



Diciembre 2017

PUBLICORREO

EL MANZANILLO

manzanillaOlive



*Manzanilla Olive,
la voluntad de seguir creciendo juntos.*

www.manzanillaolive.es

manzanillaOlive

El sabor de Sevilla

SUMARIO

- 1 Manzanilla Olive, la voluntad de seguir creciendo juntos. Pag.3
- 2 Oleoprecisión 4.0, embarcados en un proyecto innovador para la sostenibilidad y modernización del cultivo de oleaginosas. Pag.6
- 3 El impulso de nuestras Cooperativas, es nuestro impulso. Pag.10
- 4 Nuestras Cooperativas: Cooperativa Agrícola Olivarrera San Bartolomé, Paterna del Campo (Huelva). Pag.13
- 5 Asistencia a Ferias: Anuga (Alemania) y PLMA Chicago (EE.UU.), 2017. Pag.16
- 6 Recetario: Magret de Pato con aceitunas. (Cortesía de Libro de recetas de Interaceituna) Pag.23
- 7 Las aventuras de Gordalete y Manzanilla: El Olivo, otras manifestaciones culturales y sociales. Pag.20



NUESTRAS COOPERATIVAS DE BASE:

- Ntra. Sra. De las Virtudes S.Coop.And. (La Puebla de Cazalla y Mairena del Alcor, Sevilla)
- San José S.Coop.And. (La Puebla de Cazalla, Sevilla)
- Labradores de la Campiña S.Coop.And. (Arahal, Sevilla)
- Agrícola de Paradas S.Coop.And. (Paradas, Sevilla)
- Agrícola Carmonense S.Coop.And. (Carmona, Sevilla)
- Olivarrera La Campana S.Coop.And. (La Campana, Sevilla)
- Ntra. Sra. Del Rosario S. Coop. And. (Fuentes de Andalucía, Sevilla)
- San Antón S.Coop.And. (Pruna, Sevilla)
- S.Coop.And. del Campo San Roque (El Coronil, Sevilla)
- Cooperativa San Bartolomé S.Coop.And. (Paterna del Campo, Huelva)

EDICIÓN Nº 11

Diciembre 2017

Publicación cuatrimestral

Grupo Manzanilla Olive S. Coop. And.

Ctra. (A-362) Utrera-Los Palacios km 3,5

Apto. Correos 51

41710 Utrera (Sevilla)

T. +34 954 863 395

M. +34 636 607 235

www.manzanillaolive.es

comunicaciones@manzanillaolive.es

IMPRIME Y MAQUETA

Ibergrafic Morón / Alfonso Pereira

DISTRIBUYE

Grupo Manzanilla Olive

CON LA COLABORACIÓN DE
CEDEPA, Centro Especial de Empleo



Aceituna Manzanilla Entera
y Aceite de Oliva Virgen Extra

I Manzanilla Olive, la voluntad de seguir creciendo juntos.

■ ANTONIO J. JIMÉNEZ HIDALGO. Director General del Grupo Manzanilla Olive.

“Contando con el apoyo de la Administración pública andaluza”.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA), el Decreto que regula los requisitos y el procedimiento para que cooperativas y otras sociedades puedan ser reconocidas como Entidades Asociativas Prioritarias Agroalimentarias de Andalucía (EAPA).

Con ello, tras su reciente aprobación por parte del Consejo de Gobierno (el pasado 21 de noviembre), las organizaciones que sean catalogadas como tal, así como sus socios y todo lo que cuelgue bajo su paraguas, tendrán preferencia en las convocatorias de determinadas ayudas

en concurrencia competitiva, entre las que se encuentran, por ejemplo, los incentivos dirigidos a proyectos de fusión e integración, modernización de industrias y explotaciones agrarias, incorporación de jóvenes a la actividad agraria o a la primera participación en regímenes de calidad y promoción de productos de calidad diferenciada; en algunos casos permite, incluso, obtener un mayor porcentaje de subvención.

“Aumentar la dimensión empresarial, es aumentar nuestra competitividad”.

El objetivo de la norma, según ha aseverado el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez Haro, es favorecer el más que necesario aumento de la dimensión empresarial de este tipo de entidades de economía social en



Andalucía, donde el tejido agroalimentario cuenta con más de 2.700 sociedades, de las que algo más de 700 son cooperativas. De este modo, se refuerza la posición de negociación y el potencial exportador y se incrementa la competitividad, el valor añadido y la capacidad de inversión en innovación.

