



DIPUTACIÓN DE JAÉN. 12 EMPRESAS JIENENSES MOSTRARÁN SU MEJOR OFERTA

Bajo el paraguas de la Diputación de Jaén, una docena de empresas jienenses de producción ecológica acudirá a BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario (del 21 al 24 de noviembre, Ifema). Entre ellas, priman las almazaras, pero no exclusivamente. Hemos hablado con tres empresas productoras de aceite ecológico que llevan años dándose a conocer en BioCultura Madrid para todo el estado y que regresan este año a la feria referencia en producción ecológica y consumo responsable.

Las almazaras “bio” que estarán en BioCultura Madrid 2024 al amparo de la Diputación de Jaén serán Pintarré, Haza La Centenosa, Aceite Supremo, Un Olivo, Senseolive (que también presentará productos de cosmética ecológica certificada en base al aceite de oliva), OleoRincón, SCA Nuestra Señora de la Encarnación y Rita La Cantaora. Salinas Don Diego (sal), Santa Claudia Frío (mermeladas y quesos veganos), SCA Cortijo del Gavilán (conservas vegetales) y Restarcargan SA (carnes) completan las propuestas de la citada entidad jienense...

EL OLIVAR ECOLÓGICO

En el olivar ecológico se combaten las plagas, se fertiliza la tierra y se ayuda al olivo de una forma totalmente orgánica. Los olivares ecológicos son ecosistemas adeshados totalmente limpios donde vive más fauna silvestre que en los olivares convencionales, que inhiben la biodiversidad por la utilización de sustancias tóxicas no selectivas. En el olivar orgánico se utilizan de forma exclusiva productos permitidos por la reglamentación de la agricultura ecológica certificada. Tampoco hay modificación genética. En el olivar convencional se usan biocidas altamente nocivos y tóxicos. En los olivares orgánicos, donde conviven frecuentemente también ganado y cubiertas vegetales más arbustos y vegetaciones que fomentan la biodiversidad para buscar el equilibrio natural y luchar así contra las plagas, hay más vida y más trabajo, lo que redundará en el bien de las poblaciones rurales. El olivar orgánico es una forma saludable, sostenible y longeva de combatir el calentamiento global.

ÁNGELES PARRA

Ángeles Parra, al frente de BioCultura Madrid desde hace 40 años, señala que “llevamos cuatro décadas promocionando entre la ciudadanía española la producción ecológica nacional. Desde los orígenes de la feria, siempre el aceite ecológico ha tenido una gran presencia en BioCultura y así sigue siendo”. Desde los principios de los principios de la feria y del sector ecológico nacional, que es decir la misma cosa, según señala Parra, “el aceite ecológico siempre ha sido una de nuestras joyas de la corona. Es muy valorado en el mercado europeo, oriental y americano, y se lleva premios internacionales por todas partes. En los primeros años, la gente venía a BioCultura con carritos para llevarse garrafas de aceite ‘bio’ para toda la temporada”. Además de las almazaras jienenses,

“también se presentan en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario otras almazaras de todo el estado. Todas ellas son de una muy alta calidad. El público de BioCultura sabe valorar estos aceites tan valiosos. Siempre ha sido así en la feria. El público del salón también disfruta conociendo a los productores que hay detrás de cada garrafa. Se crean vínculos muy poderosos en la feria entre consumidores y productores”.

PINTARRÉ

Juan José Lorite es naturalista miembro de la Sociedad Española de Ornitología de la que es anillador experto de aves. También es miembro de la Sociedad Micológica Lactarius. Tiene licencia de la FAM (Federación Andaluza de Deportes de Montaña, Escalada y Senderismo) y es un gran defensor de la Naturaleza. Practica la apicultura ecológica con casi un centenar de colmenas y desde muy joven ha estado involucrado en proyectos de repoblación de árboles, colocación de cajas nido, censos de aves, colaboración en estudios de fauna y flora, cursos, talleres, etc. Es una de los responsables de Pintarré, empresa de Jaén que estará en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario con su excelente aceite ecológico. Nos dice: “Sí. Cada vez hay más venta online pero crece a un ritmo muy lento”. Y añade: “El sector ecológico en Jaén crece, aunque demasiado despacio y lo hace en su inmensa mayoría en el aceite de oliva en detrimento del resto de productos hortofrutícolas. Actualmente el aceite de oliva virgen extra ecológico está muy valorado en el extranjero y es a donde se va la mayoría de la producción. Sin embargo, se ve una tendencia alcista en el consumo interno”. También comenta que: “BioCultura es una de las principales ferias para darse a conocer en el sector ecológico, y el público que acude suele estar muy concienciado con el cuidado por el medio ambiente que en definitiva es el cuidado de nosotros mismos”. Y sentencia. “Es una buena feria para dar a conocer el aceite ecológico y los 40 años de BioCultura hacen que sea un referente a nivel nacional. Es una pena que no se celebre en más ciudades tanto de la península como de las islas”.

