

# e-Olivar

boletín electrónico sectorial  
[Versión en PDF](#)

Edición Nº 84

Asociación Española de Municipios del Olivo



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

Somos 175 socios

Miércoles, 14 de abril de 2010

*“Cómo explicaros que hasta 100 veces muerto echaré de menos mi tierra. Córdoba; como deciros que mi único deseo, ahora que muero, es saberme enterrado a la sombra de un olivo, bajo tierra viva, escuchando el timbre del almuédano, el rumor del agua...”*

*Averroes (1126-1198)*

*Bienvenida al Ayuntamiento de Alfara de Carles (Tarragona), nuevo socio de AEMO*

*Bienvenida al Ayuntamiento de Villalba dels Arcs (Tarragona), nuevo socio de AEMO*

## Portada

### Felipe López, un hombre de AEMO

*El hasta ahora Presidente de la Diputación de Jaén, que presidió AEMO durante 8 años, deja la institución provincial para hacerse cargo de la Delegación del Gobierno en su provincia. Fue el primer Presidente de nuestra Asociación y ha supuesto un sólido puntal desde sus inicios*

## Especial PREMIOS AEMO 2010

PRIMER PREMIO AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2009-2010 concedido a la **Exposición Itinerante: “Los Olivos Milenarios y Monumentales de la provincia de Castellón”**, de Amics de l’Olivera. Un homenaje al Padre Olivo

*El Jurado concede el segundo premio a un proyecto integral denominado “Oleoturismo en el Somontano de Barbastro”, y el tercer premio a la web [www.variedadesdelolivo.com](http://www.variedadesdelolivo.com) que incluye más de 1.200 cultivares de todo el mundo*

PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2009-2010 concedido a **“Aceites Montón Alto”**, modélica fábrica situada en San Martín de Pusa, provincia de Toledo

*El Accésit se le concede a Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba y el Reconocimiento al Mejor Maestro de Almazara a Manuel Caravaca Susi, Jefe de producción de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Consolación de Torredonjimeno (Jaén)*

PREMIO AEMO AL MEJOR OLIVO MONUMENTAL DE ESPAÑA 2009-2010 concedido al **“Olivo bimilenario de Gorga”**, el olivo-casa de la provincia de Alicante

*Situado en pleno Valle del Travadell, este magnífico ejemplar, con un perímetro de 13 metros, sirvió a principios del siglo XX de casa-olivo para una familia que moraba en su interior. Hoy el tronco, aún con su puerta y ventanas, sigue siendo refugio de pastores durante los días de tormenta*

## AEMO News

**Abierto el plazo de inscripción a las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro, tituladas “Futuro escenario del cultivo del olivo: Marco económico y legislativo”**

*Coorganizadas por la Diputación de Córdoba y AEMO, tendrán lugar durante la mañana del próximo 14 de mayo en el Teatro Municipal de Montoro*

## **Felipe López, un hombre de AEMO**

*El hasta ahora Presidente de la Diputación de Jaén, que presidió AEMO durante 8 años, deja la institución provincial para hacerse cargo de la Delegación del Gobierno en su provincia. Fue el primer Presidente de nuestra Asociación y ha supuesto un sólido puntal desde sus inicios*

No es costumbre en este boletín ensalzar el perfil público de los políticos, porque no es nuestra finalidad, pero en este número vamos a hacer una excepción por lo que ha supuesto la figura de Felipe López para nuestra Asociación desde sus inicios.

Corría el año 1996 cuando 36 municipios y diputaciones de distantes puntos de la geografía española se reunían en Olvera (Cádiz) para fundar la Asociación Española de Municipios del Olivo.

Era la Asamblea constituyente de AEMO. En esta reunión se decidió nombrar como primer Presidente de la Asociación, siguiendo la lógica productiva española, al que era el Presidente de la Diputación de Jaén, Felipe López.

