

# XX Premios DOP Poniente

- La Denominación de Origen del Poniente de Granada entrega en el Auditorio Cívico Adolfo Suárez de Loja sus XX Premios a la Calidad de los mejores aceites de oliva virgen extra.



JESUS JIMÉNEZ / PHOTOGRAPHERSPORTS

## 20 años premiando la calidad de su AOVE

**PREMIOS HONÓRIFICOS.** Ana Sánchez López de Montefrío. Juan Antonio Moreno García de Loja. Juan Antonio Jiménez Cruz de Illora.

**PREMIO EMBAJADOR DEL ACEITE DEL PONIENTE.** Montserrat Godoy Macías.

**ACCIÓN SOLIDARIA EN EL PONIENTE DE GRANADA.** ALODANE y Madres sin límite.

**FRUTADO VERDE.** Aceites Algarinejo (primer premio). San Francisco de Asís S.Coop.And. (segundo premio) y Agraria Cerro Gordo S.Coop.And (tercer premio).

**FRUTADOS MADUROS.** Roldán Oliva 1895 S.L. (primer premio). Santa Ana de Salar S.Coop.And (segundo premio) y Aceites Morales S.A. (tercer premio).

**AOVE ECOLÓGICO.** Almazara Casería de la Virgen S.L (primer premio).

**JOVEN AGRICULTURA DEL PONIENTE 2024.** María José Pedregosa García.

## ENTREVISTA

**Francisco Marino Cano.** Presidente de la DOP Poniente de Granada

# “El sector del olivar y el aceite es vital para mantener nuestra economía”

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Poniente de Granada reafirma su compromiso con las almazaras y los agricultores de la comarca granadina



Francisco Marino Cano Pérez, presidente del Consejo Regulador de la DOP Poniente.

JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

**RODRIGO VÁZQUEZ**

**S**E ha celebrado la edición número veinte de los Premios de la DOP Poniente. ¿Cuál es su opinión sobre la relevancia de los recientes galardones en la revitalización del sector del aceite de oliva?

–Acabamos de celebrar la vigésima edición de estos galardones. Son veinte años de esfuerzo y a la vez de ilusión por conseguir dotar de visibilidad al trabajo de las personas que, desde los olivares y almazaras, que la DOP ampara, se vienen desarrollando para que el Poniente de Granada sea un referente de calidad y singularidad dentro del ámbito de los aceites de oliva de calidad. Viendo la cantidad de personas que asistieron al evento, así como la repercusión que está teniendo

en los medios de prensa, podemos considerar que poco a poco se han alcanzando los objetivos de difusión del proyecto, que desde sus inicios nos veníamos marcando.

–¿Cómo considera que la entrega de estos reconocimientos contribuye a reconocer la labor de los trabajadores del sector en Andalucía?

–En muchos certámenes, siempre son protagonistas los aceites que se premian en sus diferentes categorías, sin embargo en nuestra DOP, desde hace años venimos premiando el esfuerzo que el personal de las almazaras realiza, con el diploma de maestro de molino que acompaña al galardón del primer premio en cada categoría, dado que sin su implicación y esfuerzo sería imposible obtener aceites de alta calidad. Igualmente destacamos el papel de los res-

ponsables de las explotaciones agrarias de la comarca, que durante todo un año dedican sus esfuerzos a conseguir una aceituna sana y de calidad con la que poder obtener vírgenes extras que hagan honor a la zona geográfica donde se elaboran. Para ello dotamos anualmente un apartado dentro del certamen dedicado exclusivamente al reconocimiento del trabajo de los profesionales del campo que han destacado en el desempeño de sus labores o en la trayectoria profesional que han venido realizando desde hace años.

–Como presidente de la DOP Poniente, ¿cómo describiría su sentir respecto a la importancia de estos premios para la comunidad olivarera?

–Para mí es un acontecimiento anual que reúne cada vez más a una muestra de lo que

es nuestro territorio, donde se dan cita las administraciones implicadas en su gestión pública, representantes de las almazaras, y sector olivarero aglutinado en cooperativas, con un peso determinante dentro de la economía de la mayor parte de nuestros municipios, junto a responsables de la industria auxiliar, comercializadores, envasadores y un largo etcétera que compone la gran familia que compone este sector y que mueve y dinamiza nuestra sociedad.

–Desde su perspectiva, ¿cómo evalúa el posicionamiento actual del sector del aceite de oliva en el panorama nacional e internacional?

