



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL



¡FELICES VACACIONES DE VERANO!

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

La industria oleícola italiana advierte de la incertidumbre en el mercado del aceite de oliva
pág. 4

Las 10 noticias oleícolas más leídas en lo que va de año
pág. 12

Incorporar aceite de oliva en la dieta puede mejorar la salud del cerebro
pág. 16

Dcoop y Pompeian trabajan en una certificación que verifique la sostenibilidad del aceite de oliva
pág. 18

Japón, un destino de gran proyección para el AOVE
pág. 21

Maridajes de AOVE & queso para saborear las vacaciones de verano
pág. 24

5 libros para leer bajo la sombra de un olivo en vacaciones
pág. 27

Las palabras clave

Por Pandora Peña m il Peña fiel

Todo se reduce a las palabras que elegimos a la hora de hablar con los demás. No hay más que tomarse un momento para analizar el ambiente de crispación que se respira en la calle a raíz de las elecciones. O, mejor, fijarse en los términos -a mi parecer, cada vez más rampantes- que emplean los políticos para hablarnos a los ciudadanos. Por suerte, en nuestro sector hemos elevado un poco el nivel -no era muy difícil, la verdad- y mostramos interés por palabras un poco más elaboradas o, por lo menos, más interesantes. A esta conclusión hemos llegado analizando las noticias más leídas de Mercacei.com en lo que llevamos de año. Términos como precios, transformación, comercialización, desafío, bioeconomía, cambio, expansión, lanzamiento, potencial o impacto... se repiten una y otra vez en los titulares de las informaciones más visitadas y compartidas desde que comenzamos 2023. Tiene sentido, ya que, como destacamos en MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de la Olivicultura y la Elaiotecnía, el futuro del sector es ciertamente prometedor, y todas estas palabras envuelven y respaldan esta creencia. “Estos son los 100 Mejores AOVes del Mundo de la campaña 2022/23” se titula la noticia más leída hasta ahora y hace referencia a los resultados de los EVOOLEUM Awards 2023. No es de extrañar, el concurso privado que reconoce cada campaña a los 100



mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo sigue haciendo historia. Si en 2022 hubo dos ganadores *ex aequo*, en esta octava edición el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST ha sido un AOVE sudafricano, *De Rustica Estate Collection Coratina*. Le sigue “¿Qué ocurrirá con la producción de la próxima campaña y con los precios de los aceites de oliva si no llueve?”, en la que recopilábamos la opinión de productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola acerca de la preocupante y generalizada situación de sequía registrada en todo el país.

Completa el podio “Las claves para la aplicación de la nueva PAC en el olivar”, en la que M^a Magdalena Gálvez Djouma, jefa del Área de Olivar y Aceite de Oliva de la Subdirección General de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), nos desvelaba en exclusiva las claves para la aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC) en el sector. Asimismo, encontramos en el TOP10 noticias acerca del lanzamiento de nuevas variedades o de ex-céntricos cafés elaborados con AOVE, artículos de opinión de *coaches*, novedades de sensores y drones en el olivar... Un mix que recoge la gran variedad y versatilidad de ámbitos en los que se mueve nuestro sector. A ver si en estos días de vacaciones se nos ocurren más términos para seguir disfrutando y evolucionando durante lo que queda de año. ¡Feliz verano y nos leemos a la vuelta!

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

www.imsesaje.es



ESPECIALISTAS EN ALMAZARAS

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“María José Toral, Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2023”

pág.11



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:
Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.
28015 MADRID
Tfno.: 91 544 40 07
Fax: 91 543 20 49
admin@mercacei.com
suscripcion@mercacei.com
publicidad@mercacei.com
www.mercacei.com

Secretaría de Redacción y Publicidad: Estrella de la Lama
Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:
MERCACEI Semanal
(46 nos al año)
con **MERCACEI Magazine**
(Trimestral)
Anual: 236 €
(Extranjero: 290 €)
MERCACEI FAX
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)
Anual: 155 €
(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:
M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Internacional
	• Sequía
6-10	Mercado
	• Digitalización
11	Actualidad
	• EVOOLEUM Awards
	• Lo más leído
	• Gastro
	• Sostenibilidad
	• Ayudas
	• Exportaciones
	• Ferias
	• Formación
24	Especial verano
28	Precios en el lineal
30	Anuncios Breves
31	Agenda

Digitalización

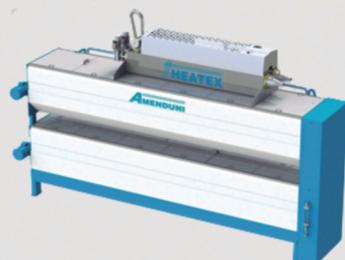
ConnecTrees DigitalHub impulsa la transformación digital de los cultivos leñosos

La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba (UCO) y las ocho empresas que componen ConnecTrees DigitalHub se han reunido en Córdoba para conformar un ecosistema abierto e integrador y convertirse en el panel de expertos referente en la transformación digital de los cultivos de alto valor. En este encuentro se han intercambiado experiencias para la transferencia del conocimiento.

La divulgación y la formación han sido los ámbitos principales de actuación del hub, fruto de la cooperación estrecha entre la UCO y las empresas que lo vertebran. La evolución de ConnecTrees DigitalHub está marcada para erigirse como panel de expertos referente a la hora de encontrar soluciones a los retos tecnológicos y medioambientales de los cultivos leñosos.

El intercambio de experiencias con investigadores de la ETSIAM de la UCO, que ha tenido lugar en el ConnecTrees DigHub Meeting 2023, ha supuesto un punto de inflexión de transferencia del conocimiento que se quiere promover para encarar proyectos de colaboración público-privados.

ConnecTrees DigitalHub surgió por iniciativa de Agbar Agriculture, Auravant, AZUD, Fede, Fertinagro Biotech, Greenfield Technologies, Industrias David, iOLAND y la ETSIAM de la UCO.



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. Italia
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc. 19 - 23009. Jaén. España
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es





Aceite de oliva

Mercado cerrado por vacaciones (anticipadas)

Los mercados ya han cogido las vacaciones y tanto las cotizaciones como las operaciones se han dado un respiro a la espera de ver cómo se desarrollan los acontecimientos en el periodo estival.

Jaén

Muy escasa operatividad, prácticamente nula, debido a la ausencia de oferta y demanda. Mercado en *stand-by* y de vacaciones. Así, el lampante se establece a 6.600/6.800 €/t.; el virgen, a 7.000/7.100 €/t.; el virgen extra, a 7.500/8.000 €/t.; y el refinado, a 6.800 €/t.

Córdoba

Mercado muy tranquilo por ambas partes, con el envasador retirando el aceite adquirido con anterioridad antes de irse de vacaciones, e intentando trasladar las actuales cotizaciones a la botella. En este sentido, el lampante repite a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 7.000/7.100 €/t.; el virgen extra, a 7.500/8.000 €/t.; y el refinado, a 6.500 €/t.

Sevilla

Semana sin actividad debido a las elevadas cotizaciones y a la escasa oferta y demanda. En este contexto, el lampante y el refinado se establecen a 6.700/6.800 €/t.; el virgen, a 7.200 €/t.; y el virgen extra, a 7.700/8.000 €/t. El girasol refinado, por su parte, vuelve a cotizar tras haberse mostrado en blanco la pasada semana debido al cierre del corredor humanitario de Ucrania, y lo hace al alza, a 1.150 €/t. tras haber cotizado a 1.020 €/t. las semanas precedentes.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Málaga

El mercado sigue totalmente roto, con poquísimas demanda y oferta igualmente corta; así como con escasas perspectivas de que la situación varíe a corto plazo. Por ese motivo, una semana más las cotizaciones permanecen en blanco.

Lérida y Tarragona

No hay aceite a la venta y el poco AOVE que sale cotiza sobre los 8.000 €/kg.

Castilla-La Mancha

Escasísimas operaciones en una semana marcada por la absoluta tranquilidad tanto por parte de la oferta como de la demanda. Mercado de vacaciones anticipadas. En este sentido, el virgen se establece a 6.800/7.200 €/t.; y el virgen extra, a 7.300/7.800 €/t.

Extremadura

Semana con una operatividad bastante limitada en todas las categorías, con una oferta que sigue siendo muy corta y una demanda prácticamente nula. Habrá que aguardar a las próximas semanas para ver cómo afectan los actuales precios al consumidor. Así, el lampante cotiza a 6.600/6.800 €/t.; el virgen, a 6.900/7.200 €/t.; y el virgen extra, a 7.500/8.000 €/t.

Valencia

Mercado totalmente parado, sin aceite y sin variaciones en las cotizaciones, con el comprador más pendiente del periodo vacacional que de otra cosa. Por ello, el lampante y el refinado repiten a 6.800 €/t.; el virgen, a 7.000 €/t.; y el AOVE, a 7.600 €/t.

Aviso a nuestros suscriptores

Como cada año, *Mercacei Newsletter Semanal* dejará de enviarse durante el mes de agosto, volviendo a estar con ustedes el próximo lunes 4 de septiembre.



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



SPI 76.2

N.1 en la extracción de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



La industria oleícola italiana advierte de la incertidumbre en el mercado del aceite de oliva

Campaña difícil y un futuro marcado por la incertidumbre. Este es el análisis del mercado del aceite de oliva presentado en Bruselas por el Grupo de Diálogo Civil de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea y que confirma, según ha destacado la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (Assitol), el panorama negativo subrayado en varias ocasiones por esta entidad.

“Los datos del Grupo de Diálogo Civil certifican el grito de alarma que hemos lanzado en varias ocasiones durante esta complicada campaña de aceite de oliva. Algunos asuntos críticos seguirán presentes y afectarán a toda la cadena de suministro, que se enfrenta a un escenario delicado”, ha resaltado Andrea Carrassi, director general de la asociación.

Assitol ha precisado que, según las conclusiones de los expertos de Bruselas, la producción mundial en la campaña 2022/23 registró un descenso del 26% respecto a la temporada anterior, hasta 2.505.000 toneladas de aceite de oliva. En concreto, Europa ha perdido el 39% de su producción, “confirmando lamentablemente la tendencia de los últimos cinco años, con una reducción constante en la UE (-35%)”.

Según ha señalado esta asociación, España, que concentra casi la mitad de los volúmenes mundiales, produjo 664.000 toneladas de aceite de oliva, un 56% menos que su estándar habitual. En el caso de Italia, con 241.000 toneladas, el descenso ha sido del 27%, casi un tercio menos; mientras que fuera de la UE ha destacado el crecimiento de Turquía (+17%) y la fuerte contracción de volúmenes de Túnez (-25%), que también vio reducidas sus exportaciones. Otro indicio preocupante es, a su juicio, el stock de final de campaña de 280.000 toneladas, cifra muy baja en comparación con la campaña 2021/22, que finalizó con 670.000 toneladas.

Assitol ha explicado que la escasa disponi-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

bilidad de aceite de oliva ha provocado el crecimiento de los precios en toda Europa, lo que se ha traducido en una nueva disminución del consumo, ya lastrado por la inflación. Este aspecto también pesó sobre las exportaciones de los países extracomunitarios que más compran a Europa, tales como Estados Unidos (-20%), China (-31%), Canadá (-18%) y Reino Unido (-17,3%).

“Sería un grave error creer que la próxima campaña lo arreglará todo. Por el contrario, los reducidos stocks de aceite de oliva en Europa hacen temer la disponibilidad de aceite de oliva virgen extra en los próximos meses y, en general, para la próxima campaña”, ha advertido Carrassi, quien ha afirmado que la sequía, que ha afectado mucho a la tendencia del mercado, sigue haciendo sentir sus efectos en todo el Mediterráneo, junto con las consecuencias de la meteorología extrema.

