

NOTICIAS

11-04-2011



La almazara ha sido diseñada bajo los conceptos tecnológicos más novedosos, pero siempre conjugando los valores tradicionales y compaginando lo funcional con lo estético. El edificio, inspirado en la pirámide egipcia de Keops, es una estructura única sustentada en piedra, acero inoxidable y cristal.

Hermejor de la Reina cuenta con una bodega subterránea con una capacidad de almacenaje de más de un millón de kilos de aceite. Sus tinajas vitrificadas " Tinoliums " de 33.000 litros de capacidad cada una, permiten el continuo castrado del aceite, sin perturbar el reposo, la oscuridad y la oxigenación del mismo.

Además está protegida de los cambios de temperatura por una cubierta natural a modo de lago artificial, con agua en constante movimiento.

www.piramidesdelareina.com



AGENDA DÍA 11/04/2011

- ✓ Feria Gourmets en Madrid. Presentación del Desayuno Español.

Cantabria colaborará con Patrimonio Comunal Olivarero para difundir las propiedades del aceite de oliva

La Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad del Gobierno de Cantabria colaborará con la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero en la organización de un seminario de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) sobre el aceite de oliva.

El consejero de Desarrollo Rural, Jesús Oria, ha transmitido este viernes al director gerente de esta Fundación, Álvaro González Coloma, el apoyo de su departamento para la organización de este curso que abordará, de forma especial, los beneficios para la salud de los ácidos OMEGA 3 y del aceite de oliva, y su contribución a la dieta mediterránea.

Estos dos elementos constituyen la base para la elaboración de la mayor parte de las conservas de pescado, uno de los sectores más importantes dentro de la industria agroalimentaria de Cantabria. Jesús Oria ha destacado el "maridaje perfecto" de estos productos y ha puesto de relieve sus efectos terapéuticos y nutritivos.

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero tiene por objetivo promocionar los

beneficios del aceite y contribuir a intensificar su uso, tanto en el mercado interior como el exterior20MINUTOS

Aceite de oliva mejora la función arterial

Después de analizar la capa que recubre a las arterias descubrieron que frente a quienes consumen otro tipo de dietas hay una mejora funcional

Un estudio de la Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis del **Hospital Universitario Reina Sofía** de Córdoba encontró que las personas que consumen más ácidos grasos y aceite de oliva, es decir una dieta mediterránea tienen una mejor función arterial.

Para comprobar esto, los investigadores, estudiaron a tres grupos de personas mayores de 65 años, todos sanos, en donde unos consumían la dieta mediterránea, otra baja en grasas y otro más se alimentaba de comida rica en grasas saturadas, y luego de cuatro semanas se analizó la capa que recubre la pared interna de las arterias, el endotelio.

Para quienes consumieron la dieta mediterránea, se encontró que tiene efectos beneficiosos sobre la funcionalidad de las arterias de los pacientes comparado con las otras dos dietas, y que la dieta mediterránea estimula la regeneración celular del endotelio.

El trabajo publicado en la **American Journal Clinical Nutricional**, detalla cómo puede influir la alimentación en el envejecimiento normal del sistema circulatorio de las personas mayores y cómo puede mejorar luego de cambiar la dieta.

PIERALISI INAUGURARÁ SU NUEVO CENTRO EN EL CENTRO TECNOLÓGICO GEOLIT EL PRÓXIMO DÍA 28

La compañía Pieralisi inaugurará el día 28 de abril su nuevo centro de investigación, producción, comercialización y mantenimiento de sus productos en el Centro Tecnológico Geolit, ubicado en el municipio jiennense de Mengíbar.

Así lo ha indicado a Europa Press el director de la Delegación de Pieralisi en Andalucía, Antonio Martell, quien ha mostrado su satisfacción por la próxima puesta en funcionamiento de esta infraestructura que hará posible una "asistencia más efectiva a sus clientes".