La iniciativa viene a complementar la norma estatal de entidades prioritarias de ámbito supraautonómico, con unos requisitos más accesibles en aspectos como el volumen de facturación que se exige. Tiene en cuenta, además, criterios relativos al **crecimiento de la misma y a procesos de integración recientes**.

“Favoreciendo el acceso a ayudas públicas, tanto para el Grupo como para sus cooperativas”.

En lo que a este Decreto respecta, Manzanilla Olive se encuentra en una situación privilegiada: demostrando un crecimiento de más de un 20% en los 3 últimos años para cada producto, optamos a ser reconocidos próximamente como **Entidad Asociativa Prioritaria Andaluza** en dos de los tres productos que comercializamos a día de hoy: Aceituna de Mesa y Cereal; no así en aceite de oliva.

La importancia de este reconocimiento no abarca sólo a Manzanilla Olive, la cual optará en concurrencia competitiva a más y mejores porcentajes de subvención, sino que de la misma manera **todas sus cooperativas de primer grado y**

todos sus agricultores serán prioritarios a efectos de estas ayudas, pudiendo optar así mismo a más y mejores porcentajes de subvención en todas las convocatorias que se convoquen en el futuro sobre las ayudas indicadas anteriormente.

“Con visión de futuro, nos anticipamos”.

Y es que Manzanilla Olive, sus cooperativas y sus agricultores se anticiparon a este Decreto hace unos años, cuando todos ellos aprobaron, primero integrarse en una cooperativa de segundo grado para la comercialización de su aceituna de mesa, posteriormente comprar una fábrica de envasado de aceituna de mesa, y seguidamente cuando decidieron integrar la comercialización conjunta de los productos cereal y aceite de oliva.

No obstante, todo hay que decirlo, a la fecha presente no conseguimos llegar a la cifra de facturación necesaria para ser declarada prioritaria en la actividad de aceite de oliva, por lo que nos planteamos como objetivo prioritario en el corto plazo incorporar a más cooperativas de dicha sección.

“Trabajando en nuevas integraciones”.

Al hilo de la integración, es necesario informar y al mismo tiempo destacar que de la misma manera que diez cooperativas decidieron en el año 2010 formar una cooperativa de segundo grado, varias de

esas mismas cooperativas están en estos momentos centrando todos sus esfuerzos en lograr una macro-fusión en primer grado, aspirando a unir en una sola estructura cooperativa las distintas instalaciones de las que las mismas disponen. En concreto las cooperativas inmersas en este proceso son Agrícola Carmonense (Carmona), Cooperativa Ntra. Sra. De las Virtudes y Agrícola San José (La Puebla de Cazalla), Olivarera La Campana (La Campana) y Agrícola de Paradas (Paradas).

No será un camino simple y por supuesto estarán todos los socios agricultores al tanto de las negociaciones en todo momento, y como no puede ser de otra manera, votarán democráticamente cuando llegue su momento en sus respectivas Asambleas Generales.

¿Cuál ha sido la semilla de este proceso?

Pues en primer lugar, el factor humano, **LAS PERSONAS**.

Ningún proceso de fusión se puede iniciar sin las personas adecuadas, personas que deben tener una amplia visión del mundo y de los negocios, pero sobre todo una tremenda generosidad.

En segundo lugar **EL MOMENTO**.

En la vida todo tiene su momento, y si algo no ocurre antes o después es porque no se han dado las circunstancias necesarias para ello.

En tercer lugar **UNA MOTIVACIÓN COMÚN**: el deseo de conseguir una empresa con la adecuada dimensión para los tiempos que corren, con una estructura ágil, competitiva y eficiente, y que todo esto se traduzca en transmitir a nuestros agricultores el mayor valor añadido para sus productos.

Y en cuarto lugar la más importante de todas, **LA CONFIANZA, LA HONESTIDAD Y LA HONRADEZ de LAS PERSONAS**. Son tres adjetivos que van entrelazados, porque la honradez y la honestidad

de todos los miembros del consejo rector de Manzanilla Olive son las que han permitido la absoluta confianza entre ellos mismos.

