

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

24 de enero de 2023



HOY ES NOTICIA:

Las ofertas de las grandes marcas de aceite de oliva en el lineal rondan ya los 6€.

La Subdelegada destaca “el enorme esfuerzo del sector oleícola para producir AOVes de la máxima calidad en una campaña difícil”.

Murcia realizará 'Un brindis por el olivo' el próximo 30 de enero.

El AOVE andaluz con DOP e IGP, a la conquista de Madrid Fusión 2023.

Olio Nuovo Days 2023 da la bienvenida en París a los mejores aceites de oliva.



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](https://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



Las ofertas de las grandes marcas de aceite de oliva en el lineal rondan ya los 6€

Tras las fiestas navideñas y el inicio del año nuevo, el mercado del aceite de oliva en la gran distribución ya refleja en sus lineales el incremento de costes en origen que se arrastra desde hace algunos meses. Dichas subidas en los PVP se reflejan en los folletos promocionales de las grandes superficies como Carrefour, Hipercor, Alcampo, entre otras; y sobre todo queda patente estas subidas en las grandes marcas lideradas por Acesur, Deoleo y La Masía

Según los últimos folletos promocionales de las principales cadenas de distribución desde finales de diciembre hasta el 23 de enero, nos hemos encontrado que en el caso de Carrefour marcas como Dcoop o la Masía han pasado de ofertar sus aceites de oliva a finales de diciembre de los 5,09€/litro a los 5,34€/litro para su botella de 1 litro de Aceite de oliva virgen extra. En el caso de La Masía el PVP ha pasado de los 4,95€ a los 5,01€/litro en formatos de bidón de 5 litros

Si analizamos los PVP en los centros comerciales de Hipercor hemos encontrado marcas como Coosur con su aceite de oliva virgen extra a 6,15€/litro y 5,96€ o Carbonell con ofertas desde los 5,66€/litro a los 5,71€/litro y el bidón de 5 litros a 5,50€/l.

Entre todos los folletos promociones de este mes nos ha llamado la atención de marcas como La Española que mostraba PVP en la cadena DIA de 7,35€/litro de aceite de oliva suave e intenso y la marca Hojiblanca a 8,39, con una oferta en Carrefour de 2x1 en un cheque ahorro.

Principales ofertas de aceites de oliva en los folletos promocionales:

CARREFOUR		
	Finales diciembre	Enero
Carbonell AOV	5,25€/litro	5,65€/litro
DCOOP AOVE	5,09€/litro	5,34€/litro
La Masía AO	4,95€	5,01€



ALCAMPO (enero)	
Carbonell AO Suave e intenso	5,65€/litro

DIA	
La Española Aceite suave e intenso	7,35€/l
Carbonell AOVE	8,20€/litro (no socio) - 5,99€/litro (socios)

AHORRAMÁS	
Carbonell AOVE	5,72€/litro
La Masía Aceite de oliva	5,53€/litro

Fuente: [Olimerca](#)

La Subdelegada destaca “el enorme esfuerzo del sector oleícola para producir AOVEs de la máxima calidad en una campaña difícil”

La subdelegada del Gobierno de España en Jaén, Catalina Madueño, ha destacado “el enorme esfuerzo que han tenido que realizar agricultores y almazaras para producir aceites de calidad en esta campaña especialmente difícil por diversos factores”. Así lo ha señalado en el transcurso de del acto de recogida de muestras de aceite de oliva virgen extra en Explotaciones Jame, de Villatorres, que es una de las doce empresas de la provincia que participa en el certamen de los Premios



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



Alimentos de España 2022-2023, que organiza el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y en el que también ha estado presente el alcalde del municipio, Miguel García Moreno. “Tiene muchísimo mérito haber conseguido elaborar AOVEs con unas características tan especiales en un año muy difícil, marcada por la sequía y por una producción muy corta”, ha explicado la representante del Ejecutivo para argumentar: “No se trata de una casualidad, sino que es fruto del trabajo sostenido en el tiempo que el sector oleícola ha realizado en esta provincia apostando por la calidad del producto”.

