuestras comercializadoras?

Aún pensando que esa idiosincrasia peculiar del agricultor, de la que hablábamos al principio, pueda no favorecer mucho la unión y la cesión de independencia y autonomía, no cabe duda alguna de que existen puntos de acercamiento, de manera que, desde los agricultores y desde los órganos administrativos de nuestras cooperativas, tenemos la obligación de instar a nuestros ejecutivos a que se pongan a trabajar para evolucionar y progresar por estos caminos, con dos objetivos fundamentales: Por un lado trabajar juntos, comercializadoras de aceite y de aceituna de mesa, en la investigación de los procesos productivos en el campo, pues es el mismo olivo y es el mismo agricultor, los que proporcionan la materia prima que destina a ambas industrias; y, por otro lado, promocionar conjuntamente ambos productos.

Es seguro que esta conjunción de esfuerzos ahorrará recursos y proporcionará resultados que satisfagan al consumidor, y nos permitirá salir al mercado con mayores garantías de éxito, lo que revertirá, sin duda, en la mejora de nuestro nivel de renta, en la supervivencia y calidad del sector al que todos nosotros pertenecemos.

Mientras tanto nosotros los agricultores hemos de seguir realizando una agricultura sostenible, tanto en el respeto al medio ambiente como en lo económico. A tal fin nuestras cooperativas disponen de ese magnífico equipo de profesionales dispuestos a guiarnos y aconsejarnos, hagamos pues uso de ese conocimiento en el desarrollo de nuestras labores.



# Agricultores ¿Los consumidores más exigentes?

**Los nuevos retos agronómicos en la comercialización**

**Juan Martínez**

Ingeniero Técnico  
Agrícola San José de  
Lora de Estepa SCA

**Blanca Jiménez**

Dpto.de Calidad de  
Materia Prima de  
Agrosevilla SCA

**Pilar Higueras**

Directora de Dpto. de  
Calidad y Medio Ambiente  
de Oleoestepa SCA

**Alfredo Martín**

Director Comercial del  
Grupo Agrosevilla SCA

**David Aguilar**

Asia Area Manager  
de Oleoestepa SCA

**Jueves 21 de abril a las 19:00**

**Cooperativa Olivarera San José de Lora de Estepa S.C.A.  
Av. José Luque Manzano, 1 (Lora de Estepa)**

# OFERTA ESPECIAL



**115CV  
3 años 0%  
por tan solo**

**34.999 €**

# OFERTA ESPECIAL

**Financiación a 3 años al 0%**

**TAE: 1,29%\***

**y ahora  
SEGURIDAD  
de regalo**

**Equipación ofertada:** Cabina original con A/A, inversor hidráulico, bomba Megaflow de 101L, puente delantero y trasero reforzado, neumáticos 340/85r24 y 16.9r34, contrapesos delanteros y toma de fuerza 540/540E. Consulte condiciones especiales para paquete Dual Command.

\*T.A.E.: 1,29%. Ejemplo calculado para una operación de préstamo de 10.000 €, 36 cuotas mensuales de 283,61 €. Comisión de apertura y gastos de estudio: 1% con posibilidad de financiación. Gastos de inscripción en el Registro: 95€. Cuotas post pagables. Importe máximo a financiar en serie T4 32.000€. Intereses subvencionados por New Holland. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España. Campaña aplicable en el concesionario CM93. Las cuotas incluyen un seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Tfno.: 91 5903001. Campaña vigente hasta el 31 de marzo de 2016 o hasta fin de existencias. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación.



[www.newholland.es](http://www.newholland.es)

**ITT CM93**  
Compañía Maquinaria 93 SA

**Autovía Sevilla-Utrera, km. 8 • 41500 Alcalá de Guadaira (SEVILLA)**  
**Antonio Moreno. Tel: 660 486 457**

[www.ittgrupo.com](http://www.ittgrupo.com)



# El consumo de aceite de oliva virgen extra ayuda a adelgazar

**En los "Desayunos Saludables" organizados por la Interprofesional del Aceite de Oliva se han destacado resultados de algunos de los últimos estudios publicados en torno al aceite de oliva virgen extra, como PREDIMED, que ha supuesto una gran revolución**



El reconocido estudio internacional PREDIMED ha confirmado que **el consumo diario de cinco cucharadas pequeñas de aceite de oliva virgen extra, en el marco de una dieta saludable, redundó en una reducción de perímetro abdominal.**

Según los datos de la Organización Mundial de la Salud, el 23,7% de los mayores de 18 años se catalogan como obesos. Se trata de un proble-

ma sanitario de primer orden que propicia enfermedades cardiovasculares, la diabetes y otra serie de patologías.

Uno de los retos para acabar con la obesidad y otras enfermedades relacionadas con la nutrición, es la vuelta a los patrones de dieta tradicionales, donde el aceite de oliva virgen extra y las verduras son fundamentales.

En uno de los "Diálogos Saludables" organizados por la Inteprofesional del Aceite de Oliva en diversas ciudades españolas, el Dr.Jordi Salas aseguró que "**aquellas personas que siguen la Dieta Mediterránea, supplementada con aceite de oliva virgen extra, tienden a reducir o mantener su peso corporal estable y a reducir el perímetro de la cintura, frente a aquellos que seguían una dieta baja en grasa. Se trata de un resultado sorprendente**".

Además, hay que recordar que la Dieta Mediterránea, en la que el aceite de oliva virgen extra tiene protagonismo, ha demostrado efectos saludables como la reducción del riesgo de padecer diabetes de hasta un 40%.

