

ENTREVISTA
**MARTÍN
BERASATEGUI**

OPINIÓN
**JURADO
ECOTRAMA '12**

FICHAS
**ACEITES
PREMIADOS**

REPORTAJE
**BIOCÓRDOBA
2012**

AÑO
2012



EcoTRAMA

XI Concurso de Aceites Ecológicos:

**La recompensa
al esfuerzo
y la calidad**

ECOTRAMA2012

XI Concurso Internacional



**de Aceites de Oliva
Virgen Extra
Procedentes de
Agricultura Ecológica**





sumario

AÑO 2012

página

6



ENTREVISTA MARTÍN BERASATEGUI

El restaurador español con más estrellas Michelin (7) nos desvela como empezó a utilizar el AOVE ecológico en la cocina.

página

10



OPINIÓN

PREMIOS ECOTRAMA 2012

Fichas descriptivas de todos los aceites de oliva virgen extra ecológicos premiados en el concurso internacional Ecotrampa. Características de los aceites y de las empresas elaboradoras.



página

20

FICHAS

EL JURADO DE ECOTRAMA OPINA

Los expertos profesionales en el análisis sensorial y miembros del jurado de Ecotrampa nos hablan de su percepción acerca de los AOVE ecológicos

página

23



REPORTAJE BIOCÓRDOBA 2012

El valor ecológico está de moda como lo pone de manifiesto la nueva edición de BioCórdoba 2012.

ECOTRAMA Europa
invierte en las zonas rurales

Edita: Asociación CAEE
Colabora: Asociación de EPEA y Diputación Provincial de Córdoba
Patrocina:

Realización:
Ágora Comunicación y Análisis, S.L.





El ya conocido como **ORO LÍQUIDO** es uno de los principales emblemas de la dieta mediterránea, concretamente el Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico es cada vez más reconocido en el mundo entero. Una de las razones principales de este auge se debe a que constituye un paso muy importante para una alimentación sana y equilibrada, recobrando el sabor, olor, color y propiedades físico-químicas que siempre tuvo en el pasado.

Tradición e innovación se conjugan en la producción del aceite de oliva Virgen Extra Ecológico. El respeto al medio ambiente, la conservación de la biodiversidad, el uso de técnicas que no dañen al cultivo, etc. hacen que el resultado sea producto de máxima calidad.

Es por ello que desde la organización de EcoTrama consideramos que resulta de máximo interés premiar a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos, a fin de favorecer su imagen y contribuir a una correcta comercialización de los mismos.

Cada edición de este concurso aumenta el número de muestras participantes y su calidad, así como el origen de éstas. En la XI edición hemos contado con un gran número de muestras de aceites procedentes de España e Italia. Este hecho nos llena de satisfacción puesto que demuestra que EcoTrama se ha consolidado como uno de los premios de referencia del Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico también en el ámbito internacional.

Desde la organización del concurso, queremos dar las gracias a todos y cada uno de los participantes y miembros del jurado que han hecho posible estas once ediciones de EcoTrama. Y por supuesto, felicitar a los premiados de esta edición que son el máximo ejemplo de que la lucha y dedicación de este sector tienen su recompensa.

Como dice un dicho popular: *"El aceite es placer para los sentidos"*, y así con todos los sentidos deseamos que descubran los placeres del aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico en esta publicación.





entrevista



MARTÍN BERASATEGUI, UN COCINERO SIETE ESTRELLAS

“El aceite virgen extra es una joya gastronómica”

El famoso cocinero donostiarra Martín Berasategui se declara un gran defensor del aceite de oliva virgen extra como uno de los productos de mayor reconocimiento internacional. El restaurador español con más estrellas Michelin, siete, nos desvela cómo empezó a utilizar el aceite ecológico para desarrollar nuevas experiencias en la cocina.

El destino reservó a Martín Berasategui un lugar relevante en el mundo de la gastronomía y quiso marcarle el camino muy pronto, haciéndole vivir su infancia a las puertas del mercado de la Brecha de San Sebastián. Martín creció viendo llegar el pescado al puerto, llevarlo en carros tirados por mulas de Igueldo y Ayerte hasta las entrañas de la Brecha, y se acostumbró a un entorno donde se vendían huevos, leche, setas o verdura.

Una vida entre fogones

Su formación como cocinero y gran parte de su vida se relacionan con el Bodegón Alejandro, entrañable casa de comidas situada en la parte vieja de San Sebastián que regentaba su padre y por la que obtuvo su primera estrella Michelin en 1986. Martín, segundo de cuatro hermanos, es el único miembro de su familia que demostró devoción

por las cazuelas. Recién cumplidos los 15 años se da cuenta que aprendía más charlando con los clientes de El Bodegón que en el propio colegio de Lecaroz: “Fue mi verdadera universidad. Disfrutaba hablando con deportistas vascos,

“¿Cómo descubrí el aceite ecológico? Creo recordar que hacia finales de los años 90 se empezó a oír hablar más de los ecológicos y nos empezaron a llegar las primeras botellas”

periodistas locales, pescadores y clientes. Lo que mi padre consiguió en aquel lugar hoy sería irreplicable. En nuestras mesas podías ver sentado a Chillida o a Oteiza. Todavía a finales de los sesenta dentro del restaurante había una cocina de gas que funcionaba con monedas. Los pescadores llegaban de improviso y se preparaban

su propia comida al estilo de las sociedades gastronómicas. Yo era Martintxo, el chico que deambulaba por allí”.

