

FRUTADO INTENSO



Nº 43 / AÑO 2019

REVISTA TRIMESTRAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

El DAT, obligatorio

A partir del 16 de octubre el DAT será obligatorio para el agricultor. La Oficina Comarcal Agraria informa de su importancia en este número

"Cocina con AOVE"

Presentación del nuevo libro de recetas de la Denominación de Origen Estepa junto a la reconocida escritora y bloguera Isasaweis

VII Cátedra

Se clausura una nueva edición de la Cátedra de Olivicultura "José Hu-manes", que ha contado con pres-tigiosos conferenciantes

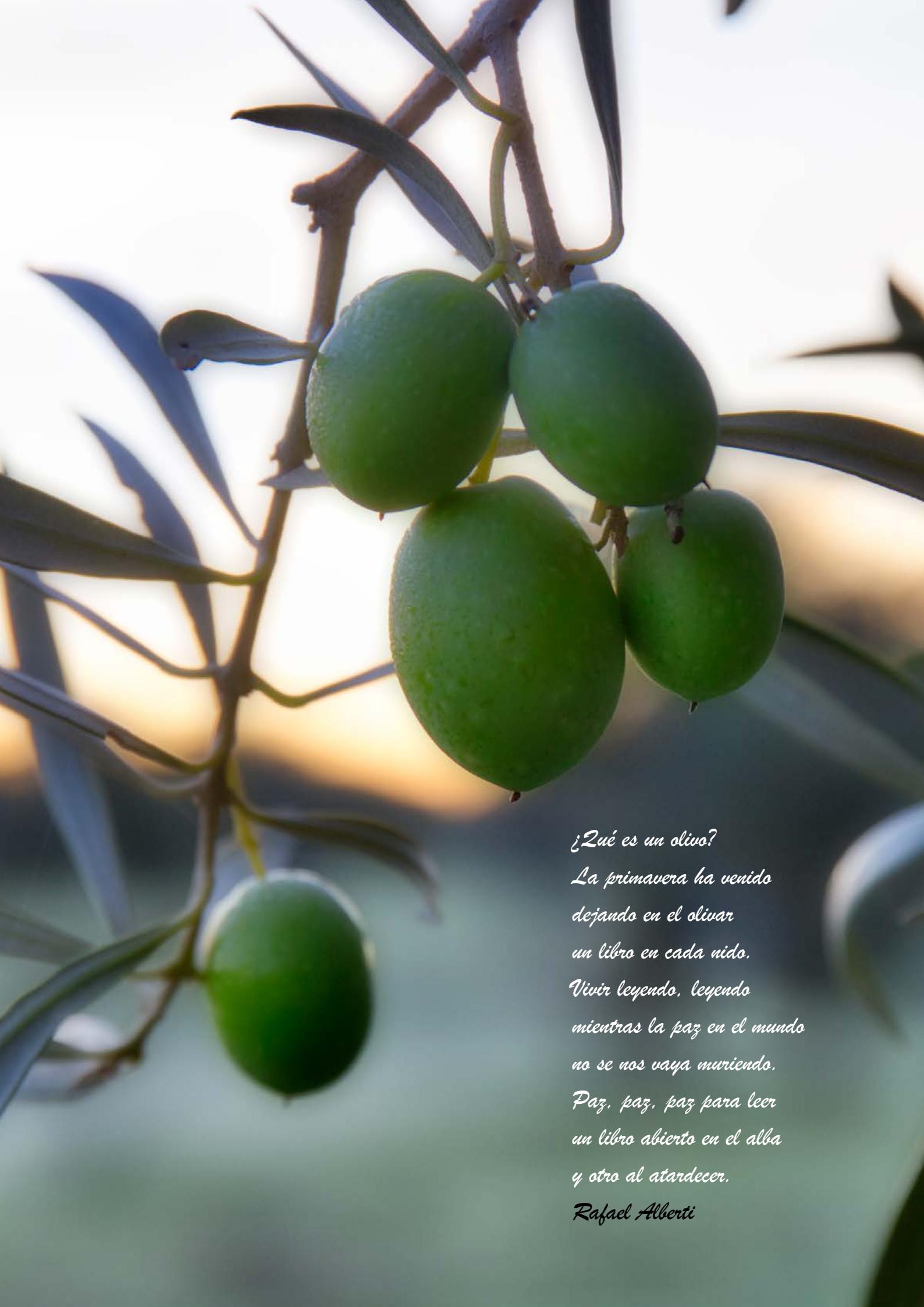


VII Encuentro Frutado Intenso

La D.O. Estepa entrega sus galardones a personas e instituciones que han sido referentes para el sector del aceite y el territorio



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



¿Qué es un olivo?

*La primavera ha venido
dejando en el olivar
un libro en cada nido.
Vivir leyendo, leyendo
mientras la paz en el mundo
no se nos vaya muriendo.
Paz, paz, paz para leer
un libro abierto en el alba
y otro al atardecer.*

Rafael Alberti



“El sabio nunca dice todo lo que piensa, pero siempre piensa todo lo que dice”

Aristóteles

Después de casi 15 años realizando editoriales en “Frutado Intenso”, éstos me parecen propios de la película protagonizada por el gran actor norteamericano Bill Murray, de “Groundhog day” o “El día de la Marmota”.

Los mismos problemas, los mismos retos, las mismas actitudes, por supuesto los mismos protagonistas y lo que nos parece más “grave”, las mismas soluciones.

Con esta situación, los precios actuales muy por debajo de los umbrales de rentabilidad, con las previsiones de cosecha atenazadas por el llamado cambio climático, la distribución cada vez más concentrada, vuelven también, como no podía ser menos, el uso de soluciones tradicionales: Precios baratos para enganchar a un consumidor aún falto de formación, más atento al precio que a los valores nutricionales. Y como buen banderín de enganche, el aceite de oliva en sus múltiples versiones.

Con este panorama y escenario nos llevamos levantando el sector estos últimos 15 años, hablaríamos de décadas, misma realidad, mismas soluciones o lamentaciones. ¿Hasta cuándo podrá sostenerse? Desgraciadamente no lo sabemos, lo que sí es cierto es que el toro habrá que cogerlo un día por los cuernos.

Las actuales políticas o medidas que el sector está discutiendo vuelven a ser parches y políticas digamos “proteccionistas” o de corto alcance. En un escenario como el actual, con un aumento importante de la producción, especialmente fruto de las nuevas plantaciones y los avances en la agronomía, necesitamos nuevas soluciones.

Propuestas que pueden venir con la nueva PAC, en proceso de estudio, a la que se le debería poner más atención y desgraciadamente no se le pone.

Por otro lado, el sector productor tiene muchos problemas o retos clásicos, uno de ellos muy importante y en constante debate, el de la Dimensión, clave y fundamental en algunas zonas de nuestro país, prioritario para profesionalizar, si así se profesionaliza el sector. Pero quizás este problema, que es grave, choca con el ser natural de nuestro país y su idiosincrasia local, en muchos casos “localista” sí, pero presente y perenne.

Pues pasemos a otros problemas, que nos unen las soluciones y no solo son de a corto plazo. Abordemos otro gran reto quizás más importante y que a todos los que apostamos por la Calidad nos une aún más, incluidos los “localistas”. Estamos de acuerdo en la necesidad de informar y formar al consumidor. No somos conscientes como sector de la fuerza de nuestro producto, cuando hablamos del oro verde no nos lo creemos con fuerza. En una sociedad como la actual, preocupada enormemente por problemas como la salud y el medio ambiente, tenemos uno de los productos con mayores porcentajes de esos dos valores tan importantes. Apostemos por ello.

Aumentemos la inversión en comunicación, si hacemos crecer la oferta estaremos dando soluciones de futuro y no de pasado.

Prioricemos por favor.

4 / MERCADO



Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, realiza la tercera crónica oleícola de esta campaña.

9 / NOTICIAS



Descubre las últimas novedades de la Denominación de Origen Estepa y sus entidades asociadas



13 / PRESENTACIÓN DE “COCINA CON AOVE”

Presentamos el último libro de recetas de las Denominación de Origen Estepa, que recoge la gastronomía de toda España

16 / VII ENCUENTRO FRUTADO INTENSO

Entregamos nuestros galardones en un evento donde realizamos una mirada al futuro del olivar con dos interesantes conferencias



24 / VII CÁTEDRA J.HUMANES

Todo sobre el ciclo de conferencias de olivicultura que hemos celebrado en la presente edición

29 / EL DAT: OBLIGATORIO

Información sobre un proceso que será obligatorio desde el 16 de octubre

3^a crónica oleícola de la campaña 2018/2019



Álvaro Olavarría, Director Gerente de Oleoestepa, analiza el mercado tras una campaña que se ha confirmado como récord de producción España

Afrontamos ya el último tercio de la campaña 2018/2019 con pocas sorpresas desde nuestra anterior crónica. Señalar que finalmente hemos alcanzado nueva cosecha récord de 1.786.000 Tm de aceite de oliva en España, el anterior récord fue por muy poca diferencia en la campaña 2013/2014.

