

NOTICIAS

17-2-2012



ACEITES ZARATE, es una sociedad anónima, ubicada en la localidad de TORREPEROGIL (JAEN), dedicada a la extracción, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen.

Los orígenes de nuestra almazara se remontan a principios del siglo XX, cuando la familia ZARATE MUÑOZ-COBO adquiere la fábrica para su producción familiar. Durante más de cincuenta años son ellos quien la gestiona, aumentando su producción de aceite con la compra de aceituna a oleicultores de la comarca de la Loma de Úbeda. En el año 1984 deciden constituir una sociedad anónima, con la intención de mejorar la almazara y dar entrada en la sociedad a todos los oleicultores que les vendían su aceituna, con la compra de parte de sus acciones.

Desde el inicio de esta Sociedad, han sido muchas las mejoras de sus instalaciones, buscando siempre mejorar la calidad de su aceite. La inversión más importante de su historia la realiza en el año 2008, cuando deciden construir una almazara totalmente nueva, dotada de la tecnología más innovadora, con la intención de extraer el mejor zumo de la aceituna picual de nuestras fincas de olivar.

<http://www.aceiteszarate.com>



Hoy Día 17 /2/2012,asistiremos a:

JAEN: Monva presenta el aceite de oliva virgen extra Dominus Cosecha Temprana

La empresa aceitera Monva lanza al mercado Dominus Cosecha Temprana, un aceite fruto de la tradición olivarera y del espíritu de superación de una empresa familiar, dedicada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra de cosecha propia. Se trata de un aceite “de Pago” que destaca por sus cualidades organolépticas y nutricionales, según ha explicado la compañía en un comunicado. Es un monovarietal extraído a partir del zumo de una cuidada selección de aceituna Picual.

El principal elemento diferenciador, señalan desde la compañía, es el momento de recolección de los frutos, realizada a mediados del mes de octubre, seleccionando aquellas parcelas de la plantación que presentaban mejores resultados de calidad de aceite en las pruebas de laboratorio y cata. Dichas pruebas fueron realizadas con la colaboración del Consejo Regulador de la D.O. Sierra Mágina y de IFAPA “Venta del Llano”, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía.OLEO

Escuelas de hostelería de doce países asistirán al X Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva

Las posibilidades gastronómicas del 'oro líquido' centrarán un año más la atención del X Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra, que reunirá entre los días 21 y 24 de febrero a alumnos y profesores de una veintena de escuelas de hostelería de doce países en la Hacienda La Laguna de Baeza (Jaén).

"El principal objetivo de esta actividad es fomentar el uso del aceite de oliva de calidad en los fogones de los restaurantes europeos, aprovechando la oportunidad que ofrecen para ello las escuelas de hostelería", ha destacado la diputada de Empleo, Promoción y Turismo, Ángeles Ferriz, durante la presentación de este evento, en la que ha estado acompañada por la delegada provincial de Empleo de la Junta de Andalucía, Irene Sabalette, y el secretario de Agricultura de UPA-Jaén, Luis Miguel Martínez.

Japón, Canadá, Alemania, Austria, República Checa, Chipre, Francia, Italia, Polonia, Portugal y Suecia son los países de origen de 85 de los cerca de 120 participantes que asistirán a este encuentro impulsado por la Administración provincial jiennense y el gobierno andaluz. El resto de alumnos vendrán desde escuelas de las provincias de Huelva, Cádiz, Málaga y Almería, a los que se sumarán cocineros profesionales tanto de dentro como de fuera de la provincia jiennense y periodistas especializados.

José María Collantes, nuevo director general de Deoleo en España

Deoleo ha nombrado como nuevo director general de su división de negocio en España a José María Collantes, vinculado en los últimos 20 años a distintos sectores del gran consumo, al haber desempeñado cargos directivos en compañías como Procter&Gamble, Heinz Ibérica y J. García Carrión.

Desde su nuevo cargo, Collantes pilotará la nueva etapa del grupo en España, orientada a consolidar las marcas de la compañía y a reforzar su posicionamiento "como líder mundial en aceite de oliva", ha informado este jueves la compañía.

TARRAGONA: Actor Juan Echanove debuta como embajador de los olivos milenarios del Sénia

El actor Juan Echanove ha iniciado hoy su labor como embajador de los olivos milenarios de la mancomunidad del Sénia, una región que agrupa 27 pueblos valencianos, catalanes y aragoneses, visitando por primera vez el municipio de Ulldesconca.

En esta localidad tarraconense se concentra la mayor parte de estos árboles milenarios y, además, acoge el primer Museo natural de olivos milenarios.

Echanove, que el pasado 19 de enero se comprometió en la feria FITUR (Madrid) a ejercer de embajador de este bien patrimonial, ha reiterado hoy este compromiso "allá donde vaya", y ha reconocido que no será una tarea difícil "ya que con sólo enseñar una fotografía de estos tesoros naturales la gente puede hacerse una idea de lo que significan".

El actor ha recorrido, en una visita guiada, la finca del Arión, propiedad de la familia Porta, donde existen 35 olivos milenarios, la mayor concentración del mundo de estos árboles longevos, y ha sido obsequiado con ocho botellas de aceite de olivos milenarios de diferentes productores.

Rodeado de olivos, Echanove ha apuntado que "un olivo es más que un árbol" y que "cuando uno ve un olivo milenario es consciente de lo pequeña que es la existencia de uno mismo".

El presidente de la Mancomunidad Taula del Sénia, Jaume Antich, ha asegurado que la "predisposición" del actor a la hora de aceptar la invitación "demuestra que es un asunto con el que se siente comprometido y que repercutirá en su "implicación con esta tierra".