Después de salvar mil dificultades, el 1 de mayo de 1993 abre las puertas de su restaurante en Lasarte al que denomina Martín Berasategui. Una aventura de riesgo que, sin embargo, catapultó su imagen hacia la fama. A los 6 meses de la inauguración

recupera la estrella Michelin de El Bodegón; tres años después recibe la segunda y en el año 2001 le otorgan la máxima calificación de la emblemática guía, tres. En el 2009 inauguró el primer restaurante dirigido por un “tres estrellas” en China, concretamente en Shanghái, el Restaurant Martín. Desde enero de 2010 se encarga



del asesoramiento gastronómico del restaurante Santo by Martín Berasategui del Hotel Eme de Sevilla, que ha sido reconocido con su primera estrella Michelin en la edición 2011 de la prestigiosa guía. En el Hotel Fonda España de Barcelona, Martín Berasategui es el director gastronómico del restaurante Fonda España. A finales de 2011 inaugura el Restaurante Doma Bilbao en el Hotel Silken Gran Domine Bilbao con 5 estrellas. Martín da su salto al continente americano con dos restaurantes y un gastrobar a finales de 2011, principios 2012: uno en México, Passion by Martín Berasategui, en Hotel Paradisus Playa del Carmen, y otro en el Hotel Paradisus Palma Real en Punta Cana, República Dominicana, Passion by Martín Berasategui y el gastrobar Fuego by Martín Berasategui, en el Hotel Paradisus Punta Cana.

“Soy un entusiasta del trabajo en equipo”. Autodisciplina, concen-



“El consumidor sabe perfectamente apreciar la excelsa calidad de los aceites de oliva virgen extra”

tración, afán permanente de superación, derroche de energía personal y valores humano, rasgos de un cocinero generoso que prodiga sin recato sus enseñanzas. “Enseño a las nuevas generaciones y luego les dejo que vuelen a su aire”.

Aceite ecológico de calidad

Hoy en día, convertido en una de las voces gastronómicas más cualificadas parece oportuno considerar su experiencia con el aceite de oliva virgen extra ecológico español, como él mismo apunta: “Uno





de los mejores del mundo sin género de dudas". Su experiencia con el aceite ecológico comienza hace más de dos décadas: "Tengo el privilegio de que me llegan al restaurante muestras de los mejores aceites de oliva virgen extras para que los pruebe desde siempre, pero creo recordar que hacia finales de los años 90 se empezó a oír hablar más de los ecológicos y nos empezaron a llegar las primeras botellas. Desde el primer momento hubo cosas muy interesantes que empezamos a utilizar tanto para cocina como en sala".

Cabe preguntarse qué nivel de percepción se tiene del aceite de oliva ecológico en otros foros gastronómicos. En ese sentido, Martín se muestra contundente: "El aceite de oliva virgen extra español, sea ecológico o no, puede presumir de ser de los mejores del mundo así que cualquier entendido en la materia, tanto aquí como internacionalmente, sólo puede tener una altísima percepción del producto, es una de nuestras grandes joyas gastronómicas". Y cómo no, hay que hablar del consumidor. El conocimiento del producto por parte del consumidor es alto, aun-

que sería complicado que pudiera interpretar una carta de vírgenes extra. Según confiesa Berasategui: "el consumidor sabe perfectamente apreciar la excelsa calidad de los aceites de oliva virgen extra, en general, pero de ahí a que puedan interpretar una carta de aceites de este tipo, ya no me atrevo a aventurar tanto, aunque creo que no sería difícil dar con un buen núme-

“A nivel nutricional y de salud, el virgen extra ecológico es un aceite excepcional con unas propiedades muy beneficiosas”

ro de gente que pasaría la prueba sin problemas porque el interés es muy grande. En nuestro restaurante solemos informar a los comensales sobre los aceites de oliva virgen extra que prueban".

Elección saludable

El cocinero estrella de la gastronomía española explica que a nivel nutricional y de salud, el virgen extra ecológico es un aceite excepcional con unas propiedades muy beneficiosas pero, además admite: "Es un aceite que va especialmente bien para la fritura, por ejem-

plo, porque penetra muy poco en el alimento a la vez que consigue crear una costra que impide que se pierda la esencia del propio alimento".

Martín se moja en cuanto a recomendaciones de aceites de oliva vírgenes ecológicos: "El que uso en mi restaurante desde hace tiempo es Vega Carabaña de Madrid". Pero además, nos sugiere

otros que conoce de primera mano: "He probado otros muchos que me parecen fantásticos como el Pago de los Baldíos, Artajo y los de Trujal

de Sierra de Mágina por ejemplo, el Hacienda Queiles navarro que es fantástico, el cordobés EcoVizcántar de Priego o el Oro del Desierto de Almería".

Quienes conocen a Martín saben que como mejor se expresa es a través de sus propios platos. La trayectoria de Berasategui está salpicada de premios y reconocimientos de gran envergadura. Tantos, que su enumeración resultaría casi inabarcable, pero que él ha sabido agradecer del modo más generoso: contagiando la pasión por la cocina y difundiendo su saber.

ECOTRAMA2012

Todos los aceites premiados





Selección Finca La Torre

Almazara
Finca la Reja S.L.
Aceite
Selección
Dirección
Finca La Torre S/N
29540 Bobadilla-Málaga
Teléfono
952111619
Email
info@fincalatorre.com
Web
www.fincalatorre.com

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico y biodinámico

Acidez

0,10

Elaboración

Coupage 40 % hojiblanca, 40 % arbequino y 20 % picudo

Presentación

Botella de cristal oscuro

Formato

Envases de 250 y 500 ml

Firma

Finca la Reja SL, Bobadilla (Málaga)

Canal de venta

Varios



Han pasado algo menos de dos años desde que el nuevo proyecto de Finca La Torre comenzara. En tan poco periodo de tiempo, su aceite Finca la Torre Selección ha conseguido posicionarse como uno de los mejores aceites ecológicos de España.

El manejo bajo prácticas de agricultura ecológica en la finca se remonta a algo más de diez años, época en la que empezaron sus primeras exportaciones hacia países del norte de Europa. Varios años después se daría un paso más y se realizaría la conversión hacia la agricultura biodinámica. Estas prácticas permiten elaborar caldos con unas características organolépticas muy especiales.

La empresa tiene

un enfoque totalmente sostenible, aprovechando todos los subproductos de la almazara, generando su compost para la fertilización de los olivares a partir de alperujo y estiércol de un rebaño de un millar de ovejas propio, el cual, a su vez, controla la cubierta vegetal y realiza la función de abonado natural.