A medida que se confirmaba esta cifra de producción y fueron pasando los meses con cifras de salidas medias de aceites de solo 127.000 Tm, entre el consumo interior y las exportaciones, se ha hecho más patente que a finales de octubre en España quedará un stock aproximado de 600.000 Tm de aceites de oliva. Una oferta desorganizada y muy atomizada desde principios

de campaña (ver número anterior 2^a crónica de campaña 2018/2019) ha llevado los precios en origen hasta 1.750 €/Tm. que cotizó en la segunda quincena de mayo el aceite de oliva calidad lampante.

Vale recordar en este momento que en la campaña 2011/2012 España batía nuevo record de producción de aceite de oliva, entonces para 1.613.000 Tm. Desde septiembre de 2011 los precios para la calidad lampante se encontraban en los niveles de referencia para activación de los contratos de almacenamiento privado. Estos precios de referencia que se fijaron en diciembre de 1998 por el Reglamento (CE) 2768/98 y continúan estando vigentes hoy son para la calidad virgen extra

Hemos alcanzado nueva cosecha récord de 1.786.000 Tm de aceite de oliva en España, el anterior récord fue por muy poca diferencia en la campaña 2013/2014



	Aforo	31/5/19
	2018/2019	
Almería	14.741	11.735
Cadiz	11.000	12.446
Cordoba	280.006	364.953
Granada	142.712	159.611
Huelva	11.322	9.365
Jaen	685.000	664.870
Malaga	80.733	86.548
Sevilla	114.198	149.413
Andalucía	1.339.712	1.458.941
Resto España	210.288	327.500
Producción España	1.550.000	1.786.441

Aforo cosecha Mapama y Junta Andalucía/
Producción declarada Mayo AICA

1.778,80 €/Tm., para calidad virgen
1.709,90 €/Tm. y para calidad lam-
pante 1.524,00 €/Tm.

Se abrieron tres licitaciones para re-
tirar aceite del mercado mediante
contratos de almacenamiento pri-
vado:

a) en octubre de 2011 para cali-
dad virgen y para una cantidad de
100.000 Tm y un periodo de 180
días. La ayuda máxima se fijó en 1,3
€/Tm/día. Sólo se adjudicó 44.050
Tm

b) en febrero de 2012 para calidad
virgen y virgen extra, para 100.000
Tm. y un periodo de 150 días. La
ayuda máxima fue de 0,65 €/Tm/
día. Se inmovilizaron 99.988 Tm.

c) en mayo de 2012 para calidad
virgen y virgen extra, para 100.000
Tm y un periodo de 180 días. Se al-
macenaron 99.982 Tm. y la ayuda
máxima estuvo entre 0,64 €/Tm/
día y 0,65 €/Tm./día en los dos sub-
periodos.

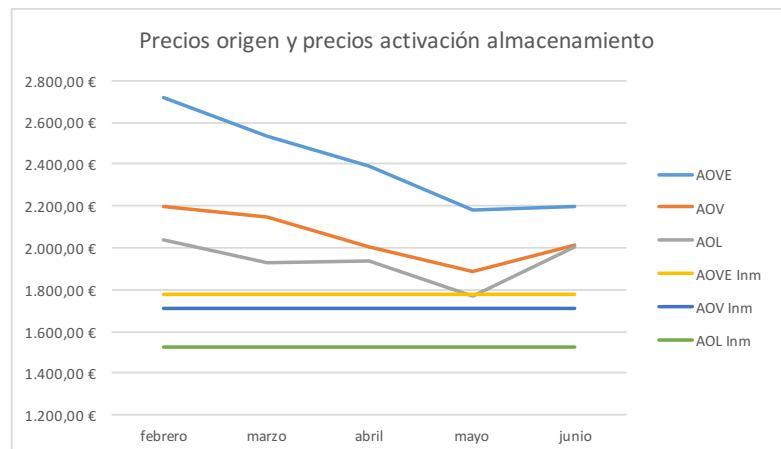
En aquel entonces el stock de en-
lace el 31 de octubre de 2012 fue
de 598.000 Tm., el más alto nunca
conocido en España. Las retiradas
de aceites llevadas a cabo con es-
tas tres licitaciones apenas tuvie-
ron efecto sobre los precios en ori-
gen, sin embargo la mala cosecha
que se esperaba de la campaña
2012/2013 que finalmente fue de
solo 616.000 Tm. hizo desde el mes
de julio de 2012, una vez se confir-
mó los aforos más pesimistas, re-
cuperar las cotizaciones y algunos
aceites inmovilizados en la tercera
licitación cuando quedaron libres

para la venta en los tres primeros
meses del año 2013 habían ganado
1.000 €/Tm.

Ahora en junio de 2019 el merca-
do ha cambiado la tendencia de
los precios que presentan mayor
estabilidad con los aceites lampan-
tes en torno a 1.950 €/Tm., aceites
vírgenes a partir de 2.050 €/Tm. y
aceites extras a partir de 2.300 €/
Tm. Las razones de este punto de
inflexión en los precios en origen
están en la proximidad a los nive-
les de referencia de activación de
los contratos de almacenamiento
privado que hace pensar que se ha
“tocado fondo”, con ello una mayor
demanda que se anima a cubrir
con más plazos sus compras, ma-
yor presencia de clientes de Italia,
y muy importante la información
que se va conociendo sobre el irre-
gular cuajado de frutos en el olivar
en las principales zonas producto-
ras españolas, que para el caso de
nuestra Comarca se estiman por los
diferentes técnicos de producción
integrada que podría estar en el
65% de la cosecha pasada.

En el cuadro adjunto podemos ver
los precios en origen de las tres cali-
dades, extras, virgen y lampante
desde el mes de febrero hasta ju-
nio, según el observatorio de pre-
cios de la Consejería de Agricultura

	Febrero	Marzo	Abrial	Mayo	Junio
AOVE	2.720,00 €	2.530,00 €	2.390,00 €	2.180,00 €	2.200,00 €
AOV	2.200,00 €	2.150,00 €	2.000,00 €	1.890,00 €	2.010,00 €
AOL	2.040,00 €	1.930,00 €	1.940,00 €	1.770,00 €	2.000,00 €
AOVE Inm	1.778,80 €	1.778,80 €	1.778,80 €	1.778,80 €	1.778,80 €
AOV Inm	1.709,90 €	1.709,90 €	1.709,90 €	1.709,90 €	1.709,90 €
AOL Inm	1.524,00 €	1.524,00 €	1.524,00 €	1.524,00 €	1.524,00 €



€/Tm/ lampante	Fecha	Existencias de Aceite de Oliva					Salidas				
		Almazaras	PCO	Envasadora	T.Existencias	T.Salidas	Producción/mes	Totales	Importacion	Media Acumulada	Interanual
2,3410 €	oct-18	133,20	6,00	137,20	276,40	114,62	7,30		11,00	114,62	114,62
2,3707 €	nov-18	138,70	5,22	128,30	272,22	117,58	98,20		15,20	232,20	116,10
2,2538 €	dic-18	647,00	11,17	149,70	807,87	113,85	630,30		19,20	346,05	115,35
2,1542 €	ene-19	1.068,90	74,92	229,30	1.373,12	134,65	688,40		11,50	480,70	120,17
2,1146 €	feb-19	1.157,00	96,81	274,40	1.528,21	135,12	276,60		13,60	615,82	123,16
1,9719 €	mar-19	1.108,70	89,50	276,40	1.474,60	138,60	71,40		13,60	754,42	125,74
1,9211 €	abr-19	1.028,64	70,72	264,30	1.363,66	132,05	11,10		10,00	886,46	126,64
1,8359 €	may-19	927,99	55,23	261,69	1.244,91	131,75	3,00		10,00	1.018,21	127,28
							Producción	1.786,30			
							Importación	104,10			
							Disponibilidades	2.166,80			
4,0649 €	Máxima	1.157,0	178,7	276,4	1.528,2	156,5	688,4		23,7	1.634,3	139,4
1,5480 €	Mínima	26,2	0,3	56,4	95,7	55,6	0,0		0,2	55,6	55,6
											77,1

Aforo Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía 2018/2019 / Producción declarada Mayo AICA

y Pesca andaluza y sus respectivos precios de referencia para activación de los contratos de almacenamiento privado.