Ya existe una experiencia previa en el grupo: la fusión producida CON ÉXITO entre las cooperativas de Las Virtudes de La Puebla de Cazalla y Mairena Agrícola de Mairena del Alcor. Y ese primer paso va a resultar muy útil sin duda para copiar todo lo bueno que hubo en dicho proceso y para evitar cometer los mismos errores en que se incurrió.

Es voluntad de este grupo de cooperativas partir de una serie de premisas como objetivos prioritarios:

“Primera premisa”.

El respeto a los principios fundamentales de Manzanilla Olive:

1. Aportación 100% de la producción a comercializar.
2. Comercialización única.
3. Liquidación única a los agricultores en función de las calidades, se ubique donde se ubique el agricultor.
4. Solidaridad.
5. Homogeneidad en los criterios de recepción de producto.
6. Homogeneidad en los pagos a los agricultores.
7. Pago de anticipos potentes y ágiles a todos los agricultores.
8. Suma de capacidades financieras.
9. No competencia interna.
10. Información y transparencia en toda la cadena, desde la dirección hasta los agricultores.



Socios/as agricultores/as en sesión informativa de integración.

“Segunda premisa”.

El respeto absoluto a las cooperativas integradas en Manzanilla Olive, se adhieran o no a la nueva estructura que se está gestando.

“Tercera premisa”.

Que la nueva estructura tenga un respeto máximo a la identidad de los territorios, manteniendo en cada instalación un consejo asesor votado democráticamente por los agricultores socios.

“Cuarta premisa”.

Que la nueva estructura tenga un respeto absoluto a los recursos humanos (trabajadores y trabajadoras) de cada instalación, marcando como objetivo no solo consolidar todos los puestos de trabajo preexistentes, sino también hacer crecer el número de puestos de trabajo en cada localidad, objetivo alcanzable mediante la

inclusión de más actividades en la empresa, la construcción de nuevas industrias y la apertura de centros de recepción en localidades donde el grupo no está presente a día de hoy.

Este es el camino marcado. Camino complicado, pero apasionante para los que llevamos años dedicados a hacer crecer las empresas que gestionamos dinamizando nuestros territorios. Lo hacemos desde la máxima humildad y con el mayor convencimiento de que será el camino hacia el progreso necesario y la generación de valor que los socios de hoy, y de mañana necesitan.

Finalizo el artículo con una frase de Einstein:

“Hay una fuerza motriz más poderosa que el vapor, la electricidad y la energía atómica: la Voluntad”.



Programa Nacional de Desarrollo Rural

“Soluciones para un sector en retroceso”.

Sevilla es la principal provincia productora de girasol de España, un cultivo que está en retroceso en los últimos años por falta de rentabilidad. Sin embargo, la producción andaluza no supone ni la mitad de la capacidad total de molturación de la industria, que alcanza 1.300.000 toneladas, por lo que para mantener las fábricas a pleno rendimiento se importan casi un millón de toneladas de pipas de girasol de países del Este, principalmente de Rusia y de Ucrania que concentran casi la mitad de la producción mundial.

Estamos frente a una situación alarmante del sector provocada ante una producción andaluza y nacional cada vez menor, que precisa adquirir semillas incluso a países de Sudamérica, para atender su demanda y mercado.

“Se constituye Oleoprecisión 4.0”.

Para revertir la situación y modernizar el cultivo de oleaginosas en España, con el objetivo de ser más autosuficientes y depender menos de los mercados exteriores, el sector productor e industrial ha tendido la mano a la investigación, conformando entre varias empresas, un Grupo Operativo Supra autonómico; Oleoprecisión 4.0.

Este Grupo está liderado por Sovena Oilseeds España, empresa líder por volumen de aceite envasado tanto de oliva como de girasol. Y junto a ellos y otras industrias del sector, está el Grupo Manzanilla Olive, que cuenta con una producción de 50,5 millones de kilos entre cereales y oleaginosas, de los que 10,5 millones de kilos pertenecen al girasol, tanto convencional como alto oleico.

“En el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural”.

A través del Programa Nacional de Desarrollo Rural se ha obtenido una ayuda de 84.201,40 euros para la creación de este Grupo Operativo supra autonómico para la Innovación en materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola. Esta ayuda está cofinanciada al 53% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y al 47% restante por el MAPAMA, (Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente).

“Se formaliza la unión de los principales operadores de oleaginosas para promover su modernización y sostenibilidad”.

