

NOTICIAS

9-2-2012



Los Carrizos es la marca bajo la que la Mario Conde y sus hijos comercializan aceite de oliva virgen extra 100% arbequina desde el año 2007. El aceite toma su nombre de la finca Los Carrizos situada en la Sierra Norte de Sevilla propiedad de la familia desde 1989 en la que se cultivan parte de los olivos de los que se obtiene el aceite. La plantación se completa en la finca La Salceda situada en Ciudad Real

Mario y Alejandra Conde son los responsables de la gestión y del control de la sociedad Oleum Flumine, S.L. Crearon la empresa con el objetivo de producir e introducir en el mercado español un aceite de oliva virgen extra del más alto nivel. Para conseguirlo, anteponen en todas sus decisiones el criterio de obtener la máxima calidad del producto frente a cualquier otro factor.

La calidad de Los Carrizos es consecuencia directa de que el proceso de obtención del aceite se trata de manera integral. "Nos implicamos directamente en el cuidado del olivar y en la recogida. Garantizamos que la aceituna se moltura el mismo día que se recoge en nuestra almazara en El Pedroso donde lo almacenamos y lo envasamos sobre pedido.

Sólo así podemos garantizar el resultado final, un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad y personalidad propia. Nuestro lema, "De la Almazara a la Mesa."

<http://www.loscarrizos.com>



Hoy Día 9 /2/2012,asistiremos a:

- ✓ **FIRMA DE CONSTITUCION PAISAJES INNOVADORES EN CAMARA DE COMERCIO DE JAEN**

Castilla Leon : Ocho grupos de acción local se unen en un proyecto sobre el cultivo del olivar de montaña

La calidad de las variedades autóctonas es el hecho diferencial que puede aportar algo de futuro al olivar de montaña. Pequeñas producciones, en terrenos de complicado acceso que nada tienen que ver con las grandes producciones de aceituna, y que han estado ligadas de manera tradicional a una economía de subsistencia. Esta es la principal conclusión que se puede extraer del encuentro mantenido entre los representantes de ocho grupos de acción local de cinco comunidades autónomas, en la localidad salmantina de San Felices de los Gallegos. En el caso de la provincia de Salamanca, Adezos, en la zona de Arribes, y Adriss, en el caso de la Sierra de Francia, participan en este proyecto que incluye una serie de estudios previos en los que se han analizado aceitunas propias de la zona y que no estaban catalogadas por ningún banco. A partir de ahora, habrá que ver la viabilidad de las mismas aunque como punto de partida, siempre estará su valor como variedad en sí misma.

El proyecto concluirá el próximo mes de junio y una de las partes centrales se desarrollará en Mallorca el próximo mes de abril. En esa cita, se dará una especial importancia a las catas de aceite, un parámetro que en esa agricultura más tradicional ha estado olvidado.ELNORTE DECASTILLA

EXTREMADURA: El Salón del Vino y la Aceituna de Almendralejo es en mayo para atraer más importadores

El décimo tercer Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura se celebrará a mediados del mes de mayo con el objetivo de atraer a más importadores de diferentes países a esta feria sectorial. La información la confirmó ayer el concejal de Comercio, Carlos González Jariego, en Radio Almendralejo, tras avanzarlo el portavoz del grupo socialista, José María Ramírez. Aunque no hay nada concreto, lo más probable es que sea del 9 al 12.

El salón siempre se ha celebrado en marzo, o en abril como ocurrió el año pasado. El equipo de gobierno justifica este cambio de fecha en que Extremadura Avante (antigua Fomento de Mercados) y los expositores han preferido este mes porque consideran que "marzo no es la época más adecuada" para celebrar el Salón del Vino y de la Aceituna en Extremadura. Según el edil, llevan manteniendo reuniones con la dirección general de Comercio de la Junta de Extremadura, con Extremadura Avante, y con los expositores desde hace meses para ir perfilando la próxima edición de este certamen sectorial. Al inicio de estas reuniones, la dirección general les pidió que concretasen una fecha y se dijo que se haría en marzo, pero según González Jariego, Extremadura Avante comenzó a hablar con los importadores y notó que era "mejor elegir otra fecha". El concejal señaló que los representantes de ambos sectores también han mostrado su interés por modificar la fecha, ya que consideran que marzo no es el mes más adecuada y por ello lo han trasladado a mayo.ELPERIODICODEEXTREMADURA

LA RIOJA: El trujal de Cervera repartió 700 raciones de tostadas con aceite

A pesar del intenso frío de la tarde del sábado, numerosos cerveranos se acercaron al trujal de Cervera a las 19 horas para celebrar la fiesta de la 'tostá' con la que se cerró la campaña 2011-2012.

