



Enero 2021

Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado
					1	2
3	4	5	6	7 Video Inter	8 Mesa Convenio Jaen Video Inter	9
10	11	12	13	14	15 Video Inter Mesa Convenio Jaen	16
17	18	19 Video Inter	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS
ANTICIPESE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS

976 466 020
953 284 023

@ posventa@pialisi.com
info.spain@pialisi.com

GRUPPO **PIERALISI**
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pialisi.com

El bajo rendimiento de la aceituna mermará más de 250.000 tn la cosecha estimada y puede animar los precios

Publicado por [Revista Almaceite](#)

Por unas semanas la palabra “precio” no es la que más se está repitiendo en el sector oleícola español. Le ha sustituido la palabra “rendimiento”. Y es que gran parte de lo que suceda en los próximos meses en el mercado oleícola español en cuanto a precios, e incluso consumo, tendrá que ver con el bajísimo rendimiento medio que se ha logrado en la aceituna molturada este año en la gran mayoría de las zonas oleícolas de España. El menor en las últimas cinco campañas, y de media entre tres y cinco puntos menor que lo esperado tanto por los propios productores como por los aforos más serios realizados en el mes de octubre que hablaban en el caso de las provincias andaluzas con mayor producción de entre un 18% (Sevilla) y un 22,6% (Granada) pasando por los 21,6% de Jaén y los 19,4% de Córdoba.

En la pasada campaña el rendimiento medio superó ligeramente el 21% de media mientras que en los tres primeros meses de campaña se sitúa en el 17,6%, siendo más bajo aún en Jaén o Córdoba. Las propias organizaciones de productores ya calculan este menor rendimiento mermará en más de 250.000 toneladas la cosecha de aceite previsto, situando la horquilla de producción en España más cerca de los 1,4 millones que de los 1,5 millones. Una mala noticia en cuanto a menor producción pero que puede resultar buena de cara a los próximos meses de campaña de comercialización en cuanto a los precios, especialmente en la categoría de los virgen extra de calidad, más escasos en volumen en las bodegas.

Con el rendimiento mediatizando la campaña, a lo que se unirá los problemas causados por la borrasca “Filomena” y las nieves y heladas sobre el fruto, no es de extrañar que las cifras aportadas por AICA a finales del mes de Diciembre estén muy lejos de las previstas en el aforo oficial de la Junta de Andalucía presentado en Jaén el 16 de octubre pasado. En dicho Aforo se hablaba de unas previsiones de 1,34 millones de toneladas de aceite para Andalucía cuando las cifras de AICA en los tres primeros meses de campaña hablan de 545.984



toneladas. Es decir, 800.000 tn menos de las previstas que salvo milagro ya no quedan ni los árboles ni el suelo.

El caso más llamativo es el de la provincia de Jaén, donde las previsiones del aforo eran de 670.000 toneladas y a 31 de diciembre solo se han cosechado 212.044 toneladas. Aunque es verdad que hay almazaras que se han puesto a trabajar pasado Reyes, la producción en estos meses de enero y febrero distará mucho de alcanzar las cifras previstas. Los distintos aforos del mes de octubre donde más diferían era en la cosecha prevista para Jaén. En más de 150.000 tn en algunas estimaciones.

Lo mismo ha sucedido con las estimaciones de la provincia de Córdoba, donde el aforo de la Junta esperaba 317.000 toneladas y a 31 de diciembre la campaña ha alcanzado las 136.169 toneladas. En el caso de la provincia de Granada, el aforo esperaba 125.000 tn y a 31 de diciembre suma poco más de 58.000 tn, y en la provincia de Sevilla con un aforo de 135.000 tn y una cosecha a 31 de diciembre de 84.000 tn.

Los responsables del Aforo de la Junta de Andalucía ya exponían en la presentación del aforo sus reservas sobre lo que podría ocurrir. "Las temperaturas anormalmente altas del mes de febrero y primera quincena de marzo favorecieron el desarrollo vegetativo de las plantaciones de olivar y el cuajado del fruto fue excelente gracias a las lluvias de primavera. Actualmente los olivares de secano acusan un déficit hídrico".

Este es precisamente una de las claves que explican la tormenta perfecta que ha ocasionado que la aceituna no haya dado todo el rendimiento esperado. "Los olivares estaban muy castigados por el estrés hídrico y han absorbido todo el agua que han podido. Lo que ha repercutido en el rendimiento y también en la calidad del fruto. En nuestra cooperativa con un 30% más de aceituna que el año pasado hemos tenido la misma cantidad de aceite", aseguraba hace pocos días el Gerente de una de las mayores cooperativas oleícolas extremeñas.