Al cabo de dos legislaturas, periodo que duró esta presidencia, AEMO se había consolidado como un referente municipalista del olivar español y contaba con más de 100 socios de todas las regiones olivareras españolas. El trabajo de estos ocho años supuso el arranque y, lo que es más importante, la maduración de lo que hoy es AEMO.

Felipe apostó entonces, de forma personal, por una Asociación que venía a cubrir un hueco en el sector oleícola español, por cuanto valoraba y dignificaba al olivar más allá de su papel productivo, como generador de cultura, como forma de vida de los pueblos olivareros. Se desarrollaron multitud de programas europeos de las iniciativas Adapt, Integra, Youthstart, Urban o Life, se formó una Red de Centros de Recursos del Olivo en 10 diputaciones y municipios de AEMO, en síntesis la Diputación de Jaén llevó a AEMO a todos los rincones del olivar y el aceite de oliva de nuestro país.

Después la Presidencia rotó a Córdoba y actualmente está en Sevilla, y en estas otras legislaturas Felipe López ha supuesto también un puntal básico de la Asociación desde la Vicepresidencia, con su presencia personal en cada Junta Directiva o Asamblea de la Asociación, donde siempre ha aportado el sensible papel de su provincia en el ahora difícil panorama del futuro oleícola.

Ahora, que deja la Diputación para otros menesteres, queremos desde aquí rendirle un pequeño homenaje al que ha supuesto un activo importantísimo para los municipios del olivo.

La Diputación de Jaén seguirá siendo un puntal necesario para AEMO y en este sentido tenemos que decir que Moisés Muñoz, el nuevo presidente de la Diputación de Jaén, ya nos ha manifestado su compromiso personal de impulso y compromiso con la Asociación.

Deseamos una fructífera vida política y personal a Felipe Lopez en su nueva andadura, político de consenso, impulsor de su provincia y, ante todo, referente del sector oleícola jiennense, persona que se ha ganado el respeto de los que han trabajado junto a él, incluso de su oposición política que esta semana reconocía su trabajo en la corporación provincial.

**PRIMER PREMIO AEMO A LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO** concedido a la **Exposición Itinerante: “Los Olivos Milenarios y Monumentales de la provincia de Castellón”**, de *Amics de l’Olivera*. Un homenaje al Padre Olivo

*El Jurado concede el segundo premio a un proyecto integral denominado “Oleoturismo en el Somontano de Barbastro” de Huesca, y el tercer premio a la web [www.variedadesdelolivo.com](http://www.variedadesdelolivo.com) que incluye más de 1.200 cultivares de todo el mundo recopiladas por Viveros Provedo de la Rioja*

Reunidos en Córdoba, el pasado día 20 de abril de 2010, el Jurado de AEMO encargado de valorar el concurso de la Difusión de la Cultura del Olivo, estuvo formado por:

D. Manuel Piedrahita, Periodista y escritor. Experto gastronómico y de la Cultura del Aceite.

D. Cristóbal Lovera, Olivicultor, almazarero y Dr. Ingeniero Agrónomo.

D. Fernando López Segura, Médico internista de la Unidad de Lípidos del Reina Sofía de Córdoba.

D. Luis Navarro García, Ingeniero Agrónomo. Investigador del IFAPA en Sevilla.

Y actuando como Secretario, con voz pero sin voto, D. Salvador Cubero, Secretario Ejecutivo de AEMO.

Valoraron los 13 trabajos presentados a la final del Concurso AEMO a la Difusión y Promoción de la Cultura del Olivo y emitieron el siguiente fallo:

**PRIMER PREMIO** otorgado a:

**Exposición Itinerante: “Los Olivos Milenarios y Monumentales de la provincia de Castellón”, de *Amics de la Olivera*, cuyo autor es D. Arturo Esteve**

El Jurado ha valorado la dignificación que se hace en esta exposición del olivo como árbol emblemático de la Cuenca Mediterránea, además de la acertada elección de ejemplares únicos de la provincia de Castellón, auténticos tesoros naturales del Levante español que son verdadera cultura viva.