En este sentido, Madueño ha puesto en valor que, “en estas situaciones especialmente adversas, hayan sido doce las almazaras y cooperativas jiennenses que optan al Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE) 2022-2023. La subdelegada ha recordado que estos galardones pretenden promocionar los AOVE de mayor calidad y propiedades organolépticas, en las categorías de virgen extra frutado verde amargo, virgen extra frutado verde dulce y virgen extra frutado maduro. “Está claro que la provincia no solo lidera la producción oleícola en el mundo, sino que también encabeza la elaboración de aceites de oliva de la máxima calidad”, ha explicado la máxima responsable del Ejecutivo central. De hecho, la subdelegada ha hecho hincapié en que, en los últimos años, varios de los AOVEs jiennenses han sido reconocidos con estos premios. “Nuestro aceite de oliva es una parte fundamental de la dieta mediterránea. La estrategia del Ministerio de Agricultura con la marca ‘Alimentos de España’ pasa por enfocar un concepto de estilo de vida, donde la buena alimentación sea uno de los pilares principales”, ha dicho Madueño.

De ahí que los galardones pretendan distinguir a los aceites de oliva virgen extra españoles de mayor calidad: “Es un reconocimiento a todo el esfuerzo que realiza el productor en su campo y almazara en cada campaña, desde el cuidado del olivar durante todo el año hasta la extracción del preciado oro líquido, auténtico zumo de aceituna, 100% natural, exquisito y saludable”, ha explicado la subdelegada. Y ha añadido: “Pienso que los galardones que organiza el Ministerio de Agricultura a los Mejores Alimentos de España son más necesarios que nunca para apoyar y promocionar un sector que ha demostrado que es fundamental para la sociedad”.

Los Premios Alimentos de España son unos galardones que alcanzan su XXXV y que reconocen la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles, así como su contribución al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente. La subdelegada ha resaltado la potencia del sector oleícola de Jaén en términos de valor, empleo y balanza comercial, sin olvidar aspectos como los medioambientales o los generadores de cohesión económica y social.

Madueño ha puesto el acento en la calidad del aceite de oliva virgen extra, así como en los valores saludables, ya que es un pilar fundamental de la Dieta Mediterránea, que ha convertido a España en un referente de la gastronomía a nivel mundial. Por ello, el Gobierno quiere resaltar todos esos valores con el impulso de la Estrategia Alimentos de España.



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@yanet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

PROCESO EN MARCHA

Hoy ha comenzado la recogida de muestras en las diferentes almazaras y cooperativas jiennenses que concurren a los Premios del Ministerio de Agricultura. La subdelegada ha asistido al comienzo de este proceso en Explotaciones Jame de Villatorres. Catalina Madueño ha destacado la trayectoria de esa empresa y el esfuerzo que realiza a la hora de elaborar estos AOVes “haciendo una apuesta decidida por la calidad”, ha dicho. De hecho, su aceite “Bravoleum” ya consiguió el Premio Alimentos de España al mejor aceite de oliva virgen extra en la campaña 18-19 y, en la pasada edición de estos galardones, fue finalista en la categoría frutado verde dulce.

Funcionarios de la Subdelegación visitarán las empresas para completar este proceso. Los técnicos comprobarán que cada candidatura cuenta con 10.000 kilogramos del aceite presentado, requisito que se establece en las bases del certamen. Después, procederán a precintar el depósito de donde se ha tomado la muestra (ocho botellines de 250 centímetros cúbicos de capacidad cada uno) y cumplimentarán el acta. Siete de esas ocho muestras serán remitidas, en el menor tiempo posible, a la Subdirección General de Promoción Alimentaria, dependiente del Ministerio de Agricultura, mientras que uno de los botellines se queda en dependencias de la empresa oleícola.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Murcia realizará 'Un brindis por el olivo' el próximo 30 de enero

Poner en valor el patrimonio natural, cultural y paisajístico oleícola que alberga la Región de Murcia y el buen hacer de las empresas y trabajadores de este ámbito será el principal objetivo de la jornada que bajo el título ‘Un brindis por el olivo’ celebrarán la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca y GastrOleum, entidad dedicada promocionar y difundir las cualidades organolépticas de los aceites de oliva vírgenes extra, sus bondades y usos culinarios. El encuentro tendrá lugar el próximo 30 de enero en el ‘Palacete Rural La Seda’.