<https://revistaalmaceite.com/2021/01/18/el-bajo-rendimiento-de-la-aceituna-mermara-mas-de-250-000-tn-la-cosecha-estimada-y-puede-animar-los-precios/>

bioland
ENERGY

queremos ser
tu orujera...

GRUP@oleicolajaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEJORUJO - Ctra. Víches, Km 3.5 - LA CAROLINA (JAÉN) - Tel. 953 68 08 15 / 609 775 563



Covid-19: Estas son las reducciones fiscales para los sectores agrarios afectados por la pandemia

La pandemia y los episodios climáticos, comerciales y productivos en 2020 «justifican» la rebaja en la tributación por el sistema de módulos agrarios

La próxima campaña de la **declaración de la Renta**, correspondiente al **ejercicio 2020**, vendrá con algunas novedades para los agricultores y ganaderos adscritos al régimen de estimación objetiva del **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF)**, un régimen simplificado de declaración por el que tributan la gran mayoría de las explotaciones agrarias en Andalucía y a nivel nacional, siendo el elegido por más de un millón de declarantes. Así, a finales de año, el Gobierno publicaba **Real Decreto-ley 35/2020, de 22 de diciembre**, de medidas urgentes de apoyo al sector turístico, la hostelería y el comercio y en materia tributaria, en el que se establece, con carácter general, **el incremento de un 5% a un 20% de la reducción al rendimiento neto de estimación objetiva** en la tributación por el sistema de módulos del IRPF para todas las actividades agrícolas y ganaderas, sin excepción.

La reducción del 20% ha sido **muy bien valorada por Asaja Sevilla**, que entiende que esta medida está «más que justificada», ya que «durante la **pandemia** los sectores del campo han soportado un importante **aumento de costes** para poder cumplir con las disposiciones establecidas para luchar contra el Covid-19, tales como la elaboración de **planes de contingencia, medidas profilácticas, restricciones en la movilidad**, etc.», declara el secretario general de la organización, **Eduardo Martín**.

No obstante, la patronal agraria demanda también **medidas fiscales** para los agricultores y ganaderos andaluces que tributan por otro sistema distinto al de módulos, el de **estimación directa**: «También deben contar con medidas fiscales que alivien los **costes extraordinarios de difícil justificación** derivados de la pandemia, en este caso, con un incremento en la deducción de este concepto, tal y como se ha dado en el sistema simplificado», argumenta.

Por otra parte, Asaja Sevilla valora positivamente la **eliminación a permanecer un periodo obligado de tres años** fuera del sistema al **renunciar al método de estimación objetiva**, por lo que los agricultores y ganaderos que hubieran renunciado al sistema de módulos para el 2021 podrán revocar la renuncia y volver al mismo al siguiente ejercicio.

Por último, cabe recordar que se mantienen los límites de permanencia del régimen de estimación objetiva del IRPF, por lo que **se prorrogan los 250.000 euros anuales de volumen de ingresos y de gastos**.

Propuesta por cultivos

Al margen de estas «mejoras fiscales» que se aplican con carácter general a todos los sectores, las organizaciones agrarias están ultimando un pormenorizado análisis del **comportamiento de los cultivos durante 2020 sector por sector**.

Un informe que presentarán a la Consejería de Agricultura antes de que acabe este mes de enero, para que la Junta, avalada por la información proporcionada por las organizaciones y las oficinas comarcales agrarias, **solicite al Ministerio de Hacienda la reducción de los módulos de IRPF** de aquellos cultivos que han resultado más perjudicados por distintas adversidades en la provincia.



En este sentido, Asaja Sevilla propone una reducción fiscal del 100%, es decir, que **el índice de rendimiento neto en el régimen de estimación objetiva del IRPF pase a ser cero**, para todos los sectores ganaderos (**vacuno de carne y leche, ovino y caprino de carne y leche, porcino ibérico y toro de lidia**), para la flor cortada y para el olivar de la provincia.

Las razones, según la patronal agraria, se sustentan en varios aspectos que han marcado el devenir del campo en 2020. Por un lado, «las **precipitaciones** que, aunque han sido superiores a las de la campaña anterior, aún están lejos de lo que sería un año normal, por lo que **no han sido suficientes** para acabar con las consecuencias de la sequía de años anteriores», destaca Eduardo Martín.