Además se ha destacado la gran labor de divulgación de la Cultura del Olivo que lleva implícita esta exposición fotográfica que viaja, desde su concepción, por toda la geografía española, mostrando a multitud de personas el valor natural del padre olivo que además de ofrecernos el aceite y la aceituna es un verdadero patrimonio vegetal y cultural.

Por último el Jurado destaca la calidad de la presentación del trabajo, su propia concepción y el material divulgativo de altísima aptitud gráfica que acompaña y divulga esta singular exposición.

**SEGUNDO PREMIO** otorgado a:

**Proyecto Integral “Oleoturismo en la Comarca de Barbastro”**

El Jurado destaca la integridad y globalidad de un proyecto compacto, claro e ilustrado que dignifica el aceite de oliva de la Comarca del Somontano oscense, a través no sólo del propio aceite, sino de otros elementos que dan valor y ensalzan el zumo de aceituna allí producido.

Para ello este proyecto incide sobre las rutas del aceite, potenciando el Oleoturismo de la comarca, el uso de distintos aceites de la zona en los restaurantes, con la inclusión de una carta de aceites por variedades, folletos explicativos de las técnicas de cultivo más sostenibles que se deben aplicar en la comarca y otra serie de aspectos que engloban las más diferentes facetas del cultivo del olivo, su aceite y su cultura.

Se valora especialmente la web [www.aceitedelsomontano.org](http://www.aceitedelsomontano.org) que recoge de forma muy sencilla y completa este proyecto integral de promoción y valorización.

**TERCER PREMIO** otorgado a:

**La web [www.variedadesdeolivo.com](http://www.variedadesdeolivo.com), realizada por Viveros Provedo de Logroño**

Por el minucioso y estructurado trabajo de recopilación y presentación de más de 1.200 variedades de olivos de todo el mundo, que supone una auténtica base de datos abierta de la riqueza varietal del olivar mundial.

El Jurado valora también la disposición de la web que de una forma sencilla y racional presenta las

distintas variedades por países, zonas y que dedica una sección especial a las sinonimias y diferentes nombres de cada una de ellas.

La web supone una herramienta de utilidad para el agricultor al informar sobre aspectos agronómicos de interés como son las resistencias de cada variedad a las distintas patologías, su vigor, adaptación a distintos tipos de suelo, etc.

El jurado se permite emplazar al autor a complementar este magnífico trabajo incluyendo, en la medida de lo posible, las características organolépticas y de composición de los aceites de las distintas variedades clasificadas.

**PREMIO AEMO A LA MEJOR ALMAZARA DE ESPAÑA 2009-2010** concedido a **“Aceites Montón Alto”**, modélica fábrica situada en San Martín de Pusa, provincia de Toledo

*El Accésit se le concede a Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba y el Reconocimiento al Mejor Maestro de Almazara a Manuel Caravaca Susi, Jefe de producción de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Consolación de Torredonjimeno (Jaén)*

Con motivo de la séptima edición del Premio AEMO a la Mejor Almazara se reunieron en Córdoba el pasado 12 de febrero de 2010 los siguientes expertos que componen el jurado que emitirá valoración organoléptica, según se recoge en las bases.

D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla. Madrid. Jefe del Panel de Cata del MARM

D. Juan Salas Gómez. Químico. Panel de cata del COI. Córdoba.

D. Cristino Lobillo Ríos. Químico. Córdoba. Panel de cata del MARM. Asesor del COI.

D<sup>a</sup>. Brígida Jiménez Herrera. Directora del Centro IFAPA en Cabra. Experta catadora.

D. Salvador Cubero González. Master en Olivicultura y Elayotecnia.

Por parte de AEMO:

D. Salvador Cubero Navarro. Secretario Ejecutivo.

D. José M<sup>a</sup> Penco Valenzuela. Ingeniero Agrónomo.

La puntuación organoléptica obtenida en la valoración organoléptica ha sido ponderada con el *índice de Valoración de la Almazara* obtenida, previamente, en la visita de los técnicos a las almazaras.

