

Agro Health pone en marcha nuevas plantaciones de olivos intensivos en Marruecos

El pasado 3 de abril, el Rey Mohammed VI (Marruecos) procedió a la inauguración de una plantación mecanizada de olivares (orientada por GPS) de variedades españolas (Arbequina y Arbosana) y de variedad griega (Koroneiki) que pertenecían a la Sociedad Agro Health, situada en la región marroquí de Beni-Mellal.

Esta plantación ha sido concebida y desarrollada técnicamente por la sociedad española de Córdoba, Toldo, y ocupa una extensión de 600 hectáreas situadas al pie del Atlas cerca de las ciudades de El-Borouj, Marrakech y FkihBenSalah. Cada fin-

ca de olivares en seto (alta densidad) contará con una almazara de última tecnología que permitirá reducir a 20 minutos el tiempo entre la recolección y la molturación de la aceituna.

Agro Health tiene previsto producir a partir de noviembre de 2008 aceites de oliva de alta calidad virgen extra, con sabor frutado y con muy baja acidez (máximo 0,2°) que tendrá como destino la exportación (Asia o los EE.UU).

Agro Health ha sido fundada por la Familia Aqallal, conocida porque cuenta con cuatro generaciones dedicadas al desarrollo y a la perfección de la agricultura, y sobre todo

por su tradición oleícola.

AGRO HEALTH es el fruto de una transferencia de tecnología del norte hacia el sur del Mediterráneo que apuesta por un desarrollo sostenible y por la creación de empleos estables en regiones pobres y remotas de Marruecos (como El-Borouj, FkihBenSalah) donde las poblaciones tienen la costumbre de inmigrar en Europa (España e Italia).

Por otra parte el proyecto contempla el uso del riego por goteo y la construcción de un embalse cubierto de 46.000 metros cúbicos, para aprovechar la escasa agua disponible.

El CRDO de Origen Baena presenta la 2ª bienal de pintura Denominación de Origen Baena.

Coincidiendo con la celebración del Salón del Gourmet que se celebró en Madrid, el Consejo Regulador de la DOP Baena presentó su segunda edición del Concurso de Pintura Denominación de Origen Baena, que en esta ocasión cuenta, entre otros, con el importante patrocinio de la candidatura de Córdoba como Ciudad Europea de la Cultura 2016, que a través del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba se forzará la transmisión de la cultura entorno al aceite de oliva expresada a través del arte de la pintura bajo el mecenazgo.

En esta edición podrán participar todos los artistas españoles y extranjeros que, residiendo en España, presenten una obra bajo el tema de "Mundo del aceite de oliva y el olivo", un Mundo lleno de matices, sugerencias, luces, color, historia y tradiciones; un Mundo donde la sensibilidad de un creador puede encontrar inspiración para expresar de una forma libre todo lo que encierra.

La técnica y el estilo de la bienal serán libres, a elección del autor, las dimensiones de la obra no deberán sobrepasar la medida de 200 x 200 cm de superficie pintada, y estas se presentarán enmarcadas con un cerco de madera o metálico liso no superior a los 3 cm.

En el acto de presentación el Presidente del CRDO, Francisco Núñez de Prado, destacó la importante labor del Consejo en defensa de la recuperación de la Cultura en torno al Aceite de Oliva; cultura que se manifiesta de muy diversas formas destacándose en importantísimo legado que aceite de oliva ha dejado en la hoy tan apreciada dieta mediterránea, a través del maridaje del zumo de aceituna con distintos productos mediterráneos. En definitiva, afirmó que al utilización del aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Baena eleva la cocina a la categoría de arte.

La D.O. Estepa celebra una jornada del Aceite de Oliva Virgen Extra con alumnos de Gambrinus

La D.O. Estepa celebró el pasado 17 de abril en las instalaciones que el centro de enseñanza tiene en el recinto de la fábrica de cervezas de Heineken España en Sevilla, una Jornada del Aceite de Oliva Virgen Extra con los alumnos de las diferentes especialidades de GAMBRINUS (Cocina y Sala).

Los asistentes conocieron de primera mano todo lo relacionado con los métodos de producción del aceite de oliva vir-

gen extra y, además, participaron en una cata guiada. Las variedades Hojiblanco y Arbequino, de la marca Oleoestepa, fueron los vírgenes extra degustados por los alumnos, que mostraron un gran interés por acercarse a la cultura de este producto.

José Carlos Sánchez, responsable de comunicación del Consejo Regulador de la D.O. Estepa, fue el encargado de dirigir las diferentes catas y charlas informati-

vas a los alumnos. Para Sánchez "es un placer colaborar con la Escuela de Hostelería Gambrinus, ya que es un símbolo de la profesionalización y modernización que está atravesando el sector de la Hostelería". Además, "se encuentra a la vanguardia del sector e intentaremos que la colaboración entre la entidad y la Denominación de Origen Estepa se extienda en el tiempo debido a la buena sintonía que existe entre ambas", apuntó.