Por otro lado está «la **incidencia de la pandemia** provocada por el Coronavirus, que ha supuesto el **cierre del Canal Horeca** durante el estado de alarma y las limitaciones posteriores, así como el aumento de costes derivado de las exigencias normativa de prevención y medidas anti-Covid».

Finalmente, «el tercer factor fundamental que viene marcando este periodo es el de la **crisis y hundimiento de precios**, en muchos casos, con carácter estructural en casi todos los sectores productivos, que difícilmente permiten cubrir los costes de producción».

Todo ello ha provocado «**enormes pérdidas para los productores agrarios y ganaderos**», unas pérdidas cifradas en el sector del porcino ibérico entorno a 60 millones de euros en Andalucía; y más grave aún es la situación para la ganadería de toro de lidia, cuyas pérdidas a nivel nacional superan los 120 millones de euros.

En el caso de la ganadería se suma, además, que los costes de producción se han visto incrementados, porque «**los ganaderos han tenido que seguir alimentando a sus animales pese a no poderlos vender** o, en todo caso, venderlos muy por debajo de sus costes, lo cual ha hecho insostenible la rentabilidad en estos sectores», explica el secretario general de Asaja Sevilla.

Situación del olivar

Para los olivareros andaluces la **crisis de precios y el mantenimiento de aranceles por parte de Estados Unidos** ha provocado enormes **pérdidas al sector**, tanto de la aceituna de mesa como de aceite de oliva, lastrando la capacidad exportadora de ambos sectores. A esto se suma una meteorología adversa, como el **fuerte pedrisco y la gran tromba de agua** que cayó el pasado 11 de agosto en el término municipal de **Estepa**, con casi 6.000 hectáreas afectadas. Por ello, Asaja solicita pasar de un **índice de 0,26 a 0,00**.

Respecto a los **cereales de invierno (trigos), el girasol, el maíz y el tomate de industria** se propone una **reducción fiscal del 50%**, pasando de un índice de rendimiento neto en el régimen de estimación objetiva del IRPF de 0,32 a 0,16 en el caso de las oleaginosas y del 0,26 al 0,13 en todos los demás cultivos.

Los **problemas de mácula en los trigos** junto con unos rendimientos menores debido a la climatología, la **caída de precios del 28% en el girasol alto oleico** respecto a la campaña anterior y el **ataque de plagas** (mildiu, bacteriosis y tuta) en el **tomate de industria**, con una importante merma de rendimientos, justifican dicha rebaja fiscal según Asaja. Rebaja que se extendería a toda la provincia de Sevilla en el caso de los cereales y oleaginosas y a las comarcas de Campiña, Vega y Marismas en el del tomate de industria.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/agricultura/reducciones-fiscales-covid-19/>



Planas cifra entre 60 y 80 millones de euros los daños en agricultura por el temporal “Filomena”

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha informado de que, según las primeras estimaciones, las indemnizaciones presupuestadas por Agroseguro por la daños del temporal “Filomena” estarían entre los 60 y 80 millones de euros.

Según ha indicado a los periodistas el ministro en Valladolid, **se trata de una primera estimación y “muy provisional”, a la espera de que lleguen más declaraciones de daños efectuadas por los agricultores y ganaderos afectados.**

Luis Planas ha indicado que **varias zonas de España han estado “particularmente afectadas” y especialmente los productos hortícolas de invierno**, también los cítricos y algunos cultivos leñosos, como el olivar que ha sufrido la fractura de ramas.

También la horticultura bajo invernadero y algunas explotaciones ganaderas que ha soportado las inclemencias de las bajas temperaturas y la imposibilidad de acceso para alimentar a los animales.

Ha reconocido que **ha sido una situación “sin duda grave” y ante la que hay que responder cuando en España, a su juicio, el sistema de seguros agrarios es de los mas modernos de Europa.**

En el caso de Castilla y León, ha apuntado que existe “preocupación” por las bajas temperaturas en los viñedos de la Ribera del Duero que llegaron a los 17 grados bajo cero.

<https://www.efeagro.com/noticia/planas-cifra-millones-danos-temporal/>

El Congreso convoca al sector agroalimentario para opinar sobre la ley de la cadena

El Congreso de los Diputados reúne esta semana a 28 representantes del sector agroalimentario para que opinen sobre el último proyecto de reforma de la ley de la cadena alimentaria presentado por el Gobierno.



Las comparecencias, que en un primer momento estaban convocadas para la semana pasada, se celebrarán entre el martes y el jueves próximos, tras haber sido aplazadas por los **efectos del temporal Filomena**.