En la actualidad, el objetivo empresarial de Finca La Torre radica en mantener los criterios de calidad fijados, abordar nuevos mercados a través de una marca propia y contribuir a la difusión de la cultura del aceite por aquellos lugares donde va.



Ol Premium

Almazara
1050 AC S.L.
Aceite
Ol Premium
Dirección
C/ Fuente de los
Picadores, 11
14006 Córdoba
Teléfono
670680741
Email
info@1050ac.com
Web
www.olextravirgin.com

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,16

Elaboración

Monovarietal 100 % hojiblanca,
cosecha temprana

Presentación

Botella de cristal oscuro con cuello
alargado

Formato

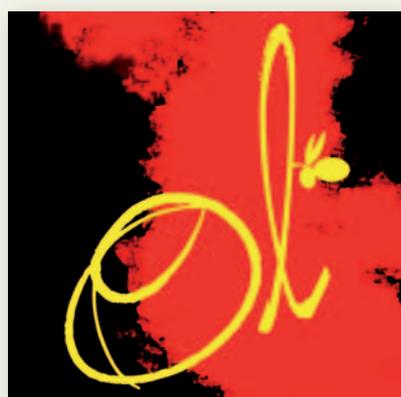
Envases de 500 ml

Firma

1050 AC, SL Córdoba

Canal de venta

Pequeñas superficies, exportación



En el corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, en el término municipal de Carcabuey, entre Cabra y Priego de Córdoba, rodeado de bosque mediterráneo y de encinas centenarias, han nacido y crecido los olivares que dan vida a uno de las muestras más reveladoras de los valores y los sabores del aceite de oliva. Allí nace el aceite de oliva OL, para ofrecer una prueba excepcional del Alma,

del corazón y de la cultura de Andalucía.

La revista alemana bioPress (especializada en alimentación ecológica), le ha otorgado el tercer puesto en frutado intenso en la selección de los mejores 25 aceites de oliva virgen extra ecológicos del mundo. OL Premium está certificado como Producto Natural de Parque Natural de Andalucía.



Almazara
Frantoio Cutrera SNC

Aceite
Primo Bio

Dirección
C/ Da Piano Dell'Acqua, 71
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Teléfono
39 0932926187

Email
olio@frantoicutrera.it

Web
www.frantoicutrera.it



Primo Bio

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,20

Elaboración

Monovarietal 100 % Tonda Iblea

Presentación

Botella de vidrio oscuro con tapa de rosca y de la cápsula

Formato

Envases de 250 y 500 ml

Firma

Frantoio Cutrera, Sicilia (Italia)

Canal de venta

Canal Horeca, restaurantes, tiendas especializadas, bares de vinos, delicatessen



Desde hace generaciones la familia Cutrera se ha dedicado al cultivo del olivo y a la producción de aceite de oliva con la pasión y el amor que una a esta familia con la tierra. Los orígenes de la empresa datan de hace más de un siglo. Los registros muestran que en 1906 la familia Cutrera comenzó en el cultivo de olivar en Chiaramonte Gulfi, un pequeño pueblo en el sureste de Sicilia.

En 1979, la familia inauguró la primera fábrica y en la actualidad Frantoio Cutrera cuenta con dos plantas con tres líneas de extracción, una nave



de almacenamiento de aceite y una planta de embotellado.

La compañía está siempre en permanente búsqueda por la innovación técnica y por el desarrollo sostenible. Además, otro de los puntos clave es el método de preservación del aceite de oliva en depósitos de acero inoxidable y en atmósfera de nitrógeno.



LA Organic Oro Intenso

Calidad: Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez: 0,12

Elaboración: Monovarietal 100 % picudo

Presentación: Botella de cristal oscuro con tapa pilfer diseñada por Philippe Starck

Formato: Envases de 125 ml y 250 ml

Firma: LA Organic (Pagos Asociados Andaluces)

Canal de venta: Club del Gourmet del Corte Inglés, Canal Horeca, pequeñas superficies y tiendas especializadas

LA Organic Oro Suave

Calidad: Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez: 0,14

Elaboración: Coupage picudo y hojiblanca

Presentación: Botella de cristal oscuro con tapa pilfer diseñada por Philippe Starck

Formato: Envases de 125 ml y 250 ml

Firma: LA Organic (Pagos Asociados Andaluces)

Canal de venta: Club del Gourmet del Corte Inglés, Canal Horeca, pequeñas superficies y tiendas especializadas



Almazara

La Amarilla de Ronda

Aceites

La organic oro intenso
La organic oro suave

Dirección

C/ Velázquez, nº 53, 6º
28001 Madrid

Teléfono

914364485

Email

info@laorganic.net

Web

www.laorganic.es



La Amarilla de Ronda -LA Organic- tiene su origen en un pequeño olivar de la ciudad de Ronda propiedad de la familia Gómez de Baeza y con cuyos frutos, hace más de dos siglos, una comunidad de religiosas comenzó a elaborar un aceite de oliva que, desde entonces, es famoso por su calidad única y excepcional. Hoy LA Organic sigue produciendo en Andalucía aceites de oliva virgen extra orgánicos de altísima calidad, presentados en un exclusivo diseño de Philippe Starck.

El prestigio de los aceites de oliva virgen extra orgánicos de LA Organic tiene su base en unas estrictas normas de producción concentrada en Andalucía, reconocida como la zona de producción de los mejores aceites de oliva de



España y del mundo. Los aceites de LA Organic son 100 % orgánicos elaborados a partir de cultivos con ausencia total de pesticidas. LA Organic ha establecido una serie de parámetros de producción para garantizar esa altísima calidad que caracteriza a los aceites españoles.



