



El Manzanillo

GRUPO MANZANILLA OLIVE

Nº 1

MANZANILLA OLIVE, S. C. A. 2º GRADO
Ctra. (A-362) Utrera-Los Palacios km 3,5

Apdo. Correos: 51 - 41.710-Utrera (Sevilla)
www.manzanillaolive.es

Tlf.: 0034 95 486 33 95
Fax: 0034 95 487 36 62



1 Bienvenida

■ D. MANUEL GUILLÉN.

Me encargan como Presidente que me dirija a vosotros para dar la bienvenida a esta revista que hemos querido llamar **“El Manzanillo”**, haciendo alusión al árbol que le da vida y nombre a nuestra empresa.

Sirva pues esta revista como instrumento de comunicación o marketing interno que permita acercar nuestra empresa a los agricultores, esos agricultores que estuvieron a la altura de su tiempo, que supieron concebir una noble y visionaria idea cuando crearon sus cooperativas en sus pueblos y que con talento, esmero y fe inquebrantable han dado vida y sustento a la gran obra que suponen las cooperativas que se crearon hace ya más de 50 años.

La misma visión que tuvieron los presidentes y gerentes de las cooperativas de base cuando hace ya casi cuatro años decidieron unirse para fundar **Manzanilla Olive**.

Muchos han sido los acontecimientos que han ocurrido durante este corto periodo de tiempo, en el

que nos ha unido la ilusión por conseguir que nuestros agricultores puedan vivir dignamente del cultivo de sus olivares. No me cabe la menor duda que el camino que hemos iniciado es largo, pero también que las bases sobre las que nos sustentamos son muy sólidas y que los cimientos se refuerzan cada vez más con el paso del tiempo.

Sirva también esta bienvenida al reconocimiento de aquellos que han conducido y conducen esta cooperativa desde su Consejo Rector. Su compromiso y sabiduría han sido esenciales para que Manzanilla Olive sea hoy lo que es. Las personas que componemos el equipo directivo de Manzanilla Olive somos meros instrumentos de paso, pero cada uno va dejando su huella. A este respecto no puedo por menos que recordar el paso por nuestro consejo rector de personas de las que creo que todos hemos aprendido mucho: D. Antonio Cobo, Presidente de la coop. Ntra. Sra. de las Virtudes de La Puebla de Cazalla, D. Bernabé Raya, Presidente de la coop. San José de la Puebla de Cazalla, D. José Luis Guillén, Presidente de la coop. de Mairena del Alcor, D. Mariano Sanz, consejero de la cooperativa San José de La Puebla de Cazalla, D. Ramón Saucedo, Presidente de la SAT el Verdeo de Paradas, y D. Sebastián



D. MANUEL GUILLÉN. Presidente de Manzanilla Olive

Hormigo, gerente de la cooperativa San José de La Puebla de Cazalla. A todos ellos mi especial agradecimiento por su colaboración incondicional con nuestro proyecto.

Decía Ortega y Gasset que “**la vida es una faena que se hace hacia delante**” y que, por tanto, “nuestro espíritu está siempre en el futuro”. Hacia el futuro, pues, y desde la atalaya del presente, debe ir dirigida nuestra mirada. Pero no olvidemos que esa mirada ha de velar siempre por el firme afianzamiento de nuestro porvenir.

¿Qué le deparará el futuro a Manzanilla Olive como empresa? El porvenir será el resultado de nuestras acciones y de las circunstancias, pero mi aportación como Presidente se basa en transmitir a nuestro equipo de trabajo cinco pilares: la grandeza de visión, trabajo con ilusión, la transparencia de nuestros actos, la honradez y el valor.

La grandeza de visión pasa por definir nuestra misión: Queremos ser un actor de referencia en las exportaciones de aceituna de mesa, con todo tipo

de marcas y consiguiendo volúmenes relevantes; así como construir una marca nacional a medio-largo plazo con la mayor relación calidad-precio. Queremos estar entre las cinco primeras empresas aceituneras nacionales en un plazo no superior a 5 años. Esta visión o misión obliga a todos y exige un sólido y amplio compromiso por parte de todas las cooperativas de base. Los sueños se traducen en ideas y éstas, si caen en terreno fértil, necesariamente fructificarán.