–En zonas como la comarca del Poniente de Granada, el sector del olivar y el aceite son fundamentales para mantener la economía de nuestros municipios. Son terrenos, en la

mayoría de los casos, muy abruptos, cultivados en secano, en los cuales, difícilmente se puede establecer otro cultivo que no sea el olivar. Estamos hablando de prácticamente 7.000 familias que viven del cultivo de las 37.000 de olivar inscritas en la DOP y que generan anualmente una producción de aceite con un valor medio superior a los 100 millones de Euros y que da empleo directo e indirecto a la mayor parte de la población de la comarca, con lo cual es un sector estratégico en nuestra comarca, que como tal debe de ser tratado en los desarrollos normativos que las diferentes Administraciones ponen en marcha. Sin embargo la realidad que venimos constatando con la última reforma de la PAC y su primer año de aplicación durante 2023, dado que sus efectos sobre el sector del olivar ha sido incluso más negativo de lo que preveíamos. Dado que ha podido constatar que municipios como Montefrío, Algarinejo, Íllora, Zagra y parte del término de Loja han sufrido recortes en las ayudas que sus agricultores venían recibiendo en el marco presente, que estamos cifrando en más de un millón de euros por municipio y año, lo cual representa una pérdida de rentabilidad determinante, para este olivar que compromete seriamente su rentabilidad y la viabilidad económica de las explotaciones dentro de las cuales se integran. Ante esta situación, pedimos a las Administraciones competentes que se reconsidere la distribución de regiones establecida en la reforma de la PAC 2023, atendiendo a la realidad de nuestras explotaciones y que se articule un modelo alternativo que no suponga una carga añadida a las dificultades que ya padecen en la actualidad las explotaciones tradicionales de olivar de montaña, dado el riesgo real, que este hecho representa de abandono por la falta de rentabilidad y de relevo generacional consiguiente.

**– ¿Cuáles son sus expectativas y planes futuros para continuar impulsando el desarrollo y la excelencia dentro del sector, a la luz de estos premios?**

–El futuro de nuestra zona productora, como el de la mayoría de las zonas olivereras tradicionales de montaña, pasa por aumentar el valor añadido del aceite que en las mismas se produce, estando ello ligado, en nuestra opinión, a la producción de aceites de alta calidad y a la vez singulares y exclusivos, junto a una intensa labor comercial y



promocional de los mismos. Desde el Consejo Regulador estamos apostando por este camino mediante la promoción del empleo de las variedades locales en los planes de reestructuración de plantaciones agotadas. Variedades como Lucio, Chorreao, Manzanillo de Montefrío o Nevadillo de Alhama, autóctonas de nuestra comarca, muy adaptadas a sus condiciones de sequías extremas e inviernos fríos y que a la larga, co-

mo consecuencia de esta mejor adaptación son más productivas que otras variedades más extendidas, precisando una menor cantidad de insumos agrícolas para su desarrollo. En lo que respecta a la labor comercial y promocional de nuestras marcas, desde el Consejo Regulador se está haciendo un importante esfuerzo de promoción genérica del aceite amparado, mediante la realización de numerosas acciones, entre

las cuales se encuentran la asistencia a ferias y certámenes internacionales, misiones comerciales directas e inversas así como las promociones en puntos de venta y las jornadas de presentación de la DOP a colectivos de consumidores, pretendiendo con ello que nuestros clientes tengan un mejor conocimiento del producto, de su alta calidad y de la geografía que lo hace tan singular.

**Lucio642,  
más de mil años  
produciendo  
aceite**



Descubre su historia en: [www.caseria.org](http://www.caseria.org)

## XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA



PRIMER PREMIO CATEGORÍA FRUTADO VERDE

JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTSL

El alcalde de Algarinejo, Jorge Sánchez Hidalgo junto al presidente de Aceites Algarinejo, Antonio Rafael Almirón en los pasados premios.

# “Es un reconocimiento que nos impulsa a seguir trabajando”

Antonio Rafael Almirón, presidente de Aceites Algarinejo

RODRIGO VÁZQUEZ

EN la vigésima edición de los Premios de la DOP Poniente, ACEITES Algarinejo se alzó con el codiciado Primer Premio Frutado Verde. Fundada en 2001, esta cooperativa emergió con la misión de destacar el valor de su región: una tierra tradicionalmente dedicada al olivar de montaña en pendiente y bajo condiciones de secano. La singularidad de Aceites Algarinejo radica en tres pilares fundamentales. En primer lugar, su compromiso va más allá de la excelencia de su AOVE, extendiéndose a su

contribución social a toda la comarca, donde pocas alternativas laborales están disponibles. Su objetivo adicional es fomentar la permanencia de la población en la región. En segundo lugar, la cooperativa se esfuerza por generar empleo y asegurar una rentabilidad justa para los agricultores locales. Y en tercer lugar, su ubicación en pendiente y su dependencia del secano les permite preservar el paisaje de forma sostenible, una tarea crucial en una época donde la presión sobre los recursos hídricos es evidente. Antonio Rafael Almirón, presidente de Aceites Algarinejo, compartió su visión con *Granada Hoy* en una

entrevista exclusiva sobre el compromiso y los logros de la cooperativa.

—¿Qué significado tiene para la Cooperativa Aceites de Algarinejo obtener el Primer Premio Frutado Verde en los recientes Premios de la DOP Poniente?