Para el director de Assitol, “el riesgo, a pesar de que Italia espera una mejor campaña, es que se repita la misma situación, dificultando aún más las perspectivas de nuestro sector. Urge una seria reflexión, dentro de la cadena de suministro y con las instituciones, sobre las medidas que nos permitan garantizar el aceite de oliva virgen extra a nuestros consumidores. De lo contrario, la salud de los italianos, que debe mucho a este zumo del bienestar, ya no podría contar con sus beneficios”.

Xylella fastidiosa y cambio climático en la olivicultura: en marcha el proyecto Novixgen

Para afrontar el desafío del cambio climático y promover la resiliencia de la olivicultura a los patógenos extraños -entre ellos la *Xylella fastidiosa*-, CREA, a través de sus siete centros de investigación, ha puesto en marcha en Italia el proyecto Novixgen cuyo objetivo es mejorar los recursos genéticos autóctonos italianos, particularmente en Puglia, promoviendo al mismo tiempo el desarrollo de empresas competitivas en términos de calidad y tecnologías avanzadas.

En concreto, el área afectada por la *Xylella fastidiosa* será monitoreada y muestreada para seleccionar material genético útil con el fin de definir el nivel de infección y tolerancia/resistencia genética a largo plazo. Pero la novedad del proyecto serán los estudios realizados en campo en la Azienda CREA Podere Sant'Anna di Monteroni di Lecce, que complementarán a los más tradicionales que implican inoculaciones controladas en invernaderos, de los que se espera un nuevo conocimiento sobre los mecanismos de interacción huésped-patógeno (olivo/cepa *Xf spp pauca ST53*).

Además, según ha informado CREA, gracias al uso de técnicas de análisis punteras, se identificarán los rasgos vegetales implicados en la respuesta de defensa frente a la bacteria, identificando los marcadores asociados a la resistencia/tolerancia y evaluando su heredabilidad. Finalmente, el germoplasma de olivo tolerante/resistente a la *Xylella fastidiosa* seleccionado integrará las dos únicas variedades actualmente autorizadas por la Región de Puglia para la replantación, Leccino y FS17. Estas variedades, según el centro de investigación italiano, reducirán el impacto ambiental debido a los tratamientos fitosanitarios obligatorios y mejorarán la sostenibilidad ambiental y económica de las empresas productoras de las áreas incluidas en el área infectada.



Cooperativas Agro-alimentarias de España reclama ayudas para paliar los efectos de la sequía en el olivar

Ante dos campañas consecutivas de producción inferiores al 50% de una campaña media, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha considerado necesario que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Comunidades Autónomas establezcan medidas de apoyo a agricultores y cooperativas.

En un comunicado, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha explicado que el olivar viene padeciendo una sequía pertinaz en los últimos cuatro años, especialmente acuciante en el último año. Esta situación, a su juicio, provocará que la campaña de producción de aceite de oliva 2022/23 sea la segunda más baja en producción del siglo, según los datos facilitados por el Consejo Oleícola Internacional (COI), mientras que la de aceituna de mesa también ha sido la más baja de los últimos 15 años.

Esta organización ha detallado que la escasez de lluvias durante el año hidrológico actual, sumado a las anomalías climáticas

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

de temperaturas extremas en los momentos críticos de floración y cuajado del fruto durante la primavera, así como la reducción drástica de las dotaciones de riego, hacen que las primeras estimaciones para la campaña que se iniciará en octubre “sean muy bajas en producción, con unas primeras previsiones en torno a las 737.000 toneladas de aceite de oliva”.

“Se trata de un hecho inédito, dos campañas nefastas consecutivas de producción de aceituna. Y, tal y como se prevé, una vez

más, la bajada de producción no compensará los costes de producción, incluso con los precios actuales. Muchos olivicultores no van a tener ingresos durante dos años consecutivos, ocasionando situaciones dramáticas en el campo, en las cooperativas y en el mercado”, ha asegurado.

Ante esta situación, para los Consejos Sectoriales de Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa de Cooperativas Agro-alimentarias de España “no tiene justificación alguna que el olivar no sea considerado por el Ministerio de Agricultura y las Comunidades Autónomas un cultivo prioritario a la hora de otorgar las ayudas a la sequía que se van a establecer en la Orden Ministerial pendiente de publicación”. Al mismo tiempo, han alertado al Ministerio de las dificultades que atraviesan las cooperativas, empresas de los productores, “que se verán sin producto que comercializar, y, por tanto, deberán hacer frente a los costes fijos, amortizaciones y financiación adelantada a sus productores”.

La Diputación de Jaén reivindicará medidas por la sequía

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha mantenido una reunión con responsables de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén y los sindicatos UGT y CCOO para analizar “la grave situación que atraviesa el campo jiennense tras los últimos años de sequía”. Reyes ha avanzado tras este encuentro que desde la Administración provincial “vamos a reivindicar al Gobierno de España y a la Junta de Andalucía medidas para paliar los problemas que la escasez de lluvias está ocasionando en el sector oleícola provincial”.

Los representantes de estas entidades - José Manuel Espejo, por Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén; Domingo Ocaña, por UGT Jaén, y María Teresa Pérez, por

CCOO Jaén, como principales responsables- han expuesto al presidente de la Diputación algunas de las iniciativas que proponen para aliviar la situación que padece el campo jiennense por la sequía y la producción de la campaña anterior y las escasas previsiones para la próxima. Así, y entre otras propuestas, han planteado la necesidad de que se adopten las medidas necesarias para reducir la pérdida de empleo prevista para la campaña 2023/24 y la falta de ingresos de las familias que trabajan en el sector de la industria del aceite en la provincia jiennense.

Al respecto, se han referido especialmente a poner en marcha medidas que den cobertura de prestación de desem-

pleo u otras que aporten estabilidad a los más de 3.500 trabajadores y trabajadoras del sector. Igualmente, han solicitado mecanismos de protección para los empleados que se vean afectados por los acuerdos entre cooperativas para la molturación conjunta como herramienta de disminución de costes y la exención para las industrias oleícolas del pago de la cuota empresarial de la Seguridad Social de aquellos trabajadores incluidos dentro de estas medidas extraordinarias. Por último, han reclamado ayudas de las administraciones públicas, cada una en el ámbito de sus competencias, encaminadas a contrarrestar las pérdidas causadas por la sequía en este sector.



Aceites de oliva

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 24/30 julio '23 (Cierre día 20 julio '23)	EUROS/T. SEMANA 31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	6.600/6.800	6.600/6.800
	Virgen	7.000/7.100	7.000/7.100
	Virgen extra	7.500/8.000	7.500/8.000
	Refinado	6.800	6.800
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	6.500/6.700	6.500/6.700
	Virgen	7.000/7.100	7.000/7.100
	Virgen extra	7.500/8.000	7.500/8.000
	Refinado	6.500	6.500
SEVILLA	Lampante, base 1º	6.700/6.800	6.700/6.800
	Virgen	7.200	7.200
	Virgen extra	7.700/8.000	7.700/8.000
	Refinado	6.700/6.800	6.700/6.800
GRANADA	Lampante, base 1º	6.600/6.800	6.600/6.800
	Virgen	7.000/7.100	7.000/7.100
	Virgen extra	7.500/8.000	7.500/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.800/7.200	6.800/7.200
	Virgen extra	7.300/7.800	7.300/7.800
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.800	6.800
	Virgen	7.000	7.000
	Virgen extra	7.600	7.600
	Refinado	6.800	6.800
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.600/6.800	6.600/6.800
	Virgen	6.900/7.200	6.900/7.200
	Virgen extra	7.500/8.000	7.500/8.000

* Estos precios son orientativos.
Mercacei no se responsabiliza del uso que los
lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria | servicios

Grupo
AGROISA

INMECAL

ITB
IntecBio

Agrotechbiomed



CDTI
Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s
d
e
A
c
e
i
t
e
s
y
G
r
a
s
a
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		24/30 julio '23 (Cierre día 20 julio '23)	31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	2.200/2.300	2.200/2.300
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.000/3.100	3.000/3.100

Aceites de semillas

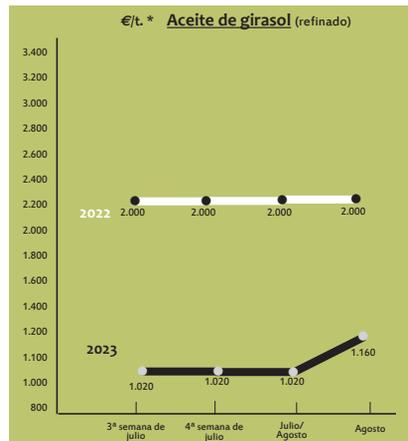
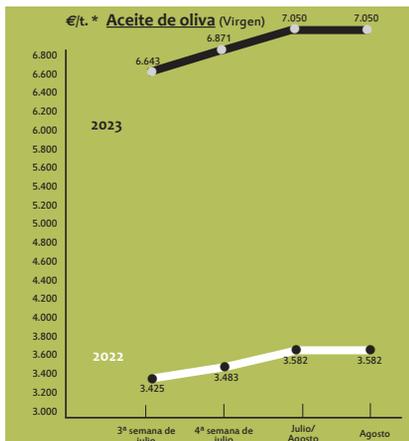
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA
		24/30 julio '23 (Cierre día 20 julio '23)	31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	Sin oper.	1.150/1.170
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.300	1.300
	Refinado	1.080	1.080
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	Sin oper.	1.150/1.170

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a redaccion@mercacei.com

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

M A D R I D
B A R C E L O N A

	EUROS/KG. SEMANA 24/30 julio '23 (Cierre día 20 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 31 jul/4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	990	990
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.010	1.010
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.130	1.130
ACEITE DE COCO (refinado)	1.670	1.670
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	3.080	3.080
ACEITE DE RICINO	s/c	984
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	5.170	5.170
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.

GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.

MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.

ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.

ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.

ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.

ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.

ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.

ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

Pedro Salinas, 7 - 1º B
41013 Sevilla
jmpuerto@telefonica.net

Tfnos.: 954 532 865
954 536 022
Fax: 954 532 474



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 24/30 julio '23 (Cierre día 20 julio '23)	EUROS/KG. SEMANA 31 jul./4 sept. '23 (Cierre día 26 julio '23)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,80	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,30	6,70
		ACEITE DE OLIVA lampante	5,30/5,70	5,70/6,00
		ACEITE DE ORUJO refinado	3,15	3,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,20
		ACEITE DE MAÍZ refinado	2,30	2,30
		ACEITE DE SOJA refinado	1,07	1,22
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,40	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,20/8,50	8,80/9,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen	s/c	s/c	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,00/7,20	7,60/7,80	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	6,25/6,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	6,40/6,50	6,20/6,30	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,80/7,90	8,00/8,30	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,70/7,80	7,95/8,10	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,40/7,80	7,80/8,20	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (26 de julio de 2023) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-	-	-	-	-	3,73
Dólar	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,069
Dólar Canadá	1,453
Yen japonés	144,82
Corona sueca	11,11
Corona checa	23,426
Libra esterlina	0,887
Franco suizo	0,995



Si eres comprador: (+34) 722 14 08 06, Jesús Miranda
Si eres vendedor: (+34) 690 27 97 33, Juanjo Torres
Envío de muestras: C/Miguel Moya, 16. 12.º-C. 29017 Málaga

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Bioeconomía

Una plataforma para innovar en bioeconomía

Acaba de abrirse la oportunidad de sumarse a la Red Europea de Bioeconomía Rural (ERBN, por sus siglas en inglés), por lo que la Asociación Española de Valorización Energética de la Biomasa (Avebiom) ha animado a todos los agentes interesados a registrarse en la plataforma *Toolkit Biorural*. El objetivo de la ERBN y su *Toolkit Biorural* es favorecer que se conozcan y se transfieran soluciones innovadoras en la cadena forestal, en la producción agrícola y ganadera, en la valorización de subproductos y en la producción de bioenergía o de nuevos bioproductos.