SUPREMO

Alberto Molinero es CEO y fundador de Aceite Supremo, una almazara de Jaén. Acude a BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario de la mano de la Diputación de Jaén. Sus aceites son de diversas variedades, pero todos ellos son exquisitos. “Asistiremos a BioCultura Madrid con nuestros aceites de oliva vírgenes extra (AOVE’s) ecológicos de cosecha temprana. Aceite Supremo cuenta con seis variedades de aceite. No obstante nunca extraemos nuestros aceites hasta que la aceituna no está en su estado de óptimo maduración, por lo que no sabremos cuáles de nuestras variedades estarán presentes en la feria. Igualmente llevaremos algunos de los productos que hacemos con nuestros aceites, tales como la mermelada de aceite de oliva”. Y sigue: “Cada una de nuestras variedades tiene unas propiedades totalmente diferenciadas. Desde los picuales con aromas a tomatera y hierba recién cortada, pasando por la arbosana, con su aroma a papilla de fruta, o los royales, hojiblancas, lucios y cornezuelos. Somos los únicos productores del mundo de esta peculiar variedad”. Y sentencia: “Desde nuestra experiencia, BioCultura Madrid supone un encuentro del sector, en el que se conectan perfectamente consumidores con productores, algo que consigue aumentar nuestra cuota de mercado y avanzar en la línea de la comercialización de productos ecológicos en el mercado interno español. BioCultura Madrid supone para el sector del aceite de oliva ecológico un punto de encuentro imprescindible para seguir apostando en esta línea. En nuestro caso, aglutinamos a diferentes productores de la mano de la Diputación de Jaén, en su área de Agricultura, para seguir promocionando una forma de producir limpia y justa”.

UNOLIVO

Elisabet Gallardo es gerente y responsable de Ventas y Administración en UnOlivo. Nos dice: “Me encanta pasar el tiempo en la Naturaleza con mi familia y leer. Llevamos 8 años asistiendo a BioCultura Madrid y para nosotros es de las ferias más importantes que hacemos”. La de UnOlivo es una historia de tradición, de cariño y respeto al olivar y al medio ambiente con muchos años a sus espaldas. Elisabet señala: “Como cada año, BioCultura Madrid coincide con el comienzo de la cosecha del aceite de oliva, así que aterrizamos con el aceite de la campaña nueva, AOVE ECO. Sin filtrar y de cosecha temprana. Todo de cosecha propia y de la variedad picual. El aceite sin filtrar es un espectáculo de aromas y sabores, con ese color tan verde y tan denso que llama tanto la atención. Ese aspecto es dado por la suspensión del agua de origen vegetal y la pulpa de la aceituna. Desde el punto de vista nutricional cabe destacar la carga de polifenoles mucho mayor que la de los aceites filtrados”. Y sigue: “Es un producto muy exclusivo de la almazara y de los agricultores. Lo presentamos en Madrid para el deleite de todo el que nos visite. También llevamos aceite de cosecha temprana de cosecha nueva. Es aceituna de variedad picual recogida en verde en un solo día, desde que la aceituna está en el árbol hasta que se convierte en aceite es un proceso muy rápido para que la oxidación del fruto sea la mínima, así conseguir sabores y aromas muy intensos. Es de un color verde esmeralda. Y tiene notas de hierba recién cortada, hoja de olivo, tomatera, alcachofa, plátano

verde. En boca su amargor y picor es equilibrado y persistente. Es un aceite muy complejo, especial para degustarlo en crudo”. Para ella, lo importante no es la cantidad: “UnOlivo es una empresa familiar, donde lo más importante no es conseguir mucha cantidad de aceite, sino aceites de gran calidad, exclusivos y de producción limitada. Controlamos todos los procesos desde el cuidado del olivar, la recolección, molienda y embotellado, que se hace de una manera artesanal... Hacemos un aceite de autor: es el resultado del trabajo de un gran equipo, de una familia con un objetivo común: obtener un aceite extraordinario”. Y sentencia: “BioCultura Madrid es la feria más importante para el sector ecológico en España. Es una forma de dar a conocer nuestros productos, tanto al público final como a la distribución y medios de comunicación de todo el territorio nacional. Desde que producimos aceite ecológico no hemos faltado ni un año a BioCultura Madrid”.

TOMA NOTA

EMPRESAS JIENENSES QUE ACUDEN A BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO NO SÓLO ALZAMARAS

CAMPO ANTAÑO /PINTARRÉ. Aceite
SALINAS DON DIEGO. Sal
HAZA LA CENTENOSA. Aceite
ACEITE SUPREMO SL. Aceite
UN OLIVO. Aceite
SENSOLIVE. Aceite y cosmética ecológica certificada
SANTA CLAUDIA. Mermeladas y quesos veganos
OLEORINCON. Aceite
SCA CORTIJO DEL GAVILAN
RETCARGAN.S.A. Carnes
SCA NTRA SEÑORA DE LA ENCARNACIÓN. Aceite
RITA LA CANTAORA. Aceite