—Para nuestra Cooperativa, ganar el primer premio en cualquiera de los concursos en los que participamos es un gran estímulo para todo el equipo. Este reconocimiento valida todos los protocolos, requisitos y esfuerzos adicionales que debemos cumplir para mantenernos en la excelencia. Además, para nuestros agricultores, que son el primer eslabón

de nuestra cadena, este logro resalta el esmero y dedicación que han puesto en el cultivo de los olivos durante tantos días para producir un AOVE de calidad premiada. En resumen, este éxito motiva a todos a seguir trabajando con la misma determinación.

—¿Cómo considera usted la importancia de este reconocimiento para la reputación y el prestigio de la cooperativa en el sector del aceite de oliva?

—En cuanto a nuestra reputación, imagen y prestigio, estamos logrando consolidarnos y ser reconocidos en nuestro sector. Esta fue nuestra visión hace 20 años al inicio de estos premios. Es importante destacar que nos encontramos en un segmento empresarial donde la calidad de nuestros productos es nuestro principal foco.

—¿Cuál es el impacto que cree que este premio tendrá en los agricultores y trabajadores de la cooperativa, así como en la comunidad local?

—Es vital para nuestros socios agricultores y equipo de trabajo recibir reconocimiento, ya que esto nos impulsa a seguir

“Nuestra producción se lleva a cabo en condiciones de gran desventaja en comparación con los olivares jóvenes”

trabajando juntos hacia un objetivo común: calidad, calidad y más calidad. Esta es nuestra única herramienta para competir.

—¿Por qué considera fundamental reivindicar la labor de las empresas de aceite y sus agricultores en un contexto donde la calidad y la excelencia son tan relevantes?

—Es crucial distinguir claramente entre las empresas, cooperativas y agricultores que se dedican al cultivo de olivos de manera tradicional, en secano y en terrenos con pendientes superiores al 30%. Nuestra producción se lleva a cabo en condiciones de gran desventaja en comparación con los olivares jóvenes de cultivo intensivo y superintensivo. Además, estos últimos están agotando nuestros recursos hídricos y alterando nuestros ecosistemas. Lamentablemente, como es habitual, solo nos damos cuenta de estos impactos cuando ya es demasiado tarde.

—¿Qué medidas cree usted que podrían tomarse para seguir promoviendo y destacando la calidad del aceite de oliva y el arduo trabajo de quienes lo producen en nuestra región?

—Creo que con un par de medidas decisivas podríamos garantizar la supervivencia de nuestros olivares milenarios y el sustento de las generaciones de agricultores que son tan esenciales en estas zonas, donde el olivar es prácticamente la única opción. Estas medidas serían: en primer lugar, diferenciar claramente el olivar tradicional y los productos que se obtienen de él; y en segundo lugar, llevar a cabo una promoción y publicidad documentada que destaque los beneficios para la salud y la contribución a la sostenibilidad del paisaje, así como la importancia de mantener población en las áreas rurales, temas que son mencionados con frecuencia pero lamentablemente olvidados.

# “Estos reconocimientos siempre nos ayudan a consolidar nuestra calidad”

RODRIGO VÁZQUEZ

**E**N una charla exclusiva con Javier Roldán, director comercial de Roldán Oliva 1985 SL, exploremos el éxito tras ganar el Primer Premio en la Categoría Frutado Maduro en los recientes XX Premios de la DOP Poniente. Sumergiéndonos en su experiencia y visión, descubrimos los secretos detrás de este reconocimiento destacado en el mundo del aceite de oliva.

**–¿Cuál es el impacto que el primer premio en la Categoría de Frutado Maduro en los Premios de la DOP Poniente ha tenido para vuestra almazara y cómo se planea capitalizar este reconocimiento en términos de visibilidad y reputación en el mercado?**

–Siempre es un orgullo el reconocimiento, para todo nuestro equipo humano, del trabajo bien hecho, lo cual también indica que vamos en el camino correcto, el camino de la calidad teniendo en cuenta los distintos galardones que venimos recibiendo con los AOVES de las últimas campañas. Cada año intentamos mejorar o al menos mantener los estándares de calidad que venimos manteniendo ya que no es fácil teniendo en cuenta que trabaja-

mos con un fruto que cada año es distinto, dependiendo 100% de la climatología y por supuesto viniendo de años tan secos como los que hemos sufrido y con los cambios de temperatura tan drásticos que están aconteciendo. Está claro que el clima está cambiando y debemos adaptarnos en la medida de lo posible a estos cambios. Estos reconocimientos siempre nos ayudan a consolidar la calidad de nuestros aceites, de cara a nuestros actuales y futuros posibles clientes, ya que además de contar con AOVES certificados por una DOP como la nuestra (Poniente de Granada), la cual te asegura una calidad, desde el punto de vista del consumidor, les damos una nueva vuelta de tuerca con el reconocimiento de que consumimos uno de los mejores AOVES del Poniente y por tanto de la provincia de Granada. La mayor visibilidad intentamos darla a través de las redes sociales que, en definitiva, son los cauces más rápidos y efectivos de promoción en la actualidad.

