

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de julio de 2022



HOY ES NOTICIA:

El precio del aceite de oliva sigue la tendencia alcista.

Los aceites 'Jaén Selección 2022' se promocionarán en la gala sobre los 50 mejores restaurantes del mundo.

Las IV "Jornadas Virgen Extra, Patrimonio Saludable" organizadas por el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, se celebrarán el 23 de septiembre.

El COI selecciona a los alumnos para su curso internacional de expertos en cata de AOV.

Varsovino & Taste Spain: catas de alimentos gourmet en Polonia.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

El precio del aceite de oliva sigue la tendencia alcista

Una semana más el sector del aceite de oliva sigue influenciado por la gran sequía que asola los olivares de numerosas zonas olivareras, el daño que está provocando las reiteradas olas de calor y la inseguridad y el miedo que se extiende entre olivaderos y operadores del mercado en origen.

Y en este contexto a nadie le sorprende que las cotizaciones en origen no dejen de evolucionar al alza, sobre todo para la categoría de aceites con destino a refinería. Llevamos ya varias semanas donde el diferencial de precios entre un lampante y un virgen apenas existe. Hoy los productores piden por un aceite lampante entre los 3,55€/kg y los 3,60€/kg y un virgen se puede adquirir entre los 3,60 y los 3,65€/kg.

Si hablamos de la categoría de virgen extra, la posición de la oferta no baja de los 3,70€/kg para un AOVE de Jaén, llegando incluso a los 3,90€/kg para un AOVE de Sevilla.

En definitiva, podemos hablar que en esta semana el mercado se ha mostrado algo más bloqueado, donde hay más necesidades de comprar que de vender; y lo único que se cierra son contratos de cisternas sueltas.

Los datos de la AICA han sido buenos y sorprendentes y ha habido gente que los ha asumido para tomar posiciones. Lo que sí está claro es que los precios no se van a mover para abajo.

Fuente: [Olimerca](#)

Los aceites 'Jaén Selección 2022' se promocionarán en la gala sobre los 50 mejores restaurantes del mundo

La Diputación de Jaén patrocina este lunes, 18 de julio, la gala que se va a celebrar en Londres para dar a conocer los 50 mejores restaurantes del mundo, 'The World's 50 Best Restaurants', que va a servir de promoción para los aceites de oliva virgen extra (AOVE) que cuentan con el sello 'Jaén Selección 2022'.



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Así lo ha puesto este domingo de relieve la Diputación en una nota en la que su presidente, Francisco Reyes, ha destacado que "esta es la tercera vez que estamos presentes en esta gala, que sin duda es una acción promocional muy interesante para nuestro sector oleícola porque está considerada como una de las citas mundiales más importantes a nivel gastronómico, ya que en la misma toman parte los chefs más aclamados del planeta, y también muchos periodistas especializados en temas culinarios".

Después de participar en Bilbao (2018) y Amberes (2021), esta es la tercera ocasión en que la Diputación acude a esta gala, donde los aceites de oliva virgen extra 'Jaén Selección' son los aceites oficiales y, además, los únicos presentes, ya que la Administración provincial ostenta la exclusividad para la categoría de aceite de oliva virgen extra, según han precisado desde la Diputación.

"Se trata de una cita clave para todos los productos de calidad, y ahí no pueden faltar nuestros mejores aceites de oliva", ha manifestado Francisco Reyes, quien ha resaltado que "nuestra presencia se traducirá en una mejora en el posicionamiento de nuestros AOVE en el mundo de la gastronomía, sobre todo después del gran esfuerzo que ha hecho el sector oleícola jiennense por la calidad y para conseguir que en cualquier cocina que se precie no falte el aceite de oliva virgen extra de Jaén".

Así, el patrocinio de esta gala supone que el logo de 'Jaén Selección' esté presente en todos los materiales, actos y redes sociales del evento. Además, se podrán degustar estos ocho AOVE en un stand instalado en el hall de entrada al escenario donde se celebrará la gala, y botellas de 100 mililitros de los 'Jaén Selección 2022' se incluirán en la bolsa de obsequios que entrega la organización a los chefs participantes.

Con esta acción promocional "vamos a acercar estos aceites a la alta cocina mundial, prestigiando nuestro sector al posicionarlo al lado de los mejores restauradores del mundo", ha celebrado el presidente de la Diputación.

La asistencia a este evento gastronómico forma parte del Plan de Promoción del Aceite de Oliva que desarrolla la Administración provincial jiennense a lo largo del año, y en el que se planifica conjuntamente con el sector la asistencia a las citas más importantes del ámbito nacional e internacional.

De esta forma, en lo que resta de 2022 está también prevista la participación, en octubre, en San Sebastián Gastronomika, y en la Gala Michelin, que se celebrará en noviembre en Toledo, una



presencia que se sumará a la ya realizada en las principales cumbres gastronómicas españolas, desde Alimentaria a Madrid Fusión, pasando por el Salón de Gourmets o la Semana Verde de Galicia, entre otras.

Fuente: [La Vanguardia](#)

Las IV “Jornadas Virgen Extra, Patrimonio Saludable” organizadas por el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, se celebrarán el 23 de septiembre

La cuarta edición de las “Jornadas Virgen Extra, Patrimonio Saludable”, que el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda organiza de manera bienal, aunque en 2020 no pudieron realizarse debido a la pandemia, se celebrarán el 23 de septiembre, en Úbeda.

Como en las tres ediciones anteriores, el evento girará en torno a cuatro grandes pilares: Salud, Experiencia, Promoción/Innovación y Gastronomía, con ponentes de la máxima relevancia en cada temática, y volverá a contar con el apoyo de numerosas instituciones y empresas del sector.