Asaja lamenta fondos europeos para plantar olivos en Marruecos cuando el sector español "está hundido"

La Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) en Jaén ha mostrado su "rotundo rechazo" al convenio agrícola con Marruecos ratificado este jueves, cuyo efectos negativos, a su juicio, también se dejarán notar en la provincia. De

hecho, ha lamentado que el llamado Plan Verde incluya "partidas para la plantación de olivos en tierras marroquíes, cuando el sector está en España totalmente hundido".

"Lo que se ha aprobado esta mañana es un plan que potencia la agricultura marroquí frente a la europea, algo ilógico y que entra en contradicción con la negociación actual de la PAC", ha resumido a través de un comunicado el gerente y portavoz de la organización, Luis Carlos Valero, para quien también conllevará a "más de un dolor de cabeza" a los olivareros.

No en vano, según ha añadido, las primeras traducciones del texto al que se ha dado luz verde no contemplan la introducción de más aceite de oliva sin aranceles, pero sí que incluye "suculentas partidas" económicas para impulsar las nuevas plantaciones, entre ellas de olivar. "Si el sector se encuentra ya prácticamente hundido en España, fomentar más la competencia en otros países, con ayudas que salen de nuestros propios bolsillos, es algo totalmente absurdo", ha apostillado.

CAJA RURAL DE C-LM APORTA LOS AVALES NECESARIOS PARA SOLICITAR EL ALMACENAMIENTO DE ACEITE, A INTERÉS CERO

Caja Rural de Castilla-La Mancha va a aportar, a interés cero, los avales que las cooperativas o almazaras han de aportar si quieren recibir las ayudas de la Unión Europea al almacenamiento privado de aceite.

Caja Rural de Castilla-La Mancha va a aportar, a interés cero, los avales que las cooperativas o almazaras han de aportar si quieren recibir las ayudas de la Unión Europea al almacenamiento privado de aceite.

Así ha quedado de manifiesto después del acuerdo que el presidente de esta entidad, Andrés Gómez Mora, y la consejera de Agricultura, María Luisa Soriano, han suscrito este jueves en Toledo, por el que la entidad se compromete a no cobrar nada por la apertura, cancelación o mantenimiento de esas cuentas.

Gómez Mora, como "conocedor" de las dificultades que atraviesa el sector olivarero, ha destacado el compromiso de Caja Rural de Castilla-La Mancha a la hora de ofrecer estos avales, requisito obligatorio para poder optar a las subvenciones, y que están a disposición de todas las cooperativas que quieran acogerse a ellos. EuropaPress

NAVARRA: UN ACEITE QUE HACE RUTA

Guía Repsol incluye un recorrido por tierra estella creado en torno al 'oro líquido' de arróniz y al día de la tostada

Además de ser un gran aceite para los mejores platos y un trujal que aúna a cientos de agricultores de la Merindad, el **aceite de Arróniz** es ahora también un importante elemento turístico para Tierra Estella. Esta faceta, que ya era explotada gracias al Día de la Tostada, se ha multiplicado este año con la inclusión en la Guía Repsol de un ruta por la Merindad que tiene como *leit motiv* el **Aceite de Arróniz**.

Guía Repsol también explica cómo es el **aceite de Arróniz**: "Las aceitunas aprovechan al máximo el clima mediterráneo: sol abundante, lluvias escasas, cierzo del noroeste y fuertes contrastes de temperatura, en un suelo calizo carbonatado que resulta idóneo", y explica cómo es la colecta de las olivas y la producción del aceite. "Se recogen como perlas: solo aquellas que permanecen en el árbol, con una madurez óptima. Se baten y se centrifugan en el molino, de donde sale un zumo excelente, que se decanta en la bodega. El resultado es un aceite con equilibrio entre su intensidad frutada y sus toques amargos y picantes", asegura Repsol. NOTICIASDENAVARRA

LAS ALMAZARAS DE ALMERÍA ABREN SUS PUERTAS AL TURISMO

LA UAL ABRE EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN DE UN SEMINARIO AL QUE PODRÁN OPTAR LOS ALUMNOS DE GRADO Y PROFESIONALES DEL SECTOR

Almería no es una de las provincias andaluzas punteras en la producción de aceite, pero sí destaca por la calidad del mismo.

Los entendidos en la producción del *oro líquido* han expuesto los principios en que se basa este sector. Para darlo a conocer, la UAL acogerá dos jornadas intensivas dentro del programa de *Oleoturismo* que fue presentado ayer en el edificio del rectorado. Al acto acudieron además del máximo responsable de la institución educativa, Pedro Molina, el encargado del seminario, José Navarro, el delegado de Agricultura, José Antonio Salinas y su homónima en el cargo de Turismo y Comercio, María Dolores Muñoz así como el **presidente de la asociación de almazaras de Almería, Rafael García**.

Las clases serán los días 21 y 22 de febrero, en el Campus y durante los mismos, como dio a conocer Navarro, quedarán expuestos los principios

que rigen la puesta en valor del producto, "para dar conocimiento a los turistas mediante un recorrido por la historia de la humanidad, por lo que ha supuesto para ellos el consumo y el uso del aceite". Por otro lado, "la relación con la salud, en palabras de un médico especialista en nutrición". Después, un análisis gastronómico. "No hablamos de un fármaco que cura, pero evita que en un futuro tengamos que tomarlos", razonó. Los presentes han animado a los interesados ya que "quedan pocas plazas".

García ha realizado un repaso por la situación actual de la producción de aceite y la evolución que ha seguido en Almería la difusión del mismo. "En el año 2008 quedó editada una guía que era muy interesante. Tan buena que los clientes de fuera que venían a verme, siempre querían llevarse un ejemplar a casa... ¡me duraron una semana!", concluyó. "Espero que haya una alta aceptación".