En esta ocasión se repartieron 700 tostadas de pan bañadas en aceite, a las que se añadió sal o azúcar (al gusto de cada uno). Una cantidad menor que la del año pasado (hubo 850 raciones) pero nada desdeñable teniendo en cuenta la ola de frío que se vive y que no anima a la gente a salir.

Los miembros de la junta y colaboradores del trujal hicieron allí mismo las tostadas con las brasas de una hoguera encendida en la calle. Para acompañar ofrecieron vino o agua.LARIOJA

ANDALUCIA: El Estado celebra la medida y la Junta critica el retraso

Una vez conocida la autorización del nuevo periodo de ayudas para el almacenamiento privado del aceite, las administraciones españolas se han

pronunciado al respecto, reconociendo como positiva la medida, pero con matices en su interpretación.

Así, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha celebrado la autorización del almacenamiento privado de aceite de oliva, una medida con supondrá "la inmovilización de la cantidad que ahora se autoriza y la que se encuentra almacenada desde finales de la pasada campaña. Con ello se espera que se produzca un equilibrio entre la oferta y la demanda, que se regulen las operaciones comerciales entre los distintos operadores de la cadena comercial y una recuperación de los precios que han alcanzado niveles "excepcionalmente bajos". Por su parte, la consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, ha calificado de positiva la decisión, pero ha calificado de "injustificado e innecesario" el hecho de que el ministro Miguel Arias Cañete, haya esperado a la visita del comisario Ciolos para solicitar una medida "que urgía adoptar, tras ocho semanas consecutivas de precios por debajo del umbral fijado para su activación y que se ha demorado seis semanas más de lo debido". Aguilera confía en que la medida contribuya a paliar la actual dinámica de bajos precios que viene sufriendo el aceite de oliva y evitar mayores pérdidas al sector.

DIARIOCORDOBA

CASTILLA LA MANCHA :Aceites Maria de la O nombra a su Embajador del año

Aceites Maria de la O ha creado el galardón "Embajador Maria de la O 2.012" para reconocer la trayectoria de un restaurador comprometido con la buena cocina y el uso del aceite de oliva virgen extra. En esta su primera edición, el galardonado ha sido El Restaurante CAMIVELL de Alzira (Valencia). Camivell se encuentra regentado por los hermanos Antonio e Iván López junto a su padre y fundador Antonio, y son uno de los máximos exponentes de la restauración de la Comunidad Valenciana, tanto por su apuesta por la innovación, como por la gran calidad de su servicio.

CAMIVELL acompañara durante todo este año 2.012 dando consejos de cómo sacar el máximo partido al Aceite de Oliva Virgen Extra.ALIMARKET

JAEN: Distribuidoras de Estados Unidos, Japón, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica conocen el aceite de Jaén

Responsables de más de una veintena de empresas distribuidoras procedentes de Estados Unidos, Japón, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica se encuentran estos días en la provincia de Jaén participando en una misión comercial con el

objetivo de conocer en profundidad el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y en contactar con firmas jiennenses para importar este

producto. Esta mañana han acudido a una bienvenida institucional en la que han participado el presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes, el vicepresidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Jaén, Leonardo Cruz, y el responsable del área de Negocio de La Caixa, Antonio Martos. Durante este acto, Reyes ha invitado a estos empresarios extranjeros a "impregnarse" de la provincia, de su riqueza y de su variedad, para conocer en profundidad el proceso de elaboración del aceite de oliva, una actividad que "trasciende su carácter empresarial para convertirse en una forma de vida". IANDUJAR

Industria del aceite de orujo reactiva su patronal para abrir una nueva etapa tras la crisis de 2001

La Asociación Nacional de Extractores de Aceite de Orujo (ANEO) iniciará una nueva etapa de la mano de Joaquín López, nuevo director general de la organización, que tiene, entre otros objetivos, recuperar la confianza del consumidor y la cuota de mercado perdida durante la crisis de 2001, según informó en un comunicado.