Rincón de la Subbética Almoda Hojiblanca



Calidad	Acidez
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,16
Presentación	
Botella de vidrio tipo lírica de color negro. Diseño de la etiqueta de Alianto	
Formato	Elaboración
Envases de 40, 250 y 500 ml	Monovarietal 100 % hojiblanca
Firma	Canal de venta
Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba)	Tiendas gourmets, delicatessen

Rincón de la Subbética Almoda Picuda



Calidad	Acidez
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,16
Presentación	
Botella de vidrio tipo lírica de color negro. Diseño de la etiqueta de Alianto	
Formato	Elaboración
Envases de 40, 250 y 500 ml	Monovarietal 100 % picuda
Firma	Canal de venta
Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba)	Tiendas gourmets, delicatessen

Almazara: Almazara de la Subbética S.L. / **Aceites:** Rincón de la Subbética Almoda Hojiblanca y Rincón de la Subbética Almoda Picuda / **Dirección:** Recinto Los Bermejales, Ctra A-339, Km 17,800. 14810 Carcabuey-Córdoba / **Teléfono:** 957547028 / **Email:** janieto@almazarasdelasubbetica.com / **Web:** www.almazarasdelasubbetica.com

La SCA de 1º grado Almazaras de la Subbética, creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: SCA Virgen del Castillo, fundada en el año 1954 y SCA Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno, fundada a principios de los años 60 con una trayectoria ascendente, reconocida nacional e internacionalmente en la calidad de sus zumos de oliva.

El espíritu innovador de Almazaras de la Subbética les hace que se encuentre entre las empresas punteras en calidad e innovación del sector olivarero. Con laboratorios dotados con las tecnologías más avanzadas y un departamento técnico con personal altamente cualificado, le permite participar en los proyectos nacionales y europeos de mayor interés en el sector.



Dentro de las variedades de aceitunas que se molturan en la cooperativa, el 60 % de la producción total de aceite proviene de aceitunas de la variedad picudo, un 25 % de la variedad hojiblanca y el resto de la variedad picual. Con referencia a la producción de aceite ecológico de alta gama, ha crecido de forma apreciable estos últimos años, siendo considerado por sus premios y reconocimientos como uno de los cinco mejores aceites ecológicos del mundo y el más galardonado en España en esta categoría.



Padilla Oliva Bio



Almazara
Amazara San Pablo S.L.
Aceite
Padilla Oliva Bio
Dirección
Ctra Madrid-Cádiz,
Km 294,5
23710 Bailén- Jaén
Teléfono
953670517
Email
ventas@aceitespadilla.com
Web
www.aceitespadilla.com

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,2

Elaboración

Monovarietal 100 % picual

Presentación

Botella de cristal transparente con tapón de madera, sistema antigoteo y cápsula

Formato

Envases de 250 ml, 500 ml, 750 ml.
Lata 3 y 5 litros

Firma

Almazara San Pablo SL, Bailén (Jaén)

Canal de venta

Canal Horeca, pequeñas superficies, online, y venta directa



Almazara San Pablo es una empresa familiar de producción propia con un único interés, el fabricar y envasar para sus clientes y para todos los consumidores un aceite de oliva virgen extra de alta calidad. El objetivo de Almazara San Pablo es la calidad del aceite de oliva virgen extra. La calidad empieza en el propio olivo para conseguir un fruto sano de la variedad de aceituna picual, la que predomina en Jaén. **Padilla Oliva Bio** es un aceite de oliva virgen extra procedente de agricultura ecológica cosecha propia y de categoría superior

“selección gourmet” obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Un aceite con sumo carácter, carácter que esconde tras una apariencia delicada, que depara una inmediata sensación, que da paso a una recia sustancia aromática y sávida. Fragancias esplendorosas, frutosas, a hojas de olivar, aceitunas, matices amargos, que evocan a archicoria de Treviso, rúcula, alcachofa y almendra.



Alhema de Queiles

Almazara
Hacienda Queiles S.L.

Aceite
Alhema de Queiles

Dirección
Plaza Sancho Fuerte, 1
31500 Tudela-Navarra

Teléfono
948410650

Email
info@haciendaqueiles.com

Web
www.haciendaqueiles.com

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,1

Elaboración

Monovarietal 100 % arbequina

Presentación

Botella de cristal oscuro con tapón pilfer

Formato

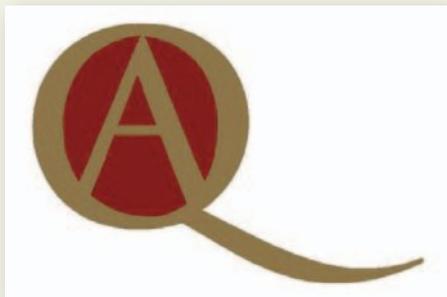
Envases de 250 y 500 ml

Firma

Hacienda Queiles, Monteagudo (Navarra)

Canal de venta

Alta restauración, tiendas especializadas y El Corte Inglés en España

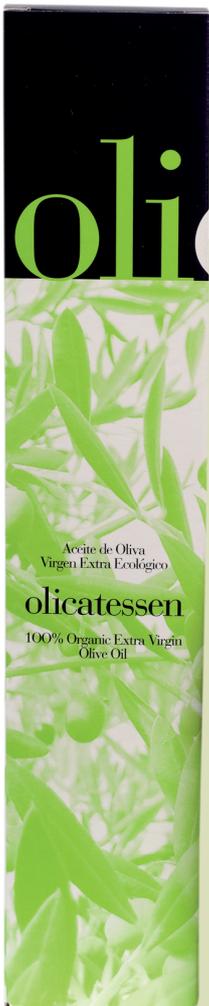


En el pequeño Valle del Queiles, al sur de Navarra, donde ya los romanos cultivaban maravillosos olivares, Hacienda Queiles realiza una cuidada olivicultura para obtener un fruto perfecto, con características únicas en olivas arbequinas, conferidas por sus suelos pedregosos y calizos y una climatología adversa con temperaturas muy frías en invierno y bastante calurosas en verano.

Sólo a partir del fruto perfecto, recogido a mano y seleccionado, se produce el aceite de oliva Extra Virgen -Abbae De Queiles- en su propia almazara, exquisita en su arquitectura y



dotada de las técnicas más innovadoras, donde catadores y maestro de molino elaboran su producción, envasada en botellas numeradas, de este exclusivo aceite de pago, dulce, delicado, muy frutal y aromático, persistente en boca, con notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes y a las hierbas frescas, con toques sutiles de almendra amarga que le dan su carácter muy equilibrado, fiel reflejo de la pasión por el olivo.