En estos mismos "Diálogos Saludables", el Jefe del Servicio de Oncología Médica del Hospital Clinic de Barcelona, Pepe Gascón, aseguró que "con prevención, consumo de aceite de oliva virgen extra dentro de una dieta mediterránea y deporte se curarían el 80% de los cánceres en 50 años". El propio Pepe Gascón agregó que "en la dieta mediterránea hay un elevado consumo de Omega 3, antioxidantes y vitaminas que provienen de los granos, del pescado azul y, por supuesto, del aceite de oliva virgen extra". Finalmente afirmó que "**en el caso del aceite de oliva virgen extra no solo ayuda a reducir el riesgo de cáncer, sino también problemas de tipo cardiovascular**".



## Gastronomía



### Salmorejo de Limón y Manzana

#### INGREDIENTES

560 g de tomate pera, 80 g de pan, 70 g de Aceite de Oliva Virgen Extra Estepa Virgen de la Denominación de Origen Estepa, 5 g de ajo morado, 5 g de sal, 1 g de limón y 80 g de manzana goldengen Estepa, 250 g de pan y 90 g de yogur griego

#### PREPARACIÓN

Trituramos el tomate junto con la manzana, sin el corazón, y añadimos el pan, el zumo y el ajo. Seguimos triturando durante 6 minutos a máxima potencia. Emulsionamos con el aceite de oliva virgen extra y rectificamos de sal. Finalmente damos un toque de ralladura de limón.

#### TRUCO

Como guarnición podemos utilizar unos camarones cocidos, unos percebes, una ostras picadas, almejas o unas navajas salteadas, para que aporten ese sabor yodado, y contrasten con el frescor del limón. Podemos añadir incluso un toque de nuez moscada. También quedan muy bien unos gajos de limón dentro de la masa durante el batido e incluso se puede cambiar la manzana por pepino.

**¡La ganadora del concurso anterior es Patricia Ruiz Zambrana!**

**Si quieres ser el próximo ganador de este magnífico premio escríbenos y dinos al menos 3 de los títulos de los libros de recetas publicados por la Denominación de Origen Estepa**



Envíanos un email a [comunicacion@doestepa.es](mailto:comunicacion@doestepa.es) con tu Nombre y Apellidos, Email y Número de Móvil y estarás informado de nuestras novedades

**Entre las personas que respondan correctamente sortearemos un lote de 4 garrafas del mejor aceite del mundo**

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





*Formamos parte de ti*



CON CAJA RURAL DEL SUR

# tuPAC2016

Experiencia

Profesionalidad

Confianza

Cercanía

PORQUE LA TIERRA NO ESPERA  
ADELÁNTATE Y TRAMITA YA  
LA PAC2016 EN TU OFICINA  
DE CAJA RURAL DEL SUR

902 310 902  
 cajaruraldelsur.es  
 paccajardelosur.es

Y de paso, llévate  
este chaleco sin mangas  
si pides tu anticipo PAC  
o contratas RuralPac



# 17 Jornadas Técnicas del Aceite de Oliva Virgen Extra Oleoestepa

## EL VALOR DE UNA MARCA SOSTENIBLE

### Jueves 7 de Abril

**19,00 horas: Acto Inaugural de la Jornada.**

**Alfredo García Raya**  
Presidente de Oleoestepa

**Salvador Martín Rodríguez**  
Alcalde Ayuntamiento de Estepa

**Antonio Nogales Monedero**  
Alcalde Ayuntamiento de Pedrera

**José Luis García Palacios**  
Presidente Fundación Caja Rural del Sur

**19,30 horas: El cultivo del olivar frente al cambio climático.**

**Elías Fereres Castiel**  
Catedrático de la Universidad de Córdoba  
Investigador del Instituto de Agricultura Sostenible (CSIC)  
Presidente de la Real Academia de Ingeniería

**Presenta: Justo Zambrana Pineda**  
Olivarero socio de Oleoestepa  
Ex Secretario de Estado  
Consejero de la Embajada de España en Francia

**21,00 horas: Ágape.**

### Salón de Actos de Oleoestepa

Pol. Ind. Sierra Sur. C/El Olivo, s/n  
41560 - Estepa (Sevilla)  
T. +34 955 913 154  
[www.oleoestepa.com](http://www.oleoestepa.com)  
[oleo@oleoestepa.com](mailto:oleo@oleoestepa.com)



### Viernes 8 de Abril

**10,00 horas: Desayuno Molinero.**

**11,00 horas: La cuarta revolución industrial: Nuevos clientes, nuevos empleos y nuevas necesidades de gestión.**

**José Ignacio García Pérez**  
Profesor Titular de Fundamentos del Análisis Económico. Universidad Pablo de Olavide

**Presenta: José Antonio Sánchez Barrero**  
Director Territorial de Caja Rural del Sur

**12,00 horas: Cómo generar valor en la categoría aceite de oliva. Ejemplos de estrategias empresariales.**

**Ignacio García Magarzo**  
Director General Asociación Distribuidores, Autoservicios y Supermercados ASEDAS

**Jose Luis García del Pueyo**  
Profesor del área comercial Instituto Internacional San Telmo  
Socio Director Instituto de Investigación, Opinión y Marketing Commentia

**Paco Espert Martínez**  
Director General Dpto. Compras Transformados del Campo Mercadona

**Presenta: Alvaro Olavarriá Govantes**  
Director Gerente Oleoestepa

**13,00 horas: Entrega de los premios y reconocimientos.**

A la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra de Oleoestepa  
Galardón Oleoestepa 2016 a ATPOLivar

**13,30 horas: Acto de Clausura.**

**Alfredo García Raya**  
Presidente de Oleoestepa

**Excma. Sra. Dña. Carmen Ortiz Rivas**  
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.  
Junta de Andalucía.

**14,00 horas: Ágape degustación cocina tradicional Comarca de Estepa.**