Hay que resaltar y valorar positivamente las diferentes reuniones celebradas de almazaras cooperativas convocadas por Cooperativas Agroalimentarias de España desde el pasado 28 de mayo, en la que se han hecho análisis de los balances oleícolas nacional y mundial y se han estimado las diferentes posibilidades que ofrece la normativa comunitaria para regular el mercado. Se ha propuesto como medida inmediata una retirada voluntaria de la oferta, a la espera de medidas a medio y largo plazo que se están estudiando con el Ministerio de Agricultura y consultando con la Comisión en Bruselas. Una de estas medidas futuras, en virtud de la aplicación del artículo 210 de Reglamento 1308/2013, podría ser a través de la interprofesional del aceite de oliva español con motivo de la renovación en el próximo mes de octubre de un nuevo periodo de extensión de norma, incluir junto con

la promoción y acciones de Investigación y Desarrollo, medidas de autorregulación. Consistiría en analizar meses antes del inicio de cada campaña los balances oleícolas de España y el mundo, en caso de excedentes que pudieran hacer ceder los precios en origen establecer una retirada obligatoria de un porcentaje de la producción para todas las almazaras españolas. El aceite, que no cambia de propietario ni hay que moverlo de su bodega, volvería nuevamente al mercado cuando la Interprofesional estableciera en revisiones sucesivas de los balances oleícolas que puede hacerlo para garantizar disponibilidad suficiente y evitar subidas de los precios en origen en momentos de escasez.

Otra de las opciones posibilitaría el almacenamiento voluntario en base al artículo 209 del mismo Reglamento, articulándose a través de organizaciones de productores y sus asociaciones (OP y AOP). Esta medida es menos probable se lleve a cabo precisamente por ser voluntaria y no contaría con un gran respaldo de almazaras españolas.

Se ha propuesto como medida inmediata una retirada voluntaria de la oferta, a la espera de medidas a medio y largo plazo que se están estudiando con el Ministerio de Agricultura y consultando con la Comisión en Bruselas.



Evolución de salidas de aceites de oliva en España para consumo nacional y exportación				
(000 Tm)	17/18		18/19	
	Interno	Export	Interno	Export
Nov	45,10	74,40	46,20	71,40
Dic	47,20	55,40	42,60	71,20
Ene	48,00	63,90	52,80	81,90
Feb	38,50	56,50	46,70	88,40
Mar	38,30	61,30	48,70	89,90
Abril	39,30	70,50	49,70	82,00
Mayo	43,20	79,90	38,60	93,00
Junio	30,60	93,50		
Julio	42,50	88,00		
Agosto	39,70	71,30		
Septiembre	34,00	88,00		
Octubre	37,00	80,50		
Sumas	483,40	883,20	325,30	577,80
Evolución	7,16%	-8,35%	8,58%	25,09%

Una amenaza que preocupa mucho al sector del aceite de oliva es el proceso establecido por la Administración de Estados Unidos, para la revisión de los aranceles para los productos agroalimentarios de la U.E.

También se pide al Ministerio de Agricultura que en la nueva PAC se actualicen los precios de referencia de activación de los contratos de almacenamiento privado que como se ha dicho anteriormente se fijaron en el año 1.998 y han quedado

totalmente desfasados tras 21 años. Hasta la fecha, comparando el periodo de noviembre a mayo, 2017-2018 y 2018-2019, tanto el consumo interior como las exportaciones españolas experimentan crecimientos con respecto al año anterior.

El consumo interior por segundo año consecutivo aumenta volúmenes, especialmente gracias a unos precios más bajos para los consumidores ganamos un +8,58 % en ventas que nos puede llevar a un total anual superior a las 525.000 Tm. Para las exportaciones el crecimiento es de un +25,09 % que mejorará en los meses estivales y puede hacernos batir nuevo record en comercio exterior superando la cifra de 1.100.000 Tm. de aceites de oliva. Este año, como hemos venido diciendo en anteriores crónicas, Italia apenas ha producido 150.000 Tm de aceite de oliva e importará bastante aceite de España.

Otra importante amenaza que preocupa mucho al sector del aceite de oliva es el proceso establecido por la Administración de EE.UU. para la revisión de los aranceles para los productos agroalimentarios de la U.E., como consecuencia de las ayudas recibidas en la fabricación del Airbus en Europa y su competencia con la compañía americana Boeing. Actualmente los aranceles que tiene el aceite de oliva en EEUU son muy pequeños y no tienen incidencia en el comercio. Sin embargo con esta lista de productos europeos que se está elaborando para compensar las ayudas que recibió la compañía europea Airbus cifrados en unos 11.000 M de €, podría suponer para el aceite de oliva un arancel hasta el 100 % del valor del producto en frontera. Esto sería muy perjudicial para los aceites de oliva europeos frente a los de terceros países, en un mercado que importa más de 300 M de kilos y que apenas produce 15.000 Tm. Esperemos que las gestiones entre UE y EEUU y la intervención de la Organización Mundial del Comercio pongan fin a esta locura.

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO TÉCNICO EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA



modalidad Dual

Duración:
2000 horas



FAMILIA PROFESIONAL AGRARIA

**CURSO
2019/2020**

SOLICITUD:

Junio: del 15 de Junio al 1 de Julio

Septiembre: del 1 al 16 de Septiembre

Extraordinaria: 3 y 4 de Octubre



Colabora:



Ayuntamiento de Estepa
Delegación de
Cultura, Patrimonio y Turismo



Imagen de OliveScan™ II, nueva solución analítica de aceituna entera

Expoliva premia a Oleoestepa por su innovación en la optimización del análisis de aceituna

El largo proceso de investigación y desarrollo tecnológico a manos de FOSS y el laboratorio de rendimiento de aceituna de Oleoestepa SCA, se ha materializado en una nueva solución analítica de aceituna entera, ideal para el pago justo de la aceituna y el control de calidad en la elaboración de aceite de oliva, bajo el nombre OliveScan™ II.

Se trata de un nuevo modelo de referencia para el análisis rápido, sencillo y preciso de la aceituna entera, de la pasta de aceituna y del orujo de oliva. El resultado exitoso del analizador va a revolucionar el sector oleícola gracias al análisis rápido y fiable de la aceituna entera en sólo 15- 25 segundos, sin necesidad de moliurar la aceituna para la muestra. Esta innovación ha

logrado recientemente el Primer Premio a la Innovación Técnica en Expoliva 2019, donde ha tenido su presentación oficial.

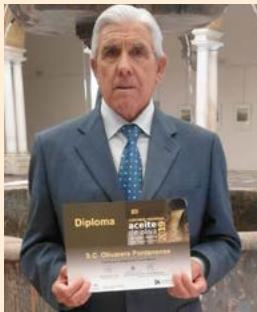
La aportación científica del laboratorio de Oleoestepa ha consistido en el desarrollo del trabajo de campo y analítico durante todo el proyecto. En este análisis se han tenido en cuenta todas las variables posibles que afectan al resultado final del aceite, como son la variedad de la aceituna, su estado sanitario, tipología de cultivo, momento de recolección, tamaño del fruto y un largo etcétera.

Las aceitunas enteras se pueden analizar porque cuenta con una cubeta más grande y presenta una función de submuestreo inteligen-

te que escanea más puntos de la muestra. La función de submuestreo también acelera los análisis del orujo al escanear más muestra en menos tiempo.

Las calibraciones ANN se utilizan con OliveScan™ II con la ventaja adicional de las nuevas funciones de conectividad que lo hacen simple y sin preocupaciones para ejecutar el instrumento y mantenerlo actualizado con los últimos datos de calibración. La conexión a la red permite que un técnico mueva las calibraciones a través de múltiples unidades y sitios con una única acción realizada desde el ordenador. Una copia de seguridad automática de todos los datos garantiza que los resultados estén siempre disponibles para la trazabilidad.

La Olivarera Pontanense, finalista en los premios a la calidad de la Diputación de Córdoba



Juan Morón, Representante de la Olivarera Pontanense S.C.A.

La cooperativa Olivarera Pontanense, integrada en Oleoestepa S.C.A. y amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha visto reconocida la calidad de su aceite de oliva virgen extra en el "XII Concurso Provincial a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra. Premio Diputación de Córdoba 2018-2019", donde el jurado le ha situado entre los finalistas.