**–Considerando este logro significativo, ¿cuáles son los pasos que la almazara está tomando para continuar mejorando tanto la calidad de sus productos como los procesos de producción**



Javier Roldán posando junto a su Primer Premio en la Categoría Frutado Maduro.

**para asegurar un desempeño aún más destacado en el futuro?**

–Seguir haciendo el camino, en definitiva, ya que contamos con los medios humanos y tecnológicos para ello con la inevitable adaptación a los cambios climáticos, sociales, etc. que se vayan pre-

sentando. Para el próximo año, retomar la asistencia a ferias de importancia nacional y a ser posible alguna internacional es una de nuestras prioridades, asuntos pendientes de retomar tras el parón a nivel mundial que se sufrió por la pandemia covid-19.

**www.orodeal.es**

**ACEITES Algarinejo**

**ORODEAL PREMIUM**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
500ML 16,9OZ

**ORODEAL PREMIUM**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**ORODEAL**

## XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA



PRIMER PREMIO CATEGORÍA FRUTADO VERDE

JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS

La Cooperativa San Isidro de Loja posando con su Primer Premio en la Categoría Frutado Verde en los pasados XX Premios de la DOP Poniente de Granada.

# “Cada año estamos más cerca de dar un salto a nivel nacional e internacional”

Gregorio Aguilera, responsable de Marketing de la Cooperativa San Isidro de Loja

## REDACCIÓN

**N**O es ninguna casualidad que año tras año estemos en la punta de lanza provincial en cuanto a calidad de nuestros aceites, mercado y consumidor cada vez es más exigente y a pesar de los precios elevados hay un amplio abanico de consumidores que buscan aceites de oliva superiores que les sorprendan y que tengan ciertas peculiaridades.

En nuestro caso LOXA ENVERO HOJIBLANCA es nuestra joya, un aceite único, es importante que el consumidor conozca que esta variedad de olivo es la más común en nuestra zona y es propia del olivar de montaña, un olivar centenario y que aporta matices y calidades únicas a sus frutos, no es azar que algunos de los aceites más premiados a nivel internacional provenga de esta variedad y tipo de cultivo.

Por otro lado, hay que destacar el trabajo de nuestras 1400 familias de agricultores, están cada año más mentalizados a la recolección temprana y a cuidar con detalle el transporte y recolección del fruto, el mercado está ayudando teniendo cada vez mejor aceptación a este tipo de aceite de alta calidad.

La mentalidad de LOXA es dar continuidad a su visión proteccionista con el medio y de priorización de la calidad del producto, buscando destacar en un mercado cada vez más saturado, y que necesita una buena legislación en el etiquetado, que ayude al consumidor final a tener claro cuáles son los aceites realmente saluda-

bles y como diferenciarlos.

Personalmente creo que no es lo mismo un aceite de oliva recolectado en un olivar de montaña centenario a uno cultivado en uno intensivo, es importante relacionar las cualidades organolépticas de cada tipo de cultivo, para ayudar al consumidor a entender que esta tomando y poder apreciar porque debe cuidarse este tipo de agricultura, que además requiere de menos agua que un intensivo, factor en mi opinión clave de cara al futuro más próximo azotado por las continuas sequías.

# Aceites Montevilla

## Cooperativa San Francisco de Asís



**LA COOPERATIVA** San Francisco de Asís de Montefrío, con sus más de 2.200 socios, es una de las **Almazaras** con **mayor capacidad de Andalucía**, ubicada en este municipio granadino, en los montes enclavados entre las provincias de Granada, Jaén y Córdoba. Dentro de toda la gama **“Aceites Montevilla”**, el mejor aceite de nuestra cooperativa se comercializa con la marca **“Chorreao”**.

**ES UN ACEITE** elaborado a partir de dos variedades: **Picudo y Chorreao de Montefrío**. La variedad Chorreao de Montefrío es originaria de este municipio. Procede de un **tipo de olivo** caracterizado por su porte similar a los **saucos llorones**. Pese a nuestros esfuerzos, está **al borde de la desaparición** por su escasa rentabilidad productiva. Por otro lado, la **variedad Picudo** con su vigoroso porte, resiste en **orografías complicadas**, en los agrestes montes del Poniente de Granada y de la Subbética cordobesa.

**EL “CHORREAO”** es un **Aceite de Oliva Virgen Extra**, Extracción en Frío, realizado con una rápida molturación, de cosecha temprana, con **Denominación de Origen del Poniente de Granada**. La variedad de aceitunas utilizadas dan a este aceite una **característica personalidad**, definida por un sabor y aroma muy especial, y un llamativo **color verde intenso**.



## XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA



Antonio López, presidente de Almazara Cacería de la Virgen recibiendo el Premio al Aceite Ecológico. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.



El alcalde de Loja, Francisco Joaquín Camacho entregando uno de los premios honoríficos. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.