La reforma legislativa representa una de las principales medidas que se debatirán este año en la Cámara Baja tanto para el sector como para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que la considera prioritaria.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha asegurado este lunes, durante una visita a Mercaolid, que la reforma de la ley dará “**más transparencia y equilibrio**” a la cadena alimentaria, además de unos precios dignos para los agricultores y ganaderos.

Con esta reforma se buscan “más posibilidades de retribución dignas a nuestros productores, agricultores, ganaderos e industria”, ha recalcado el ministro, que ha asegurado que se trata de “un paso adelante” en la creación de valor ya que no se puede “permitir que el esfuerzo de agricultores y ganaderos no tengan la retribución que merecen”.

Ante la **Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación** comparecerán mañana representantes del MAPA, Mercasa (mercados centrales) y la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

Posteriormente será el turno de las organizaciones agrarias Asaja, COAG, UPA, Unión de Uniones, la Unió de Llauradors y Asaga, según el orden del día de la sesión extraordinaria.

El miércoles están convocados representantes de Cooperativas Agroalimentarias, la industria láctea, las cofradías de pescadores, las pescaderías (Fedepesca) y la pesca artesanal (Fenapa), así como de los ámbitos del aceite, del vino y de las frutas y hortalizas.

En la última jornada, el jueves, está prevista la intervención de responsables de la industria de alimentos y bebidas (FIAB), la distribución (Asedas, ACES y Anged), la exportación (Fepex) y los sectores del aceite (Anierac) y del vino (FEV), entre otros.

El recorrido de la ley

Los ponentes tendrán ocasión de expresar sus opiniones sobre el proyecto normativo para modificar la [Ley 12/2013, de 2 de agosto](#), de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Fue aprobado el pasado noviembre por el Gobierno para adaptar la ley existente, aprobada inicialmente en 2013, a la directiva europea que amplía las **medidas contra las prácticas comerciales desleales**.

Era la tercera vez en 2020 que el Consejo de Ministros examinaba la ley de la cadena alimentaria, después de que en febrero realizara un primer ajuste en reacción a las movilizaciones de agricultores y ganaderos.

Precisamente a finales de enero se cumple **un año del inicio de esas protestas**, que se prolongaron durante más de un mes bajo el lema “Agricultores al límite”, hasta que fueron suspendidas como consecuencia de la irrupción de la pandemia.

Los productores dejaron entonces de lado las tractoradas y se centraron en el abastecimiento de alimentos durante el estado de alarma y los meses posteriores marcados por la crisis sanitaria, ejerciendo así una actividad reconocida como “esencial”.

A día de hoy los agricultores siguen reclamando “precios justos” en el campo y piden más medidas, aparte de que se cumpla la reforma inicial de la ley, que tuvo como principal novedad la **prohibición de la venta a pérdidas**, esto es, por debajo de los costes de producción.



En junio pasado, en el pleno del Congreso, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, defendió la “obligación legal” de tomar los costes de producción como base para la negociación de los contratos escritos en el sector agroalimentario.

Sin embargo, la norma ha despertado **dudas sobre algunos aspectos** de su aplicación práctica y los grupos parlamentarios esperan incluir nuevas enmiendas en la tramitación de este último proyecto para mejorar la posición de los agricultores en el mercado.

La adaptación a la directiva de 2019 sobre prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentario **deberá entrar en vigor a finales de 2021** para cumplir con los plazos establecidos en la regulación comunitaria.

Supone la ampliación de las prácticas prohibidas que forman parte de una “lista negra” y la extensión de los supuestos en los que los contratos serán obligatorios.

También se amplían los productos cubiertos por la ley, incluidos los alimentos transformados, y se da cobertura en toda la Unión Europea a cualquier transacción de los operadores de la cadena que se haya producido en parte en España.

<https://www.efeagro.com/noticia/congreso-ley-cadena-agroalimentario/>

Los grandes productores cierran sus bodegas de aceite de oliva

Y los precios suben en las categorías de vírgenes y extras

Olimerca.- A pocas semanas para que se de por concluida la campaña de producción de aceite de oliva, la operatividad en el mercado en origen muestra un comportamiento de gran cautela operadora y de un gran sostenimiento de los precios.

Concretamente, algunas cooperativas y almazaras industriales se encuentran en estos momentos prácticamente cerradas a negociar grandes volúmenes de venta. La razón es sencilla: cada día que pasa se confirma en el lado de la producción que va a ser muy difícil alcanzar las estimaciones que desde la Junta de Andalucía se llevaron a cabo el pasado mes de octubre. Y existe una gran confianza en que los precios puedan experimentar en las



próximas semanas un repunte, sobre todo en la categoría de virgen extra donde este año escasea los AOVE de máxima calidad.