La asociación abre de este modo un nuevo tiempo en el que pretende difundir su trabajo como sector industrial "comprometido" con el empleo y el medio ambiente, así como las cualidades de un aceite "sano y competitivo en precios y lleno de posibilidades para el consumidor".

Fundada en 1977, ANEO representa el 75% del orujo procesado y agrupa a 35 empresas, el 85% de las extractoras nacionales, según datos de la Agencia para el Aceite de Oliva. EUROPAPRESS

JAEN: Agricultura insta a defender "con uñas y dientes" un mejor precio del aceite

El delegado de Agricultura de la Junta de Andalucía en Jaén, Roque Lara, ha instado al sector oleícola, especialmente a productores, a almazaras y cooperativas, a que defiendan "con uñas y dientes" un mejor precio del aceite de oliva, sobre todo para los de máxima calidad, los vírgenes extra.

En declaraciones a Efe, Roque Lara ha asegurado que hay que defender un mejor precio del aceite de oliva en origen para mejorar las rentas de los olivareros, quienes por cuarta campaña consecutiva están sufriendo las consecuencias económicas de unos precios por debajo de los dos euros.

La campaña oleícola 2011/2012 está prácticamente finalizada en Jaén, provincia en la que se espera que se van a superar las 620.000 toneladas de aceite de

oliva, por encima de la producción récord de 613.000 que se alcanzaron en la campaña 2001/2002.

El delegado de Agricultura ha hecho un llamamiento al sector para que avance en la concentración de la oferta, en la mejora de la profesionalización y ha apostado porque la comercialización del aceite de oliva se desarrolle de manera conjunta, al tiempo que ha reivindicado una mayor participación del productor en la cadena de valor de este producto.

Por otra parte, ha destacado la activación del almacenamiento privado del aceite de oliva, aunque ha abogado por actualizar este mecanismo a la realidad del mercado oleícola para mejorar los precios del aceite de oliva. FINANZAS

Telefónica adopta el “Desayuno Español” como parte de la política de salud laboral

Telefónica de España y la Interprofesional del Aceite de Oliva han presentado hoy en Madrid el acuerdo de adhesión de la empresa al “Desayuno Español”.

De esta forma Telefónica España será la primera empresa de nuestro país que recomiende la ingesta del “Desayuno Español” como práctica habitual entre sus profesionales. El “Desayuno Español” está integrado por pan con aceite de oliva virgen extra, café o infusión, tomate triturado, jamón, fruta y zumos, lácteos, miel y agua.

Para el vicepresidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Pedro Luis Rubio, este acuerdo supone un salto cualitativo en la estrategia de la Interprofesional, “dado que Telefónica es una empresa preocupada por la salud de sus profesionales”. Prueba de ello son las múltiples iniciativas y campañas que Telefónica desarrolla, para la promoción de la salud, y la difusión de hábitos de vida saludables entre sus empleados.

El Comité Central de Seguridad y Salud Laboral de la compañía apoya una medida que entiende redundará en una práctica saludable de los trabajadores ya que se trata de una propuesta elaborada por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español con el apoyo de reconocidos profesionales de la nutrición y gastronomía con el objetivo de hacer del desayuno una comida saludable y atractiva.

El vicepresidente de la Interprofesional destacó, asimismo, que este acuerdo supone el reconocimiento de los valores saludables de los “aceites de oliva virgen extra que, no olvidemos, son el alma de la Dieta Mediterránea”. Algo que decenas de estudios han puesto de manifiesto en todo el mundo.

Finalmente, se refirió a la repercusión que este acuerdo puede tener en otras empresas del país, “estamos hablando de la primera multinacional española. Una empresa que, como nuestros aceites de oliva, pasea por todo el mundo la marca España”.



Concepción Martín de Bustamante, directora del Servicio Mancomunado de Prevención de Riesgos Laborales de Telefónica España, y Pedro Luis Rubio Aragonés, vicepresidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