# Dos décadas de abanderar la calidad en el sector oleícola en Granada y Andalucía

El Consejo Regulador de la DOP Poniente de Granada ha celebrado su vigésimo aniversario de sus tradicionales premios, los cuales, reconocen la labor de las Almazaras y Cooperativas



La familia de la Cooperativa San Isidro de Loja posando junto a su reconocimiento. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.



El director del IES Hiponova, Alejandro Fernández junto a la premiada. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.



El alcalde de Loja, Francisco Joaquín Camacho junto a algunos invitados. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.



El presidente de la Cooperativa Santa Ana de Salar, Cristóbal Cañadas junto a sus representantes. JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS.





JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

El alcalde de Algarinejo, Jorge Sánchez Hidalgo posando junto a la familia de Aceites Algarinejo y su presidente.



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

Oleosalar Cosecheros también se llevó un gran reconocimiento.



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

Los invitados pudieron disfrutar de una degustación de aceites,



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

ALODANE y Madres Sin Límite recogiendo su premio.



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

La familia de Cerro Gordo posando junto a su premio.



JESÚS JIMÉNEZ/PHOTOGRAPHERSPORTS

El presidente del Consejo Regulador de la DOP Poniente de Granada, Marino Cano.



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

Los XX Premios de la DOP Poniente en Loja han sido todo un éxito.



JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

El Auditorio Cívico Adolfo Suárez de Loja, fue el escenario perfecto para celebrar estos 20 años.

# “Recibir un galardón por parte de la DOP Poniente siempre es un acicate para reforzar nuestra calidad”

Juan Rafael Granados, presidente de la Cooperativa San Francisco de Asís de Montefrío, resalta la importancia de estos premios y reafirma su compromiso para seguir ofreciendo los mejores aceites con la expansión de su fábrica oleícola



SEGUNDO PREMIO CATEGORÍA FRUTADO VERDE

JESÚS JIMÉNEZ / PHOTOGRAPHERSPORTS/

El presidente de la Cooperativa San Francisco de Asís, Juan Rafael Granados al recoger su premio en los pasados XX Premios de la DOP Poniente.

## RODRIGO VÁZQUEZ

**L**A Cooperativa San Francisco de Asís de Montefrío, ha sido una de las galardonadas en los recientes Premios de la DO Poniente, celebrados en Loja el pasado 20 de marzo. Su presidente Juan Rafael Granados, le ha concedido una entrevista a *Granada Hoy* para contar acerca de su sentir con respecto a este reconocimiento para su Cooperativa.

–¿Cómo ha impactado para usted y la Cooperativa San Francisco de Asís el reciente reconocimiento con el Segundo Premio Frutado Verde en los Premios de la DO Poniente?

–Nuestro aceite CHORREAO hace ya bastantes años que viene obteniendo numerosos premios, no sólo en este

certamen, también en otros de gran importancia, no obstante, nos felicitamos por ello porque tiene un carácter especial al provenir de nuestro entorno y desde aquí quiero felicitar al resto de galardonados y reconocer a nuestras cooperativas hermanas el buen trabajo que están desarrollando para superar la calidad de sus aceites.

–¿De qué manera considera que este premio refuerza el compromiso de su Cooperativa con la calidad y excelencia en la producción de aceite de oliva?

–Un reconocimiento como este, que proviene de una entidad que, como la DO Poniente de Granada, promueve la calidad, siempre es un acicate para seguir trabajando y reforzar nuestro compromiso con la obtención de los mejores productos.

–¿Qué importancia tiene para usted que se reconozca el trabajo de los

## Aceite reconocido

Los aceites de la Cooperativa San Francisco de Asís han sido galardonados a lo largo de los años por su calidad

trabajadores del sector del aceite de oliva en Andalucía, especialmente en un evento tan destacado como los Premios de la DOP Poniente?

–Hay muchos consumidores, cada vez más, que buscan los mejores aceites de

oliva, sin que el precio sea prioritario, por eso los esfuerzos que realizamos las empresas que formamos parte de la DOP Poniente de Granada en conseguir aceites de calidad, es importante que sean reconocidos para, de esta manera, servir de guía a los consumidores de este nivel de exigencia.

–¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta actualmente la industria del aceite de oliva en Andalucía, y cómo piensa que estos premios pueden contribuir a superarlos?

–No cabe duda que el principal problema del sector es la sequía, con dos cosechas desastrosas que, después de las últimas lluvias parece que puede cambiar de cara a la próxima campaña, por lo que hay que buscar una mayor sostenibilidad en este cultivo y en la comercialización de sus producciones. Las recientes explotaciones intensivas y superintensivas, que necesitan un gran consumo de agua y que son cada vez más numerosas, están poniendo en peligro al olivar tradicional de secano, el cual no tiene otra opción por tratarse de terrenos montañosos y tiene mayores costos y menor producción, pero está demostrado que produce un aceite de mayor calidad, por ello es importante para nosotros diferenciar nuestras producciones y que esto se perciba y se valore por los consumidores, para ello contamos con nuestra Denominación de Origen.