LA ERBN es la primera comunidad de intercambio específica en bioeconomía a nivel europeo y cubre facetas que actualmente otras redes no están alcanzando, según la asociación.

Su plataforma multilingüe, *Toolkit*

Biorural, permite aumentar conocimientos y facilitar recursos, visión y transferencia de una forma muy accesible gracias a su formato sencillo, digital y multilingüe.

El *Toolkit Biorural* es automáticamente funcional en 14 idiomas y gratuito. El interesado puede crear un perfil, cargar recursos y realizar contactos a través de ella.

En su primera fase, la ERBN ya está facilitando que agentes claves en innovación y las múltiples dimensiones de la bioeconomía comiencen a visualizarse entre sí.

Apuntarse a la red a través de la plataforma permite ya crear un perfil visible o privado; publicar los proyectos de innovación y publicaciones; destacar y ofrecer productos; buscar otras empresas, organizaciones o innovaciones y contactar.

La comunidad ERBN y su *Toolkit Biorural* están promovidas por el proyecto Bio-Rural, que en los próximos meses organizará en España eventos, seminarios, concursos y talleres locales para rediseñar cadenas agroalimentarias, forestales y bioenergéticas, buscando una mayor circularidad frente a los esquemas lineales y desde la perspectiva local y rural.



FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

	PRECIOS
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica)	525
Harina de girasol (integ.) (abril)	400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	1.380
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	€/t.
Maíz	310
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	300
Harina de girasol (alto proteico)	340

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.435,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.429,00**.

◆ **Precios: Futuros agosto.**

Harina de soja: 447,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **444,50**.

◆ **Precios: Futuros agosto.**

Aceite de soja: Cerraba a **68,20** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **66,08**.

◆ **Precios: Futuros agosto.**

Maíz: Terminó la semana a **550,80** centavos/bushel, habiendo comenzado a **545,50**.

◆ **Precios: Futuros septiembre.**



María José Toral, Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2023

La responsable de Producción y Calidad de Pagos de Toral, María José Toral, se ha alzado con el prestigioso reconocimiento a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards 2023, una categoría cuyo objetivo es homenajear y difundir la importante labor que desarrollan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra a nivel mundial. Su secreto: perseverancia, amor, ilusión y una constante lucha por la calidad.



“Este premio supone para mí un orgullo y me hace sentir que el trabajo que llevo a cabo es el correcto y que voy por buen camino. Son ya diez años los que llevamos en el sector y siempre lo he querido hacer con amor y el hecho de que te concedan galardones de este tipo me dan ganas de seguir adelante y continuar luchando por el AOVE”, ha subrayado a Mercacei María José Toral, quien además ha recalado que este reconocimiento supone un “tripleto” para su virgen extra, ya que Pagos de Toral Picual Selección Gourmet

figura en el TOP10 Healthy EVOOs y en el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2023. “Tanto mi marido como yo, que hacemos equipo en nuestra empresa, estamos muy contentos con estos premios y con ganas de seguir adelante”, ha aseverado.

Para Toral, su secreto reside en la “constancia, en hacer las cosas bien y en luchar por la calidad en todos los aspectos”, desde el cuidado de las fincas durante todo el año hasta la llegada del fruto a la almazara y la extracción del aceite. “Mucha constancia, mucho

amor e ilusión. Mientras se hagan las cosas bien, se obtendrá un buen aceite; y si se lleva a cabo con amor, aún más”, ha remarcado.

“Mi función es elaborar un AOVE en perfectas condiciones. Mi marido cuida el campo y yo elijo la finca. Desde que se recoge el fruto y sale a la almazara, ya la tengo preparada para extraer el aceite con unos cuidados exhaustivos con el fin de que salga a mi gusto y en condiciones óptimas, todo bajo mi supervisión. Junto a mi marido, estamos los dos a una en materia de comercialización, ventas, redes sociales... pero sobre todo mi labor es obtener un buen aceite y lo intento hacer lo mejor posible”, ha resaltado Toral.

La historia de amor de María José Toral con el AOVE comenzó tras una triste noticia, el fallecimiento de su padre, “un hombre muy trabajador y enamorado de los olivos que plantó y crió desde pequeñito”. La responsable de Producción y Calidad de Pagos de Toral ha recordado que “a raíz de aquello me formé como maestra de almazara y en la empresa decidimos difundir la cultura del aceite de oliva virgen extra e intentar elaborar uno de los mejores AOVes del mundo”.


HERPASUR SA
 CALDERERÍA INOX
LA CALIDAD
 NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

FÁBRICA Y OFICINA
 Polígono Industrial El Portal
 C. Sudáfrica, Parcela 83
 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
 www.herpasur.com




SECOVISA
 Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



Las 10 noticias oleícolas más leídas en lo que va de año

Ahora que nos encontramos disfrutando de unas merecidas vacaciones, desde Mercacei queremos destacar las 10 noticias más leídas en lo que va de año y que resumen algunos acontecimientos de interés para el sector oleícola. ¡Feliz lectura!



Estos son los 100 Mejores AOVes del Mundo de la campaña 2022/23

EVOOLEUM Awards, el concurso privado que reconoce cada campaña a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, sigue haciendo historia. Si en 2022 hubo dos ganadores ex aequo, en esta octava edición el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST es un AOVE sudafricano, De Rustica Estate Collection Coratina. España -con cinco representantes entre los 10 mejores AOVes del mundo y 61 de los 100-, Italia y Portugal confirman la hegemonía de los países mediterráneos en la edición más internacional del concurso, con zumos de hasta 13 países en el prestigioso TOP100 de EVOOLEUM.

¿Qué ocurrirá con la producción de la próxima campaña y con los precios de los aceites de oliva si no llueve?

La preocupante y generalizada situación de sequía que se está registrando prácticamente en todo el país está comprometiendo en la actualidad diversos cultivos. El olivar espa-

ñol presenta un buen aspecto en este momento, pero necesita urgentemente que llueva en las próximas semanas. De no producirse estas precipitaciones, ¿qué podría ocurrir con la producción de la próxima campaña, así como con los precios de los aceites de oliva? Esta es la opinión de productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola.

Las claves para la aplicación de la nueva PAC en el olivar

M^a Magdalena Gálvez Djouma, jefa del Área de Olivar y Aceite de Oliva de la Subdirección General de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), desvela en este artículo en exclusiva para Mercacei las claves para la aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC) en el sector y asegura que desde las diferentes administraciones se está fomentando su difusión y el asesoramiento técnico, tanto por su importancia en la mejora de la gestión de las explotaciones

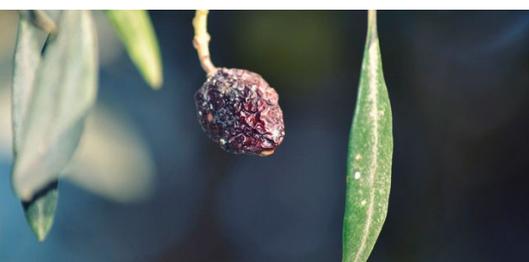
como para conocer todas las posibilidades de apoyo existentes.

MUNDOLIVAR se confirma como el gran congreso mundial del olivar y el aceite de oliva

Espectacular. Impresionante. Único. Son algunos de los calificativos que se pudieron escuchar en la jornada de clausura de la primera edición de MUNDOLIVAR, el I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora que, durante dos jornadas, congregó en el Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba a más de 1.000 asistentes y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Un encuentro pionero que ha supuesto todo un hito en el sector.

Llega sultana, la nueva variedad de olivar lanzada por BALAM Agriculture

La apuesta por la investigación en la obtención de nuevas variedades de olivar por par-





te de la empresa BALAM Agriculture y la Universidad de Córdoba (UCO) ha conseguido su primer resultado comercial. Se trata de sultana, la nueva variedad “que va a revolucionar las plantaciones en alta densidad”, según ha destacado el centro docente cordobés en un comunicado.

Starbucks lanza una nueva y revolucionaria línea de café con AOVE

La cadena de cafeterías estadounidense Starbucks ha presentado *Oleato*, una nueva línea de bebidas de café que une el café arábica de Starbucks con el aceite de oliva virgen extra de la marca italiana *Partanna*. “El resultado es un café aterciopelado, delicadamente dulce y exuberante que eleva cada taza con un extraordinario sabor y textura”, han destacado desde la compañía norteamericana.

¿Cuál es la fórmula secreta para elaborar un gran AOVE?

José Vico, ingeniero agrónomo, oleicultor y asesor especialista en almazaras, desvela en esta entrevista con Mercacei la fórmula secreta para elaborar un gran AOVE, además de las claves para lograr que una almazara



sea eficiente y rentable. Vico es autor del libro “*Cómo gestionar una almazara paso a paso. El arte de elaborar aceite de oliva virgen extra*”, una publicación que ha sido galardonada en el XXI Concurso Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo y que contiene pautas para aquellos que deseen llevar su almazara a un nivel superior y producir mejores aceites capaces de competir en un mercado globalizado.



Sensores, drones y satélites: aplicaciones en olivicultura

Actualmente se está produciendo un desarrollo notable en la digitalización de la agricultura; existe una gran variedad de sensores que permiten el seguimiento de determi-



nados procesos fisiológicos y pueden ayudar a los agricultores en la toma de decisiones sobre aspectos específicos del manejo. El primer paso para optimizar el uso de los sensores y adaptar su manejo a cada caso particular es entender cuáles son las tecnologías de las que se derivan, qué información generan y cuáles son sus limitaciones.

La lección magistral del consumidor

En un año muy complicado en el que los precios del aceite de oliva en origen están alcanzando cotas nunca vistas, desde la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) han realizado un análisis de la curva de elasticidad precio-demanda. Las conclusiones son, en su opinión, sorprendentes y reveladoras.

El padre del Nutri-Score, el hater del AOVE

Dicen que estamos hechos a imagen y semejanza de nuestros padres. Y, por suerte o por desgracia, es así. Ya que todos los humanos, hasta los peores -ejem, recordemos a Klara Hitler-, tenemos progenitores. Lo que no me esperaba yo es que un semáforo nutricional fuese a tener padre... ¡Y que encima fuese un hater del aceite de oliva!





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX.



MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

ENVASES/ENVASADO

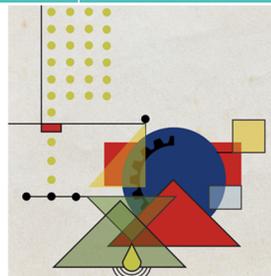
Ausere

Tel: +34 963 751 471
+34 628 632 992
comercial@autelec.es
www.autelec.es



EXTRACCIÓN

centrifugación alemana



La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATOR se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes claves en el sector de la separación. Con más de 18.000 toneladas de centrifugadoras instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATOR es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras. Los componentes P se pegan mejor directamente sobre la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN incorpora en su línea de extracción continua esta gran marca y se convierte en el distribuidor exclusivo de ANDRITZ SEPARATOR para España y Portugal.

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Perregordado nº 12
14850 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: fcasal@fcasal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522



Nos adaptamos a sus necesidades. La extracción a su medida.

TAOSA

GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

EXPERIENCIA
50 AÑOS | 40 PAÍSES

AUSER

MaquEmbo, S.L.L.