La cooperativa, formada por más de 600 socios, se situó entre los mejores aceites de oliva virgen extra elaborados en la provincia de Córdoba gracias a un coupage de las variedades hojiblanco y arbequino, recogido de forma temprana resultando un aceite muy fresco a la vez que delicado, con aroma a hierba fresca recién cortada.

La D.O.Estepa se une al proyecto “Sabores de la Provincia de Sevilla”



La entidad, como uno de los principales referentes de calidad de la Provincia de Sevilla, espera impulsar el conocimiento del aceite de su tierra

La Denominación de Origen Protegida Estepa, que ampara el aceite de oliva virgen extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, se ha unido al proyecto 'Sabores de la Provincia de Sevilla', una iniciativa de la Diputación Provincial que pretende poner en valor y dignificar los productos gastronómicos y agroindustriales locales bajo un sello que contribuya a su posicionamiento en el mercado.

La Denominación de Origen, que cuenta con uno de los mejores aceites de oliva vírgenes extras del mundo, ve de enorme interés formar parte de esta iniciativa público-privada para crear sinergias y para la promoción de los produc-

tores y el sector turístico de la provincia de Sevilla.

«Sabores de la Provincia de Sevilla» cuenta ya con más de 40 socios, que han manifestado su interés por colaborar dentro del ámbito de sus competencias, en el impulso de esta marca con el objeto de fomentar el consumo de los productos agroalimentarios sevillanos.

Estas empresas, junto a la Diputación de Sevilla y Prodetur, se comprometen a promocionar los comercios de alimentación, establecimientos de hostelería, restauradores y alojamientos de la provincia de Sevilla que utilicen o vendan dichos productos.



Imagen de los aceites ecológicos Premium de Oleoestepa

Oleoestepa amplía su familia de ecológicos Premium

Los aceites de oliva virgen extra ecológicos producidos por la cooperativa de Oleoestepa SCA y comercializados en el canal gourmet bajo la marca EGREGIO cuentan a partir del mes de junio con una nueva referencia. Al habitual formato Premium de 500 ml se le

añade ahora el formato 250 ml con el que dar respuesta a las demandas del sector hostelero de alto nivel y de mercados exteriores, donde este formato es muy recurrente, como es el caso del japonés. En ambos casos se trata de botellas de cristal completamente seri-

grafiadas que destacan por un diseño moderno, limpio y luminoso, objeto de premios en importantes concursos por su atractiva presentación.

Desde la creación de esta marca han sido numerosos los premios a la calidad cosechados en sucesivas campañas entre los que cabe destacar los reconocimientos otorgados por Alimentos de España a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, la feria europea más relevante de alimentación ecológica BIOFACH, Los Angeles EVOO Competition y Olive Japan, entre otros.

Se trata de un virgen extra que cuenta con certificación nacional e internacional de producción ecológica. Su alta calidad también cuenta con la certificación de la Denominación de Origen Protegida Estepa, la más exigente del mercado a la hora de certificar un aceite.

El aceite de oliva virgen extra ecológico Premium EGREGIO se cosecha de forma temprana, cuando la aceituna está en envero, influyendo poderosamente en su perfil sensorial. Complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitanas verdes, con toques de aceitanas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde, rama. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque de dulce.

Es ideal para todo tipo de ensaladas verdes y quesos frescos, así como para dar el último toque de presentación al salmorejo y otras sopas frías.



**Escuela
del aceite**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA

La Escuela del Aceite de la D.O.Estepa triunfa en Galicia

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Estepa, tras varios años formando a los futuros profesionales de la hostelería gallega, se ha convertido en una referencia en los principales centros educativos de Vigo y Santiago de Compostela.

La Denominación de Origen Estepa, que campaña tras campaña forma a los alumnos de multitud de escuelas de hostelería de toda España, ha estado esta semana en la Escuela Superior de Hostelería de Galicia, ubicada en Santiago de Compostela, y en la Escuela de

Hostelería «Harina Blanca» de Vigo, donde ha celebrado jornadas formativas en torno al aceite de oliva virgen extra.

Ambos centros, que tienen alumnos procedentes de todas España y de otros países como Japón, Venezuela, Puerto Rico o Méjico, han confiado la formación de sus estudiantes en materia de aceite a la D.O.Estepa, que durante las jornadas les ha explicado cómo se elabora un virgen extra y cómo se clasifica, profundizando especialmente en la cata.

Precisamente, los alumnos tuvieron la oportunidad de catar diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra amparadas por la Denominación de Origen Estepa, en concreto, las variedades arbequina y hojiblanca, que son las predominantes en la comarca de Estepa y Puente Genil.

Durante esta cata guiada, los estudiantes aprendieron los pasos que hay que seguir para valorar organolépticamente un aceite de oliva virgen extra, desde la ausencia de defectos hasta sus atributos positivos: Frutado, amargo y picante.



La gastronomía española en “COCINA CON AOVE”



El pasado 9 de Mayo se presentó el libro “Cocina con AOVE”, de la mano de la Denominación de Origen Estepa e Isasaweis. Más de 200 personas asistieron al salón de actos de Oleoestepa para conocer de primera mano esta nueva obra gastronómica

La cocina, la gastronomía, los fogones, existen decenas de formas de llamar al arte de elaborar un plato, pero en cualquiera de las formas que elijamos siempre hay un elemento que está presente, el Aceite de Oliva Virgen Extra.

Nuestro territorio olivarero, la comarca de Estepa y Puente Genil, produce uno de los aceites de oliva virgen extra más reconocidos del mundo, y una de las mejores formas de mostrarlo es vincularlo a su esencia, a la gastronomía, el hábitat natural de la considerada como la grasa más saludable del mundo.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa siempre hacemos una defensa sólida del AOVE, y uno de los caminos que tomamos hace años para realizarla fue la creación de una biblioteca gastronómica en la que, en cada libro, el aceite de oliva virgen extra tiene un papel clave, por su importancia en la cocina española y su recetario tradicional y actual.

El secreto de un gran plato está en la calidad de los ingredientes que lo componen, por ello, el AOVE debería ser un elemento indispensable en la cocina, porque se trata

del mejor de los aceites, porque, aunque no se puede poner en la etiqueta, es prácticamente una medicina y porque su diversidad es tan amplia que siempre encontraremos un aceite de oliva virgen extra apropiado para cualquier plato.

Los cocineros de primera línea del panorama nacional e internacional coinciden en una máxima... Sin el mejor producto no puede existir una gran cocina. Y es verdad. Malograr un plato por usar un ingrediente mediocre es una temeridad. Por ello, el AOVE debe ser la joya indispensable de cualquier cocina.

“Cocina con AOVE”, séptimo libro de la biblioteca gastronómica de la Denominación de Origen Estepa, recopila tres recetas tradicionales de cada una de las comunidades autónomas de nuestro país con el objetivo de poner de relieve la importancia de la “cocina de toda la vida” basada en productos saludables y de alta calidad.

En este libro encontramos más de 50 de recetas sencillas y sabrosas, que forman parte de nuestras vidas y nuestro patrimonio gastronómico y que, además, representan ese matrimonio infalible entre el AOVE y los productos propios de cada zona. Conste que éstos tienen mucho que decir por sí mismos, pero encuentran un aliado de excepción en el aceite de oliva virgen extra, cuando se unen mostrando en el paladar su identidad y su más alta expresividad culinaria.



El fotógrafo y experto en gastronomía, Manuel Manosalbas, ha conseguido que las recetas luzcan espectaculares

La versión digital de “Cocina con AOVE”, en la web de la Denominación de Origen Estepa



El libro acumula ya más de 3000 descargas desde su publicación, lo que supone todo un éxito que la entidad espera ver incrementado en los próximos meses.

Gracias a la difusión que ha realizado la entidad a través de todos sus canales y a la promoción que ha realizado la influencer Isasaweis, a través de principalmente Facebook e Instagram, el libro ha contado con una gran acogida, ya que más de 10000 personas habían visitado la web del libro en poco más de una semana desde su lanzamiento.

Si deseas descargar la versión digital del libro solo tienes que dirigirte a:

<http://bit.ly/cocinaconaoeve>



Isasaweis, una de las blogeras más influyentes de España y autora de libros de cocina de gran éxito

Isabel Llano (Isasaweis) es una de las influencers más importantes de habla hispana, con cientos de miles de seguidores en sus redes sociales.

Por ejemplo, en facebook cuenta con más de 400.000 suscriptores, más de 300.000 en Instagram y casi medio millón en Youtube, lo que supone tener más audiencia que la mayor parte de los programas de televisión.