Si al cierre de diciembre se podía adquirir un virgen extra a partir de los 2,60/2,70€/kg, ahora son muchos los productores que prefieren aguantar con sus bodegas cerradas y ver que puede pasar en el corto y medio plazo, dado que España sigue siendo la despensa de aceite de muchos países y que la calidad de aquellos aceites obtenidos en octubre y noviembre tiene que tener un precio ajuste con sus cualidades.

En este momento, los datos provisionales facilitados por la AICA han dejado las espadas en alto, pendientes de la confirmación final de la producción de aceite en esta campaña y por eso la tónica general es no precipitarse en operaciones que luego puedan ser no las correctas.

Y si hablamos del temporal de nieve y de lluvias, a pesar de los daños que han sufrido algunas explotaciones, el conjunto del campo ha dado por bienvenida las mismas, dado que nos permitirá garantizar una buena primavera y unos acuíferos más llenos y sobre todo una mejor próxima campaña.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/los-grandes-productores-cierran-sus-bodegas-de-aceite-de-oliva/5f750f152b9dbac5db69ad88b5419fd6>

CONTIGO

Financiación
para seguir creciendo

NR: 3492-2020/09681



AgroBank

Adiós a la compra de Carrefour por Couche-Tard

La oposición del Gobierno francés frustra la operación

[El intento de la empresa canadiense Alimentation Couche-Tard por hacerse con Carrefour](#) apenas ha tenido cuatro días de vida. [La firme oposición mostrada por el Gobierno francés](#) a la operación ha supuesto su cancelación definitiva.

Así, ambas compañías han decidido poner punto y final a las negociaciones. Según han confirmado las dos empresas, las conversaciones sobre una eventual transacción han cesado: "A la luz de los acontecimientos recientes, ya no continúan".



Pese a cerrar la puerta sobre una posible adquisición, Carrefour y Couche-Tard han decidido modificar el objeto de sus negociaciones para examinar otras oportunidades de alianzas operativas.

Pese a cerrar la puerta sobre una posible adquisición, Carrefour y Couche-Tard han decidido modificar el objeto de sus negociaciones para examinar otras fórmulas de alianzas operativas Entre las áreas preliminares de cooperación que se explorarán se encuentran compartir las mejores prácticas sobre combustible, agrupar los volúmenes de compra, asociarse en marcas propias, mejorar el recorrido del cliente a través de la innovación y evaluar formas de optimizar la distribución de productos en las redes superpuestas.

En palabras del presidente y consejero delegado de Carrefour, Alexandre Bompard: “La creación de alianzas innovadoras es una parte clave de la estrategia de transformación de Carrefour. Las prometedoras asociaciones que se anticipan con el líder norteamericano Couche-Tard están totalmente alineadas con esta estrategia, que nos ha permitido volver a una senda de crecimiento rentable”.

Por su parte, el presidente y CEO de Couche-Tard, Brian Hannasch, sostiene que “la oportunidad de establecer alianzas operativas con Carrefour avanzará en nuestro camino para convertirnos en un minorista líder a nivel mundial”.

“Las áreas de cooperación discutidas se alinean con nuestro plan estratégico de cinco años, así como con nuestro compromiso de fortalecer nuestro negocio principal de conveniencia e impulsar y buscar oportunidades en múltiples plataformas de crecimiento relacionadas”, remarca.

<https://www.revistainforetail.com/noticiadet/adios-a-la-compra-de-carrefour-por-couche-tard-/0162e6827f653459590ede58228aa0bf>

El Gobierno de Madrid anuncia medidas de apoyo al olivar

Ante las pérdidas causadas por Filomena

Olimerca.- La borrasca Filomena ha dejado graves pérdidas en el olivar madrileño, tal y como publicábamos en este boletín la semana pasada ([ver noticia aquí](#)). Ante esta situación el Gobierno de la Comunidad tiene previsto aprobar un conjunto de medidas específicas para este sector, que estos días se encontraba en plena fase de recolección.

La Comunidad de Madrid tiene previsto donar plántones de olivo y ofrecer asistencia técnica a los olivareros para la solicitud de Denominación de Origen Aceite de Madrid

Así lo ha anunciado este fin de semana la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, que ha señalado que el Ejecutivo regional destinará 16 millones de euros en ayudas para que agricultores y ganaderos puedan hacer frente a las pérdidas ocasionadas por el paso de la borrasca Filomena en el sector primario y su industria asociada.