Olicatessen

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,12

Elaboración

Coupage arbequina, arrebblanc y verdal

Presentación

Botella de cristal oscuro y/o lata

Formato

Envases de 250, 375 y 500 ml y lata de 3 litros

Firma

Molí dels Torms, SL Olicatessen, Lérída

Canal de venta

Tiendas especializadas y delicatessen

Almazara
Molí dels Torms S.L.

Aceite
Olicatessen

Dirección
Ctra L-701, Km 2,5
Mestre Benet, 19

Els Torms

Teléfono
973128362

Email
oficina@olicatessen.com

Web
www.olicatessen.com



El Molí dels Torms es el sueño hecho realidad de dos familias olivareras que tras la octava generación de olivareros deciden constituir su propio proyecto en 2005 con el objetivo de ofrecer todo el conocimiento acumulado elaborando un aceite de oliva virgen extra ecológico de altísima calidad, reconocido por su valor organoléptico, fruto del respeto por la naturaleza y por aquellos que lo van a disfrutar. **Todo este bagaje histórico** unido a la aplicación de las más modernas técnicas han sido rápidamente reconocidos por el mercado y los más destacados expertos del sector habiéndose reconocido al Molí dels Torms como la empresa agroalimentaria más innovadora de



Cataluña en 2008 y su aceite Olicatessen habiendo recibido más de 40 premios y nominaciones en los últimos 3 años. **En definitiva, si por un lado** se pone un terruño único para la aceituna, con un clima ideal, el "savour fair" del maestro olivarero "Venanci Guiu" y un trato exquisito sobre la materia prima, se obtiene un aceite de oliva virgen extra único, delicioso, que no podría llevar otro nombre que Olicatessen.



Oro del Desierto

Calidad

Aceite de oliva virgen extra ecológico

Acidez

0,10

Elaboración

Monovarietal 100 % Hojiblanca

Presentación

Vidrio verde oscuro y etiqueta blanca con motivo rojo

Formato

Envases de 500ml y 250ml. Latas metal de 1 y 5 litros

Firma

Rafael Alonso Aguilera S.L.

Canal de venta

Tiendas especializadas

Almazara

Rafael Alonso Aguilera S.L.

Aceite

Oro del desierto Hojiblanca

Dirección

Paraje Los albardinales, S/N (Ctra N-340)

04200 Tabernas-Almería

Teléfono

950611707

Email

orodeldesierto@orodeldesierto.com

Web

www.orodeldesierto.com

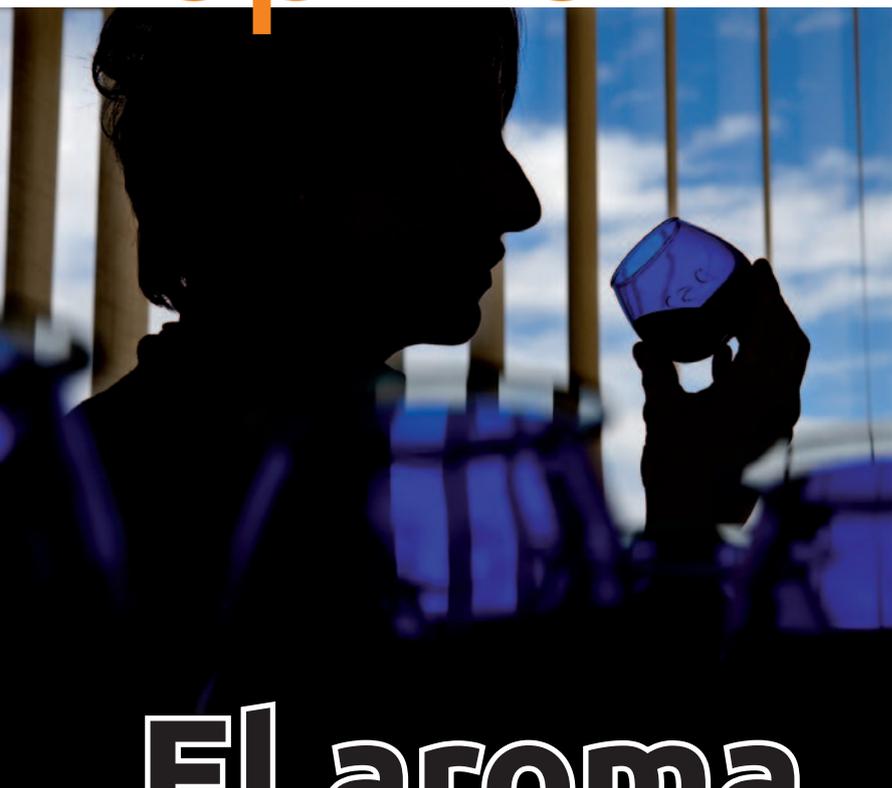


Rafael Alonso decide comenzar a trabajar en la agricultura de lleno en el año 1996, es entonces cuando se hace cargo de la finca familiar heredada de sus antepasados, en dicha finca ya se ubicaban almendros, cepas y olivos de secano desde tiempos inmemoriales, optando por implantar en la misma un olivar ecológico. **La elección de esta filosofía** de cultivo no es por casualidad, sino como continuidad de la labor llevada a cabo por sus antepasados, que siempre cultivaron la tierra de manera tradicional sin utilizar insumos de síntesis. El sueño de la empresa era elaborar su aceite de oliva virgen extra y comercializarlo con marca propia para poder obtener un producto de alta



calidad y el valor añadido.

En 1999 se funda la sociedad Rafael Alonso Aguilera. El aceite de oliva virgen extra ecológico procede de aceitunas de cultivo ecológico y se elabora de manera artesanal, con aceitunas seleccionadas de una forma tradicional, con una cuidada recolección a mano de la misma, realizada según el grado de madurez de cada finca o paraje.