El centro ocupa en Geolit una parcela de 10.000 metros cuadrados, destinada a la creación de un centro de investigación, producción, comercialización y mantenimiento de sus productosEUROPAPRESS

MÁS DE 12.000 PERSONAS ASISTEN A LA XII EDICIÓN DEL DÍA DEL ACEITE VERDIAL DE PERIANA(MALAGA)

Más de 12.000 personas se han dado cita este domingo en el municipio de malagueño de Periana para celebrar la XII edición del Día del Aceite Verdial, con el que la localidad homenajea su producto más típico como es el aceite verdial.

El Día del Aceite Verdial de Periana tiene como principal objetivo dar a conocer el "oro líquido" que se extrae del olivo verdial, una clase de árbol que produce una singular aceituna, que ya fue apreciada por fenicios y romanos y en los tiempos del reino nazarí, de la que sale un producto de color dorado y sabor dulce, único y original.

EL SUPREMO ANULA UNA SENTENCIA DEL TSJA QUE OBLIGABA A SALUD A PAGAR 10,5 MILLONES A UNA ORUJERA

El Tribunal Supremo ha estimado en casación el recurso interpuesto por la Consejería andaluza de Salud contra la sentencia dictada en junio de 2006 por el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía (TSJA), que condenaba a la Administración autonómica al pago de 10,5 millones de euros en favor de una empresa sevillana de refinación y envasado de aceite.

En concreto, esta orujera denunció a la Consejería del ramo en concepto de daños ocasionados tras la alarma sanitaria suscitada en 2001, a raíz de la alerta alimentaria que se decretó sobre el aceite de orujo en España por una información aparecida en un periódico checo, en la que se decía que este aceite contenía sustancias cancerígenas.

Frente a esta tesis, la sentencia del Supremo a la que ha tenido acceso Europa Press sostiene que la alerta sanitaria decretada por las autoridades españolas y recogida por las respectivas comunidades, entre ellas la andaluza, ponía de manifiesto que se había detectado la presencia de hidrocarburos aromáticos

policíclicos (HAP), entre ellos el alfa-benzopireno o 3,4-benzopireno, en aceites de orujo de aceituna.

"Los mencionados compuestos se presentaban, al parecer sistemáticamente, como consecuencia de una determinada práctica tecnológica y en unas concentraciones tales que, aún tras el proceso de refinado, podrían entrañar riesgos para la salud humana", prosigue el Supremo en sus argumentaciones relativas a los fundamentos de derecho.

Además, se hace eco del hecho de que este tipo de compuestos "son sustancias de toxicidad bien documentada (carcinogenicidad, genotoxicidad, inmunotoxicidad constatadas en animales)" y que "no se ha podido establecer para estos compuestos un nivel de ingesta seguro". De hecho, el Supremo recuerda que la propia Joint Expert Committee for Food Additives and Contaminants (JECFA) aconseja que se minimice la exposición humana tanto como sea posible.

El Supremo hace suyos también los argumentos esgrimidos en su momento por la Junta de Andalucía de que, "al margen de las facultades de las autoridades sanitarias españolas, tanto nacionales como autonómicas, no pueden los productores prescindir de la adopción de las medidas correspondientes en relación con la comercialización para el consumo humano de un producto susceptible de entrañar riesgos y que se estaba comercializando con un nivel superior a los 70 microgramos por kilo, como resulta de las pruebas analíticas realizadas sobre muestras antes de la adopción de la alerta", según el fallo recogido por Europa Press.

Salón de Gourmets 2011 - 11, 12, 13 y 14 de Abril de 2011 - Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad

Nació con el objetivo de convertirse en punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos alimentarios de alta gama. Tras el éxito de su primera edición, el Salón de Gourmets (SG) ha evolucionado hasta convertirse en la feria profesional de referencia en el sector de la gastronomía de calidad en Europa.