“Son ayudas para el sector primario, tan afectado estos días, especialmente el olivo”, ha detallado. En su visita a Colmenar de Arroyo para conocer el impacto del temporal en este municipio, Díaz Ayuso ha explicado el Ejecutivo regional aprobará un paquete de ayudas para este sector que incluye 11 medidas, algunas ya previstas en el Plan Terra, como la “donación de plántones, partidas para reponer instalaciones y maquinaria agrícola, fomentar la contratación de los seguros y solicitar al Gobierno de España deducciones fiscales de los módulos en el IRPF a las actividades agrarias”, ha explicado.

En primer lugar, el Gobierno madrileño destinará 10,5 millones de euros para que los agricultores y ganaderos afectados por el temporal puedan reponer instalaciones o maquinaria



dañada. Otros 2,7 millones de euros servirán para facilitar la financiación a pymes y autónomos del sector en condiciones ventajosas, (avales, préstamos para financiar los gastos generales y préstamos para aportar liquidez suficiente), así como para fomentar la contratación del seguro agrario, y que el mayor número de agricultores y ganaderos tengan cubiertos este tipo de desperfectos en caso de que se produzcan fenómenos atmosféricos como Filomena.

El tercer bloque de las ayudas, dotado con 3 millones de euros, servirá para la puesta en marcha de acciones económicas y fiscales que impulsen nuevas estrategias de desarrollo en los municipios rurales.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/el-gobierno-de-madrid-anuncia-medidas-de-apoyo-al-olivar/50ebbad0d12a5f5fb3816fecf4d161fb>



¿QUE TAL POR... MYKONOS?

Mykonos es una pequeña isla situada en medio del mar Egeo en Grecia. Puede ser pequeña, pero tiene una gran reputación; es la isla más famosa de Grecia en todo el mundo, una marca en sí misma.

Representa la isla de la mitología, la historia, la luz y la belleza única. Es particularmente famosa por el ambiente cosmopolita (destino de vacaciones favorito de multimillonarios, estrellas de cine internacionales y regalías), la excitante vida nocturna, la pintoresca arquitectura de las Cícladas, las magníficas playas y la vecina isla sagrada de Delos. Las que no son tan conocidas son su rica cultura, gastronomía local, costumbres y tradiciones. Desde bailes folclóricos hasta telas tejidas en telares y desde la elaboración de quesos y embutidos hasta fiestas tradicionales. Las fiestas son una costumbre que se remonta a la antigüedad, que tiene su origen en el culto a Dioniso, dios del vino y la fertilidad.

A pesar del estilo de vida moderno en Mykonos, la gente local conserva con devoción sus costumbres populares. En honor a la tradición de su tierra, los miconios han realizado



esfuerzos importantes últimamente para reactivar el cultivo de olivos en su isla. Hay alrededor de 30.000 olivos en Mykonos, en su mayoría de la variedad Koroneiki, cultivados sólo para uso familiar. La calidad del aceite de oliva que se produce todavía no es alta porque no hay ninguna almazara en la isla, por lo que el fruto de la aceituna tiene que viajar a otras islas y esperar días para su elaboración. Lo bueno es que se ha aprobado un plan para la construcción de una almazara municipal y, junto con una formación intensiva y tecnología punta, se espera que Mykonos tenga su propio Aceite de Oliva Virgen Extra en los próximos años.

Anita Zachou ingeniera agrícola, catadora experta en aceite de oliva, coach de bienestar holístico y ex gerente de formación global en la marca de cosméticos naturales más famosa de Grecia, en 2018 decidió dejar su carrera corporativa en Atenas y mudarse a Mykonos con su prometido por su necesidad de vivir una vida más simple y saludable lejos del estrés de la gran ciudad. Procedente de una familia productora de aceite de oliva de Kalamata, desde sus primeros recuerdos, estaba jugando en los olivos, participando en la cosecha y disfrutando del aceite de oliva fresco de su familia todos los años. Su gran pasión por el aceite de oliva y la gastronomía la llevó a profundizar en el conocimiento y a convertirse en Catadora de Aceite de Oliva certificada en 2012. Posteriormente, obtuvo una beca del Consejo Oleícola Internacional para asistir al curso de cata de aceite de oliva en la Universidad de Jaén, de la que ostenta el título de Experta en Cata de Aceites de Oliva Virgenes.