Y tras las primeras gestiones para cerrar la constitución del Grupo, el pasado 19 de septiembre tuvo lugar, en Madrid, el acto oficial para la creación y puesta en marcha del Grupo Operativo OLEOPRECISIÓN 4.0 “Modernización del cultivo de oleaginosas en España”, al que acudieron todos los operadores que lo componen: liderado por el Grupo Sovena Oilseeds España, que junto con la agrupación de cooperativas Acor, Grupo Manzanilla Olive y ACOPAEX, conformaron el actual Grupo Operativo Supra autonómico.

Además se cuenta con el apoyo de varios centros de investigación de diferentes puntos del país, como el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) de Andalucía, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) e Ideagro, en Murcia. Además, el Grupo Operativo contará

2 OLEOPRECISIÓN 4.0, embarcados en un proyecto innovador para la sostenibilidad y modernización del cultivo de oleaginosas.

■ JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ. Responsable Sección del Cereal del Grupo Manzanilla Olive.



Oleoprecisión 4.0 y entidades participantes



Miembros que conforman las distintas Mesas de Trabajo

con la colaboración de las principales empresas implicadas en el sector, como Syngenta, Yara, Alltech, Rivulis Irrigation, Bynse y Agrodron.

El objetivo de Oleoprecisión 4.0 es elaborar un proyecto innovador que permita transferir soluciones para modernizar el cultivo de oleaginosas en España, mejorando su rentabilidad, trazabilidad y sostenibilidad, haciendo frente a los retos ambientales, climáticos y de tendencias marcadas por la Política Agrícola común (PAC). Todo ello a través de un **análisis multidisciplinar que integre nuevas técnicas de cultivo y agricultura de precisión.**

“Necesidades detectadas en el sector”.

Después de analizar la situación del sector basada en los tres pilares básicos: agricultor, cultivo e industria, se identifican los problemas principales que aclaman una rápida solución para que el sector mejore en competitividad, rentabilidad y sostenibilidad.

Los principales problemas que se detectan, son:

- *Descenso considerable en España de la superficie y producción, en los últimos años, de los cultivos de oleaginosas.*
- *Considerable falta de materia prima para el sector industrial que no tiene más remedio que importar aceite crudo de otros países, sacrificando la Trazabilidad de sus productos para satisfacer la demanda del mercado nacional.*
- *Baja rentabilidad del cultivo para el agricultor y pérdida por tanto de motivación para producción de oleaginosas.*

Durante la constitución del Grupo Operativo, se puso de manifiesto la necesidad de modificar las técnicas de cultivo de las oleaginosas para mejorar su competitividad con otros productos tradicionales de una agricultura de regadío y con mayor rentabilidad.

Además se consideró de vital importancia este grupo operativo para promover soluciones integradas que mejoren la eficiencia y sostenibilidad de los cultivos oleaginosos, asegurando las necesidades de la industria cuantitativa y cualitativamente; “Para ello es imprescindible que todos los agentes de la cadena agroalimentaria estén presentes juntos con los centros de investigación”,

aseguraba el coordinador del proyecto, Agustín Murillo.

A partir de ese mismo momento, los miembros del Grupo Operativo han comenzado a realizar un estudio sobre las posibles mejoras en las técnicas de cultivo para optimizar la producción, calidad y trazabilidad de los cultivos de oleaginosas, centrándose en:

- *Adaptación del cultivo a diferentes zonas*
- *Resistencias a malas hierbas para disminuir las pérdidas productivas*
- *Efectos sobre la calidad y trazabilidad del producto*
- *Incorporación de técnicas de gestión de riego y fertilización procedentes de otros cultivos para implementarlos en el cultivo de oleaginosas.*

Toda esta información será fundamental para el desarrollo y presentación del Proyecto innovador. Documento final que recogerá medidas y soluciones para modernizar el cultivo de oleaginosas, identificando los problemas y las ventajas que se producen en el cultivo a la hora de implantar tecnologías nuevas presentes en el mercado pero con difícil acceso por el sector primario (agricultores)

debido a su alto coste.

Y con otra propuesta muy interesante, la de establecer un campo de experimentación nacional donde se testarán las distintas estrategias, hipótesis y sistemas de manejo de este cultivo para poder analizar como las nuevas tecnologías pueden favorecer y contribuir a la modernización de estos cultivos.