Somos conscientes por las dificultades que están padeciendo nuestros agricultores por los bajos precios de nuestras aceitunas, que tienen además un coste añadido elevado de recogida con respecto a otras variedades del mercado, no obstante, sabemos también que tenemos un producto de calidad superior y hay que saber transmitirlo a los consumidores, la forma de combatirlo es poniendo nuestro producto en valor y para ello se está trabajando igualmente desde la **IGP (Indicación Geográfica Protegida)**.

La industria que adquirimos en Utrera, nos va ayudar en conseguir que este y otros objetivos más como es poder llegar más arriba en la cadena alimentaria, afrontar los mercados con más protagonismo y diferenciarnos con nuestro producto.

En nombre de todo el equipo, deseamos comunicar nuestros objetivos e ilusiones en el día a día que las desarrollamos, y esta revista bien puede ser el medio.

2 Calmar las impacencias, sin matar los entusiasmos

■ ANTONIO JESÚS JIMÉNEZ HIDALGO. Director Gerente

Cuatro años hace ya desde que nuestro fallecido delegado de Agricultura, **D. Francisco Gallardo**, a quién desde aquí quiero dedicar unas palabras de admiración y cariño, se decidiera a convocar a los presidentes de una serie de cooperativas de la campiña sevillana a una reunión en la Delegación de Agricultura y sembrara el germen de Manzanilla Olive.

Su mensaje caló hondo en aquellos presidentes, tanto que, tres meses después, en Septiembre de

2010, se fundó **Manzanilla Olive**. Ni en sueños podíamos augurar que poco más de un año después de su creación nos veríamos con la oportunidad de la posible compra de una envasadora de aceituna en la localidad de Utrera. Año y medio hizo falta para, por una parte convencer a las 9 cooperativas y las 6.000 familias que conforman el grupo Manzanilla Olive de que debíamos avanzar en la cadena de valor si queremos realmente vivir de nuestros olivares, y por otra parte para culminar el proceso de la compra en subasta judicial en Mayo de 2013, tras



un sinfín de avatares imposible de reproducir en este artículo.

He tomado el título de esta reflexión de un artículo que data de 1.928. Y lo he tomado porque su mensaje, casi un siglo después, me sigue pareciendo totalmente actualizado. “Calmar las impacencias sin matar los entusiasmos...el fracaso por falta de preparación traería como consecuencia el que en mucho tiempo no pudiera intentarse nada sólido.”

A eso precisamente llevamos dedicándonos el año que hace desde que accedimos a la **compra de la fábrica de Utrera**: A prepararnos en el sentido más amplio de la palabra. A preparar la fábrica, a conocerla, a rodar las máquinas, a formar el equipo humano que gestione la fábrica y la comercialización, a solucionar los problemas de vertidos mediante la solicitud de construcción de balsas de evaporación, a prepararnos para recibir la aceituna de las cooperativas y permitir la entrada de la aceituna de la nueva campaña, a preparar las certificaciones de calidad, a preparar un plan de empresa marcando las líneas estratégicas, a preparar una bolsa de empleo que genere riqueza en nuestros pueblos, a promover la figura de calidad IGP Indicación Geográfica Protegida de la Aceituna Sevillana variedades manzanilla y gordal como instrumento de protección jurídica para nuestras variedades y como acompañamiento en la estrategia de comunicación de nuestra empresa, a consolidar nuestra fortaleza financiera mediante la creación de una sección de crédito en

nuestra cooperativa, a crear la **Sociedad Limitada Manzanilla Olive Foods** como instrumento para evitar que los gastos iniciales de la fábrica se vean reflejados en las liquidaciones de los socios, y a instrumentar un sistema de costos en fábrica que nos permita cotizar con fiabilidad.

Y todo ello, continuando con la actividad que nos unió inicialmente: la comercialización de la aceituna de mesa a granel, y como no, a ponernos al día en las liquidaciones y anticipos de los socios, pues somos nosotros los agricultores los que tenemos que seguir apoyando este proyecto y los que estamos sufriendo el efecto más cruel de la crisis cobrando en muchos casos precios por nuestra aceituna por debajo de costos, y aun así cada mañana nos levantamos al amanecer para ir a trabajar nuestros campos confiando en que algún día esta situación cambie.