La Puntuación global, según la ecuación contemplada en las bases, asigna el Premio AEMO a la Mejor Almazara 2009-2010.

Este galardón reconoce tanto los aceites producidos como las instalaciones y el manejo que se hace de ellas. Se circunscribe al ámbito de los Municipios de AEMO.

#### **Candidaturas**

Se han presentado 17 almazaras de las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén y Toledo.

#### **Procedimiento**

Tal como indican las bases, las almazaras han sido visitadas por miembros del Jurado durante el mes de diciembre y enero, valorándose sus instalaciones y manejo, por otro lado fueron tomadas muestras de aceite de todas ellas las cuales han sido catadas procediéndose a establecer, posteriormente, una calificación media ponderada con ambas valoraciones.

#### **Fallo:**

Una vez ejecutado el procedimiento el jurado del concurso ha resuelto conceder

#### **El Primer Premio a:**

**NAYVE S.L., cuyo aceite se comercializa bajo la marca MONTÓN ALTO de San Martín de Pusa (Toledo).**

En cuanto a las instalaciones y su manejo el jurado ha valorado la tecnología y disposición racional de la maquinaria y equipos, todos ellos de última generación. Así mismo la almazara presenta innovaciones como, por ejemplo, la presencia de nitrógeno incluso en los circuitos de trasiego de aceite. Por otro lado se ha certificado el pulcro y acertado manejo de todo el proceso de producción que se gobierna bajo una intensa y absoluta limpieza y que culmina con la clasificación exhaustiva de los aceites según la variedad y el estado de entrada del fruto.

Por último y referente al capítulo de evaluación de las instalaciones el Jurado ha valorado también la cuidada arquitectura de las edificaciones que integran la fábrica, las cuales desde una óptica tradicional dignifican el aceite de oliva que allí se produce potenciando la Cultura del Aceite.

Por su parte el aceite de oliva virgen extra de la campaña 2009-2010 presentado al concurso, en su valoración organoléptica, ha resultado de un frutado intenso a aceituna verde, con aromas complementarios a hierba fina y almendra verde y presencia también de frescos matices olfativos a mata de tomate y manzana. En boca el aceite ha resultado de un gran equilibrio con tenues y agradables sensaciones de picor y amargor, culminando con una entrada final fresca, dulce y suave.

#### **El Accésit a:**

**Manuel Montes Marín, cuyo aceite se comercializa bajo PÓRTICO DE LA VILLA de Priego de Córdoba**

Las modernas instalaciones destacan por su perfecta disposición y funcionalidad. El circuito de recepción, molturación y almacenamiento esta fabricado íntegramente en acero inoxidable, realizándose una cuidadosa selección de la aceituna en recepción, el manejo se realiza con una absoluta limpieza y trabajando a bajas temperaturas.

El aceite presenta en nariz un frutado intenso a aceituna verde con tonos de hierba, plátano, tomate y almendra. En boca el zumo entra suave con un equilibrado picor y sabor.

#### **El Reconocimiento al MEJOR MAESTRO DE ALMAZARA a:**

**Manuel Caravaca Susi, Jefe de producción de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Consolación de Torredonjimeno (Jaén),**

El jurado ha valorado el elevado grado conocimiento del maestro de molino en lo referente a todas las fases del proceso de producción, así como su solvente formación que ha sido dirigida hacia las modernas técnicas de la elayotecnia para la obtención de zumos de la más alta calidad.

Se destaca especialmente la aplicación de las técnicas de molturación correctas en cada momento y fase del proceso, todo ello en un difícil entorno cooperativo envuelto en el manejo tradicional de los molinos de Jaén que, en ocasiones, no es el más adecuado para la obtención del mejor zumo y que a menudo pesa en demasía en las formas de trabajo tradicionales de aquella provincia.