Se va a realizar un proceso de transferencia tecnológica exhaustivo para que el proyecto tenga la repercusión que necesitan todos los integrantes del proyecto. Además aprovechando el análisis y el estudio de soluciones que se han desarrollado para otros cultivos, poderlas evaluar para su posible adaptación al cultivo de oleaginosas.

“Beneficiarios finales de Oleoprecisión 4.0”.

Como beneficiarios de este proyecto, que se encuentran aquellos que pertenezcan a cualquiera de los tres pilares básicos del sector del cereal y sobre los que se ha detectado que más incide la problemática que ha conducido a la creación del G.O. Oleoprecisión 4.0 y al desarrollo de un Proyecto Innovador para dar respuesta a la misma: **agricultores, cultivo e industria.**



Polígono Hacienda Dolores, Calle 7, Naves 25-33 - Apdo. Correos 238 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla)
 Tfnos.: 902 996 883 - 955 634 208 • Fax 902 158 766 - 955 634 209 • Móvil: 620 955 718
 pedidos@ceamardistribuciones.com • marketing@ceamardistribuciones.com

Distribuidor de productos de limpieza, higiene, lavandería y maquinaria industrial.

3 El impulso de nuestras Cooperativas, es nuestro impulso.

“Apoyando el impulso común para abrir nueva etapa en nuestra comarca”.

La cooperativa Ntra. Sra. de las Virtudes SCA, renueva sus instalaciones en su sede de la localidad de Mairena del Alcor (Sevilla).

■ MANOLO NUÑEZ. Dpto. Comunicaciones, Ntra. Sra. de las Virtudes.

El pasado mes de noviembre, Ntra. Sra. De las Virtudes SCA, (La Puebla de Cazalla), inauguró sus nuevas instalaciones en la localidad de Mairena del Alcor. Al acto asistieron destacados representantes de la Administración de la Junta de Andalucía, D.Segundo Benítez Fernández, delegado de Agricultura; representantes políticos, D.Ricardo Antonio Sánchez Antúnez, alcalde de Mairena; D.Enrique Sanz, gerente de Cooperativas Agroalimentarias de Sevilla. Todos ellos tuvieron la

oportunidad de compartir con un nutrido grupo de agricultores/as, el momento oficial de apertura de las nuevas instalaciones.

“Nueva etapa para Mairena del Alcor y en la comarca de Los Alcores”.

Virtudes, que desde que se fusionó en verano de 2016 con Mairena Agrícola SCA, cuenta ya con dos sedes, en La Puebla de Cazalla y en Mairena del Alcor; ha llevado a cabo la labor de renovación de sus oficinas en la mairenense, así como un adecentado general de sus instalaciones, a fin de impulsar “una nueva etapa del proyecto cooperativista de Las Virtudes en el municipio y por extensión en la zona de Los Alcores”.



De izquierda a derecha: Presidente Virtudes, D.Antonio Candil Cabeza, Delegado Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, D.Segundo Benítez Fernández, Alcalde Mairena, D.Ricardo Antonio Sánchez Antúnez.

FOR TAN

SOLO 35.999€^{+ IVA}

4 CAMPAÑAS AL 0% TIN* (0,54% T.A.E.**)

**INVERSOR
HIDRAULICO**

**BOMBA
DE ALTO CAUDAL**

T5.115 P.S.

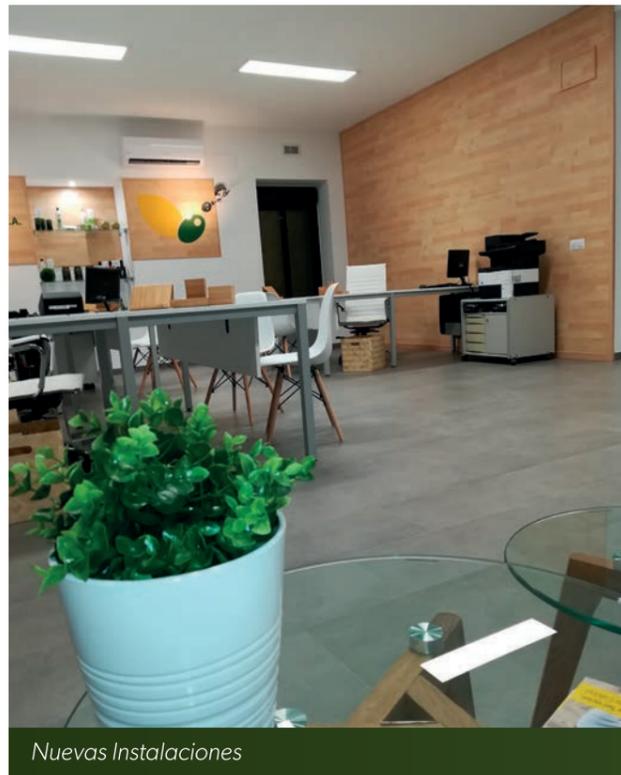
Antonio Moreno
www.ittgrupo.com
Delegado Comercial / Tel: 660 486 457
Autovía Sevilla-Utrera, km 8 · 41500 Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)