Mesas redondas, conferencias, exhibiciones, concursos, debates, campeonatos y demás Actividades Paralelas que han celebrado en el ámbito de la feria desde las primeras ediciones, manifiesta el espíritu vanguardista que siempre ha caracterizado al Grupo Gourmets.

Italia riconosce la qualità de los aceites españoles

En este certamen han tomado parte una amplia representación de aceites de oliva virgen extra de todo el mundo, y especialmente de la cuenca mediterránea.



EnoHobby Club dei Colli Malatestiani

home vino olio

il club

forum

links

archivio

scrivi

13° Concorso Internazionale Oli extra vergini di oliva

Categoria Fruttato Leggero

1°	Castellò	Moli D'Oli Gabriel Alsina	Castello de Farfanya - Lleida	Spagna
2°	Millo	Agro-Millo	Buie	Croazia
3°	Jasa	Jurincic Arsen	Marezige	Slovenia
Gran Menzione	Almaoliva	Almazaras de la Subbetica	Carcabuey - Cordoba	Spagna
	Pago Baldios San Carlos	Pago Baldios de San Carlos s.l.	Majadas de Tiétar - Caceres	Spagna
Distinzione	Abbae de Queiles	Hacienda Queiles s.l.	Tudela - Navarra	Spagna
	Finca Torrefiel	Impresa Vicente Puigmoltó De Prat	Fontanaras des Alforins - Valencia	Spagna
	Masia El Altet "High Quality"	Masia El Altet, S.L.	Ibi - Alicante	Spagna
	Ecolomar	Almazara Caseria de la Virgen S.L.	Alomartes - Illora - Granada	Spagna
	Olje z Roba	Aleksander Lisjak, Kmetija na Robu	Smarje	Slovenia
	Alhema de Queiles	Hacienda Queiles s.l.	Tudela - Navarra	Spagna
	Juan Colin	Aceites Bellido s.c.	Montilla - Cordoba	Spagna
	Cortijo De Suerte Alta Coupage Natural	Cortijo De Suerte Alta S.L.	Madrid	Spagna
	Buga di Pirano	Ziber Egidio	Sicciole	Slovenia

Categoria Fruttato Medio

1°	Parqueoliva Serie Oro	Almazaras de la Subbetica	Carcabuey - Cordoba	Spagna
2°	Fuente de la Salud	Almazaras de la Subbetica	Carcabuey - Cordoba	Spagna
3°	Masia El Altet "Premium"	Masia El Altet, S.L.	Ibi - Alicante	Spagna
Gran Menzione	Oro San Carlos	Pago Baldios de San Carlos s.l.	Majadas de Tiétar - Caceres	Spagna
	Caniuch	Drago Marsic	Gracisce	Slovenia
	M Montes	Manuel Montes Marin	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
	Noan Olive Oil Extra Virgin	Noan Paragogi Ke Emporia Elaioladou	Milina Pillion	Grecia
Distinzione	Señorio De Vizcantar	Aceites Vizcantar s.l.	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
	Olicatessen	Moli Dels Torms, s.l.	Els Torms (Lleida - Catalonia)	Spagna
	El Empiedro	S.C.A. Olivarera La Purissima	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
	Venta Del Barón	Muela - Olives s.l.	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
	Molino de Leoncio Gómez	Gomeoliva s.a.	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna

Categoria Fruttato Intenso

1°	Portico De La Villa	Manuel Montes Marin	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
2°	Fuente La Madera	Manuel Montes Marin	Priego De Cordoba - Cordoba	Spagna
3°	Rincón de la Subbetica	Almazaras de la Subbetica	Carcabuey - Cordoba	Spagna
Gran Menzione	Cladium	Aroden s.a.t.	Carcabuey - Cordoba	Spagna
	Tuccioliva	S.C.A. San Amador	Martos - Jaén	Spagna
	Peña De Martos	S.C.A. San Amador	Martos - Jaén	Spagna
	Primer Dia	Hacienda Meca S.L.	Adamuz - Cordoba	Spagna