El consejero murciano Antonio Luengo destacó que este evento “se celebra por vez primera, con vocación de continuidad, y en él se reúne el sector, y el Gobierno regional con él, para celebrar el final de la cosecha y poner de manifiesto las muchas bondades asociadas a los productos derivados del olivo, un cultivo milenario que forma parte desde hace siglos de la agricultura de la Región, de sus paisajes rurales y de su cultura gastronómica”.

Desarrollo de la jornada

La jornada comenzará con un desayuno molinero, tras el que arrancarán las conferencias de tecnificación, en las que expertos del sector oleícola abordarán aspectos de actualidad. Más tarde, a



las 11:30 horas, está previsto que autoridades, expertos, almazareros, cooperativistas, representantes de asociaciones agrarias, de universidades, de escuelas de hostelería y de los sectores turístico e industrial brinden por este árbol milenario y sus productos.

El acto contará con una zona expositiva en la que se mostrará a los asistentes las excelencias de los aceites de oliva vírgenes extra y las aceitunas, y se ofrecerá un 'showcooking' a cargo de chefs pertenecientes a EuroToques Murcia. Además, se podrán degustar tapas elaboradas con productos murcianos y aderezadas con los frutos del olivo.

Dentro de las conferencias de tecnificación intervendrán Joaquín Morillo, director operativo de Oleícola Jaén; Enrique Alcalá, gerente de Cortijo El Puerto; Rafael Sánchez de Puerta, presidente de DCoop; Álvaro Olavarría, director gerente de Oleostepa, S.C.A.; y Francisco Lorenzo Tapia, presidente de Olearum.

Fuente: [Interempresas](#)

El AOVE andaluz con DOP e IGP, a la conquista de Madrid Fusión 2023

Un año más, la [Junta de Andalucía](#) regresa a [Madrid Fusión](#), el congreso gastronómico que se celebra del 23 al 25 de enero en IFEMA. Como en ocasiones anteriores, la presencia institucional andaluza en este evento vuelve a estar marcada por el respaldo a los alimentos andaluces con DOP e IGP, tales como el jamón, el vino, la aceituna de mesa o el aceite de oliva virgen extra, que vuelve a figurar como producto oficial de este congreso internacional. El stand andaluz ofrecerá un completo programa repleto de talleres, demostraciones y otras actividades relacionadas con sus productos de calidad diferenciada ligada al origen.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, ha informado de que se apoya en este referente entre los congresos gastronómicos para promocionar entre los profesionales de la alta cocina los distintos productos agroalimentarios y pesqueros andaluces con calidad diferenciada.

A través de la marca "Gusto del Sur", la Consejería contará con varios espacios dentro de Madrid Fusión 2023 donde discurrirán actividades, ponencias, talleres, catas, experiencias gastronómicas, etc., siempre bajo la premisa de degustar y valorizar los productos agroalimentarios y pesqueros de calidad de Andalucía, "fuente de sabor, salud y sostenibilidad, los tres ejes en los que se basa dicho sello de promoción y calidad". Una de las acciones principales desarrolladas por Andalucía será la



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

ponencia de Pedro Sánchez (restaurante Bagá, en Jaén) que tendrá lugar el martes 24, en el Auditorio Principal bajo el título de “Composiciones binarias”.