Siendo siempre una apasionada del aceite de oliva en el fondo, sabía que algún día trabajaría con aceite de oliva a tiempo completo. A finales de 2018, fundó [Mykonos Olive Oil Tasting](#), una empresa educativa que imparte seminarios y talleres sobre cata y maridaje de aceite de oliva y alimentos, dieta mediterránea, salud holística, belleza y bienestar para visitantes, consumidores, niños y profesionales culinarios de Grecia y de todo el mundo. Anita, pionera de las diferentes formas de oleoturismo en Grecia, fundó Mykonos Olive Oil Tasting en una isla que aún no siendo famosa por su producción de aceite de oliva, ni siquiera tiene reputación por su turismo gastronómico, viene a demostrar que el oleoturismo puede tener lugar en todas las lugares si combina pasión, amor, conocimiento, experiencia y un programa de degustación de aceite de oliva bien diseñado.

Lo que vio fue que Mykonos carecía de experiencias auténticas pero también que tiene visitantes que se interesan por la gastronomía y quieren vivir experiencias que “huelan” a Grecia. El visitante extranjero no sabe si Mykonos produce aceite de oliva, todo lo que sabe es que está en Grecia y como el tercer país productor del mundo que es, puede encontrar en él un buen aceite de oliva para degustar. El oleoturismo en Grecia es una actividad – oportunidad de negocio casi desconocida con intentos de oleoturismo serios y bien organizados se cuenta con los dedos de una mano.

Hemos asociado el oleoturismo con una visita a un olivar y / o una almazara y luego una degustación del aceite de oliva de la finca. Esto está bien y es una forma de oleoturismo; la otra forma es enseñar a los visitantes cómo se hace el aceite de oliva (sin una visita a una almazara pues durante el verano todas las almazaras están cerradas), presentarles el análisis sensorial y las características de calidad, permitiéndoles probar diferentes variedades de



aceite de oliva de todo el país (en una finca privada, los huéspedes solo prueban el aceite de oliva de esta finca en particular), enseñándoles cómo usar el aceite de oliva en la cocina y cómo combinar el aceite de oliva con los alimentos especialmente con platos mediterráneos – locales y explicándoles todo lo que necesitan saber sobre cómo conservar y almacenar el aceite de oliva.

Según los comentarios y reseñas de los huéspedes, esta experiencia es mucho más productiva, educativa y cambia la vida que cualquier visita a una olivar o almazara porque tienen la oportunidad de explorar las diferentes variedades de aceite de oliva de Grecia y están siendo enseñados por un experto que puede responder a sus preguntas sobre todos los temas relacionados con el aceite de oliva (el propietario de la finca normalmente no tiene este nivel de formación). La mayoría de los invitados de Anita son estadounidenses (80%), hecho que demuestra su gran interés por degustar aceite de oliva y su afán por conocer más sobre la gastronomía mediterránea en general, siendo el 20% restante a europeos, australianos, latinoamericanos y asiáticos. Los visitantes descubren esta actividad principalmente en internet (sitio web -TripAdvisor – Airbnb, etc.) o se enteran por los gerentes de recepción de hoteles, agencias de viajes locales, conserjes, etc.

El pasado verano supuso una disminución importante en el turismo de masas, pero la llegada de visitantes con altos ingresos se mantuvo estable. Debido a las precauciones de seguridad del Covid-19, la mayoría de estos visitantes querían disfrutar de una degustación de aceite de oliva solos o desde la comodidad y seguridad de su propio lugar. Anita ha tenido que adaptar su actividad a lo que el cliente quería y ofrecer degustaciones a personas y grupos más pequeños, así como catas privadas en villas, yates privados e incluso playas.

Cada año, Anita prueba más de 50 marcas y variedades de aceite de oliva diferentes de toda Grecia para elegir los mejores para sus talleres de degustación. La calidad del aceite de oliva griego ha aumentado mucho durante la última década y muchos de ellos han ganado premios en prestigiosos concursos internacionales de aceite de oliva.