ITT^{CM}93

FINANCIACIÓN A 4 CAMPAÑAS AL 0% T.I.N - 0,54% T.A.E.**
 **T.A.E.: 0,54%. Ejemplo calculado para una operación de préstamo de 10.000 € de 42 meses de duración. Cuotas post pagables. Comisión de apertura y gastos de estudio: 0,95% con posibilidad de financiación. Gastos de inscripción en el Registro: 95€. Importe máximo a financiar según campaña. Intereses subvencionados por NEW HOLLAND. Financiación realizada a través de CNH Industrial Capital Europe Sucursal en España. Campaña aplicable en los concesionarios adheridos a la misma. Las cuotas incluirán, en su caso, el seguro de protección de pagos CARDIF. CIF: A0012421D. Tfno.: 91 5903001. Oferta válida del 1 de noviembre al 31 de diciembre de 2017. Operaciones sujetas a estudio y aprobación. No incluye transporte ni matriculación. Cabina con aire acondicionado, inversor hidráulico, bomba de gran caudal de 101 litros, asiento mecánico, neumáticos delanteros 340/85r24 y traseros 420/85r34, sin contrapesos delanteros, sin válvula de freno, toma de fuerza 540/1000. Consulte condiciones de paquetes Olive y Olive plus.

Según palabras de D. Antonio Candil Cabeza, presidente de Virtudes en el acto de inauguración,

<<Las Virtudes ha dejado de ser un proyecto local para convertirse en un proyecto provincial, con una apuesta firme por la zona de Los Alcores, en la que, a medio y largo plazo, queremos que sea un referente empresarial con un gran potencial de crecimiento que ayudará, sin duda alguna, a alcanzar nuestro principal objetivo, esto es, aportar valor a los agricultores que forman parte de ella>>.



Nuevas Instalaciones

Ntra. Sra. De Las Virtudes forma parte del Grupo Manzanilla Olive SCA de 2º Grado, el cual está entre los grupos empresariales agroalimentarios que tienen mayor proyección y crecimiento de los últimos años.

Los más de 2.700 socios/as agricultores/as de Las Virtudes producen entre 16 y 20 millones de kilos de aceituna para mesa y alrededor de 25 ó 30 millones de kilos para molino, según campañas; generando en torno a 5.500 y 6.500 toneladas de aceite de oliva anuales.

“La aportación de uno es el beneficio de todos”.

“Queremos que la cooperativa sea un lugar de encuentro para vosotros; un lugar donde acudir para gestionar vuestro día a día de esta actividad tan noble, como es la agricultura, y el arte y el saber de producir alimentos”; eran palabras del Presidente D. Antonio Candil Cabeza, quien recordaba en el acto de inauguración que Las Virtudes ofrece una gran variedad de servicios, que ha animado a todos los socios a utilizar “porque en las cooperativas –ha recalcado– la aportación de uno es el beneficio de todos”.

Inauguradas las nuevas instalaciones de la cooperativa San José SCA (La Puebla de Cazalla, Sevilla) y presentada su nueva imagen corporativa.

■ JOSÉ MARTÍN. Gerente Cooperativa Agrícola San José SCA.

El pasado mes de noviembre de 2017, quedaron inauguradas las nuevas instalaciones de la cooperativa agrícola San José, ubicada en La Puebla de Cazalla (Sevilla). Así como la presentación oficial de la nueva imagen renovada de la cooperativa.

Durante los últimos meses del 2017 se habían realizado varias reformas en las propias instalaciones de la cooperativa, con el objeto de modernizar las secciones de tienda y oficinas que debido al aumento de volumen de trabajo y actividad de la misma, se habían quedado pequeñas y obsoletas.