Para arrancar motores, hoy día 23, en el escenario polivalente, los cocineros Xanty Elías (restaurante Finca Alfoliz Verde, en Aljaraque, Huelva) y Nieves Barragán (restaurante Sabor, en Londres) realizarán una demostración fundamentada en el empleo en la cocina del aceite de oliva virgen extra con DOP de Andalucía, bajo el título “La magia del AOVE en la cocina. Denominaciones de Origen de Andalucía”. Ambos chefs estarán acompañados por Paqui García González, del Consejo Regulador de la Priego de Córdoba y del doctor Rafael Moreno Rojas, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y presidente de la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba. Al día siguiente (martes 24) en el mismo escenario, está programada una demostración fundamentada en los productos amparados por figuras de calidad diferenciada ligadas al origen y reconocidos en Andalucía, denominada “Nueva cocina andaluza de ReCuerdos”. Esta charla será impartida por Periko Ortega, propietario del restaurante Recomiendo, en Córdoba.

Para el día de la clausura, Daniel Ramos, de la pastelería La Cremita (Chiclana de la Frontera, Cádiz), será el responsable de llenar el escenario de Madrid Fusión Pastry, presentando sus “Pan de diseño para alta cocina, adictos a lo artesanal”. El día 25, también, en el espacio dedicado a los vinos, The Wine Edition III, la protagonista será una cata-maridaje titulada “Sabor andaluz. Recorriendo territorios y paisajes”. Conducida por Rafael Bellido, presidente de la Federación de Sumilleres de Andalucía, en esta cita se probarán hasta seis referencias de vinos andaluces con DOP, acompañadas de tres tapas y tres productos elaborados y seleccionados por José Álvarez, chef del restaurante La Costa (El Ejido, Almería).

Otras acciones a desarrollar por Andalucía se realizarán en la Sala de Talleres de Madrid Fusión. En concreto, durante los tres días de congreso, a las 16 horas tendrá lugar la experiencia “Descubre los aromas de los AOVes andaluces con Denominación de Origen”. En cada cita se catarán entre tres y cuatro vírgenes de los diferentes Consejos Reguladores participantes (DOPs Baena, Estepa, Lucena, Priego de Córdoba, Poniente de Granada, Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura y la IGP Aceite de Jaén). Como conductores de los tres talleres estarán Jesús Sutil, gerente de la DOP Sierra Mágina; Francisco Moreno, secretario de la DOP Sierra Segura; y Miguel Soto, secretario de la IGP Aceite de Jaén. Al taller de AOVE del día 23, le seguirá la actividad “Quinta Gama. Hamburguesa Vegana no procesada”, que impartirá José Rodríguez, chef de I+D de la cooperativa Granada La Palma (Carchuna).

Además de estas actividades, la DOP Priego de Córdoba ha señalado que atenderá en esta edición a sus visitantes desde un stand propio (14.0A08G en el pabellón 14), que contará con la presencia de representantes de sus empresas y de las oficinas de turismo de su territorio y en el que se podrán degustar los AOVes de la nueva campaña. Otro espacio en el que su oro líquido estará presente será en el stand del Ayuntamiento de Córdoba, en el que se dará a conocer la gastronomía cordobesa junto con el resto de DOPs de la provincia. En este mismo stand, todos los días se podrán degustar los productos de las distintas DOPs cordobesas.

Esta entidad ha detallado que en su stand propio realizará todos los días desayunos molineros en horario de 10.00 a 12.00 de la mañana, y de 12.00 a 13.00 horas realizará showcookings para dar a conocer los usos de sus aceites. También tendrá un espacio durante toda la feria en el stand del Ayuntamiento de Córdoba desde el que se darán a conocer las DOPs de la provincia de Córdoba, se llevarán a cabo degustaciones y el día 23 a las 17.30 horas realizará una cata comentada y armonizada con platos dulces.

A su vez, el AOVE de esta DOP también será protagonista en el comedor de Andalucía.