A los agricultores socios de las cooperativas, os invitamos a seguir apoyando con ilusión vuestro proyecto, a criticar constructivamente lo que consideréis que el equipo directivo gestione de una manera inadecuada, y todo ello con la paciencia como principal virtud, esa que demostramos tener durante todo un año trabajando nuestros olivares para recoger su fruto allá por el mes de Septiembre, o esa de la que hacemos alarde cuando sembramos olivares nuevos para empezar a recoger sus frutos varios años después.

3 Asociación para la promoción de las aceitunas sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal

■ JOSÉ ANTONIO CRUZ MEJÍAS



El pasado 18 de marzo del presente tuvo lugar el acto de **constitución de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal que tendrá su sede provisional en la Carretera Utrera-Los Palacios km. 3,5.**

En el acto estuvieron presentes los representantes de las distintas empresas y entidades que integran la Asociación, empresas sevillanas productoras, transformadoras y/o envasadoras del sector de la aceituna de mesa, así como diferentes entidades relacionadas con el sector agroalimentario y el desarrollo rural. Abrió el acto el representante de la Excm. Diputación Provincial de Sevilla **D. Agustín Cosano Prieto** felicitando al sector por esta iniciativa tan importante para el desarrollo socioeconómico de la provincia.

La Asociación la componen las empresas Manzanilla Olive SCA 2º Grado, que representa a nueve cooperativas de la provincia, Cooperativa Agrícola Virgen de Belén SCA, Cooperativa Agrícola Virgen de Loreto SCA, Cooperativa Agropecuaria Jesús de La Cañada SCA, SAT 2080 Aceitunas Escamilla, Cooperativa Agrícola Industrial de El Viso del Alcor, El Rocío SCA y Aceitunas Familia Aguilar SL.

Por su parte, las entidades socias patrocinadoras

de la misma son los Grupos de Desarrollo Rural Serranía Suroeste Sevillana, Bajo Guadalquivir y Aljarafe Doñana, la Fundación Aceituna de Mesa, OPRACOL-Sevilla, ASAJA-Sevilla, COAG-Sevilla y la Asociación Provincial de Cooperativas Agrarias de Sevilla.

La Asociación nace con el objetivo principal de proteger en el mercado la denominación de la aceituna sevillana en sus variedades Manzanilla y Gordal a través de la figura de protección de calidad, Indicación Geográfica Protegida (IGP), y su inscripción en el correspondiente Registro de la Comisión Europea.

Es, por tanto, una apuesta del sector por proteger la calidad de este producto que ya goza de una gran reputación en los mercados internacionales y de preservar un saber hacer tradicional como es el modo en que se recogen manualmente las aceitunas manzanilla y gordal, denominado sistema de “orden”, así como la forma de elaboración única en esta zona conocida en el mundo como “estilo sevillano o español”.

LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) “ACEITUNA SEVILLANA”

Han sido varios los intentos a lo largo de los años,

pero se podría decir que “Ahora sí”. Este sería ser el titular que definiría este acto llevado a cabo por la Asociación. Han bastado sólo cuatro reuniones y menos de dos meses de trabajo de los miembros de la Asociación y el equipo técnico para que quede elaborado el Pliego de Condiciones que desarrolla la solicitud de protección de la denominación “**Aceituna Sevillana**” a través de la figura de Indicación Geográfica Protegida.

La celeridad con la que se está llevando a cabo el trabajo en esta fase inicial de la Asociación dice mucho en favor de los productores, transformadores y envasadores de estas dos variedades de aceitunas de mesa, que han sabido aunar esfuerzos e ideas para llevar a cabo este objetivo común de proteger y valorizar este producto de tan alta calidad, con tanta reputación a nivel mundial y tan vinculado al territorio.

“Sin duda, nos tenemos que felicitar todos por el buen entendimiento y el buen hacer del trabajo desarrollado. Era una necesidad que el sector tenía que afrontar aportando soluciones y, la solicitud de la Denominación de Calidad, es un instrumento que ayudará a paliar en parte la problemática actual que está atravesando el sector de la aceituna de mesa en general y, estas dos variedades en particular”, ha declarado **D. Manuel Guillén**, presidente de la Asociación.