MAQUINARIA DE EMBOTELLADO

LABORATORIOS

agrama

ciencia y vida

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos
- Aceites
- Frutas y verduras

LABORATORIOS ENOQUISA

Laboratorio cumpliendo norma de calidad en 17025, laboratorio acreditado por ENAC

Ctra. de Córdoba Málaga km. 47,5 • 14550 Montilla (Córdoba)
Tfno. 957-65 48 31 • Fax 957-65 17 61
email: enoquisa@enoquisa.com • www.enoquisa.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

ESPEJO

LABORATORIO DE ANÁLISIS

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan

P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

www.treico.com

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL PARA UNA AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

BALAM
| AGRICULTURE |

OLIVARUM

Fundación CAJA RURAL JAÉN

análisis • asesoría • investigación • formación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATEC

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE • ELECTRICIDAD • SOFTWARE

RECIBO TRAZABILIDAD EFICIENCIA ENERGÉTICA

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

info@imatec31.es
www.imatec31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO

A Tentamus Company

"Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes."

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MI NUESTRA SOLUCIÓN

AGRICULTURA CONECTADA 4.0

MORESIL

Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

Fábrica: Ctra. Córdoba-Palma del Río km. 31 14730 Posadas (Córdoba)
Tel: 957630243 www.moresil.com

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JAR

METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

www.jarirr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío

Económicos y muy rentables

TODOLIVO

Infórmate

Telf. (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com



Incorporar aceite de oliva en la dieta puede mejorar la salud del cerebro

Un nuevo estudio sugiere que incorporar aceite de oliva en la dieta podría ayudar a reducir el riesgo de morir por demencia. Dado que muchos países se enfrentan a tasas crecientes de enfermedad de Alzheimer y otras formas de demencia, el estudio de la Universidad de Harvard (EEUU) ofrece la esperanza de que los factores de un estilo de vida saludable, como la dieta, pueden ayudar a prevenir o retrasar su progresión.

“Nuestro estudio refuerza las pautas dietéticas que recomiendan aceites vegetales como el aceite de oliva y sugiere que estas recomendaciones no solo respaldan la salud del corazón sino también potencialmente la salud del cerebro”, ha subrayado Anne-Julie Tessier, investigadora en la Escuela de Salud Pública TH Chan de Harvard, quien ha destacado que “optar por aceite de oliva, un producto natural, en lugar de grasas como la margarina y la mayonesa comercial es una opción segura y puede reducir el riesgo de morir por demencia”.

Tessier ha presentado los hallazgos de este estudio en “NUTRITION 2023”, la principal reunión anual de la Sociedad Estadounidense de Nutrición que se ha llevado a cabo del 22 al 25 de julio en Boston.

La demencia incluye una variedad de condiciones en las que las deficiencias en el pensamiento o la memoria afectan las actividades diarias de una persona. El Alzheimer, una enfermedad progresiva y mortal, es la forma más común de demencia.

El estudio es el primero en investigar la relación entre la dieta y la muerte relacionada con la demencia. Los científicos analizaron cuestionarios dietéticos y registros de defunción recopilados de más de 90.000 estadounidenses durante tres décadas, durante las cuales 4.749 participantes del estudio murieron a causa de la demencia.

Los resultados indicaron que las personas que consumían más de media cucharada de

aceite de oliva al día tenían un 28% menos de riesgo de morir de demencia en comparación con las que nunca o rara vez consumían aceite de oliva. Además, reemplazar solo una cucharadita de margarina y mayonesa con la cantidad equivalente de aceite de oliva por día se asoció con un riesgo 14% menor de morir de demencia.

La investigación sugiere que las personas que usan aceite de oliva regularmente en lugar de grasas animales o procesadas tienden a tener dietas más saludables en general. Esto puede sugerir que el aceite de oliva tiene propiedades que son excepcionalmente beneficiosas para la salud del cerebro.

“Algunos compuestos antioxidantes en el aceite de oliva pueden cruzar la barrera hematoencefálica, lo que podría tener un efecto directo en el cerebro”, ha resaltado Tessier, quien ha añadido que también es posible que el aceite de oliva tenga un efecto indirecto sobre la salud del cerebro al beneficiar la salud cardiovascular.

Estudios anteriores han relacionado una mayor ingesta de aceite de oliva con un menor riesgo de enfermedad cardíaca. También se ha demostrado que la incorporación del aceite de oliva como parte de un patrón dietético mediterráneo ayuda a proteger contra el deterioro cognitivo.

Tessier ha indicado que se necesitarían estudios adicionales, como ensayos controlados aleatorios, para confirmar los efectos y determinar la cantidad óptima de aceite de oliva que se debe consumir para obtener estos beneficios. Sin embargo, en general, el estudio se alinea con las recomendaciones dietéticas y refuerza la evidencia de que usar aceite de oliva en lugar de margarina o mayonesa puede ayudar a mantener una dieta saludable.



Basque Culinary Center y AgroBank se alían para impulsar sinergias entre los sectores gastronómicos y agroalimentarios

Basque Culinary Center y AgroBank suman fuerzas con el objetivo de consolidar sinergias entre el sector agroalimentario y gastronómico, así como impulsarlos a través de iniciativas de promoción que contribuyen a visibilizar y poner en valor el sector agroalimentario. Entre los diferentes proyectos que se van a desarrollar con esta nueva alianza, destaca una iniciativa dirigida a visibilizar a jóvenes pertenecientes al sector agroalimentario que con su trabajo y proyectos están transformando el sector.

El acuerdo entre ambas entidades permitirá desarrollar el programa *GastroXperience*, un tour gastronómico que llevará a diferentes ciudades una experiencia única de conocimiento para acercar las nuevas tendencias en gastronomía a través de los profesionales del Basque Culinary Center. Es por ello que se propone la creación de una serie de experiencias que aporten visión gastronómica a los clientes de CaixaBank.

Unos encuentros, en definitiva, que buscan el *networking*, las sinergias entre diferentes sectores, el desarrollo de nuevas ideas de negocio y la creatividad. Una de las próximas paradas tendrá lugar en Vigo, mientras que la capital guipuzcoana acogerá un encuentro de este tour en el Basque Culinary Center.

Con la firma de esta alianza, AgroBank se suma al patronato del Basque Culinary Center que, además de diferentes empresas del sector, también está conformado por chefs prestigiosos como Juan Mari y Elena Arzak, Eneko Atxa, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui o Hilario Arbelatiz, entre otros.



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.
Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA



Dcoop y Pompeian trabajan en una certificación que verifique la sostenibilidad del aceite de oliva

Grupo Dcoop y Pompeian, socio estadounidense de la cooperativa en producción de aceite de oliva, han anunciado sus planes para hacer de la certificación *Sustainably Grown*® el núcleo estratégico de su alianza, verificando la sostenibilidad del aceite de oliva a lo largo de toda la cadena de valor.

Para ello, las cooperativas de producción y transformación de Grupo Dcoop, así como los centros de almacenamiento y envasado de España y EEUU, emprenderán los pasos necesarios para obtener la certificación.

Según ha indicado el Grupo, Pompeian es la única marca actual de aceite de oliva del mundo que lleva la etiqueta *Certified Sustainably Grown*® en su aceite de oliva *Sunrise Olive Ranch*, de Maricopa (California).

El programa de certificación *Sustainably Grown*, gestionado por SCS Global Services, proporciona un marco global y un conjunto común de requisitos para la producción agrícola en términos de gestión medioambiental, responsabilidad social y ética, sostenibilidad económica e integridad empresarial.

La certificación facilitará la respuesta de Dcoop a los nuevos retos que plantea la recién actualizada Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea, al tiempo que permitirá satisfacer la demanda de los clientes de una sostenibilidad verificada. Para ello, según ha destacado, será necesario que tanto las cooperativas del Grupo como los centros de almacenamiento y envasado en España y en EEUU adopten las medidas necesarias para la obtención de esta certificación.

Así, se ha creado un grupo multidisciplinar con personal técnico de Dcoop y un equipo de Pompeian liderado por mujeres para apoyar la implantación de la norma independiente *Sustainably Grown* y el proceso necesario para optar a la certificación en cada cooperativa y centro de trabajo. La evaluación la llevan a cabo auditores externos independientes para garantizar la fiabilidad y la transparencia.

Dcoop comenzará con un grupo inicial de ocho cooperativas que pasarán por la certificación en 2023/24. Posteriormente, se irán incorporando el resto de cooperativas del Grupo, a un ritmo aproximado de 15 a 20 cooperativas por año hasta alcanzar las 97 en 2027. Entre las cooperativas se encuentran SCA Oliverera y Cerealista Nuestra Señora del Valle (Santaella), SCA Agrícola Los Tajos (Alhama de Granada), Nuestra Señora de Araceli (Lucena), Grupo De Prado (Córdoba), SCA Oleoalgaidas (Villanueva de Algaidas), Dcoop SCA (Dos Hermanas), SCA La Purísima Concepción (Alameda) y SCA Agrícola Nuestra Madre del Sol (Adamuz).

“Continuamos trabajando en aras de la sostenibilidad y qué mejor que hacerlo que con nuestros socios de Pompeian para conseguir el objetivo de que nuestras cooperativas socias estén certificadas en gestión medioambiental en el futuro próximo”, ha afirmado Rafael Sánchez de Puerta, director general de Dcoop.

Por su parte, Paula Lopes, VP de Calidad, I + D y Medio Ambiente de Pompeian, ha afirmado que “como la primera marca de aceite de oliva en lograr la certificación en EEUU y la única marca de aceite de oliva actualmente certificada, estamos orgullosos de trabajar con nuestros socios de Dcoop para elevar el estándar de sostenibilidad para el aceite de oliva. Estamos entusiasmados de seguir certificando todas nuestras fincas y de añadir la cooperativa Dcoop a nuestra cartera certificada”.

Para celebrar este logro histórico, Pompeian planea producir una serie del primer aceite de oliva certificado SCS *Sustainably Grown* en Estados Unidos, disponible solo en cantidades limitadas.

Dcoop y Pompeian -propiedad de agricultores y con sede en Baltimore desde 1906- unieron sus caminos en 2015 con el objetivo de convertir esta alianza “en líder mundial en el comercio de aceite de oliva, abordando todos los mercados globales para ser los operadores de referencia”.

Bioliza y Andaltec liderarán dos propuestas innovadoras sobre bioeconomía del olivar en Andalucía

Bioliza y Fundación Andaltec I+D+i (Andaltec) han sido las dos entidades seleccionadas en Andalucía en el Programa de Apoyo a la Innovación para soluciones de base biológicas del proyecto europeo *SCALE-UP*. En el programa, liderado por la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) como socio de *SCALE-UP*, se brindará apoyo a 12 soluciones de base biológica de seis regiones europeas -entre las que se encuentra la Comunidad andaluza- en su entrada al mercado.

Las propuestas de Bioliza y Andaltec están basadas en el aprovechamiento de la biomasa del olivar, contemplando además de innovaciones tecnológicas, la generación de beneficios económicos sostenibles para Andalucía.

Bioliza, *spin-off* de la Universidad de Jaén dedicada a la investigación y provisión de soluciones en la valorización energética de subproductos agrícolas y forestales, propone su proyecto “Diseño y desarrollo de un modelo de negocio para la obtención de biochar”. Dentro del Programa de Apoyo a la Innovación de *SCALE-UP*, buscará comercializar el biochar obtenido mediante el tratamiento de subproductos de la industria del olivar y el aceite de oliva.

Por su parte Andaltec, centro tecnológico dedicado al plástico y los metales transformados, ha presentado la propuesta “Biorrefinería COMPoLIVE”. Creada como una extensión a los trabajos de su proyecto europeo LIFE Compolive, para el Programa de Apoyo a la Innovación de *SCALE-UP* plantean la creación de una biorrefinería para tratar y acondicionar la poda de olivo. Integrando la poda en materiales compuestos de base polimérica, se abrirían oportunidades para la producción de bioplásticos y nanocompuestos.