–¿Qué planes o estrategias tiene su Cooperativa para seguir mejorando y destacando en la producción de aceite de oliva, después de este importante reconocimiento?

–Precisamente este año, a pesar de las cosechas tan escasas de los dos últimos años y con la confianza puesta en el futuro, vamos a acometer un proyecto con un presupuesto de más de 2,5 millones de euros para ampliar la fábrica y poder atender las cosechas futuras que esperamos sean mucho más generosas y así poder actuar con mayor esmero en todo el proceso de fabricación, lo que nos permitirá obtener mejores resultados, tanto en producción como en calidad. Esto esperamos que redundará, a medio plazo, en un beneficio real, tanto para nuestros casi dos mil socios, como para nuestros clientes, los cuales se verán recompensados con un mayor volumen de aceite de gran calidad puesto en el mercado, amparado por nuestra DO Poniente de Granada.

XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA

# Aceites Morales, calidad y vanguardia en el sector oleícola por más de 45 años

REDACCIÓN

**N**UESTRO origen se remonta al año 1978 en el que nuestro abuelo, Rafael Morales, adquirió la fábrica de aceites San Luis. En un inicio, arrancó como autónomo y con maquinaria y tecnología de primeros de siglo: dos prensas antiguas y dos ruedas de molino adquiridas por el antiguo propietario.

Se fueron llevando a cabo varias industrializaciones de la fábrica y en el año 1984 se constituye la sociedad, Fábrica de Aceites Morales S.A.

Además, en ese mismo año, entramos a formar parte de una gran iniciativa que hoy en día nos aporta muchas alegrías y visualización, la Denominación de Origen del Poniente Granadino.

En años sucesivos, se siguió apostando por conseguir un aceite de calidad pero dándole un mayor énfasis a la venta a granel. Ha sido en los últimos años cuando nos hemos enfocado en nuestro envasado y comercialización propia...

A pesar de estar en la parte limítrofe de la DOP, siempre nos han hecho sentir parte del proyecto... Aportan una gran visibilidad a nuestros productos, y además, nos



La Cooperativa Aceites Morales recibiendo el premio de manos de Marino Cano.



mantienen informados de las novedades del sector. Resulta muy motivador e ilusionante el reconocimiento recibido pues nos consideramos una empresa pequeña y

con poca experiencia a nivel de catas. Este premio refuerza la idea de que, desde hace mucho tiempo, estamos consiguiendo un aceite de gran calidad pues segui-

mos produciendo de la misma forma.

Aun tenemos capacidad de mejora y prometemos seguir mejorando nuestro producto hasta alcanzar la excelencia.

**1º Premio  
verde frutado  
DOP Poniente  
de Granada**

**1º Premio  
Packaging  
Sabor  
Granada**

Reconocimientos 2024



Descúbrenos en  
[loxa.es](http://loxa.es)

**LOXA**

## XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA

# “Nuestro aceite de oliva está ganando reconocimiento a nivel mundial”

Cristóbal Cañadas, presidente de la Cooperativa Santa Ana de Salar analiza la actualidad del sector oleícola en España y su panorama para el futuro inmediato

RODRIGO VÁZQUEZ

**L**a excelencia de los aceites de oliva del municipio de Salar, ha quedado plasmada a través del reciente premio que ha recibido la Cooperativa Santa Ana de Salar en los pasados Premios de la DOP Poniente, los cuales, han reconocido a la cooperativa del municipio como una de las más importantes de Andalucía. Ante este hecho tan importante, el presidente de la Cooperativa, Cristóbal Cañadas, se ha pronunciado en una entrevista que le concedió a *Granada Hoy*.

—¿Cómo describiría el impacto del segundo premio en la categoría Frutado Maduro en los Premios de la DOP Poniente para la Cooperativa Santa Ana de Salar?

—El impacto que hemos experimentado ya era esperado, dado que en años anteriores hemos recibido varios premios a través del Poniente, como los otorgados por el Consejo Regulador, entre otros grupos. Nos hemos acostumbrado a recibir tanto primeros como segundos premios, ya que nuestra cooperativa, además de producir un excelente aceite, cuenta con tierras de características especiales. Estas tierras, labradas por nuestros agricultores, poseen una composición calcárea que confiere al aceite un sabor especial y afrutado, lo que contribuye significativamente al éxito de nuestra cooperativa.

—¿De qué manera este reconocimiento impulsa a la Cooperativa a mantener y mejorar la calidad de sus aceites de oliva?

—Por supuesto, este galardón es un estímulo fundamental que toda industria necesita cuando su producto es valorado, ya sea por los agricultores, los operarios en la fábrica o los molineros. Este impulso nos proporciona una garantía y motivación que nos impulsa a mejorar continuamente y a elevar la calidad de nuestro trabajo.

—¿Qué estrategias o procesos considera que han contribuido principalmente a la excelencia de los productos de vuestra Cooperativa?