Catadores de gran reputación internacional y amplia trayectoria en el sector del aceite de oliva virgen extra son los encargados de llevar a cabo el proceso anónimo de cata de las muestras. Aroma y sabor son los dos parámetros fundamentales a la hora de evaluar un aceite. En definitiva, "sentir" unos aceites ecológicos que, como explica Salvador Cubero, director del jurado, alcanzan cada año una calidad y excelencia mayores.

El aroma de lo ecológico

La XI Cata-Concurso de Aceites Ecológicos, EcoTrama, tuvo lugar el pasado 9 de junio en la Diputación de Córdoba. EcoTrama es un premio de referencia del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica que constituye un consolidado reconocimiento y una herramienta de promoción para las empresas del sector.

El objetivo de estos galardones internacionales, organizados por la Diputación Provincial de Córdoba, la Asociación CAAE y la asociación EPEA, es apostar por el desarrollo del sector del aceite de oliva ecológico, sirviendo de apoyo para la promoción y reconocimiento por parte del consumidor, pero además, poner en valor la calidad del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica. Catadores de prestigio y amplia trayectoria profesional evaluaron un total de

36 muestras de aceites ecológicos procedentes de siete regiones españolas: Andalucía, La Rioja, Murcia, Cataluña, Valencia, Castilla La Mancha y Navarra, así como muestras procedentes de Italia.

El jurado de EcoTrama, que estuvo dirigido por Salvador Cubero, estaba compuesto por Juan Ramón Izquierdo, José Alba, Cristino Lobillo, Anunciación Carpio, Brígida Jiménez, Yolanda Avilés, Juan Salas, Cristóbal Lovera, María Santolalla y José María Penco.

Procedimiento de la cata

Tras el cierre de la recepción de muestras, el proceso se inicia con una preselección de las mismas. Así, un comité de expertos hace una primera selección de los mejores aceites ecológicos, para a posteriori, un panel de expertos en análisis sensorial llevar a cabo un segundo proceso de cata de los

aceites de oliva virgen extra ecológicos que permitirá elegir los merecedores de premio. El anonimato de los nombres de los aceites de oliva vírgenes extra ecológicos prima durante el desarrollo de la cata profesional.

El proceso en sí consta de varios pasos. En primer lugar, el director del concurso asigna una clave a cada una de las muestras presentadas que se conservará en sobre cerrado hasta la finalización de la cata.

A continuación, los aceites se sirven en las condiciones estandarizadas para la cata con vasos coloreados y temperatura adecuadas y se identifican cada uno con la clave que el director del concurso les haya asignado. Por último, y tras la cata por parte de los miembros, el director elabora un listado nominal de los aceites puntuados y hace público el fallo del jurado.



Salvador Cubero
director del jurado
Ecotrama 2012

“Hay que crecer en la proyección internacional”

Con una extensa trayectoria profesional en el sector y un amplio conocimiento de los aceites vírgenes extra ecológicos, Salvador Cubero dirige el jurado catador del concurso Ecotrama 2012.

♦ **Tras muchos años llevando las riendas del Concurso Internacional de Ecotrama ¿qué destacarías de estos años de gestión?**

Durante estos años Ecotrama ha ido creciendo en número de muestras participantes tanto nacionales como internacionales. En la actualidad un 85 % de las muestras son de ámbito nacional y un 15 % exteriores. Ha aumentado también el número de miembros del jurado, sin los cuales no hubiera sido posible esta evolución. El jurado está formado por los mejores expertos en el sector y directores de revistas especializadas, esto hace que el concurso sea una ventana más a la difusión de las muestras.

Algo destacable es la positiva evolución de la calidad de las muestras de aceite presentadas. Se confirma que la calidad y excelencia aumenta considerablemente y que los zumos ecológicos están al más alto nivel.

♦ **¿Cómo evoluciona el interés de productores e industriales a la convocatoria?**

Los productores ecológicos conocen plenamente este concurso y su repercusión mediática y lo

valoran. Sin temor a equivocarnos podemos decir que es la referencia nacional en cuanto a aceite ecológico se refiere, tanto para los productores como para los consumidores y prensa especializada. Muchos de los participantes, además de su promoción, buscan el reconocimiento del elenco de profesionales que forma el jurado.

Nos encontramos ante un subsector, el ecológico, especialmente dinámico y preocupado con la calidad y la comercialización, digamos que la media en estos aspectos es mayor que la del sector oleícola en general. Las firmas buscan aportar un valor añadido diferente al producto.

♦ **¿Qué metas tienen los organizadores del certamen Ecotrama de cara al futuro? ¿Qué cambios tenéis previstos incluir para las próximas ediciones?**

Siempre se tiende a mejorar y está claro que será beneficioso para todos que un certamen de estas características prospere. El aumento de muestras presentadas al concurso debería consolidarse en las próximas ediciones, igual que la calidad de los aceites presentados. Por otro lado también estamos trabajando para que los resultados de Ecotrama tengan mayor impacto en los medios de comunicación internacionales.

El cambio esencial se fundamenta en el trabajo para conseguir una mayor proyección, especialmente internacional, a nivel de medios de comunicación. Al fin y al cabo, eso es lo que les interesa a los participantes.





“La calidad, el único camino para rentabilizar el aceite ecológico”

La primera cuestión que surge al tratar con el jurado de la XI Cata-Concurso de Aceites Ecológicos, Ecotrama, es hacer una valoración de la última edición. En este sentido, **Juan Ramón Izquierdo** explica que “este año el nivel de los aceites ha sido muy alto, con productos muy buenos, y eso dificultó la labor del jurado a la hora de seleccionar a los ganadores”. Para **Yolanda Avilés** “los matices de muchas de las muestras nos sorprendieron gratamente, y salvo alguna excepción, el nivel de los participantes estuvo a la altura

de otros concursos internacionales de aceites convencionales. El punto que aún diferencia a este concurso ecológico de otros certámenes es el número de muestras presentadas a concurso, que es notablemente inferior en Ecotrama, ya que la producción ecológica aún es minoritaria frente a la convencional”.