Investigadores portugueses visitan campos de ChileOliva para conocer su sello de aceite de oliva sostenible

Un grupo de cuatro expertos que forman parte del equipo de trabajo del proyecto “Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva de Alentejo” de la Universidad de Évora (Portugal) visitaron Chile el pasado mes de junio con el objetivo de conocer el estándar de sostenibilidad del Segundo Acuerdo de Producción Limpia (APL) y el Sello de Aceite de Oliva Sustentable (AOS).

Estos investigadores mantuvieron reuniones con el equipo profesional de ChileOliva y la Agencia de Sustentabilidad Climático. Además, visitaron campos de olivos de la región de O’Higgins y Maule, así como las empresas Agrícola Pobeña, Agrícola Izaro, Olisur y Las 200.

En concreto, el Sello de Aceite de Oliva Sustentable (AOS) es una marca de certificación creada y registrada por la asociación que otorga un reconocimiento a las firmas que cumplen con determinados requisitos de gestión sostenible en la producción y/o comercialización del aceite de oliva.

Una vez que la empresa cumple con los requisitos descritos en su reglamento, pueden usar el Sello AOS en sus productos y servicios relacionados. La certificación, a través de un mecanismo de evaluación, medición y verificación del cumplimiento de acciones en sostenibilidad, acordes al Acuerdo de Producción Limpia de aceite de oliva vigente, acredita tanto a consumidores como al sector productivo y comercializador de aceite de oliva que están ante un producto que ha sido elaborado bajo dichos estándares de sostenibilidad.

Esta marca de certificación tiene como objetivo reconocer la gestión en sostenibilidad de las empresas del sector del aceite de oliva y las incentiva a fortalecer dicha gestión.

Fertilización eficiente y sostenible en la nueva edición de la Cátedra de Estudios Agroambientales



La Universidad Politécnica de Madrid (UPM) y Grupo Fertiberia han renovado la colaboración que mantienen desde hace más de 16 años con la creación de una nueva Cátedra Fertiberia de Estudios Agroambientales. Esta Cátedra se constituyó por primera vez en 2007 y con la firma del nuevo convenio ambas entidades dan continuidad a su colaboración para la realización conjunta de actividades y proyectos con el objetivo de contribuir al desarrollo científico y tecnológico en el área de la fertilización medioambientalmente eficaz y sostenible.

Para cumplir con su misión, la Cátedra renovada contempla actividades como la promoción de los estudios sobre aspectos relacionados con la fertilización eficiente y respetuosa con el medio ambiente, el desarrollo de la actividad investigadora sobre nuevos fertilizantes y nuevas técnicas agrícolas, y la difusión de conocimientos y tecnologías sobre mejores prácticas en nutrición mineral. Ubicada en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la UPM, promueve también la cooperación en programas, tanto por parte de profesionales como de estudiantes y titulados de este centro.

“Trabajamos para hacer la agricultura productiva, rentable y sostenible y para asegurar que los fertilizantes tengan un mayor aprovechamiento y se garantice la sostenibilidad. Con

esta colaboración mantenida ininterrumpidamente desde 2007 podemos enlazar el potencial investigador de la Universidad Politécnica de Madrid con el potencial investigador de Grupo Fertiberia para lograr estos objetivos”, ha afirmado Javier Goñi, CEO de Grupo Fertiberia, durante la firma del nuevo convenio.

A raíz de este acuerdo, que tendrá una vigencia inicial de tres años, Fertiberia participará con la UPM en el diseño, organización y difusión de las distintas actividades de promoción e investigación en el campo de la fertilización eficiente y sostenible. Por su parte, la Universidad Politécnica de Madrid pondrá a disposición de esta colaboración su personal docente e investigador y la infraestructura científico-técnica y administrativa necesaria para el desarrollo de las acciones.

El rector de la UPM, Guillermo Cisneros, ha incidido en que este tipo de colaboraciones permite poner en práctica nuevas tendencias de agricultura de precisión y digitalización de la agricultura. “El sector empresarial ha tenido un papel muy importante en el desarrollo de la Política Agraria Común (PAC), orientada a proporcionar alimentos de calidad y accesibles para los ciudadanos de la Unión Europea. Desde la UPM no concebimos una innovación que no venga de la mano de las empresas, y con este acuerdo queda patente la colaboración entre una compañía número uno en su campo y una universidad de primer nivel”, ha indicado Cisneros.

Entre las actividades realizadas en el marco de la Cátedra Fertiberia de Estudios Agroambientales, se celebra anualmente una Jornada de Fertilización para una Agricultura Sostenible, que se desarrolla en la UPM y aborda temas de interés para profesionales y estudiantes relacionados con el mundo agrícola; así como la entrega de los premios a los Mejores Proyectos y Trabajos Fin de Carrera y Fin de Máster Universitario, que reconocen los trabajos o proyectos de calidad excelente que se desarrollen en los centros de la UPM en el ámbito de la fertilización.



La Diputación de Jaén aumenta las ayudas a la IGP y a las DOPs de AOVE

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, se ha reunido con Ángel Sánchez, presidente de la DOP Sierra de Segura; Salvador Contreras, presidente de la DOP Sierra Mágina; y Vicente Gil, presidente de la DOP Sierra de Cazorla; y Miguel Soto, gerente de la IGP Aceite de Jaén, para analizar la situación que atraviesa el olivar jiennense por culpa de la sequía. Reyes ha avanzado que, para ayudar a estas entidades, desde la Administración jiennense “se van a modificar las ayudas anuales que concedemos para promoción del AOVE con el fin de que puedan destinarse a su funcionamiento, un respaldo económico que se va a incrementar un 25%”.

Sobre la adopción de estas medidas, el máximo responsable de la Administración provincial ha recordado que la pasada campaña “ya fue dura y supuso un recorte importante con respecto a cosechas anteriores, y ante las previsiones de este año, que están pendientes del aforo que la Junta presenta tras el verano, existe preocupación”. De ahí que desde la Diputación, “vista la fórmula de colaboración con estas entidades y los recursos que hemos destinado en años precedentes a la promoción del aceite de oliva, hemos decidido que puedan dedicar ese dinero a gasto corriente y gastos de funcionamiento tanto de las DOPs como de la IGP”.

En esta línea, según ha subrayado Reyes, además de modificar el objeto de estas ayudas “también vamos a incrementar su presupuesto en un 25% en comparación con la can-

idad aprobada el año pasado, que fue de 24.000 euros en total, para intentar, dentro de nuestros presupuestos limitados, seguir colaborando con un instrumento que creemos que es fundamental, en aras a un reto en el que no podemos dar un solo paso atrás como es el de seguir apostando por la calidad de nuestros aceites internacionalmente reconocidos, y creo que las DOPs han jugado un papel clave a lo largo de todos estos años para llegar a esos niveles de calidad”.

En este encuentro, los responsables de estas figuras de calidad diferenciada del aceite de oliva virgen extra de la provincia jiennense han puesto de manifiesto su preocupación por la coyuntura actual y las expectativas de cosecha de aceituna para la campaña 2023/24, que apuntan hacia una producción escasa provocada por la combinación de la sequía y el calor en primavera. En este sentido, Vicente Gil ha señalado que “se calcula que habrá en torno a un 20 ó 30% menos de cosecha, sobre todo en las zonas que mejor controlamos, Cazorla, Segura y Mágina”.

La Administración provincial ha indicado que esta coyuntura provoca que estas entidades, cuya financiación depende de la producción anual, se encuentren con problemas económicos, de ahí que desde la Diputación se les brinde la posibilidad de que las ayudas que se le conceden cada año para promocionar sus AOVes puedan destinarlas a gastos de estructura y funcionamiento. Por ello, Gil ha agradecido al presidente de la Diputación “esta importante ayuda y ahora intentaremos que otras instituciones que nos apoyan hagan lo mismo para ver si podemos remediar este problema”.

La Diputación Provincial de Jaén lleva firmando desde el año 2008 convenios con las tres DOPs jiennenses para colaborar en la promoción de sus AOVes. Desde entonces, cada año ha concedido 6.000 euros a cada una de estas entidades, a las que a partir de 2020 se añadió la IGP Aceite de Jaén.

La UE publica el reglamento que autoriza el incremento del anticipo de las ayudas directas de la PAC

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ha publicado el reglamento que autoriza el incremento del anticipo de las ayudas directas de la Política Agraria Común (PAC) de 2023. El Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) ha indicado que estos anticipos podrán alcanzar hasta el 70% en las ayudas directas.

El anticipo de los pagos directos de la campaña 2023 comenzará a abonarse a partir del próximo 16 de octubre a los agricultores y ganaderos que han presentado su solicitud única de ayudas en esta campaña.

Las Comunidades Autónomas, como autoridades competentes en la gestión de la PAC, decidirán qué líneas de ayudas se podrán conceder en forma de anticipos y bajo qué calendario. El FEGA ha recordado que el pago de anticipos está condicionado a haber realizado previamente las comprobaciones administrativas y los controles obligatorios para garantizar que no existe ningún riesgo de uso indebido de los fondos europeos. Esto hace que algunas ayudas, que requieren controles en momentos más avanzados de la campaña, no puedan ser objeto de anticipos, como el pago específico al cultivo del algodón y las ayudas asociadas al engorde de terneros.

Los anticipos de las ayudas directas, que en esta campaña podrán ser relativos a la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad y sus pagos complementarios (redistributivo y jóvenes agricultores y agricultoras), los eco-regímenes y las ayudas asociadas por superficie y por animales, excepto el pago al algodón y el engorde de terneros, se concederán entre el 16 de octubre y el 30 de noviembre de 2023.

Las ayudas directas que no hayan sido pagadas en este periodo se pagarán del 1 de diciembre de 2023 hasta el 30 de junio de 2024.





Japón, un destino de gran proyección para el AOVE

El mercado nipón es un destino de oportunidad y gran proyección para el sector agroalimentario, ya que consta de una población cada vez más interesada por la cocina occidental y en concreto por los productos andaluces, considerados muy saludables y que han incorporado a su dieta, caso del aceite de oliva virgen extra, según ha informado Andalucía TRADE-Agencia para la Transformación y el Desarrollo Económico.

Este organismo ha organizado los días 12 y 14 de julio la participación de una treintena de empresas andaluzas a través de sus importadores japoneses en dos cursos de cocina celebrados en las ciudades de Yokoma y Nagoya ante más de 150 profesionales del sector. El objetivo de la acción ha sido impulsar la presencia de los alimentos y bebidas andaluces en dos de las ciudades más grandes de Japón, un país con 158 millones de consumidores potenciales.

De esta manera, las firmas andaluzas han participado en sendos *showcookings* celebrados en Yokohama y en Nagoya, mediante sus 24 importadores locales gracias a la acción llevada a cabo por Andalucía TRADE en colaboración con la asociación japonesa de chefs AJCA (All Japan Chefs Association), una entidad pública en funcionamiento desde 1959 y que aglutina a más de 8.000 cocineros.

El organismo andaluz ha contado en esa acción con el reconocido y vanguardista chef malagueño Pablo Vega, del restaurante Ménade (Málaga), que ha sido el encargado de dirigir los dos curso de cocina con gran éxito de participación, ya que han acudido más de 150 cocineros, profesionales del canal Horeca y prescriptores de opinión.

Durante el *showcooking* se pudieron degustar platos típicos andaluces como el salmorejo, ensalada con ventresca de atún, salsas, encurtidos, un potaje de berzas y

panceta regado con vino oloroso, y una paella de espárragos verdes y entrecot.