Además, ha publicado varios libros de recetas de gran éxito y sus videorecetas son vistas por miles de personas.

En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa estamos convencidos de que la gastronomía es el camino perfecto por el que difundir las propiedades de nuestros diferentes aceites de oliva virgen extra amparados, producidos en la comarca de Estepa y Puente Genil por más de 5000 familias olivareras que, año tras año, dan lo mejor de sí para poner en el mercado un producto extraordinario y sostenible.

Y, en la actualidad, cuando hablamos de gastronomía no podemos pasar por alto el poder de internet y las redes sociales. Si escribimos en Google la palabra gastronomía conseguimos más de 240 millones de resultados, síntoma de que se trata de una temática de enorme interés en todo el mundo.

Se trata de datos que nos permiten afirmar que las redes sociales están más que consolidadas en el día a día de la mayoría de la sociedad. Vídeos o imágenes de comida inundan las redes, sin embargo, la gastronomía no solo incluye un plato, sino también el proceso hasta llegar a él. Sus ingredientes, sus recetas y sus técnicas atraen a millones de los usuarios. Las redes sociales se han convertido en un referente de millones de consumido-

res, de personas que buscan recetas o productos de calidad, de ahí que hayamos querido ligar "Cocina con AOVE" a Isasaweis, una de las influencers más importantes de habla hispana, una ferviente seguidora y consumidora del aceite de oliva virgen extra y autora de algunos de los libros de recetas más vendidos en nuestro país.

Estamos seguros de que "Cocina con AOVE" convencerá a los lectores de que cualquier receta que contenga aceite entre sus ingredientes puede llevar aceite de oliva virgen extra. Este libro debe servir también para derrocar algunos mitos que existen respecto a determinados platos donde tradicionalmente se han usado aceites de peor calidad, haciendo ver a los lectores que, si sabemos elegir correctamente la variedad de aceite de oliva virgen extra, tendremos un plato mucho más delicioso y saludable que si elegimos otras grasas.

El pasado 9 de mayo se presentó el libro en el Salón de Actos de Oleoestepa, con la asistencia de más de 200 personas que tuvieron la oportunidad de recibir un ejemplar gratuito firmado por Isasaweis, que expresó su agradecimiento por participar en un "proyecto gastronómico extraordinario".



Al finalizar la presentación los asistentes recibieron un ejemplar gratuito del libro y tuvieron la oportunidad de que Isasaweis se los dedicara personalmente



El VII Encuentro Frutado Inten

El 24 de mayo, en Aguadulce, la D.O.P. Estepa celebró la VII edición del “Encuentro Frutado Intenso”, un evento de carácter bienal en el que la entidad analiza temas relacionados con el futuro del olivar y entrega sus galardones a personas e instituciones que, con su labor, han aportado un gran valor al sector del aceite y al territorio

La Denominación de Origen Estepa celebró el pasado 24 de mayo la VII edición del Encuentro Frutado Intenso, un evento en el que la entidad quiso analizar factores importantes para el futuro del olivar y en el que premió a personalidades e instituciones que han destacado por su defensa del olivar y promoción del aceite de oliva virgen extra.

El evento fue inaugurado por una mesa presidencial compuesta por Manuel Ángel Martos, Presidente de Puricon S.C.A., M^a Isabel Solís,

Delegada Provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, José María Loring Lasarte, Presidente de la Denominación de Origen Estepa y Antonio Díaz, Presidente de Arbequisur S.C.A.

José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, realizó durante su intervención una defensa clara del aceite de oliva virgen extra “hoy ya consolidada como la mejor y más saludable de las grasas, a pesar de que el consumidor sigue sin optar por ella de

forma mayoritaria” y señaló el valor que tiene la Denominación de Origen Estepa como “vertebradora de la puesta en valor del territorio, de su historia olivarera, de un producto reconocido y una forma de hacer las cosas con el máximo respeto al medio ambiente, factores de vital importancia en los tiempos actuales de globalización y estandarización generalizada”.

Además, el Presidente de la Denominación de Origen Estepa afirmó que “ningún territorio en el mundo



enso mira al futuro del olivar

puede decir que aglutina más de 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra año tras año, y no solo eso, sino que se trata además de un Virgen Extra diferenciado por los parámetros de calidad y pureza".

Finalmente José M^a Loring trató dos temas de gran relevancia. Por

un lado animó a la Administración a ser más ejemplarizante en el control de calidad de los aceites que llegan al mercado, ya que "a veces da la sensación de que son más eficientes los informes de la OCU que cualquier otro tipo de informe público o sanción". Y, por otro lado, recalcó la importancia de "atajar

la banalización del aceite de oliva virgen extra por parte de la Distribución y corregir el déficit de conocimiento del virgen extra por parte del consumidor".

Por su parte, M^a Isabel Solís, Delegada Provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, afirmó duran-



"Ningún territorio en el mundo puede decir que aglutina más de 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra año tras año"



Aplicando el nuevo tratamiento al suelo, debajo de la copa del árbol, se puede reducir hasta en un 70% la población de mosca de la siguiente campaña

te su intervención que "el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa tiene un gran camino recorrido tanto en calidad como en comercialización, pero en un mundo como el actual hay que adaptarse constantemente para responder a las necesidades del mercado".

Finalmente, la Delegada de Agricultura quiso destacar que "es importante que le transmitamos a los consumidores que estamos ante un producto de una gran calidad con numerosas propiedades saludables, por lo que no puede faltar en la alimentación diaria de cada persona".

En la VII edición del VII Encuentro Frutado Intenso, celebrada en la localidad de Aguadulce, se trataron temas de especial relevancia.

SOLUCIÓN BIOLÓGICA PARA EL CONTROL DE LA MOSCA DEL OLIVO, POR ENRIQUE QUESADA

Una vez inaugurado el evento tuvo lugar un ciclo de dos conferencias que abrió Enrique Quesada, Doctor Ingeniero Agrónomo, Vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus

de Excelencia de la Universidad de Córdoba, con una charla titulada "**Solución biológica para el control de la mosca del olivo próxima a su desarrollo comercial**".

Enrique Quesada habló sobre la mosca del olivo, una de las principales plagas de olivar y el enemigo más importante de la calidad del aceite, ya que cuando la mosca afecta al cultivo se producen aceites, por ejemplo, con una elevada acidez.

El investigador destacó que, para territorios como el de la Denominación de Origen Estepa, con un gran respeto por el medio ambiente, es necesario desarrollar soluciones que respeten el entorno.

En este sentido, Enrique Quesada habló del hongo entomopatógeno en el que se está investigando, "un microorganismo que le causa enfermedades de forma natural a la mosca del olivo y que, aplicándolo al suelo debajo de la copa del árbol puede reducir hasta en un 70% la población de mosca de la siguiente campaña".

Se trata de un producto próximo al mercado, 2 o 3 años posiblemente,

siendo dos empresas las que están en una fase muy importante de desarrollo de un producto que podría ser la solución a esta temida plaga, además de aportar beneficios nutricionales al olivo y ayudar a redu-

La calidad del aceite empieza a gestarse en el campo, mucho antes incluso de la recolección, ya que si el producto llega ya a la almazara con problemas como la mosca del olivo difícilmente se podrían obtener aceites de oliva vírgenes extra



cir la incidencia de verticilosis, otra enfermedad que afecta al olivar.

El investigador destacó que “la calidad del aceite empieza a gestarse en el campo, mucho antes incluso de la recolección, ya que si el producto llega ya a la almazara con problemas como la mosca del olivo difícilmente se podrían obtener aceites de oliva vírgenes extra”.

Según Enrique Quesada, “se deben tener métodos de alerta, como trampas olfativas, para detectar los niveles de población de la mosca, y aplicar las estrategias de control disponibles. El problema es que entre estas técnicas disponibles aun no hay ninguna que sea totalmente respetuosa con el medio ambiente”.

LAS DENSIDADES DE OLIVAR A DEBATE, POR M^a DOLORES HUMANES

Tras la intervención de Enrique Quesada, tuvo lugar la conferencia de M^a Dolores Humanes, Ingeniero agrónomo y Directora de COTEC-NISUR, que analizó los diferentes marcos de plantación en el olivar

en “**Las densidades de olivar a debate**”.

M^a Dolores Humanes, durante su conferencia, expuso principalmente las características de los marcos de plantación intensivo y superintensivo, con datos contrastados para que el agricultor pudiera valorar objetivamente la idoneidad de ambos sistemas y las posibilidades de rentabilidad.