Este año el espacio elegido para el evento, será Ermita Madre de Dios, un complejo hostelero y turístico único, construido sobre las antiguas ruinas de un santuario del siglo XV.

El objetivo de estas jornadas es la puesta en valor del Aceite de Oliva Virgen Extra a través de la experiencia y el conocimiento de grandes expertos.

En este punto recordar algunos de los ponentes de reconocido prestigio que estuvieron presentes en las anteriores ediciones como: Ramón Estruch (Coordinador del Estudio Predimed), Eduard ESCRICH (Universidad Barcelona), José Juan Gaforio (Universidad de Jaén), Jesús de la Osada (Universidad de Zaragoza), Víctor Pérez (AOVE Finca La Torre), Rafael del Rosal (Patatas San Nicasio), el chef linarense, Álvaro Salazar y la chef alicantina, Maria José San Román, ambos estrellas Michelin.

Volverá a ser un evento de primer nivel, dentro del sector oleícola, por su contenido y sus ponentes, que pretende marcar la diferencia de este Centro de Interpretación, y de la espléndida ciudad monumental Patrimonio de la Humanidad que lo aloja, Úbeda.



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Tel: 900 909 619 | info@nutriNAV.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutriNAV.es



En dichas Jornadas también se procederá a la entrega de los “III Premios Virgen Extra Patrimonio Saludable”.

En breve serán presentadas oficialmente las Jornadas con todos los detalles de la estructura y ponentes.

Los interesados en esta u otra actividad pueden obtener más información en el teléfono 953 75 58 89, accediendo a nuestra página web en la dirección www.centrodeolivaryaceite.com o a través del correo electrónico info@centrodeolivaryaceite.com

Fuente: [Centro Olivar y Aceite](#)

El COI selecciona a los alumnos para su curso internacional de expertos en cata de AOV

Tras examinar los 117 expedientes enviados por candidatos de 20 países, la Secretaría Ejecutiva del COI ha seleccionado a 28 beneficiarios que recibirán una beca de éste para participar en la 19ª edición del curso internacional para expertos en [cata de aceites de oliva vírgenes](#) que ofrece la Universidad de Jaén (España).

Esta actividad forma parte del programa de cooperación técnica y formación del COI para el año 2022 y tiene como objetivo fomentar la investigación y fortalecer las capacidades técnicas en los países miembros del COI, enseñando a los estudiantes la teoría y metodología de la evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen y el análisis de los resultados positivos, y factores y atributos negativos que definen la calidad de un aceite de oliva. El curso también cubre buenas prácticas de cultivo del olivo, métodos de extracción y otros parámetros de producción de aceites de oliva y métodos de control de calidad físico-químicos.

El Diploma de Experto en Evaluación Organoléptica de Aceites de Oliva Vírgenes también proporciona una formación básica para la creación de paneles de cata y tiene como objetivo mejorar las capacidades y habilidades de los laboratorios que realizan análisis sensoriales de aceites de oliva vírgenes con una estrategia clara para mejorar la calidad del aceite de oliva.



La próxima edición de este curso comenzará el 26 de septiembre y finalizará el 20 de diciembre de 2022. La formación se imparte simultáneamente en español e inglés.

Fuente: [Oleorevista](#)

Varsovino & Taste Spain: catas de alimentos gourmet en Polonia

ICEX España Exportación e Inversiones ha convocado a los consejos reguladores de DOPs, asociaciones sectoriales y agencias regionales de promoción internacional para proponer catas de vinos y alimentos gourmet -entre ellos AOVE- dirigidas a profesionales (distribuidores, agentes, canal Horeca, prescriptores, etc.) en el mercado polaco. Estas catas comentadas se celebrarán en el marco de la exposición **Varsovino & Taste Spain 2022**, que tendrá lugar el 20 de septiembre en el Hotel Crowne Plaza de Varsovia.

Varsovino & Taste Spain es un evento con una larga tradición en el mercado polaco que en su 16ª edición amplía su tradicional exposición de vinos Premium a alimentos gourmet. Esta iniciativa busca crear un lugar de encuentro para las empresas españolas sin representación en el mercado polaco para que muestren sus vinos Premium y alimentos gourmet a los importadores locales con el objetivo de establecer una relación comercial sólida.

Según ICEX, realizar catas comentadas o seminarios sobre vinos y alimentos españoles supone una excelente oportunidad para que los profesionales polacos conozcan en profundidad las características y calidad de la oferta española.

Este organismo ha destacado que Polonia es un mercado en constante alza, según lo demuestran los continuos datos de crecimiento del PIB, siendo positivos incluso durante la crisis financiera de 2008, con un comportamiento mejor que la media europea en el año de la crisis del COVID, llegando a alcanzar un crecimiento del 5,9% en 2021.



Asimismo, se trata de un mercado relativamente grande, con una población de 38 millones de personas que han visto aumentar su renta per cápita en más de un 100% en los últimos 20 años, situándose actualmente en términos reales en 13.580 euros en 2021.

En concreto, las exportaciones españolas de alimentos a Polonia se han incrementado durante los últimos años. Las cifras de 2021 se sitúan en 947.140 toneladas de alimentos exportados con un valor de 1.270 millones de euros, lo que equivale a unos aumentos del 20,5% y 38,8% en cinco años, respectivamente.

Fuente: [Mercacei](#)



LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind. Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

PRÓXIMAS JORNADAS

15 septiembre 2022



V ENCUENTRO DE OLIVICULTORES

40 aniversario;
Agua, innovación y modernización

GRUP@ oleícola jaén

15 de Sep de 2022 | 9:00 h
Palacio de congresos
IFEJA | Jaén

Inscripciones en
www.oleicolajaen.es



23 septiembre 2022

IV “JORNADAS VIRGEN EXTRA, PATRIMONIO SALUDABLE”