**PREMIO AEMO AL MEJOR OLIVO MONUMENTAL DE ESPAÑA 2009-2010** concedido al **“Olivo bimilenario de Gorga”**, de la provincia de Alicante

*Situado en pleno Valle del Travadell, este magnífico ejemplar, con un perímetro de 13 metros, sirvió a principios del siglo XX de casa-olivo para una familia que moraba en su interior. Hoy el tronco, aún con su puerta y ventanas, sigue siendo refugio de pastores durante los días de tormenta*

El Jurado ha seleccionado este magnífico ejemplar denominado el **Olivo de Gorga**, por su majestuosidad como árbol singular y por la historia que le envuelve.

Este olivo encarna la esencia milenaria del árbol más mediterráneo a la vez que sirvió, literalmente, de morada y hogar para una familia a principios del siglo XX, lo cual es probado con una antigua y romántica fotografía de época. En la actualidad aún sigue siendo refugio de pastores y paseantes los días de tormenta.

Su tronco tiene más de 13 metros de diámetro y su altura es superior a los 7 metros. A pesar de su edad tiene una cosecha media anual de más de 200 kg de aceituna.

El olivo es propiedad de D. Juan Ferrándiz Soriano, y ha sido presentado a Concurso por la Diputación Provincial de Alicante.

Pueden ver una fotografía del olivo ganador en el siguiente enlace:

[http://www.aemo.es/get.php?pathext=descargas/olivo\\_gorga2.jpg](http://www.aemo.es/get.php?pathext=descargas/olivo_gorga2.jpg)

**Abierto el plazo de inscripción a las Jornadas Técnicas de la Feria del Olivo de Montoro, tituladas “Futuro escenario del cultivo del olivo: Marco económico y legislativo”**

*Coorganizadas por la Diputación de Córdoba y AEMO, tendrán lugar durante la mañana del próximo 14 de mayo en el Teatro Municipal de Montoro*

Adjuntamos procedimiento de inscripción al pie de ésta noticia.

**PROGRAMA**

**(Teatro Municipal de Montoro. 14 de mayo de 2010)**

- 9:00- 9:30 Entrega de documentación a participantes
- 9:30-10:00 Inauguración
- 10:00-11:00 **Estudio de la cadena de valor del aceite de oliva**  
Carlos Sánchez Laín  
Director de la Agencia para el Aceite de Oliva. MARM
- 11:00-11:30 Pausa , café
- 11:30-12:50 **Expectativas futuras de producción y consumo de aceite de oliva en el mundo. Mesa redonda**

Modera: M<sup>a</sup> del Pilar García Solís  
Diputada-delegada de Medio Ambiente y Promoción Agropecuaria de la Diputación de Córdoba

Intervienen:

Ana M<sup>a</sup> Romero Obrero. Dtra. Gral. de Consumo. Junta de Andalucía  
Mohammed Ouhmad Sbitri. Director Ejecutivo COI  
Teresa Pérez. Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva  
Carlos Sánchez Laín. Director AAO. MARM  
Antonio Cano Vico. Gerente de Antonio Cano e Hijos S.A.

➤ 13:00-14:30 **La Ley del Olivar en Andalucía. Mesa redonda**

Modera: Maria Isabel Salinas  
Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica.  
Consejería de Agricultura y Peca. Junta de Andalucía

Intervienen:

José Emilio Guerrero. Catedrático Universidad de Córdoba  
Rafael Sánchez de Puerta. Director Gerente de FAECA  
Ignacio Fernández de Mesa. Presidente de ASAJA Córdoba  
Francisco Garrido Flores. Secretario General de COAG Córdoba  
José Luis Gutiérrez. Secretario General de UPA Córdoba

Las inscripciones se pueden realizar descargando la ficha de inscripción en la siguientes direcciones, y siguiendo las instrucciones para su formalización:

[http://www.aemo.es/get.php?pathext=documentos/inscripcion\\_digital\\_2010.doc](http://www.aemo.es/get.php?pathext=documentos/inscripcion_digital_2010.doc)

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

Pueden obtener más información en 957325313 o [info@aemo.es](mailto:info@aemo.es)

*El Boletín e-Oliver tiene **2.566** suscriptores*

*Todos los números de e-Oliver se publican semanalmente en:*

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

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

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