Según Humanes, “Ahora, el agricultor cuenta con datos contrastados para decidirse por un marco intensivo o superintensivo, eligiendo correctamente la densidad y evitando jugarse gran cantidad de dinero haciendo pruebas, como ha ocurrido con muchos agricultores en campañas anteriores”. El superintensivo facilita la labor de recolección, que es la más costosa, pero para medir la rentabilidad de este sistema hay que conocer factores como, por ejemplo, que se trata de un método que colapsa, es decir, que dependiendo de la mejor o peor actitud de la tierra a los 12 o 14 años hay que plantearse un arranque y replantación.

M^a Dolores Humanes destacó además la “permeabilidad que presenta el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa en todo lo referentes a los avances que se producen en el olivar, gracias entre otras cosas a la labor divulgadora del Consejo Regulador a través de sus diferentes iniciativas”.

Finalmente, la Directora de COTEC-NISUR hizo una defensa del olivar como “motor económico indiscutible, creador de empleo y riqueza” y animó al agricultor a marcarse como objetivo “producir por debajo de 1,5 € / Kg. de aceite, ya que aunque el mercado se pueda regular en parte, existe otra parte importante en la que no se puede influir. Además, las administraciones también deberían adaptarse a la realidad actual y ofrecer mecanismos de autoregulación eficientes, que hoy en día no existen”.

Tras las dos conferencias, la Denominación de Origen Estepa dió paso a la entrega de sus galardones.



El superintensivo facilita la labor de recolección, que es la más costosa, pero para medir la rentabilidad de este sistema hay que conocer factores como, por ejemplo, que se trata de un método que colapsa.

Unos reconocimientos más que merecidos

La D.O.Estepa hizo entrega de los Premios Frutado Intenso a importantes personalidades e instituciones que han contribuido de manera destacada al desarrollo del sector del aceite de oliva y a la promoción del virgen extra:

Trayectoria Profesional: D. José Antonio Maldonado, Maestro de la Inmaculada Concepción S.C.A. de La Roda de Andalucía. Jubilado recientemente, ha obtenido para su almazara numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.

Premio Investigación: D. Manuel Parras Rosa, Catedrático de comercialización e investigación de

mercados de la Universidad de Jaén, es uno de los grandes referentes dentro del sector.

Premio Medios de Comunicación: Salud al día (Programa de Canal Sur TV), que con casi 20 años de emisión, ha sido uno de los grandes pioneros en la defensa de hábitos saludables como la alimentación, el deporte,... Es un gran defensor del aceite de oliva virgen extra y de los productos agroalimentarios de calidad.

Premio Honorífico: Panel de Cata de Oleoestepa. Con más de 20 años de existencia, se trata de uno de los principales pilares sobre los que Oleoestepa y el te-

rritorio amparado por la Denominación de Origen Estepa, han consolidado la calidad de sus aceites de oliva vírgenes extra.



Manuel Parras no pudo asistir al evento, pero envió un video de agradecimiento



Miguela González (Responsable del Panel de Cata de Oleoestepa), José Antonio Maldonado (Premio Trayectoria Profesional), José M. Loring (Presidente de la D.O.Estepa), M. Isabel Solís (Delegada Provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía), Roberto Sánchez (Premio Medios de Comunicación) y Juan M. Ávalos (Recoge el premio Honorífico en representación del Panel de Cata de Oleoestepa)



El premio entregado a José Antonio Maldonado fue de los más entrañables, ya que el ex maestro de la cooperativa Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía ha superado recientemente un ictus cerebral



José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, entregó a los confierentes un detalle de la Denominación de Origen Estepa a modo de reconocimiento por sus respectivas ponencias

VII ENCUENTRO FRUTADO INTENSO



Moisés Caballero (D.O.Estepa), Manuel Moreno y José Antonio Maldonado (Inmaculada Concepción S.C.A.), María José Rangel (Puricón S.C.A.), Roberto Sánchez (Salud al día) y Manuel Félix Moreno (OPRACOL)



Antonio Moreno, Manuel Moreno, Juan Maldonado y José Antonio Maldonado, de la cooperativa Inmaculada Concepción de La Roda de Andalucía, junto a Roberto Sánchez (Presentador de Salud al día, de Canal Sur)



Empleados y miembros del Consejo Rector de la cooperativa San José de Lora de Estepa asistieron al evento donde se entregaron los galardones de la D.O.Estepa



El Panel de Cata de Oleoestepa S.C.A., premiado en el VII Encuentro Frutado Intenso por su papel fundamental en la valorización de los aceites del territorio, estuvo representando por miembros pasados y actuales



La cooperativa Olivarera de Pedrera estuvo representada en el evento por su Presidente, miembros del Consejo y sus empleados. Además, el Alcalde de Pedrera quiso apoyar a la D.O.Estepa en este día tan importante para la entidad.



Jerónimo Muñoz, Antonio Díaz Haro, Diego Sierra y José María Sierra (Cooperativa San Isidro de Gilena) y Esther García Haro (Responsable de Certificación de la Denominación de Origen Estepa)



Fotografía de todos los premiados por la Denominación de Origen Estepa en el VII Encuentro Frutado Intenso, excepto Manuel Parras (Premio Investigación), que no pudo asistir al evento por compromisos profesionales



José María Loring, Presidente de la Denominación de Origen Estepa, M^a Isabel Solís, Delegada Provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía, y Eduardo Martín, Secretario general de ASAJA-Sevilla



Jesús Domínguez, Jefe del Laboratorio de Aceituna de Mesa de Oleoestepa S.C.A., Custodio Borrego, Maestro de San Plácido de Badolatosa S.C.A. y Manuel Fernández, Maestro de la almazara Nuestra Sra. de la Paz de Estepa



Una amplia representación de la cooperativa Puricon S.C.A., de Aguadulce, con su Presidente al frente, junto a representantes de otras entidades



Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa, José Julián Logroño, Juan Morón y José Berral, Presidente, Representante en la D.O.Estepa y Técnico API de la Olivarera Pontanense respectivamente.



La inauguración de la VII Cátedra de Olivicultura “José Humanes” tuvo lugar en Estepa con una gran acogida

La VII Cátedra “José Humanes” se centra en el olivar y el medio ambiente

El presente y el futuro del olivar están muy vinculados al empleo de estrategias y técnicas respetuosas con el medio ambiente, de ahí que esta edición de la Cátedra “José Humanes” se haya focalizado en este tema de enorme interés para el olivarero

La Cátedra de Olivicultura “José Humanes” es ya un proyecto consolidado en el territorio amparado por la Denominación de Origen Estepa. Cada edición, este ciclo de conferencias acoge a investigadores de prestigio y profesionales contrastados en diferentes aspectos relacionados con el olivar. La Comarca de Estepa y Puente Genil siempre ha sido un referente, una tierra pionera en la implantación de todos los avances relacionados con el olivar, y a través de la Cátedra se pretende seguir trayendo el conocimiento necesario para que lo siga siendo.

La VII edición de este proyecto ha tratado temas de gran relevancia para los agricultores, aspectos estrechamente vinculados con el medio

ambiente y el olivar, ya que tanto el presente como el futuro de este cultivo está ligado a esta filosofía “verde”.

Hay que recordar que la Cátedra de Olivicultura “José Humanes” es un proyecto itinerante, y que en esta ocasión ha celebrado conferencias en Estepa, Herrera, Puente Genil, Badolatosa y Corcoya.

“ESTRATEGIAS SOSTENIBLES EN EL OLIVAR DE LA D.O.P. ESTEPA”

La conferencia inaugural de esta edición, titulada “Estrategias sostenibles en el olivar de la D.O.P. Estepa: Secuestro de Carbono”, fue ofrecida por Roberto García Ruiz, Catedrático de Ecología de la Universidad de

Jaén y asesor científico-técnico para la agricultura ecológica en la Unión Europea, además de uno de los investigadores de mayor prestigio en materia de sostenibilidad del olivar y manejo de nutrientes.

En esta jornada se analizó el estado actual del olivar de la Comarca de Estepa y todas las estrategias que se pueden poner en marcha para convertir el olivar de nuestro territorio en un referente de sostenibilidad.

Los contenidos de esta conferencia se han publicado en el estudio “El Carbono en los Olivares de Estepa”, del que se regaló un ejemplar a cada asistente, y que ha sido realizado por la Universidad de Jaén en colaboración con la cooperativa Sor



Roberto García Ruiz, Catedrático de Ecología de la Universidad de Jaén, durante la conferencia ofrecida en Estepa

“El COI está empeñado en que el aceite de oliva virgen extra pueda presentar en el etiquetado su huella ecológica como valor añadido”

Ángela de la Cruz de Estepa y la Denominación de Origen Estepa.