Los miembros de la Asociación representan actualmente algo más de un tercio de la producción de la aceituna manzanilla y gordal de la provincia de Se-

villa y, según el Presidente de la misma “esperamos que estemos todos al final de este camino. Es necesario que productores, transformadores y envasadores, seamos uno sólo para hacer aún más fuerte este proyecto por el bien de nuestro producto”.

Las variedades Manzanilla y Gordal han sido las variedades típicas de mesa por excelencia y líderes en los mercados nacionales e internacionales debido a su aptitud al procesado, sus características organolépticas, además de su tamaño en el caso de la Gordal, atributo que la hace la reina de las aceitunas.

Pese a los datos positivos de partida, el sector se encuentra en la actualidad en una encrucijada clave de su desarrollo, debiendo hacer frente en el corto plazo a nuevos retos que condicionarán su evolución futura, como son: la creciente competencia de países emergentes con diseños de plantaciones más eficientes, la atomización industrial, la imposibilidad de mecanizar el proceso de recolección de las variedades Manzanilla y Gordal que la hacen menos competitivas en costes, los desequilibrios en la cadena de valor, el envejecimiento de los titulares de las explotaciones, la usurpación en el uso de marcas o denominaciones y las necesidades de financiación y capitalización entre otros.

Son estos nuevos retos, o más bien, estas amenazas, las que han obligado al sector sevillano de la aceituna de mesa a, entre otras actuaciones, crear mecanismos de protección de sus productos frente a terceros.

4 La realidad de una fábrica

■ PEDRO GONZÁLEZ BASCÓN. Gerente SAT 3254 - PARADAS

En el transcurrir de la vida se presentan episodios de consecuencias futuras incalculables, y no nos queda la menor duda de que la adquisición por el grupo “Manzanilla Olive” de la fábrica que poseía en Utrera la hoy desaparecida Agroaceitunera, fue uno de ellos.

Cuando se planteó la operación de compra de la fábrica de Utrera, parecía una misión imposible; por un lado por lo novedoso y absoluta falta de experiencia de las respectivas masas sociales de las coo-

perativas que componen el grupo, y por otro por las reticencias de algunos socios de estas cooperativas que pensaban que el riesgo podía ser elevado. En este sentido, recordamos que muchos socios cuando visitaron por primera vez la fábrica entendieron por qué defendíamos que el costo de la compra era barato aunque la cantidad de dinero desembolsada pudiera parecer elevada.

Todos pensábamos que esta adquisición nos abriría grandes posibilidades y esto afortunadamente

se está confirmando con la puesta en marcha de la fábrica. El aprovechamiento de las instalaciones comenzó prácticamente apenas tomada la posesión de la misma. Con la natural prudencia que se debe de tener en estos casos, se pusieron en marcha paulatinamente las distintas áreas de la fábrica, al principio para ir adquiriendo los conocimientos imprescindibles para gestionar con acierto una empresa de semejantes características, con secciones tales como, **“Planta de entamado”, “Fermentadores” “Clasificado”, “Deshueso-Relleno”, “Deshueso-Rodajas”, “Envasado de Latas”, “Envasado de Cristal”, etc..** Aún no hemos iniciado el trabajo en todas las secciones pero allá donde hemos iniciado la actividad estamos intensificando la producción y diversificando los distintos tipos de prestaciones que la fábrica nos ofrece, por lo que podemos sentirnos satisfechos de lo conseguido hasta el momento.

Una de las consecuencias que esperamos que más impacto tenga en los socios y al mismo tiempo es quizás la más representativa para ellos, es sin lugar a dudas la de los resultados económicos: con el funcionamiento de la fábrica se pretenden dos objetivos perfectamente definidos; por un lado, que la cosecha que el socio entrega en la cooperativa se venda a buen precio y en un tiempo prudencial, y por otro lado el beneficio que al precio de la aceituna pueda aportar la propia fábrica. Aunque estos dos objetivos puedan parecer que van por separado no

puede hablarse de uno sin tener en cuenta el otro.

En tanto no comencemos con la actividad de envasado, estamos buscando el beneficio por la vía de la ampliación de nuestra gama de productos transformados, (deshuesados, rellenos y/o rodajas), de tal manera que actualmente se están fabricando estos productos para los principales industriales que comercializan aceitunas de mesa, además del importante ahorro que está suponiendo la utilización de la planta de entamado para el almacenamiento de la aceituna.