—En primer lugar, es crucial seleccionar cuidadosamente el producto, aplicar las técnicas más avanzadas y asegurar que los operarios supervisen meticulosamente las máquinas durante su funcionamiento, sin excederse nunca en temperatura. Por eso, la extracción en frío es tan vital. ¿Qué significa esto? Significa que nuestras calderas, con más de un millón de kilocalorías, nunca deben elevar demasiado la temperatura de las masas para extraer más aceite, ya que esto comprometería su calidad. Por lo tanto, el proceso comienza en el campo, tratando el producto con cuidado en las almazaras, seleccionando adecuadamente las torvas y luego, como expliqué, amasando las masas. Mantener la temperatura adecuada es fundamental; extraer en frío tanto como sea posible.

—¿Cuál es su perspectiva sobre el estado actual del sector oleícola en España y cómo



SEGUNDO PREMIO CATEGORÍA FRUTADO MADURO

JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSPORTS

Cristóbal Cañadas, presidente de la Cooperativa Santa Ana de Salar recibiendo su premio.

mo crees que influyen los premios en su desarrollo?

—Bueno, es crucial entender que la llegada de una buena cosecha, como se anticipa, podría no ser este año debido a las lluvias tardías, pero si los olivos logran recuperarse del estrés hídrico, es probable que la siguiente temporada sea abundante. ¿Qué significa esto? Bueno, potencialmente podríamos ver alrededor de un millón quinientas mil toneladas de aceite, al menos en nuestro grupo. ¿Y qué implica eso? Significa que nuestro aceite no solo se consume localmente, sino que también se exporta a países como Estados Unidos, China, Inglaterra y toda Europa, lo que tiene un impacto muy positivo. De hecho, estamos alcanzando una cuota de mercado significativa en Estados Unidos, alrededor del 34%, lo que es un indicador claro de nuestro cre-

cimiento en el mercado internacional. Es alentador ver cómo el aceite de oliva, gracias al arduo trabajo de muchos, está ganando reconocimiento a nivel global. Creo firmemente que esto seguirá siendo así en el futuro cercano.

—¿Qué tan importante piensa que es reconocer a los trabajadores y agricultores del sector con estos premios que organiza la DOP Poniente a través de su Consejo Regulador?

—Por supuesto, el Consejo Regulador desempeña un papel fundamental en el poniente granadino. Quiero destacar que, independientemente de eso, los organismos reguladores en nuestra región, junto con FAECA y la Federación de Cooperativas Andaluzas, realizan una labor crucial. Este conjunto de entidades garantiza cada vez más el reconocimiento y la calidad de nues-

tros productos, así como su elaboración de acuerdo con nuestros estándares.

—¿Cuáles son los próximos objetivos o desafíos que la Cooperativa Santa Ana de Salar se plantea en el ámbito de la producción de aceites de oliva?

—Nuestros objetivos son claros: seguir creciendo como cooperativa en la recepción de kilos de aceituna, mejorar nuestros productos y difundir nuestras estrategias de mercado. También planeamos incorporar nuevos productos, como espárragos, almendras o frutos secos, tanto a nivel nacional como internacional. Además, estamos considerando agregar aceitunas de aderezo a nuestra nueva cooperativa, que aunque aún no ha sido inaugurada, está lista. Es probable que este proyecto se lleve a cabo en el próximo trimestre, posiblemente para el mes de junio.

XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA

# 20 años de la DOP en imágenes



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2020.



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2006.



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2015.



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2010.



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2005.



Premio de la DOP Poniente de Granada año 2007.



Premios de la DOP Poniente de Granada año 2018.

# SANTA ANA<sup>®</sup> DESALAR

Aceite de Oliva Virgen Extra desde 1960

Carretera de Alhama A-4155, km 4.  
Paraje Los Tajos, Polígono 9  
Parcela 83. 18310 Salar (Granada)  
santaanadesalar@gmail.com T. 958 316 106  
f // IG @santaanadesalar1960  
www.santaanadesalar.es



## XX PREMIOS DE LA DOP PONIENTE DE GRANADA



La gran familia del sector oleícola de Granada que ha festejado el vigésimo aniversario de los Premios de la DOP Poniente.

JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSSPORTS

## La DOP Poniente de Granada celebra sus 20 años de excelencia en el mundo del AOVE

RODRIGO VÁZQUEZ

**D**URANTE dos décadas, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Poniente de Granada" ha sido un faro de calidad y diferenciación en el universo del aceite de oliva virgen extra (AOVE). En la vigésima edición de los Premios a los Mejores AOVE "Poniente de Granada", correspondientes a la campaña 2023/24, se conmemoró la trayectoria de estos galardones, concebidos para promover y garantizar la excelencia del oro líquido producido en esta fértil tierra, donde 7000 familias encuentran su sustento en el olivar.

La gala de entrega, llevada a cabo en el Auditorio Cívico Adolfo Suárez de Loja, reunió a autoridades, productores, Cooperativistas, Almazaras y amigos, en un ambiente de celebración y reconocimiento mutuo. El presidente del Consejo Regulador, Francisco Marino Cano Pérez, resaltó la labor incansable de quienes conforman el sector oleícola, destacando su contribución al posicionamiento del AOVE de la región como referente para los consumidores, tanto por su calidad como por su carácter saludable, natural y sostenible.