La calidad es el valor determinante y para situar el nivel de los aceites ecológicos españoles frente a otros aceites ecológicos internacionales, todos los miembros del jurado coinciden en su percepción. La experta **Brígida Jiménez** revela que “los aceites ecológicos españoles llevan años situándose en los primeros puestos de concursos internacionales de gran prestigio como son Ecotrama o Biol. La tendencia de estos últimos años es que cada vez son más empresas españolas las que trabajan para posicionarse como los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos del mundo”. Por su parte, **José Alba** reconoce que “según se



El equipo de expertos catadores que compone el jurado de Ecotrama habla de sus experiencias en este certamen tras varios años seleccionando los mejores aceites de oliva vírgenes extra ecológicos.

ha podido comprobar en los aceites presentados, la calidad sensorial de los ecológicos españoles se encuentra a un nivel ligeramente superior a los aceites ecológicos de otras nacionalidades”.

Apuesta por la calidad ecológica

Para concluir, resulta oportuno que tanto profesional experto aconseje a los productores y comercializadores de aceites ecológicos para que sigan apostando por la calidad. En este sentido, **Anunciación Carpio** lo tiene claro: “Los productores que se incorporan a un proyecto de calidad, no lo abandonan, continúan trabajando para superarse, no necesitan mi consejo, sino mi ánimo y felicitación. La calidad es el único camino para rentabilizar el aceite de producción ecológica”. **María Santolalla** y **Juan Salas** coinciden en que “los productos ecológicos, en general, son consumidos por un mercado más exigente, y suelen ir dirigidos a quienes buscan preservar su salud y cuidar el medio

ambiente, y dado que normalmente este consumidor está dispuesto a pagar un mayor precio, estos aceites vírgenes

deben distinguirse también por una mayor calidad”.

José Alba aconseja “divulgar y educar adecuadamente a los consumidores sobre las características sensoriales de los auténticos aceites extra de calidad y su enorme repercusión que poseen estos aceites en la salud”. En ese aspecto coincide plenamente con **Yolanda Avilés**, ya que “los aceites ecológicos pueden jugar con dos bazas importantes en su comercialización que son, el respeto al medio ambiente durante su producción y los beneficios para la salud de quien los consume; pero esto no es suficiente si el consumidor no recibe además la calidad sensorial que espera”. **Juan Ramón Izquierdo** pone un ejemplo revelador del auge en la calidad de los ecológicos: “No hay más que ver que el aceite Abba de Hacienda Queiles, premiado en Ecotrama, es además, el aceite que ha recibido este año el galardón del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente como Mejor Aceite de Oliva de España”.



BIOCÓRDOBA

DEL 18 AL 22 DE OCTUBRE

Los premios EcoTrama se entregan en BioCórdoba

BIOCórdoba 2012

Del 18 al 22 octubre
Diputación de Córdoba
Palacio de la Merced

Fiel a su cita habitual en la ciudad de Córdoba los productos agroalimentarios ecológicos vuelven a BioCórdoba para ofrecer su amplio abanico de posibilidades al consumidor, la restauración y hostelería.

www.biocordoba.com





El Palacio de La Merced de Córdoba acoge del 18 al 22 de octubre, una nueva edición de BioCórdoba, que como en ediciones anteriores contará con múltiples actividades dirigidas al sector profesional y al público en general. Entre ellas cabe destacar la puesta en marcha de un ecomercado, jornadas sectoriales, talleres y degustaciones de productos ecológicos.

Los principales actos arrancarán el jueves 18 de octubre sobre las 10 de la mañana con el acto de inauguración que estará presidido por María Luisa Ceballos, Presidenta de la Diputación de Córdoba, Luis Planas, Consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Francisco Casero, presidente de la Asociación CAAE y Juan Antonio Caballero, presidente de la Asociación EPEA.

A las 10,30 horas se tiene previsto celebrar una Mesa Redonda inaugural con el eje central sobre "La producción ecológica y la nueva PAC". En dicha mesa participará Pilar San Miguel Tabernero, (Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía), Rosa María Gallardo (Universidad de Córdoba).



Entrega premios EcoTrama y EcoRacimos 2012

Uno de los actos emblemáticos de BioCórdoba es la entrega de los premios EcoTrama y Ecoracimos 2012 que tendrá lugar el 18 de octubre en la sede de Diputación de Córdoba. En esta edición, Almazara Finca de la Torre ha obtenido el distintivo Oro y el premio Especial de la Diputación en EcoTrama, mientras que en Ecoracimos, el galardón principal es para el vino Piedra Luega Bio Fino de Bodegas Robles.

Los concursos internacionales EcoTrama y Ecoracimos premian anualmente los mejores aceites y vinos de producción ecológica. En esta ocasión han competido un total de 107 muestras de vinos procedentes de casi todas las comunidades españolas, mientras que la participación de aceites de oliva virgen extra ecológicos ha sido de 37.

El jurado acordó distinguir con medalla de oro a los AOVES Selección, de Almazara Finca la Torre (Bobadilla Málaga); Ol Premium, de Almazara AC 1050 (Córdoba); Primo Bio (Sicilia), de Frantoi Cutrera di Cugtrera Giovanni (Italia); La Organic Oro Intenso y La Organic Oro Suave, de La Organic (Madrid); y Rincón de la Subbética Hojiblanca, de Almazaras de la Subbética, de Caracabuey (Córdoba).



A las 12,30 horas se abrirá una nueva mesa redonda bajo el título de "Comercialización de productos ecológicos" en la que participarán Christian Gross, Director del área Agroalimentación y consumo" de Extenda, Pilar Molina, Gerente de la SCA Olivar de Segura y Carmen Casas Ruiz, Gerente de Almocafre, Consumo Ecológico.