La treintena de empresas andaluzas participantes que han asistido al *showcooking* con a través de sus importadores proceden de las provincias de Córdoba (Alvear, Pérez Baquero, Jamones Sierra Morena, Bodegas Toro Albalá, Jamón del Valle de los Pedroches, Aceites Valderrama, La Abuela Carmen y Aceites Canoliva), Cádiz (Bodegas Barbadillo, Bodegas Williams & Humbert, Católico Agrícola Chipiona, Salazones Herpac, El Majuelo y Ecosal) y Sevilla (Cruzcampo, Goya y Consorcio de Jabugo).

También estuvieron presentes marcas de Málaga (Picoteo, Bodegas Pérez Hidalgo y Ly Company), Jaén (La Quinta Esencia, Castillo de Canena Olive Juice, Aceites Oro Bailén Galgón 99, Aceites Castellar, Aceite Supremo, Oleícola Jaén, Verde Esmeralda Olive y Verde Puro), Almería (Conservas la Gergaleña) y Huelva (Jamones Domecq).



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE COLOGNE, 07.-11.10.2023



Anuga Fine Food - exclusive delicatessen, gourmet and basic food.



Key theme: SUSTAINABLE GROWTH - moving towards a more sustainable food future together with the industry.

Secure your
tickets now:
anuga.com



La Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda se celebrará del 13 al 16 de septiembre

La Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda (FEMA) celebrará su 41ª edición del 13 al 16 de septiembre en el recinto ferial de esta localidad jiennense y en ella se espera que participen 150 expositores y 350 marcas.

El pasado 20 de julio tuvo lugar la presentación del cartel y el avance de las fechas en las que se celebrará la feria, a cargo de José Luis Madueño, concejal de Comercio, Industria y Artesanía; y en la que estuvo también presente Francisco Castaño Alcaide, director de zona de Caja Rural; y Ana Civantos Simón, directora de Caja Rural en Úbeda.

La cita está organizada por el Ayuntamiento de Úbeda, a través de las áreas de Comercio, Industria, Artesanía, Empresa, Agricultura y Desarrollo Rural, y cuenta con el patrocinio de la Unión Europea, mediante los Fondos FEADER, la Junta de Andalucía, la Diputación de Jaén y Caja Rural de Jaén.

Según sus organizadores, la Feria de la Maquinaria Agrícola celebrada en esta ciudad es la más veterana de la provincia y gracias a su organización hoy cuenta “con un gran prestigio dentro y fuera de Jaén”. “Es la única que se celebra anualmente, desde 1982, año en el que el Ayuntamiento de Úbeda se hizo cargo de su organización”, recordó el edil.

Asimismo, puso de manifiesto la importancia de la celebración de esta muestra, teniendo en cuenta que la provincia cuenta con 66 millones de olivos, que ocupan unas 586.000 hectáreas, supone el 25% del total de la superficie del país y el 42% de la superficie de Andalucía, además de suponer el 20% de la producción mundial de aceite de oliva. Y es que “los datos evidencian, claramente, el peso económico que tiene el olivar y el aceite de oliva en Jaén y en nuestra ciudad, que tiene la mayor superficie olivarera de la provincia”, con 34.340 hectáreas, más 1.900 explotaciones y un gran número de empresas ligadas, de una manera u otra, al sector del olivar.

Este año, según resaltó Madueño, el Ayuntamiento de Úbeda retoma, como viene siendo habitual, la organización de esta feria “pensando en volver ser un magnífico escaparate para las empresas del sector y que nuestros agricultores puedan aprovechar para conocer de primera mano las novedades en materia de maquinaria”.

El consistorio, según destacó, es consciente de las dificultades que se están atravesando con el conflicto bélico en Ucrania, la fluctuación de precios en el mercado o la sequía que afecta directamente a los cultivos. Por ello, “es ahora cuando más debemos apostar por mantener esta iniciativa y ayudar a las empresas y los agricultores”.

Según las expectativas, se cubrirá el espacio expositivo. “Estimamos que participen 150 expositores y 350 marcas, aunque de momento falta el 10% del espacio habilitado por ocupar”, subrayó. Así, la feria se complementará con otras actividades y acciones que se celebrarán en el espacio multiusos, perfectamente acondicionado, donde se sitúa también el punto de información y el servicio de cafetería y bar.

El concejal puso de manifiesto que “es la feria del AOVE”, porque no solo se centra en la maquinaria, sino que también pretende dar a conocer los mejores AOVes, gracias a la

colaboración del Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”, que representa a 85 socios de toda la provincia. Además, es el encargado de organizar el Concurso Infantil “Peque-Chef del AOVE”, que celebrará su séptima edición en el marco de esta muestra.

A su vez, en esta edición se va contar con la colaboración de varias cooperativas de la ciudad, tales como La Carrera, La Unión, Virgen de Guadalupe y Santa Eulalia, que estarán representadas en un área bajo el nombre “AOVEs de Úbeda”, un espacio expositivo en el que darán a conocer su producto y lo comercializarán.

FEMA también habilitará zonas de cata, tanto para adultos como para los más pequeños, y un espacio para la cocina en directo en el que colaborarán diversos chefs que elaborarán interesantes recetas de cocina que tendrán al AOVE de la provincia como protagonista.

La feria se ha caracterizado estos años por apostar por la formación y profesionalización de los agricultores y profesionales del sector, por ello también se llevarán a cabo unas jornadas técnicas en las que se pondrán encima de la mesa los temas que más preocupan al sector. Este año se celebrarán del 13 al 15 de septiembre, en horario de 11:00 a 13:00 horas y de 18:00 a 20:00 horas y serán un total de cuatro ponencias diarias.





Presentada la séptima edición del Concurso de Cocina Infantil "PequeChef del AOVE"

El Centro de Interpretación "Olivar y Aceite" de Úbeda (Jaén) ha acogido la presentación de la séptima edición del Concurso de Cocina Infantil "PequeChef del AOVE" cuyo objetivo es fomentar el conocimiento, valoración y consumo de los productos agroalimentarios saludables y de calidad, entre ellos el aceite de oliva virgen extra de la provincia jennense.

El acto de presentación de este concurso ha contado con la presencia del presidente de la entidad y concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Úbeda, Javier Gámez, y el nuevo diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales.

El presidente de "Olivar y Aceite" ha subrayado que en el marco de la Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda, que celebrará su 41ª edición, el centro participa en la organización de muchas de las actividades tales como *showcookings*, la exposición/estand con los AOVes de los socios, las jornadas técnicas y las catas para adultos y público infantil, ya que esta muestra es muy importante para la entidad desde la vertiente de promoción y divulgación de la cultura del olivar y del AOVE.



Gámez ha explicado que "a través del Concurso Infantil de Cocina PequeChef del AOVE conseguimos que los más pequeños participen en una actividad saludable en torno al aceite de oliva virgen extra. Incluso se ha publicado un libro de recetas que ha tenido gran aceptación y que, además de recoger las recetas de las diferentes ediciones del concurso, tiene un carácter divulgativo y ameno para que los niños puedan conocer la cultura del olivar y de los aceites de oliva".

Asimismo, ha señalado que en esta edición el certamen entregará el Premio a la mejor receta; el Premio a la receta más saludable -

donde se valora el uso de ingredientes sanos, frescos y de temporada, además de la utilización de productos *Degusta Jaén*; y el Premio a la mejor receta con AOVE.

La edad de participación de los niños es de 7 y 12 años y este año, como novedad, podrán ir acompañados de un adulto de su familia.

Para finalizar su intervención el presidente del centro ha manifestado su agradecimiento a las distintas empresas colaboradoras -AEMODA, Librería Papelería Studio, Mariscos Castellar, Don Juguetón, Centro Comercial Casa Biedma, Carrefour Úbeda, Carlin Úbeda y Quesos & Besos- que cederán una serie de productos con los que se elaborarán los lotes de regalos para los ganadores del concurso. También ha destacado la colaboración de la Fundación Grupo Oleícola Jaén como patrocinador, reconociendo el apoyo que viene realizando a esta iniciativa desde sus comienzos; además de valorar la aportación económica de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Ayuntamiento de Úbeda y la Diputación Provincial de Jaén para llevar a cabo este tipo de iniciativas.

Dos proyectos de la DOP Priego de Córdoba para fomentar el consumo de AOVE desde edades tempranas

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en colaboración con el Ayuntamiento de esta localidad, han puesto en marcha dos proyectos con el objetivo de fomentar el consumo de aceite de oliva virgen extra desde edades tempranas, así como recopilar recetas tradicionales con AOVE en la comarca de la DOP (Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba).

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba, Rafael Muela, acompañado de la concejal de Turismo, Jezabel Soriano, y el concejal de Desarrollo

del Ayuntamiento de Priego de Córdoba, José Guzmán, han presentado ambas actividades que tendrán lugar en el marco de la feria Agropriego, que se celebrará del 22 al 24 de septiembre.

En concreto, la VII edición de Cocina en Familia tendrá lugar el día 23 de septiembre en horario de mañana con el objetivo de fomentar la cocina saludable en familia y promover la Dieta Mediterránea, además de dar a conocer las singularidades y usos de los AOVes de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

Asimismo, la entidad ha lanzado un nuevo proyecto cuyo objetivo es recuperar las recetas tradicionales de esta comarca que se elaboran con AOVE. En concreto, podrán inscribirse hasta el próximo día 31 de agosto aquellas personas de la comarca que tengan recetas tradicionales a través del enlace <https://acortar.link/3ggQrm>, donde deberán incorporar la receta y una imagen de la misma. De las recetas recibidas se seleccionarán varias y se realizarán demostraciones y degustaciones populares el 24 de septiembre de 10.30 a 13.30 horas en el marco de la feria Agropriego.



Maridajes de AOVE & queso para saborear las vacaciones de verano

Al delicioso maridaje entre AOVE y queso se le pueden aplicar muchos adjetivos: audaz, hermoso, apasionado, asombroso, erótico, maravilloso, ensoñador, adorable... Bienvenidos a una nueva forma de disfrutar del aceite de oliva que abre nuevos horizontes del sabor más auténtico para disfrutar durante las vacaciones de verano.

Por Maria Katsouli, sommelier de vino y aceite de oliva y directora de ATHENA International Olive Oil Competition (ATHIOOC)

El aceite de oliva virgen extra y el queso comparten un fuerte carácter y juegan un papel clave en nuestra dieta, pero son alimentos totalmente diferentes: uno es el zumo natural del fruto del olivo; el otro es producto de la fermentación. Sin embargo, a pesar de sus diferencias, el queso y el aceite de oliva son importantes aliados en la cocina. Dependiendo de su uso, añaden un toque de sabor a muchos platos, contribuyendo decisivamente al resultado final. Tan esencial es su aporte que incluso una pequeña cantidad puede alterar la dinámica de los ingredientes, cambiar la textura y densidad de los alimentos, y asimilar aromas y sabores o bien agregar otros nuevos. En definitiva, el efecto general es poderoso -positivo o no- a muchos niveles.

Pero, ¿qué sucede cuando el queso y el aceite de oliva se maridan solos, es decir, sin ningún ingrediente que los acompañe, en busca de una verdad desnuda revelada durante un acuerdo -o, tal vez, un desacuerdo- exclusivamente bilateral? ¿Puede el maridaje de aceite de oliva y queso resultar tan elegante y emocional como el de vino y queso? La respuesta es Sí, ya que ambos parten en realidad de los mismos fundamentos que rigen la complementariedad o neutralización, armonía o contraste de aromas y sabores. Así, en términos de sabor, la pluralidad del aceite de oliva reserva numerosas sorpresas, siendo lo suficientemente intensa como para domar quesos de carácter muy fuerte y de larga maduración, como el parmigiano reggiano, o de alta densidad e intensidad, caso del munster. A continuación

se describen los maridajes de algunos populares quesos con aceites de oliva de las principales variedades de aceituna. Una experiencia asombrosa que revela un mundo completamente nuevo por explorar. ¡Te invito a que participes en el juego y descubras este apasionante territorio, usando tu paladar como guía!



