PANORAMA | Agricultura

La Feria del Olivo se consolida convirtiéndose en punto de encuentro de más de 130 empresas del sector olivarero

Se celebrará del 16 al 19 mayo en el Patrimonio Comunal Olivarero de Montoro y se mantiene como un referente para el sector

Redacción
Viernes 11 de mayo de 2012 - 21:40



La Feria del Olivo se consolida en su XVI edición convirtiéndose en punto de encuentro de un total de 138 empresas, nacionales e internacionales, del sector olivarero, con el fin de poner de manifiesto la importancia económica del sector, buscar soluciones a la compleja problemática de producción y comercialización, y dar a conocer las últimas innovaciones en maquinaria y avances tecnológicos y científicos.

La feria, que se celebrará del 16 al 19 mayo en el Patrimonio Comunal Olivarero de Montoro, se mantiene como “un referente para el sector”, en palabras de la presidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos, ya que “es una de la grandes ferias profesionales de toda la Andalucía. Los agricultores cordobeses están apostando por profesionalizar el sector y, por eso, tenemos que seguir apoyando esta iniciativa, que es fundamental”.

El alcalde de Montoro, Antonio Sánchez Villaverde, ha explicado que el número de expositores es similar al de la pasada edición y que el presupuesto asciende a unos 240.000 euros.

“A lo largo de estos años y gracias a la colaboración institucional, hemos conseguido que la feria se consolide como un atractivo para los profesionales y que muchas empresas se puedan dar a conocer”, ha señalado Sánchez Villaverde.

La delegada del Gobierno andaluz en Córdoba, Isabel Ambrosio, ha resaltado la feria por su “singularidad” al establecerse como “un punto de encuentro donde se van a apreciar los avances y modernización que está llevando a cabo el sector olivarero”.

Entre las actividades paralelas que se celebrarán, se incluye la concesión del premio del Concurso de Aceites Vírgenes, en el que han participado más de 36 almazaras, y del galardón a la accesibilidad del envase, así como una serie de ponencias aglutinadas con el título “El aceite de Montoro-Adamuz y la salud”, que pretende desvelar los beneficios del aceite de oliva y sus polifenoles sobre la salud.

Asimismo, la Diputación colabora, a través de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), en la organización de las Jornadas Técnicas “El Olivar en la nueva PAC”, que ahondarán el día 17 en las líneas maestras de la nueva reforma de la política agraria común, y la entrega de los Premios Anuales AEMO.

En relación a las jornadas, el delegado de Agricultura de la institución provincial, Julio Criado, ha subrayado su importancia, ya que “la cosecha de este año ha sido de récord con 1,6 toneladas de aceite, aunque esa cifra tiene un sabor agridulce pues los precios no alcanzan el umbral mínimo”.

En este sentido, Criado ha señalado que “todas las administraciones tenemos que trabajar para que la ayuda

de la PAC venga íntegra y nuestros agricultores puedan capear el temporal de la mejor forma posible".

PREMIOS ANUALES DE AEMO

Asimismo, el día 18 tendrá lugar la entrega de los Premios Anuales de AEMO (entidad que actualmente preside la Diputación de Córdoba), cuyo fallo del jurado se dio a conocer el pasado mes de abril.

Así, en la categoría de Mejor Almazara Nacional se ha concedido el premio a Agroexplotaciones Tucumán, de El Carpio de Tajo (Toledo), y el accésit a Almazara de Muela, de Priego de Córdoba. A Francisco Bujalance, perteneciente al Cortijo Suerte Alta, de Albendín (Baena), se le reconocerá el galardón del Mejor Maestro de Molino.

En relación al X Concurso a la Difusión de la Cultura del Olivo, se premiará a la iniciativa "Escuela de cata para niños", de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba; a la exposión "Olea Europea", de Antonio Campos; y a la rehabilitación del trujal de los Molinos de Ocón para un centro de interpretación, del Ayuntamiento de Ocón (La Rioja), en primer, segundo y tercer lugar, respectivamente.

Por último, "El olivo helado", de la familia Celades, procedentes de Culla (Castellón) recibirá el VI Premio Aemo al Mejor Olivo Monumental de España.