Roberto García, durante su intervención, habló de “las consecuencias que se empiezan a notar en el medio ambiente por la incidencia del factor humano en el planeta, como es el incremento de temperatura, que ya está teniendo importantes efectos en el mundo agroganadero”. Para el investigador, “la agricultura y la ganadería también tienen su cuota de responsabilidad en la emisión de gases de efecto invernadero, como se aprecia en una importante caída del carbono orgánico disponible en el suelo o en el aumento constante de presencia de óxido nítroso”.

En este sentido, el conferenciante afirmó que **“se estima que la agricultura contribuye anualmente entre el 15 y el 20 % en la emisión de gases de efecto invernadero”**. Roberto recalcó que “es responsabilidad de todos intentar que los niveles de CO₂ no aumenten en la medida en la que lo hace o incluso parar este crecimiento, y una de las iniciativas para hacerlo fue estable-

cer un mercado de CO₂ en la que se compren y vendan derechos de emisión”.

El investigador habló de otra de las estrategias de la Unión Europea para frenar la emisión de gases de efecto invernadero, como es el hecho de “intentar que en el etiquetado de un producto aparezca una huella de carbono o huella ecológica, que en el caso del aceite se calcula midiendo la cantidad de CO₂ que se capta de la atmósfera en contraposición con el que se emite en las prácticas empleadas en campo, la cantidad de CO₂ que se emite al transportar la aceituna a la cooperativa y en las operaciones dentro de la propia almazara, la cantidad que se emite al producir los fertilizantes, los fungicidas,..., o la que se emite en la cosecha de la aceituna”.

Por ejemplo, “si una parcela de olivar quema los restos de poda y carece de cubierta vegetal no estará captando CO₂ de la atmósfera para convertirlo en carbono orgánico, en contraposición de una finca que tire los restos de poda en el suelo e implante una cubierta vegetal, que

secuestra mucho más carbono”.

En este sentido, Roberto afirmó que “como consumidor, preferiría pagar por un litro de aceite de oliva virgen extra cuya producción haya supuesto la no emisión de gases de efecto invernadero o, incluso, que haya supuesto un secuestro de CO₂ de la atmósfera, porque estaríamos hablando de una producción más sostenible”.

El Catedrático de Ecología, ante la pregunta de qué puede hacer la agricultura en general, y el olivar del territorio amparado por la D.O.Estepa en particular para coger CO₂ de la atmósfera e introducirlo en el suelo, afirmó que “las principales estrategias para aumentar la entrada de carbono orgánico en el suelo son, por ejemplo, dejar los restos de poda en el suelo, aumentar la cosecha, añadir estiércol que, en la medida de lo posible, proceda de lugares cercanos a la plantación, y emplear como fuente de materia orgánica y de nutrientes el alperujo una vez compostado, y para emitir menos CO₂ hacia la atmósfera podemos practicar el no laboreo o, al menos,



Gonzalo Reina dio una magnífica conferencia sobre los costes del olivar

el mínimo laboreo y no quemar los restos de poda".

Finalmente, Roberto hizo una estimación y destacó que "si las 40.000 hectáreas de olivar amparadas por la Denominación de Origen Estepa implantaran cubierta vegetal supondrían 7.200 toneladas de carbono o casi 29.000 toneladas de CO₂ que se podrían mover desde la atmósfera hasta la cubierta vegetal".

OPTIMIZACIÓN DE LOS COSTES DEL OLIVAR

La segunda de las conferencias, que tuvo lugar en la localidad de Herrera, fue ofrecida por Gonzalo Reina, Ingeniero Técnico Agrónomo y experto en el mundo del olivar y sus costes. El conferenciante es, además, el

responsable de varias API's, por lo que es un profundo conocedor del olivar de nuestro territorio.

El conferenciante analizó todos los costes del cultivo del olivar, la optimización de éstos, su comparativa con la contratación de servicios externos y la forma de ser más competitivo. En definitiva, explicó a los olivareros las estrategias que pueden llevar a cabo para tener un olivar optimizado y más rentable.

Además, Gonzalo Reina presentó en su conferencia una aplicación, que estará disponible en la web catedrajosehumanes.com, en la que cualquier olivarero, introduciendo unos valores puede calcular todos los costes de su olivar, interpretarlos y analizar la forma de optimizarlos.

Si las 40.000 hectáreas de olivar amparadas por la D.O. Estepa implantaran cubierta vegetal supondrían casi 29.000 toneladas de CO₂ que se podrían mover desde la atmósfera hasta la cubierta vegetal

OPTIMIZACIÓN DE LA FERTIRRIGACIÓN EN EL OLIVAR

La tercera conferencia de la VII Cátedra de Olivicultura "José Humanes" fue ofrecida por Francisco Molina, Ingeniero Agrónomo, experto en el mundo del olivar y, muy especialmente, en el desarrollo y aplicación de las técnicas más modernas de abonado y fertirrigación. El conferenciante es, además, Director del Departamento Agronómico de Gat Fertilíquidos, por lo que conoce en profundidad la materia que se trató en la conferencia.

En el olivar está demostrado que se obtiene una mayor rentabilidad y se reduce la vecería por medio de una fertirrigación equilibrada y bien manejada, sin someter a la planta a desequilibrios nutricionales que reducen la vida útil de la plantación. Francisco Molina, durante esta interesante conferencia, trató este tema y todo lo relacionado con una adecuada fertirrigación en el olivar.

El Director del Departamento Agro-nómico de Gat Fertilíquidos habló de la fertirrigación como "una herramienta para poder evitar que el olivar sufra estrés y se merme la producción, por lo que es necesario aprender a manejar bien este proceso". De hecho, "está demostrado que una fertirrigación bien manejada puede hacernos obtener una mayor rentabilidad y, entre otras cosas, reducir la vecería".

Francisco Molina destacó además que "en un olivar que se pasa a fertirrigación cambian por completo sus características y exigencias, empezando por el marco de plantación, la poda, el abonado o las técnicas de cosecha". El conferenciante destacó además que "la fertirrigación es una herramienta que tiene una gran



Francisco Molina, Ingeniero Agrónomo, durante la conferencia sobre fertirrigación

En fertirrigación cada gota de agua empleada contiene los nutrientes en la concentración y equilibrio necesarios para el olivo es decir, garantizamos una nutrición equilibrada al olivar

ventaja que es el incremento en la eficiencia de la fertilización, es decir, que se puede emplear menos abono porque el cultivo lo aprovecha más, eso sí, empleándolo de manera correcta". Este aumento de eficiencia se produce porque "solo vamos a situar el fertilizante vía riego donde se encuentran las raíces activas, y no en el resto".

Este aumento de eficiencia viene también dado porque "cada gota de agua empleada contiene los nutrientes en la concentración y equilibrio necesarios para el olivo, es decir, garantizamos la aportación nutritiva en la que todos los elementos van equilibrados". Además, los nutrientes se aportan "de manera que el cultivo pueda aprovecharlos, es decir, que el sistema de riego localizado permite ofrecer al olivo lo que necesita cada día sin necesidad de

aportar un exceso para días posteriores". En este sentido, recalcó que "es la manera más eficiente para que se desperdicien los menores nutrientes posibles, ya que si aportamos materia para más días el suelo le va a robar al olivo parte de esos nutrientes,

perdiendo eficiencia y rentabilidad". Por otro lado, sobre la fertirrigación el conferenciante comentó que "se trata de un método sofisticado, por lo que el olivarero necesita más apoyo de los técnicos para conocer con certeza qué va necesitando el olivo cada día". Además, "es necesaria una mayor exactitud en el diseño y en la operación, ya que si no se ejecuta de manera adecuada pueden aparecer fallos de inicio en la instalación de riego o se ponen goteros demasiado pequeños....".

Este sistema, además, "hace que olivo sea más sensible, más delicado" y "explore mucho menos suelo en busca de agua y nutrientes de lo que lo haría en otros sistemas".

CONTROL DE CÁRCAVAS

Badolatosa acogió la cuarta conferencia, ofrecida por Gema Guzmán, del Instituto de Agricultura Sostenible, y titulada "Control de Cárcavas. Conceptos y Ejemplos", donde se trató un problema de gran relevancia para los olivareros.