MOZZARELLA & ARBEQUINA = Felicidad

La mozzarella es un queso fresco, blanco y blando del sur de Italia elaborado con leche de búfala o de vaca. Dulce y suave, posee una textura masticable y ligeramente cremosa con un intenso aroma a leche fresca y notas salobres en el retrogusto. Hablamos de uno de los pocos quesos que tiene como compañero inseparable al aceite de oliva y se relaciona con él de forma armoniosa. Su encuentro con la variedad arbequina se traduce en una sorpresa inesperadamente agradable, ya que la combinación de sus notas especiadas y aromas herbáceos maridados con el dulzor del queso suavizan la sensación láctea y ofrecen una rica paleta de aromas herbáceos, mostrando un delicado picante en el retrogusto. Al margen de la arbequina, este queso marida maravillosamente con la variedad italiana coratina y resulta agradable con un blend que tenga a la frantoio como protagonista.

FETA & KORONEIKI = Amor eterno

Elaborado exclusivamente a partir de una mezcla de leche de oveja y





cabra (30%), el feta es el mejor queso blanco fresco de Grecia. Posee una textura de suave a semisuave y un sabor distintivo a hierbas, sal y leche, oscilando entre lo subagrio y lo ácido, lo subsalado y salado y entre lo subdulce y ligeramente picante con un retrogusto intenso. El matrimonio entre el queso feta y la variedad koroneiki es un combo clásico de la cultura griega en el que el dulzor del frutado del aceite de oliva equilibra a la perfección el sabor lácteo, agrio y salobre del queso, reforzándolo con aromas herbáceos y notas amargas al final. Tal vez esta sea la razón por la que en la mayoría de las mesas griegas el queso feta se enriquece con aceite de oliva. A destacar igualmente su excelente maridaje con arbequina, resultando muy agradable con picual o con un blend 100% italiano en el que predomine la variedad frantoio.

EMMENTALER (18 meses) & HOJIBLANCA = ¿Adicción o sueño?

El queso emmentaler original se produce en Suiza a partir de leche de vaca y es uno de los quesos más exportados. Con un sabor poderoso que se transforma según el tiempo de su maduración, posee color amarillento, textura de semidura a dura y masa conectiva con grandes agujeros. En boca su dulzor mantecoso desprende aromas que recuerdan a maracuyá, trigo, frutos secos y caramelo de mantequilla.

Si los suizos tuvieran aceites de oliva estos serían hojiblanco, ya que esta variedad armoniza con el sabor de sus quesos (emmentaler & gruyère), creando un resultado adictivo. En este caso, el carácter picante de la hojiblanca, junto con su sabor amargo, equilibra el sabor mantecoso del queso emmentaler



aportándole frescura. Al mismo tiempo, la intensidad de su frutado, con énfasis en los matices botánicos y herbáceos, revitaliza la paleta aromática enriqueciéndola con aromas de nuez verde y florida hierba primaveral, exhibiendo notas amargas en el retrogusto. Otra espléndida combinación consiste en maridar este queso con un coupage español, además de con la italiana coratina.

MANCHEGO (2 años) & CORATINA = Pasión

El manchego, el rey de los quesos españoles, está elaborado con leche de oveja y es un queso de textura semidura a dura con un cuerpo cohesionado y un rico sabor que depende del tiempo de maduración. En boca se muestra untuoso y mantecoso con una discreta disposición semisalada, ligeramente amargo y picante, principalmente

en el retrogusto, exhibiendo una compleja paleta con predominio de los aromas a avellana y especias. Su emparejamiento con coratina conduce a un delicioso juego de sabrosos intercambios en el que la intensa volatilidad de esta variedad absorbe el carácter mantecoso del queso, que al mismo tiempo se “viste” con el sabor dulce y especiado del aceite de oliva, entregándole aromas primaverales con encantadoras notas semisaladas y amargas al final. Por otra parte, la relación que se establece entre el queso manchego y la variedad picual ofrece emotivos movimientos de tango, al tiempo que su maridaje con arbequina destila alegría.

PARMIGIANO REGGIANO (4 años) & FRANTOIO = Fuego

Parmigiano reggiano, el rey indiscutible del mercado mundial de



Otra combinación maravillosa consiste en mezclarlo con un coupage típico español o con la variedad hojiblanca.

CHÈVRE & COUPAGE ESPAÑOL DE PICUDA+HOJIBLANCA+PICUAL = Adoración

El chèvre es un queso suave, untuoso, cremoso -generalmente sin corteza-, ligeramente salado, con sabor a limón y aromas de pradera y leche. Se trata de un queso muy utilizado con aceite de oliva, ya que éste funciona como un catalizador y tiene la capacidad de equilibrar el sabor agrio del mismo, dotándolo de una finura encantadora; de ahí que el zumo de aceituna se emplee como ingrediente para marinar o aliñar el queso. En un estado más maduro, el queso chèvre adquiere una mayor complejidad de aromas y un sabor más sabroso y condensado. Resulta muy armónico en combinación con un coupage español donde la variedad picuda adquiera protagonismo, ya que equilibra y realza al mismo tiempo su sabor con toques botánicos y especiados. A destacar asimismo el maravilloso y agradable resultado que ofrece su combinación con las variedades picual y coratina, respectivamente.

A modo de conclusión...

- Los orígenes de la leche juegan un papel importante para que la leche de oveja prevalezca sobre las demás.
- También influye la salinidad y la forma de salar el queso -por ejemplo en la superficie o en el interior del mismo cuerpo-. El aceite de oliva incide positivamente en los quesos singulares, ya que rebaja el sabor semisalado, al tiempo que ofrece dulzor y armonía gustativa.
- Cuanto más fresco es el queso, más opciones existen para armonizarlo con aceite de oliva.
- Otro factor importante es el tiempo de maduración -los quesos de larga curación resisten más-. Sin embargo, el aceite de oliva actúa en ciertos casos como catalizador al suavizar la intensidad aromática y gustativa de los quesos, ofreciendo un resultado exquisito.
- Los quesos azules, por los hongos que crecen sobre ellos, son resistentes al aceite de oliva. Los aceites de oliva con alto frutado transforman la acidez de su sabor reportando una sabrosa frescura, caso de la coratina o del coupage español.
- Los quesos tiernos o cremosos buscan desesperadamente el aceite de oliva con frescura y complejidad gustativa.
- Los quesos de una determinada zona se relacionan más con los aceites de oliva de la misma zona.

quesos, está elaborado con leche de vaca y su tiempo de maduración es de hasta cuatro años. De temperamento italiano, lleva el nombre de su lugar de origen, Parma. Posee color pajizo, masa dura con poca humedad y apariencia frágil con textura granulosa. Su fuerte personalidad -de intensa a memorable- se manifiesta en un sabor picante semisalado y un retrogusto aún más impresionante. Este queso muestra una perfecta sintonía tanto con un monovarietal frantoio como con un coupage con moraiolo y leccino. Su intenso frutado verde (hierba, follaje, nueces verdes), combinado con la acidez de la alcachofa y la nuez y un sabor picante y ligeramente amargo, logra potenciar el sabor del parmesano y ofrecer el dulzor y frescura necesarios. Otras deliciosas combinaciones le emparejan con picual, coratina o un blend de variedades sicilianas.

CAMEMBERT & PICUAL = Atracción

Camembert, el queso francés más popular, se produce en Normandía a partir de leche de vaca. Es un queso suave con cuerpo grueso y corteza fina, aterciopelada y nevada que contribuye a su sabor aceitoso, dulce, cremoso y pegajoso, con penetrantes aromas de "terroir" que recuerdan a la lluvia de otoño, los hongos, las nueces secas y... ¡la granja! Utilizado en raras ocasiones con aceite de oliva, su encuentro con la variedad picual supone una inesperada sorpresa gustativa al transformar el sabor penetrante y aromático del Camembert en ¡una Cenicienta! La combinación de frescura y complejidad aromática que posee este aceite de oliva, junto con su sabor picante, convierte la untuosidad del queso en un elegante dulzor, al tiempo que rebaja drásticamente sus aromas terrosos y mantecosos para, finalmente, aportar frescura al conjunto a través del retrogusto a chile picante que deja.



5 libros para leer bajo la sombra de un olivo en vacaciones

¡Presentamos cinco de deliciosas propuestas gastronómicas tan diversas como sugerentes para leer a la sombra de un olivo estos próximos días festivos!

Home Farm Cooking

Home Farm Cooking es el segundo libro de cocina del reconocido diseñador arquitectónico británico John Pawson, conocido por sus líneas limpias y su estética minimalista. En él, John y su esposa Catherine recopilan sus 100 recetas favoritas preparadas y cocinadas en Home Farm, la casa de la familia Pawson en la campiña de Oxfordshire, una granja situada al borde de una aldea de Cotswolds restaurada y renovada por John. Organizadas por temporada -primavera, verano, otoño e invierno-, las recetas de Home Farm Cooking y la forma en que se prepara y sirve la comida es un fiel reflejo de la vida en la granja.

verano, otoño e invierno-, las recetas de Home Farm Cooking y la forma en que se prepara y sirve la comida es un fiel reflejo de la vida en la granja.

Italian Breakfast

Nacido de la mente privilegiada de Ferran Adrià y recopilado por los expertos del think-tank elBulli foundation -el laboratorio de investigación alimentaria de elBulli-

, Italian Breakfast explora el concepto de desayuno utilizando la rigurosa metodología "Sapiens": qué comprende, dónde se sirve y consume, cuál es su historia y cómo difiere en todo el mundo... Y es que, desde que abriese las puertas de su célebre restaurante, Adrià y su equipo siempre se han mostrado fascinados con los enfoques científicos y las clasificaciones de los alimentos, poniendo el foco no sólo en el sabor, sino también en las propiedades, texturas y composiciones químicas de los alimentos que servían.

Snacky Tunes

Desde que, el 13 de julio de 2009, los gemelos Darin y Greg Bresnitz emitieran el primer episodio de su singular y exitoso podcast semanal Snacky Tunes como una plataforma donde poder hablar sobre comida y música, así como un espacio para que chefs, restauradores y bandas pudieran compartir sus historias y procesos creativos, los hermanos Bresnitz han producido más de 450 programas, entrevistado a más de 1.000 invitados y grabado cientos de presentaciones musicales en vivo; todo ello mientras conversan sobre su amor compartido por la comida y cómo la música los ha inspirado a vivir creativamente. *Snacky Tunes: Music is the Main Ingredient, Chefs and their Music* explora la profunda relación de los chefs con la música a través de una interesante colección de historias sinceras y personales, recetas seleccionadas y listas de reproducción personalizadas.

The Kitchen Studio

La creatividad no se detiene en la puerta del estudio de un artista: impregna todas las facetas de su vida y, para muchos, eso incluye la cocina. *The Kitchen Studio: Culinary Creations by Artists* defiende la creatividad y espontaneidad de la cocina desde la perspectiva de 70 de los mejores y más interesantes artistas contemporáneos del mundo a través de 100 recetas únicas. El resultado es un recetario multimedia -de lo real a lo imaginario, de lo simple a lo elaborado, de lo serio a lo humo-

ístico- que desafía el género para todo tipo de platos y bebidas -tanto salados como dulces- de todo el mundo.