Espacio gastronómico “Gusto del Sur”

Para completar todas estas actividades, la Consejería ha precisado que dispone de forma exclusiva en la zona del Auditorio Principal del Congreso (planta primera del Pabellón 14) de un espacio gastronómico enfocado al desarrollo de experiencias gastronómicas a través de las que poner en valor todos los productos agroalimentarios y pesqueros de Andalucía. Esto se llevará a cabo a través de una propuesta culinaria diaria, un menú elaborado con estas producciones por chefs andaluces, nacionales e internacionales y armonizado con vinos de Andalucía con DOP.

Para la elaboración de dicha propuesta gastronómica diaria, este Departamento ha resaltado que ha sido fundamental la colaboración de los Consejos Reguladores (un total de 17) entre los que, aparte de los ya mencionados de AOVE, hay que sumar los de la DOP de AOVE Sierra de Cádiz, las DOPs Jabugo y Los Pedroches (jamón ibérico), las IGP's Aceituna Manzanilla y Aceituna Gordal de Sevilla, y, en el caso del vino, las DOP Montilla-Moriles, Jerez-Xérèz-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga y Sierras de Málaga.

Fuente: [Mercacei](#)

Olio Nuovo Days 2023 da la bienvenida en París a los mejores aceites de oliva

París acogerá de nuevo a los mejores aceites de oliva del mundo en la 7ª edición de [Olio Nuovo Days](#). La “Ritz-Escoffier School” en el icónico Hotel Ritz de la plaza Vendome de París será el prestigioso escenario de este concurso internacional de aceite de oliva que se celebrará entre los días 22 y 24 de marzo.

Como presidente de la competición estará el chef François Perret del hotel Ritz París, que junto a un jurado formado por catadores profesionales, seleccionará los mejores aceites de oliva en tres categorías. Además será otorgado un premio especial al mejor diseño de packaging.

La excelencia de los mejores aceites del mundo será valorada mediante un análisis sensorial por un jurado internacional para las categorías de “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra” y “Mejor Aceite de Oliva infundado”. La tercera categoría “Health Claim”, creada para premiar las cualidades saludables de los aceites con alto contenido en compuestos fenólicos, será juzgada mediante la combinación del análisis químico con el equilibrio de sus atributos sensoriales.

Como parte del reconocimiento al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra” de Olio Nuovo Days, el chef Perret, siempre abierto a los desafíos, creará una receta original usando el aceite galardonado. “Me encanta experimentar con los aceites de oliva, hay muchísimas cosas que puedes hacer con ellos, por eso es maravilloso descubrir nuevos aceites que pueden ser la inspiración para nuevas ideas culinarias.”

Lo que hace único a Olio Nuovo Days es la colaboración entre los mejores y más experimentados catadores y algunos de los mejores chefs profesionales de Francia creando una exclusiva sinergia donde el catador profesional identifica los atributos de los aceites de oliva, mientras que los chefs imaginan esos aceites en sus creaciones culinarias

Junto al presidente del concurso, el oleólogo, productor, catador y maestro de almazara, Kostas Liris ejerce de presidente del jurado. Liris es el encargado de supervisar el reglamento de la competición y de elegir a los miembros del jurado entre muchas otras atribuciones. Entre los

miembros del jurado están los expertos en aceite de oliva Marcelo Scofano de Rio, Brasil, Sonda Laroussi de Sfax, Túnez y Javier Sánchez (Aragón, España). Junto a ellos estarán expertos franceses como Eugénie Béziat, chef jefe en L'Espadon del Ritz París, Ludovic Depie, experto en café de Nespresso Francia; Gaël Clavière, repostero del Primer Ministro Francés; y Nicolas Cloiseau, director creativo de La Maison du Chocolat.

Los aceites ganadores de Olio Nuovo Days 2023 serán revelados el 24 de marzo.

La fecha tope para inscribir las muestras a concurso es el 10 de febrero de 2023.

Fuente: [Revista Almaceite](#)