El buen funcionamiento de todo lo podemos justificar en dos pilares fundamentales: Los recursos humanos, es decirlos trabajadores de la fábrica, los cuales dan lo máximo para conseguir la máxima rentabilidad de la fábrica, y el otro pilar fundamental son los agricultores o socios de la cooperativa, quienes depositan su confianza en nosotros año tras año, y prueba de ello es que en las cuatro campañas de producción que llevamos desde el nacimiento del **Grupo Manzanilla Olive han entregado en sus cooperativas una media de 30 millones de kilos de aceituna.** A ambos, a los trabajadores, y socios agricultores, queremos agradecer su esfuerzo.

Es por ello que estamos convencidos de que, dentro de la situación general del sector de la aceituna de mesa y el contexto de crisis que nos rodea, el futuro de nuestro grupo es positivo e ilusionante.

5 Visita del Señor Alcalde de Utrera

El pasado día 27 de Mayo el Excelentísimo señor Alcalde de Utrera, **D.Francisco Jiménez Morales**, visitaba las instalaciones de Manzanilla Olive, acompañado del Sr. Delegado de Medio Ambiente **D. José Antonio López León.**

Durante la visita fue atendido por el Presidente de Manzanilla Olive, **D. Manuel Guillén**, así como por nuestro gerente, **D. Antonio Jiménez.**

Durante las casi dos horas que duró dicha visita, el señor Alcalde mostró interés por conocer la marcha del proyecto de Manzanilla, así como escuchó

atentamente de boca de los directivos de M. Olive las proyecciones de futuro que tenemos, el plan estratégico que iniciamos con la compra de la instalación, la creación de la Asociación para el fomento y promoción de las variedades manzanilla y gordal, así como mostró especial interés por conocer la situación actual del sector de la aceituna de mesa.

El señor Alcalde comentaba en dicha reunión la importancia que el sector aceitunero ha tenido en el desarrollo económico de la localidad de Utrera, habiendo sido durante muchos años generador de riqueza y empleo. Destacaba el señor alcalde para

que nos hiciéramos idea de la importancia que ha tenido dicho sector históricamente para dicha localidad, que existen ordenanzas municipales del Ayuntamiento que datan del siglo XV en las que se regulan actividades relacionadas con los olivares, y ofreció a la Asociación para el fomento de la aceituna sevillana gordal y manzanilla los archivos municipales por si necesitáramos realizar algún estudio antropológico al respecto.

Por último el Sr. Alcalde animó a nuestra empresa a seguir trabajando por y para el futuro de los agricultores, afirmando que por parte del Ayuntamiento podíamos contar con su ayuda en la medida de sus posibilidades, sobre todo en lo que respecta a permisos y trámites burocráticos necesarios para el funcionamiento de la fábrica.

6 Nuestras Cooperativas: Olivarrera La Campana, S.C.A.

■ INMACULADA TORNAY GUERRERO



La Campana constituye uno de los municipios que integran la comarca de la Campiña. El término municipal limita al Norte con Lora del Río y Palma del Río; al Sur y este con Fuentes de Andalucía, y al Oeste con Carmona, localidad de la que se segregó en 1558. Tiene una superficie de 126,04 kilómetros cuadrados. La topografía en ladera suave y continuada descarta la presencia de depresiones o elementos que generen una barrera natural en el perfil de paisaje.

Los orígenes de Olivarrera La Campana S.C.A. se remontan a 1960, año en el que se constituyó la cooperativa como resultado de la unión de 78 olivarreros, quienes decidieron aunar esfuerzos para conseguir mayor rentabilidad para su producto. Una vez creada la cooperativa, los agricultores adquirieron unos terrenos en las proximidades de La

Campana, ubicación donde todavía hoy continúan en 11.000 metros cuadrados. La elección del lugar no fue aleatoria. Se realizó en base a sus buenas comunicaciones, al suministro de agua y energía eléctrica, así como a sus características propias.

Constituye un pilar fundamental en la economía del pueblo, creando multitud de puestos de trabajo directos e indirectos.