En este día, también se llevará a cabo la entrega de premios EcoTrama y EcoRacimos 2012. EcoTrama, junto a Ecoracimos, es un premio de referencia del aceite de oliva virgen extra de producción ecológica y constituye un consolidado reconocimiento y una herramienta de promoción para las empresas del sector. El 19 de



Los elaboradores de productos ecológicos aumentaron un 11%

Reflejo del importante despegue del sector de la alimentación ecológica es el total de establecimientos industriales o de elaboración ecológicos que en 2011 ascendían a un total de 3.697 (3.034 relacionados con la producción vegetal y 663 con la producción animal) con un aumento del 11,12% respecto a 2010. Por Comunidades Autónomas, Andalucía es la que cuenta con mayor número (967), seguida de Cataluña (658), Comunidad Valenciana (455), Murcia (238) y Castilla-La Mancha (232). Los ascensos más significativos se han producido en Andalucía, con un 21,79%; Baleares, con un 14,86%; Murcia, con un 14,42% y la Comunidad Valenciana, con un 14,02%.

En producción vegetal, destacan las 514 industrias de manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos, las 511 bodegas y embotelladoras de vino y las 367 almazaras y envasadoras de aceite.

Por último, las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 663, con un incremento del 16,52% respecto a las análogas existentes en 2010, que fueron 569. En este apartado destacan los 154 mataderos y salas de despiece, un 4,05% más que en 2010; y las 101 industrias de leche, quesos y derivados lácteos, que aumentaron un 3,06%.

También reseñar las 77 industrias de manipulación y envasado de huevos (51% más que 2010); las 24 industrias de elaboración y conservación de pescado, crustáceos y moluscos, que aumentaron un 26,32%; y las 51 industrias de acondicionamiento de carnes frescas, con un crecimiento del 21,43%.

Ecotrama y Ecoracimos, son premios de referencia en producción ecológica y constituyen un consolidado reconocimiento y una herramienta de promoción para las empresas del sector

octubre, proseguirán las jornadas con los Foros Técnicos.

Asimismo, BioCórdoba acogerá también foros técnicos, mientras que el los días 20 y 21 de octubre, igualmente en el Palacio de la Merced, tendrá lugar un Eco-mercado para la venta directa de productos ecológicos, con visitas guiadas, actividades para niños, talleres, degustaciones de alimentos ecológicos y sorteos de cestas ecológicas.

El cierre de BioCórdoba será el día 22 de octubre coincidiendo con el IV Foro de la Restauración Ecológica, en el que se realizarán catas dirigidas de alimentos ecológicos. Entre estas catas se incluye el aceite de oliva virgen extra.

Más información:
www.biocordoba.com

RELACION DE PREMIADOS ECOTRAMA 2012



Aceite	Empresa
Premio especial Diputación de Córdoba y Ecotrampa de Oro	
Selección	Almazara Finca La Torre (Bobadilla, Málaga)
Ecotrampa de Oro	
Ol Premium	Almazara AC 1050, Córdoba
Primo Bio de Sicilia	Frantoi Cutrera di Cugtrera Giovanni, Italia
La Organic Oro Intenso	La Amarilla de Ronda, Madrid
La Organic Oro Suave	La Amarilla de Ronda, Madrid
Rincón de la Subbética Hojiblanca	Almazaras de la Subbética, (Caracabuey, Córdoba)
Ecotrampa de Plata	
Oro del Desierto	Castillo de Tabernas, Almería
Olicatessen	Els Torms, Lérida
Rincón de la Subbética Picudo	(Almazaras de la Subbética, Caracabuey, Córdoba)
Padilla Oliva Bio	Aceites Padilla (Bailén, Jaén)
Alhema de Queiles	Hacienda de Queiles, (Tudela, Navarra)

RELACION DE PREMIADOS ECORACIMO 2012



Bodega	Vino
Oro y Premio Especial Diputación de Córdoba	
Bodegas Robles SA	Piedra Luenga Bio Fino 2002
Ecoracimo de Oro	
Bodegas Bocopa Laudum	Crianza Nature 2009
Garmendia Bodega y Viñedos	Garmendia envejecido en barrica
Albet I Noya S.L.	Reserva Martí 2007
Aroa Bodegas S.L.	Aroa Gorena
Bodegas Lezaun S.L.	Lezaun Tempranillo
Bodegas Bocopa	Laudum Alta Expresion
Bodegas Azpea S..L.	Azpea dulce
Ecoracimo de Plata	
Bodegas Lezaun S.L.	Lezaun Sulfitos
Viñedos Real Rubio S.L.	Real Rubio Tinto
Bodegas Quaderna Vía	Quaderna Vía Especial
Martin Kieninger	Vinana Coupage
Bga. Joaquín Fernandez Pacergon	Garnacha 2010
Bodega Biurko Gorri SAL	Biurko Graciano
Viñedos Ruiz Jimenez	Ingenio
Bodegas Quaderna Vía	QV 2008
Bodegas Robles SA	Piedra Luenga Bio Oloroso
Pagos de Familia Vega Tolosa S.A.	Vega Tolosa Selección
Garmendia Bodega y Viñedos	Garmendia Selección
Viña Las Colonias del Galeón S.L.	Colonias de Galeón Roble
Vinos Sierra Norte S.L.	Fuenteseca Tinto
Bodegas Pastor Diaz	Castroviejo Tempranillo Ecológico
Albet I Noya S.L.	Brut 21
Vinos Sierra Norte S.L.	Fuenteseca Blanco
Altaman SOC. COOP. De CLM	Prior de Castilla 2009
Bodegas Quaderna Vía	Quaderna Vía Crianza
Bodegas Uncastellum S.L.	Uncastellum Rosado 2011
Mureda Alimentación S.L.	Mureda Syrah
Aroa Bodegas S.L.	Aroa Larrosa

BIO Córdoba

2012

Del 18 al 22 octubre

Diputación de Córdoba
Palacio de la Merced



www.biocordoba.com
info@biocordoba.com

18 de octubre
**JORNADA
SECTORIAL**

**ENTREGA
PREMIOS
ECO-TRAMA
ECO-RACIMOS**

19 de octubre
**FOROS
TÉCNICOS**

20 y 21 de octubre
ECOMERCADO

22 de octubre
**IV FORO DE
RESTAURACIÓN
ECOLÓGICA**