Durante su conferencia, Gema destacó que "es posible controlar la erosión por cárcavas en la mayoría de



Gema Guzmán trató en Badolatosa el problema de las Cárcavas y sus soluciones



Auxiliadora Soriano, Doctora en Agronomía y experta en cubiertas vegetales, y Moisés Caballero, Secretario de la D.O.Estepa

los casos, y cuanto antes se acomete una estrategia para solucionarlo mucho mejor". En este sentido destacó que "para acometer la solución es necesario un diseño previo, considerando caudales, material parental, coste y duración, en especial a medida que aumenta el área portadora y el tamaño".

La representante del Instituto de Agricultura Sostenible comentó además que siempre es mejor prevenir y actuar rápido, en especial en materiales parentales blandos, porque de lo contrario el coste se dispara", y que "ya existe información y experiencias previas suficientes para que el agricultor no empiece de cero, de forma que se puedan acometer soluciones lo más eficaces posibles".

Gema Guzmán aclaró que "en función del tamaño de la cárcava, de profundidad y de cuenca portadora existen diferentes alternativas" y recomendó que "usemos materiales propios para intentar abaratar costes y que cuando queramos acomete-

Es posible controlar la erosión por cárcavas en la mayoría de los casos, y cuanto antes se acometa una estrategia para solucionarlo mucho mejor

ter la restauración de una cárcava debemos empezar por la parte más estable".

CUBIERTAS VEGETALES EN EL OLIVAR

La conferencia que cerró la VII Cátedra de Olivicultura "José Humanes" fue la titulada "¿Qué sabemos hoy del uso de cubiertas vegetales?", a cargo de M^a Auxiliadora Soriano, Doctora en Agronomía por la Universidad de Córdoba y una de las mayores expertas en la materia.

Durante su conferencia, Auxiliadora afirmó que "es evidente que se ha producido un cambio cultural respecto a la implantación de cubiertas vegetales", y que el impacto beneficioso de ésta "viene determinado por el grado de cobertura es-

pacial y temporal que alcance y la biomasa que produzca".

Auxiliadora destacó además que "sigue existiendo la necesidad de manejar la fecha y zona de siega para combinar la necesidad de no empeorar el balance de agua con la autoseñora" y que "hay que ajustar un sistema adecuado a las condiciones de nuestro olivar: suelo, clima, marco, pendiente, maquinaria..."

Con esta conferencia quedó clausurada la VII edición, que ha contado con un gran éxito de asistencia y una importante repercusión en redes sociales.

Todas las conferencias pueden verse de nuevo en la web catedrajosehumanes.com



A partir del 16 de octubre el DAT será obligatorio

En Octubre del 2018 el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía aprobó el Decreto 190/2018 mediante el cual se creaba el Registro de Explotaciones Agrarias Forestales de Andalucía (REAFA) y, a su vez, el Documento de Acompañamiento al Transporte (D.A.T.)

La nueva normativa desarrolla para Andalucía las exigencias de la Unión Europea reflejada en: Reglamento CEE 178/2002 sobre Seguridad Alimentaria; Reglamento 852/2004 sobre productos alimentarios. En dichos Reglamentos se exige a los Estados miembros que generen un registro de explotaciones agrícolas y un programa de control de la producción primaria. Estos Reglamentos dieron lugar a la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y al R.D. 9/2015 en materia de Higiene de la Producción Primaria.

En Andalucía ya disponíamos, a su vez, de la Ley 2/2011 de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía y que con el referido Decreto 190/2018 queda desarrollada en lo concerniente al primer eslabón de la trazabilidad, es decir, desde el agricultor al primer operador comercial.

El Decreto 190/2018 aborda la creación de un Registro de Explotaciones Agrícolas y Forestales en Andalucía. Todos los agricultores deben poseer el código que les habilite para poder comercializar su cosecha y, en última instancia, para conocer la procedencia de sus productos.

Para quienes declaran a la P.A.C., la asignación será de oficio por parte de la Administración. Los que no declaren a la P.A.C. tendrán que instalarla en un sencillo procedimiento.

El Registro, en un futuro próximo, supondrá el reflejo administrativo del agricultor, de tal manera, que en el mismo se hospedarán otros registros como el Registro de Maquinaria (ROMA), Registro de Explotaciones Prioritarias, Ayudas habidas en materia de Desarrollo Rural (Iª. Instalación y Modernización), carné de fitosanitarios, Registro de Operadores y Productores de Medio de Defensa Fitosanitaria, etc.

El Decreto 190/2018, como ya hemos señalado, también aborda el primer eslabón de la trazabilidad, la que concierne al productor o agricultor.

A tal fin exige que toda salida de un producto agrícola de cualquier explotación ha de hacerse previa emisión de un documento que avale la procedencia del producto. Ese documento habilita a un transportista para el porte del mismo, entregándolo al primer operador comercial que, en materia de aceitunas, podrá ser la cooperativa de 1er. grado o el centro de compra en el que se ha decidido entregarla. Se deberá conservar durante 5 años. A partir de ese momento la aceituna o el aceite se rige por la normativa especial ya establecida en materia de trazabilidad.

El documento antedicho podrá emitirse en formato impreso eliminando a las antiguas guías/conduces, o bien generando un documento digital en la web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo sostenible.

En ese caso, el agricultor en el momento de la salida del producto o en días anteriores, emite el documento de una forma sencilla. El sistema avisa mediante SMS al transportista, que lógicamente podrá ser el mismo agricultor, y aceptado por éste, el propio sistema avisa al receptor o destinatario que desde ese momento conoce las posibles entradas de aceituna pudiendo organizar más eficazmente las descargas.

El procedimiento, tanto en su forma escrita como digital, es sencillo aunque lógicamente pueda parecer en un primer momento más complicado.

Animamos a los agricultores para que vayan practicando, señalando que a partir del 16 de octubre será plenamente obligatorio.

Desde la Oficina Comarcal Agraria estamos a disposición de los agricultores y operadores para cuanta información y asesoramiento se nos solicite. Así mismo la propia página web de la Consejería habilita un sistema on line de ayuda a la cumplimentación del DAT.

Salpicón de pulpo canario



INGREDIENTES:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| • ½kg de pulpo cocido | • Aceite de oliva virgen extra |
| • Pimiento rojo | • Vinagre de jerez |
| • Pimiento verde grueso | • Sal gruesa |
| • Cebolla fresca | • Pimentón (opcional) |
| • Tomate canario | |

PREPARACIÓN: Lavamos bien los pimientos, pelamos la cebolla y cortamos en daditos pequeños. Reservamos. Cortamos el pulpo una vez cocido de forma tradicional en rodajas medianas y a su mitad. En un cuenco mediano disponemos el aceite, el vinagre y la sal.

Con las varillas emulsionamos hasta que todos los ingredientes estén integrados. En la fuente de servir ponemos los vegetales y el pulpo y mezclamos muy bien. Rociamos con la emulsión y removemos hasta que todos los ingredientes brillen por igual.

Rectificamos de sal si fuera necesario y, opcionalmente, podemos espolvorear un poco de pimentón de la Vera dulce o picante, al gusto.



Bacalao al horno



INGREDIENTES:

- Lata de tomate en conserva 500g
- Aceite de oliva virgen extra (a gusto)
- Una cebolleta fresca
- Una lata de aceitunas negras sin hueso
- Una lata de buen atún en aceite
- 1 o 2 Huevos cocidos
- Sal gorda
- Vinagre de jerez (a gusto)

PREPARACIÓN: Escurremos los tomates y cortamos de forma gruesa y los disponemos en un cuenco de buen tamaño. Cortamos en juliana la cebolleta fresca y distribuimos por encima del tomate. Incorporamos el atún desmigado sobre la cebolla fresca y las aceitunas negras sin hueso.

Cortamos en cuartos el huevo cocido y lo unimos a la ensalada. Una vez hecho todo esto añadimos el aceite de oliva generosamente.

Retocamos con vinagre de jerez y espolvoreamos sal gorda a gusto. Remover todo y mezclar bien. Es una ensalada ideal para comer con cuchara.



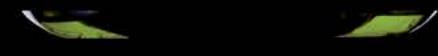
NO
TE PONDRÍAS
CUALQUIER
COSA
PARA UNA
ENTREVISTA
DE TRABAJO

¿POR QUÉ
ELEGIR CUALQUIER
ACEITE?



DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
ESTEPA

**UN EXTRA
QUE IMPORTA**



ATTRACTION
UN EXTRA

Elige la Denominación
de Origen más
exigente del mundo.

UN EXTRA DE CALIDAD
UN EXTRA DE TRADICIÓN
UN EXTRA DE SOSTENIBILIDAD.

UN EXTRA QUE IMPORTA.