En 2010, año en el que la cooperativa celebra su 50 aniversario, y observando la desconcentración de la oferta existente en el mercado de la aceituna de mesa, se incorpora al Grupo Manzanilla Olive para conseguir junto con otras nueve cooperativas de la provincia aunar esfuerzos en la defensa del mismo.

Con una producción media en los últimos 4 años de aproximadamente 1 Millón de kilos donde la va-

riedad más importante es la Manzanilla de Sevilla seguida de la Gordal, la sección de verdeo viene a dar solución a la demanda de sus agricultores en cuanto a la recolección de la aceituna de mesa en la localidad.

En la actualidad, **Olivarera La Campana suma un total de 403 socios 114 socios colaboradores**, figura esta última que se instaura con la creación de servicios complementarios a la almazara, sección de servicios o suministros.

Otro de los servicios de reciente creación es la sección de crédito que pretende que los agricultores puedan acceder a una financiación en las mejores condiciones posibles.

En los últimos años se ha realizado inversiones como un analizador de pasta de aceituna y orujo,

para conocer el contenido de grasa y de humedad de las materias primas, así como la instalación de un nuevo tarjetero en el poste de gasoil que permite trabajar tanto con tarjetas bancarias como las propias de la cooperativa.

La cooperativa se propone a corto plazo asumir la actividad de cereal y oleaginosas, para ello se ha acordado la compra de equipos para medir humedad, proteína, impurezas, etc.

Como característica propias de esta cooperativa es de alabar la dedicación al agricultor y su mejora continua; como se refleja bajo el logo de su 50 aniversario con tradición, esfuerzo y superación.

FICHA DE LA COOPERATIVA

Consejo Rector:		Fundación: 1960
Presidente:	Manuel Romero Fernández	Socios: 400
Vicepresidente:	Juan Manuel Ramírez López	Producción media: 1.000.000 Kg
Secretario:	Manuel Gallardo Montes	Facturación media: 1.337.756 Kg
Vocales:	Juan Asencio Vargas Jose Manuel Rabanal Mateo Antonio Pérez Luque Antonio Martín Barea Antonio González Rabanal Juan Fernando Bruña López Jose M ^a . Pérez Romero	Actividades: Verdeo, almazara, sección de crédito y servicios
		Asociaciones a las que pertenece: FAECA, Cooperativa de Ntra. Sra. de Araceli (El Tejar), Campiña - Alcores
Gerente:	Isabel M ^a . Muñoz Fernández	Olivarera La Campana, SCA Avda. de Carmona s/n 41429 - La Campana Tfno. 954 199 506 - Fax 954 198 915 e-mail: tecnico@oleocampana.net

7 Una tapa de aceitunas sevillanas, por favor

■ MANUEL RODRÍGUEZ GÓMEZ

Según el Consejo Oleícola Internacional (COI), que es el organismo mundial donde están representados tanto países productores como consumidores de aceite de oliva y aceituna de mesa, la **producción mundial de aceituna de mesa en la campaña 2012/2013 fue de 2.424 millones de kilogramos**. De esta cifra se desprende que España es el mayor productor del mundo, con un total de 488 millones de kilogramos. Esto supone aproximadamente un 20% a escala global.

Con estos volúmenes, nos convertimos en líderes de este mercado. Por tanto, resulta necesaria la consolidación e introducción de nuestro alimento en nuevos países; y esto conlleva que nos planteemos cómo queremos que nos conozcan.

Decía un sabio: “Nunca existe una segunda oportunidad para causar una primera buena impresión”. Bajo esta premisa, la introducción en nuevos mercados de un alimento artesanal como el nuestro pasa por elegir el camino adecuado.

Un camino sería mediante la vía de precios bajos; y el otro sería la puesta en valor apostando por la calidad y diferenciación del producto.

En cualquier escuela de negocios nos dirían que la estrategia de apostar por la calidad se hace relevante si lo que pretendemos conseguir es la consolidación de nuestro producto en un mercado. Esta vía cobra mayor importancia si de lo que estamos hablando es de poner en valor un alimento como el nuestro, que en su mayoría es recolectado a mano.

Parece entonces lógico pensar que la mejor opción es apostar por la calidad y la diferenciación de nuestra aceituna frente a otros productores. Este es el camino tomado por los agricultores de otros países del norte de Europa con sus productos, permitiendo una agricultura rentable en su territorio a pesar de tener unos costes más altos.