Durante sus catas, los huéspedes pueden aprender todo sobre el aceite de oliva griego, su historia, usos medicinales en la antigüedad y el procedimiento de elaboración; además participan en un recorrido virtual por Grecia degustando variedades premiadas de aceite de oliva de todos los rincones del país (Koroneiki, Tsounati, Makris, Megaritiki, Amfissis, Kolovi, Manaki, etc.) y aprenden y experimentan sus diferentes aromas y sabores. Los huéspedes también prueban aceites de oliva defectuosos para aprender a identificar un aceite de oliva virgen extra del aceite de oliva con defectos graves. Aprenden todo sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra y la Dieta Mediterránea y se entregan a una actividad de maridaje de aceite de oliva y alimentos con el objetivo de comprender cómo una variedad o intensidad de aceite de oliva “inapropiada” puede degradar un plato o simplemente exaltarlo. Después de realizar el taller, los participantes han aprendido a reconocer diferentes tipos y calidades de aceite de oliva y esto cambiará su vida diaria de manera espectacular. ¡Una vez que pruebes un espectacular aceite de oliva virgen extra no puedes volver! También podrán reconocer los aromas del aceite de oliva, evaluarlo en función de su frutado, amargo y picante y saber qué aceite de oliva combina mejor con el pescado y cuál exalta el sabor de la carne.



Este taller también enseña cómo tomar las decisiones de compra correctas y cómo almacenar el aceite de oliva para que su sabor permanezca intacto con el tiempo.

El Aceite de Oliva no es un producto simple, es un producto que estimula los sentidos y las emociones como ningún otro. La gente abandona la mesa de degustación con una gran sonrisa, un profundo aprecio y gratitud por el regalo más valioso de la naturaleza y una gran fascinación por el aceite de oliva griego. En invierno, Anita ofrece seminarios y webinars, servicios de consultoría a productores y almazaras sobre cómo crear AOVE de alta gama, desarrolla mezclas de aceite de oliva, es jueza en concursos internacionales de aceite de oliva, consultora de oleoturismo, educadora gastronómica de profesionales culinarios, organizadora de eventos, consultora de desarrollo de nuevas marcas y de creación de contenido, escritora y formadora.

Su objetivo es compartir su conocimiento y experiencia sobre el valor, la calidad, la salubridad, la selección correcta, los múltiples usos y los beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra griego y la dieta mediterránea, creando embajadores en varias partes del mundo y al mismo tiempo para concienciar sobre el consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad. Está convencida que aprender a degustar, seleccionar y combinar el aceite de oliva con la comida es uno de los conocimientos más valiosos que uno puede ofrecerse a sí mismo, no solo porque el aceite de oliva es el alimento básico y delicioso condimento diario más importante, sino también un precioso elixir de salud, belleza y bienestar. Su sueño es ayudar a que se lleve a cabo un cambio en la industria del aceite de oliva. Si queremos cambiar el futuro del aceite de oliva a nivel mundial, dice, debemos centrarnos en la educación. Educación del productor, el maestro de la fábrica, el comerciante, el vendedor en la tienda, el Chef y el dueño del restaurante, el consumidor adulto pero también los niños porque los niños son los consumidores adultos del futuro.

Cita de Anita: **«Consumir aceite de oliva virgen extra no es un lujo, es su derecho diario a la salud, la belleza y el bienestar, es un acto de cuidado personal ...»**

<https://www.juanvilar.com/que-tal-por-mykonos/>



Instalacion, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, SL B-13.447.586
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) www.imspesaje.com info@imspesaje.com



WOOE, presencial, en primavera, y en Ifema

El mayor evento sobre AOVE se pasa a la primavera y face to face el 23 y 24 de marzo. Debido a la complicada situación social, causada por la crisis del coronavirus y de su impacto a nivel nacional e internacional, la organización de la **World Olive Oil Exhibition (WOOE)**, junto con Ifema, han decidido trasladar la celebración de IX Edición de la Feria a la primavera, en concreto, se retrasará hasta el **23 y 24 de marzo de 2022**. Dicho evento se celebrará en **Ifema**.

World Olive Oil Exhibition

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) es el encuentro internacional de referencia para productores y compradores en España. La IX edición será los próximos 23 y 24 de marzo de 2022 en Ifema.

Meeting point universal de productores, almazaras, compradores...

WOOE es el **mayor encuentro monográfico mundial del AOVE (aceite de oliva virgen extra)**, al que van unas **4.000 personas** de más de **40 países distintos**, de todas las áreas profesionales relacionadas con el oro líquido.

Este retraso intentará que se celebre la World Olive Oil Exhibition con **absoluta normalidad**, y que vuelva a ser ese punto de encuentro universal de países productores, almazaras, compradores y comercializadoras, como lo ha sido durante las ocho ediciones anteriores en las que se ha celebrado.

<http://www.nexotur.com/noticia/110779/wooe-presencial-en-primavera-y-en-ifema.html>



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

LABORATORIO unaproliva

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

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