The River Cafe Look Book

En The River Cafe Look Book: Recipes for kids of all ages, Ruth Rogers, chef y cofundadora de este renombrado restaurante londinense con estrella Michelin, junto a los chefs ejecutivos Sian Wyn Owen y Joseph Trivelli, comparten 50 deliciosas y sencillas recetas inspiradas por The River Cafe Classics. Con una brillante fotografía de Matthew Donaldson y un hermoso diseño de Michael Nash Associates, la primera parte de este look book combina imágenes de recetas con instantáneas evocadoras y contemporánea; mientras que las *cook pages* que siguen a continuación transmiten la calidez, la belleza y la suntuosa facilidad de la comida italiana a los cocineros de todos los niveles y edades. La selección de recetas incluye tanto platos ingeniosos como Smashed Broad Bean Bruschetta, Fusilli Zucchini y Strawberry Meringue como reconfortantes favoritos atemporales, caso de Focaccia y Carbonara.





El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen ex-

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Ultima revisión de precios: 14 de julio de 2023.

Aceites de oliva virgen extra ecológica (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvís de las Navas					22,81
Borges		3,50			5,42/6,25
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	20,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco				7,63/8,55	5,95
Carrefour Eco					5,69
Castillo de Canena Picual Biodinámico					24,90
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			9,73		
Dcoop Ecológico			90,20/10,65		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	5,65
El Lagar del Soto	27,67				6,39 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			19,00
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	16,98
L'Estornell Eco			13,00	14,50	14,90
La Española Ecológico				3,99	5,71
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	7,15	
Nuñez de Prado	39,00				8,35
Ñ Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		11,54	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					12,36
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	9,83	9,70
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	13,93 (lata)
Pago Piedrabuena				7,50	
Rincón de la Subbética					20,90
Románico Ecológico					8,51
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	10,29/10,72
Verde Mágina Ecológico	27,55				8,25
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			2,99
					13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	20,99/21,40		3,78
La Masía Lindoliva		21,99		3,70

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		26,70	29,20		5,85
Borges		28,95	37,25		7,89
Carbonell	0,4°	34,95	40,04		9,45
Coosur Sabor			33,90		8,75
Coosur Suave			33,90		8,75
Dintel	0,4°/1°		28,99		5,57
La Española Sabor Suave	0,4°	39,99	30,50	24,84	6,99
La Española Sabor Intenso	1°	15,40	30,50	24,84	6,99
La Masía Suave	0,4°		30,15	18,10	7,35
La Masía Sumum			30,15	18,10	7,35
Ybarra Suave		36,95	34,95	14,95	6,18
Ybarra Más Sabor			34,95	14,95	6,18



Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	20,72		4,54
Coosol		17,41		2,99/3,65
Coosol Premium	Alto Oleico			3,18
Donsol		10,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		13,55		1,88
Masiasol				3,19

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		3,64
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		4,33
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	11,37	s/c

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.	
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4º		34,75		6,95	6,25	
	El C. Inglés	Oliva	0,4º y 1º	17,85	32,25		6,55	4,89	
	El C. Inglés	Girasol	0,2º		7,95		1,75		
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,95				
	El C. Inglés	Oliva Suave			28,95	6,99 (3 l.)	5,85		
	El C. Inglés	Oliva Sabor Intenso			28,95	6,99 (3 l.)	5,85		
	El C. Inglés	Virgen extra			32,00	8,19 (3 l.)	4,50		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)			
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina						13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra						13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca						13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual						13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda						13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal						13,90 (1/2 l.)	
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4º		23,75		4,79	3,99	
	Hipercor	Oliva Sabor Suave	0,4º	15,25	23,15		4,69		
	Hipercor	Oliva Sabor Intenso	1º	15,25	23,15		4,69		
	Hipercor	Girasol	0,2º		7,85		1,60		
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Intenso	0,7º	18,30	31,80	5,57/5,92	6,45	5,85	
	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3º	18,30	31,80	3,25	6,45	5,85	
	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4º/1º	28,00	26,20/28,00		5,39		
	Carrefour	Girasol	0,2º		15,75		1,55	2,40	
Carrefour	Carrefour	Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)		
	Carrefour	Semillas			7,50		1,55		
	Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5º	31,79	7,77 (3 l.)	6,45	5,85	
	Alcampo	Virgen extra ecológico				3,49 (0,5 l.)			
	Alcampo	Oliva Intenso	1º		29,00	10,86 (3 l.)	5,85		
	Alcampo	Oliva Suave	0,4º		29,00	10,86 (3 l.)	5,85		
Alcampo	Alcampo	Girasol	0,2º		7,50		1,55		
	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)		
	Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5º	16,75 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	6,45	5,85
	Mercadona	Oliva	0,4º/1º		29,00	9,50 (3 l.)	5,85		
	Mercadona	Girasol	0,2º		7,50		1,55		
	Mercadona	Semillas	0,2º	6,90	7,15		1,53		
Mercadona	Maíz	0,2º					1,67		

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA



SE BUSCA

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

Más información: 958 463 046

SE VENDE

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

C a n u a c a t o r i a s

El MAPA abre la convocatoria para las subvenciones del programa "Cultiva 2023"

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado la convocatoria de subvenciones destinadas al programa "Cultiva", relativo a estancias formativas de jóvenes agricultores y ganaderos en explotaciones modelo para 2023. Las entidades representativas del sector agrario interesadas en participar en este programa pueden presentar las solicitudes de ayuda hasta el 25 de septiembre.

El programa cuenta con un presupuesto de 1,2 millones de euros para la organización de estancias de entre 5 y 14 días de formación que contribuyan a la transferencia de conocimiento y la formación práctica de jóvenes profesionales agrarios. Estas estancias comenzarán a desarrollarse a finales de este año y se extenderán hasta el 31 de julio de 2024.

Las organizaciones profesionales agrarias de carácter general y ámbito estatal podrán participar, así como cualquier entidad, aso-

ciación y organización representativa del sector agrícola y/o ganadero de ámbito nacional sin ánimo de lucro. También se ha ampliado la posibilidad de participar a profesionales agrarios menores de 41 años o que en los últimos cinco años se instalasen teniendo una edad inferior o igual a 40 años.

Las entidades deberán acompañar su solicitud con un plan de estancias formativas que incluya las explotaciones modelo de acogida y las estancias programas en cada una de ellas. El conjunto de planes conformará el Catálogo de Estancias Formativas de 2023 y será la base para seleccionar las estancias y los programas formativos, así como para preparar, gestionar y coordinar la logística de estas.

En la asignación de las estancias formativas se priorizarán los jóvenes recientemente instalados, las mujeres agricultoras y ganaderas y aquellos que no hayan participado

en el programa en anteriores convocatorias.

El programa está diseñado para ofrecer a mujeres y hombres agricultores y ganaderos jóvenes la oportunidad de conocer *in situ* el desarrollo de una explotación agraria viable. Del mismo modo, adquieren y consolidan nuevos conceptos técnicos y de gestión aplicables en su explotación de forma práctica e interactiva.

Durante el programa, según el MAPA, es fundamental conocer cómo las explotaciones se gestionan en otras regiones nacionales, ya que se aprenden otras alternativas o modelos, así como los usos y aplicaciones de nuevas tecnologías. Adquirir también el conocimiento sobre el funcionamiento y las actividades de otros organismos, cooperativas o entidades relacionadas con el sector agrario favorece establecer contactos y compartir e intercambiar experiencias.



www.mercacei.com,
una *nueva* forma
de *comunicar*

¡Más de **60.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2023

1 Agosto

- ☞ Del 10 al 12 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
vietfood@vinexad.com.vn
www.hcm.foodexvietnam.com/en
- ☞ 20 de agosto
**4ª CONFERENCIA EUROPEA SOBRE
XYLELLA FASTIDIOSA**
Lyon (Francia)
xylella_conference@efsa.europa.eu
www.efsa.europa.eu

1 Septiembre

- ☞ Del 6 al 9 de septiembre
WORLD FOOD ISTANBUL
Estambul (Turquía)
www.worldfood-istanbul.com/home
- ☞ Del 10 al 11 de septiembre
GOURMET SELECTION
París (Francia)
www.en.salon-gourmet-selection.com
- ☞ Del 11 al 12 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- ☞ Del 11 al 14 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au
- ☞ Del 13 al 16 de septiembre
**FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA**
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- ☞ 14 de septiembre
**XVII ENCUENTRO DE MAESTROS Y
RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA**
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es
- ☞ Del 17 al 20 de septiembre
FOODEX SAUDI
Riyadh (Arabia Saudí)
www.foodexsaudiexpo.com

Más información sobre los próximos
eventos del sector oleícola y olivarero en:
www.mercacei.com

Está pasando...

Buenas perspectivas para FIMA 2024

Feria de Zaragoza afronta con muy buenas perspectivas la 43ª edición de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola (FIMA), que se celebrará del 13 al 17 de febrero y apostará por la agricultura 4.0, los cultivos de alto valor, la formación y el talento, la visibilidad de la mujer y las TICs.

El Comité Organizador de FIMA se reunió el pasado 29 de junio para tratar e informar sobre los avances y logros alcanzados hasta el momento, revelando una tendencia "prometedora".

Así, hasta el momento el número de inscritos para la muestra ha alcanzado el 92% en comparación con la edición de 2020 y un 130% en relación a la misma fecha en 2022.

Además, se ha registrado un destacado crecimiento en la reserva de superficie para la feria. En la actualidad, se ha reservado el 86,5% en comparación a 2020 y se sitúa un 179% por encima en relación a la superficie cerrada en la edición de 2022. Este incremento indica, a su juicio, el gran interés que ha despertado FIMA entre las empresas expositoras, que buscan aprovechar esta plataforma para presentar sus productos y servicios al mercado global.

La dimensión internacional de FIMA 2024 también se refleja en la procedencia de las marcas expositoras. Hasta la fecha, se han inscrito empresas de 38 países, "lo que demuestra la diversidad y alcance global de este evento", han resaltado desde la organización.

Asimismo, se ha recibido con satisfacción la inscripción de 23 nuevas empresas, que se sumarán a la lista de expositores en FIMA 2024.

Según Feria de Zaragoza, esta inclusión de participantes nuevos enriquecerá aún más la experiencia de los visitantes y permitirá el intercambio de conocimientos y la promoción de innovaciones en el sector agrícola.

Para garantizar el éxito de FIMA 2024, el Comité Organizador ha seguido con la dinámica de dividirse en varios grupos de trabajo. Durante la reunión del pasado 29 de junio, se inició el análisis de los temas clave para la organización del certamen, que incluyen las Jornadas Técnicas y Actividades Paralelas, la Proyección de FIMA y la Gestión del Visitante, la Gestión Integral de Servicios y el Plan de Comunicación.

En estos grupos de trabajo se trataron puntos destacados como diferentes temáticas para las jornadas, las bases del concurso de novedades técnicas, el análisis de las misiones internacionales, la posibilidad de la realización de una formación para empresas sobre marketing ferial, nuevos aparcamientos para cargar coches eléctricos y la nueva plataforma de visitantes que estará disponible en el último cuatrimestre del año, así como acciones con influencers, entre otros.

www.feriazaragoza.es/fima-agricola-2024



PUBLICIDAD

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

NRI: 5598-2023/09681

SPI 76.2

N.1 en la extracción de aceite de oliva



EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL

En la elaboración de aceite de oliva, la correcta elección del modelo de decanter es una de las claves del éxito. El ejemplo concreto es PIERALISI SPI 76.2, con la mayor capacidad y el mejor agotamiento. Gracias a pruebas comparativas estamos seguros de ofrecer el mejor rendimiento real. Resultados nunca antes vistos, fruto también del exclusivo sistema Rotodiff®, un motor secundario hidráulico que consigue alcanzar velocidades diferenciales límite entre el bowl y el sinfín. PIERALISI SPI 76.2 es el decanter que necesitas: máxima rentabilidad con alta eficiencia energética.

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com