En lo que respecta a producción, las cifras parecen estar claras. Pero ahora cabría plantearnos otra



© INTERACEITUNA

cuestión, ¿somos fieles consumidores de nuestro producto? ¿Ejercemos de embajadores de nuestra aceituna con la suficiente contundencia? En este aspecto, las cifras oficiales no están tanto de nuestro lado.

Aunque seamos el primer país productor de aceituna de mesa en el mundo, oficialmente no somos el primer país consumidor. En el número uno del ranking en consumo total por país está Turquía, con 350 millones de kilogramos consumidos en la campaña 2012/2013.

Pero teniendo en cuenta que el número de habitantes varía en función de cada país, lo más lógico sería que nos fijáramos en el consumo por habitante. Desde este punto de vista, Turquía tendría un consumo de unos 4,53kg/persona y año.

En España se consumieron según cifras oficiales 186,7 millones de kilogramos en esa misma campaña, una media de aproximadamente 4kg/persona y año. Si hacemos esta observación con otros países, obtenemos que Siria o Líbano estarían por encima de los 5,5kg/persona y año. La razón es que en estos países la aceituna está muy presente como alimento en cada una de sus comidas.

Aunque pueda parecer poca la diferencia de consumo por persona con nuestro país, estos países consumen casi la totalidad de lo que producen; y España, según nos indican las cifras oficiales, consumió 186,7 millones de kilogramos frente a los 488 millones que produjo en la campaña 2012/2013. Estas

cifras nos obligan a ser un país netamente exportador.

Si tenemos en cuenta que en España hay alrededor de 47 millones de habitantes y, según el Instituto Nacional de Estadística fuimos visitados por alrededor de 60 millones de turistas el año pasado, el potencial de crecimiento del consumo dentro de nuestras fronteras es importante.

Las cifras, por tanto, parecen reflejar que el consumo interno tiene mucho recorrido, el cual es un instrumento ideal de apoyo a las exportaciones. Los mejores embajadores de nuestro producto somos nosotros mismos con nuestro ejemplo diario como consumidores, y también el sector de la hostelería, del que somos líderes a nivel mundial. Los establecimientos turísticos y de restauración de nuestro entorno tienen la responsabilidad de ofrecer en su carta nuestro alimento, poniéndolo con su merecido precio y con la calidad suficiente en el lugar que corresponde.

Sólo así podremos comercializar nuestro alimento al nivel que se merece, mediante la difusión de la cultura del consumo de nuestra aceituna, tanto entre nosotros mismos, como entre los millones de turistas que nos visitan.

Las aceitunas que consumen los países que no son productores y con escasa cultura aceitunera, suelen

ser en muchos casos a través de pizzas y ensaladas. Este tipo de demanda es también necesaria, pero tiene el inconveniente de que requiere un producto que es manipulado como un simple ingrediente, de poco valor añadido y con escasa diferenciación.

En las ferias alimentarias internacionales de mayor prestigio se aprecia una incipiente demanda de los consumidores por la variedad de sabores, rellenos y envases innovadores. Una diferenciación del producto que en la mayoría de los casos no hacemos en origen.

Tenemos el reto de diferenciarnos, de saber ofrecer nuestro alimento como pasajero principal de la Dieta Mediterránea; con la más alta calidad y convenciendo a estos países de que nuestra aceituna no es un simple ingrediente, es un alimento artesanal. Mercados como Estados Unidos, Rusia o Brasil son importadores netos de nuestro producto con una demanda que va en aumento y que en el último año estaba entre los 500 y 700 gramos por persona y año. Mucho camino por recorrer.

Por todo ello, parece tarea importante que el alimento que producimos, la aceituna sevillana, sea pasajero del vagón de primera clase de ese tren llamado Dieta Mediterránea, que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, y cuyas vías recorren los países de los turistas que nos visitan cada año.

aprendimos mucho". Destacamos en su figura su valía y entrega al servicio público, tanto en su localidad natal, Los Corrales, como en el resto de la provincia.

Francisco Gallardo García nació en Los Corrales en 1952. Ejerció como maestro de educación primaria desde 1979; fue alcalde de Los Corrales desde 1987 hasta 2008, presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra Sur (1995-2007) y del Consorcio de Medio Ambiente de Estepa-Sierra Sur (2006-2008).