Las intervenciones de destacadas personalidades como José María Zafra Bailón, director de Área de Negocio de CaixaBank de Granada Provincia Oeste; Antonio Díaz Sánchez, diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo de la Diputación de Granada; y Joaquín Camacho Borrero, alcalde de Loja y Senador nacional,



Los mejores aceites del poniente granadino se reunieron en una tarde memorable.

JESÚS JIMÉNEZ/ PHOTOGRAPHERSSPORTS

resaltaron el compromiso y la dedicación de agricultores, almazaras y cooperativas en la consecución del AOVE de mayor calidad, a través de la innovación y la sostenibilidad en todas las etapas del proceso productivo.

La entrega de premios fue el punto culminante de la noche, donde se reconoció el esfuerzo y la maestría de los productores en diversas categorías. En la categoría de Frutado Maduro, Roldán Oliva 1895 S.L. se alzó con el primer premio por su aceite Molino de la Calzada D'Origen. Santa Ana de Salar S.Coop.And. y Aceites Morales S.A. recibieron el segundo y tercer premio respectivamente.

En la categoría de Frutado Verde, Aceites Algarinejo obtuvo el primer premio con su AOVE Orodeal, seguido por San Francisco de Asís S.Coop.And. y Agraria Cerro Gordo S.Coop.And. en segundo y tercer lugar respectivamente. En cuanto al AOVE ecológico, Almazara Casería de la Virgen S.L. fue galardonada con el primer premio.

Además de los premios a la excelencia en la producción de AOVE, se entregaron reconocimientos especiales a destacadas figuras del sector agrícola. María José Pedregosa García fue honrada como 'Joven Agricultora del Poniente 2024' por su destacada trayectoria académica y su contribución al relevo generacional en las explotaciones

agrícolas. Ana Sánchez López, Juan Antonio Moreno García y Juan Antonio Jiménez Cruz fueron distinguidos como agricultores ejemplares por su dedicación y compromiso con el sector.

Montserrat Godoy Macías recibió el Premio Embajador del Aceite del Poniente en reconocimiento a su labor incansable y su profundo conocimiento del sector del AOVE. Además, se reconoció la labor solidaria de ALODANE y Madres sin límite en el Poniente de Granada.

En el cierre del evento, el delegado territorial de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo, José Javier Martín, felicitó a los premiados y alentó a todo el sector a seguir trabajando en pos de la calidad para mantener la excelencia del AOVE granadino. Este evento, que integra a 16 municipios granadinos y 71.000 hectáreas de olivar, cuenta con el respaldo del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural de la UE, la Junta de Andalucía, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el patrocinio especial de Agrobank y Perialisi y la colaboración de entidades como Caja Rural Granada, Ibérica Amenduni, Ayuntamiento de Montefrío y GEA.

Los XX Premios de la DOP Poniente de Granada no solo son un reconocimiento a la excelencia en la producción de AOVE, sino también un homenaje al esfuerzo, la dedicación y la pasión de todos los implicados en la creación de este auténtico tesoro de nuestra tierra, que continúa conquistando paladares y ganando reconocimiento a nivel nacional e internacional.

*Ahora  
todos quieren ser  
como nosotros  
siempre  
hemos sido.*

Caja Rural Granada  
FIELES A NUESTRAS RAÍCES



Cercanía



Sostenibilidad



Responsabilidad  
Social



Empatía



**Redacción y diseño:** Rodrigo Vázquez. **Publicidad:** Departamento comercial de Granada Hoy. **Dirección:** Calle Luis Amador 26, edificio Cámara de Comercio. 18014, Granada **Tel:** 958 809 513. **Web:** www.granadahoy.com



**PONIENTE**  
de Granada  
Denominación de origen protegida

## Almazaras Inscritas

**Aceites Algarinejo S. Coop. And. San Francisco de Asís S.Coop.And.**  
**Aceites Morales S.A. Ntra.Sra.Los Remedios S.Coop.And**  
**Agriconsum SA Puerto Lope S.Coop.And.**  
**Almazara Casería de la Virgen S.L. San Lorenzo S.Coop.And.**  
**Fuentes de Cesna Soc.Coop.And. Agraria Santa Ana de Salar S. Coop. And.**  
**Hijos de Matías Pareja S.L. Agraria Cerro Gordo S. Coop. And.**  
**Coop. Agr. San Isidro de Loja Roldán Oliva 1.895 S.L.**  
**Oleosalar Cosecheros S.L.**

**Consejo Regulador de la D.O.P. Poniente de Granada**  
**www.doponientedegranada.com**



**RUTA del ACEITE**  
PONIENTE DE GRANADA

RUTA TURÍSTICA DEL ACEITE Y EL OLIVO



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA,  
Y ALIMENTACIÓN