Como muestra de la impronta dejada en su localidad natal, destacar que el Consejo Escolar del Instituto de Enseñanza Secundaria Entrepuentes de Los Corrales ha aprobado hace unos días, por unanimidad, el cambio de nombre del centro IES Entrepuentes

por el de IES Maestro Francisco Gallardo. El cambio de nombre se ha producido tras la petición realizada por los ayuntamientos de Martín de la Jara y Los Corrales, con la voluntad de rendir homenaje al que durante muchos años fuera maestro y alcalde de la localidad, que representa la nobleza, bondad y dedicación que Paco Gallardo tuvo a sus alumnos y vecinos.

En el aspecto humano, recordamos su gran accesibilidad para todos, la dedicación, su ilusión por el trabajo (de hecho estuvo trabajando en la Delegación de Agricultura hasta una semana antes de su fallecimiento), trabajando en su última etapa laboral como Delegado de Agricultura en pro de los agricultores y ganaderos de Sevilla, y muy especialmente de los olivareros de nuestra provincia, alentando la unión y la búsqueda de aquello que nos une.

Desde nuestra humildad, los componentes del consejo rector de Manzanilla Olive conmigo a la cabeza como Presidente, queremos reconocer su labor en el mundo cooperativo, su entrega incondicional y talante de dialogo para hacer ver a los dirigentes de nuestras cooperativas la necesidad de aunar esfuerzo en constituirnos en un grupo fuerte por y para el bien de nuestros olivicultores.

Frente a lo que nos tiene acostumbrado la clase política actual, Paco hizo uso durante toda su trayectoria laboral de valores tales como la honestidad, la



honradez, y el valor de las personas en la defensa de sus creencias. **Lo hizo a través de la palabra y, sobre todo, con su manera de ser, de comportarse y actuar en todas las facetas de su vida.** Solo las personas que trabajan, se entregan y luchan por los demás sin ser protagonistas, y sin pedir nada a cambio, dejan huella en este mundo, por eso no queremos dejar pasar esta ocasión en la que por primera vez nos dirigimos a vosotros, para decirle allá donde esté:

"GRACIAS PACO POR CUANTO HAS HECHO POR NOSOTROS LOS OLIVAREROS".

Compartir momentos con una persona con su sabiduría y su buen hacer es algo que nos llenó a todos y nos hizo sentir muy afortunados, así que mirando hacia atrás y recordando a Paco sólo nos queda decir ¡qué suerte hemos tenido! Y qué pena haberlo perdido tan pronto.

8 In Memoriam... D. Francisco Gallardo

■ MANUEL GUILLÉN. Presidente M.Olive

Desde **Manzanilla Olive** queremos dedicarle este artículo a una persona que por desgracia nos abandonó el pasado 9 de Febrero, **D. Francisco Gallardo** (Paco para los que compartimos cierta amistad), Delegado territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Sevilla, tras una larga lucha de varios años contra la enfermedad que nos lo arrebató.

Lamentamos profundamente la pérdida de D. Francisco, al que se ha definido como "un gran hombre, gran amigo, trabajador incansable y del que todos

Recetario



© INTERACEITUNA



CONSEJO RECTOR

SAN JOSÉ, SCA
VICEPRESIDENTE

D. Juan Luis Valle Castro

PRESIDENTE

D. Manuel Guillén Jiménez

NTRA.SRA. DE LAS VIRTUDES, SCA
SECRETARIO

D. Antonio Candil Cabeza

**NTRA.SRA.DEL
ROSARIO SCA.**
VOCAL

D. Andrés Flores Narváez

**OLIVARERA LA
CAMPANA SCA**
VOCAL

D. Manuel Romero
Fernández

**SAT. ACEITUNA DE
VERDEO**
VOCAL

D. Pedro González Bascón

**LABRADORES DE LA
CAMPIÑA SCA**
VOCAL

D. Francisco Humanes
Balbuena

SAN ANTÓN, SCA
VOCAL

D. Antonio Moreno Gavilán

AGRÍCOLA CARMONENSE SCA
INTERVENTOR

D. José Manuel Rodríguez Rodríguez

GERENTE

Antonio J. Jiménez Hidalgo