El propio Presidente de la cooperativa, D. Diego Gallego, explicaba en el acto de inauguración, que las nuevas instalaciones de oficinas ahora ubicadas en la parte superior y la tienda situada en la parte inferior, vendrían a ofrecer un mejor servicio y atención al/la socio/a, con mejores y más actualizados recursos y desde una óptica de nueva imagen renovada y cercana a los/as usuarios/as.

El acto de inauguración de las nuevas dependencias, era conducido por el presidente de la cooperativa D. Diego Gallego, contando

con el alcalde de La Puebla D. Antonio Martín; así como el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Sevilla D. Segundo Benítez.

El acto culminó con las “I Jornadas sobre Salud y Deporte Pueblaoliva” donde tuvo lugar la presentación de la nueva identidad corporativa de la empresa y de los productos Pueblaoliva.

La Hacienda El Jardal, lugar elegido para el acto, acogía a moriscos de reconocido prestigio quienes ofrecieron tres conferencias relacionadas con el oro líquido. Concretamente D. Juan Cabeza, doctor en farmacia, era el encargado de disertar sobre “Los beneficios del AOVE en el rendimiento deportivo”, el doctor en medicina D. Antonio Reina sobre “Salud y aceite de oliva virgen extra”, para finalizar con D. Miguel Morilla, doctor en psicología, quien ahondó en “La importancia de la imagen corporativa”.

La Jornada concluyó con la presentación de la renovada imagen corporativa de Pueblaoliva. Una imagen más moderna y actual tanto para el logo



Nueva imagen corporativa San José SCA

como para el packaging de los productos de la marca Pueblaoliva. Esta nueva imagen mantiene la tradición del símbolo del que han hecho gala desde los inicios: **la silueta de la parroquia de la localidad de La Puebla de Cazalla como imagen señera de identidad de los aceites Pueblaoliva.**

4 Nuestras Cooperativas: Cooperativa Agrícola Olivarera San Bartolomé SCA, Paterna del Campo (Huelva).

■ ANTONIO J. PASCUAL MOYA. Gerente de la Cooperativa Agrícola San Bartolomé SCA.

Desde el pasado mes de septiembre de 2017, la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola SAN BARTOLOMÉ de Paterna del Campo, (Huelva), es oficialmente un nuevo miembro de la Sección de aceituna de mesa del Grupo Manzanilla Olive, conformando así una base social de 11 Cooperativas agrarias de primer grado, 10 de la provincia de Sevilla y 1 de la provincia de Huelva.

Paterna del Campo, localidad onubense situada al sureste de la provincia, entre los límites naturales de Andévalo y la Tierra Llana, vivió su historia bajo

la denominación de Campo de Tejada, con restos arqueológicos de gran importancia al haber sido un centro metalúrgico y comercial tartésico.

Paterna con el paso de los siglos y tras la influencia romana y musulmana, se fue afianzando como asentamiento más agrario con el cultivo del trigo, la vid y el olivo, pasando a tener menor peso minero. Vivió épocas de atonía y estancamiento demográfico, gracias a la agricultura y la explotación de minas de piratas de hierro. Al igual que ocurrió en muchos municipios andaluces en la década de



los 60, la mecanización del campo, el éxodo rural, la crisis minera y la emigración hacia el extranjero, distorsionaron su trayectoria demográfica llevando al municipio a un periodo de crisis. Es a partir de 1991 cuando se aprecian nuevos signos de reactivación económica y demográfica.

En la Campiña de Paterna del Campo, se obtiene desde el siglo XIII un aceite de oliva virgen extra de la variedad Verdial de Huévar, que le otorga un sabor y cuerpo muy característicos.

Fundada en 1963, formada en su origen por 204 agricultores de la localidad y sus alrededores. En la actualidad está formada por 611 socios/as. La superficie registrada en la cooperativa asciende a un total de 1.378 hectáreas, predominando la variedad Verdial de Huévar, con olivos centenarios, siendo el 83% término de Paterna del Campo, pero también forman parte de la cooperativa hectáreas de los términos de Escacena del Campo, Berrocal, Chucena, Hinojos, etc.



Parte de las instalaciones de Olivarera Agrícola San Bartolomé SCA

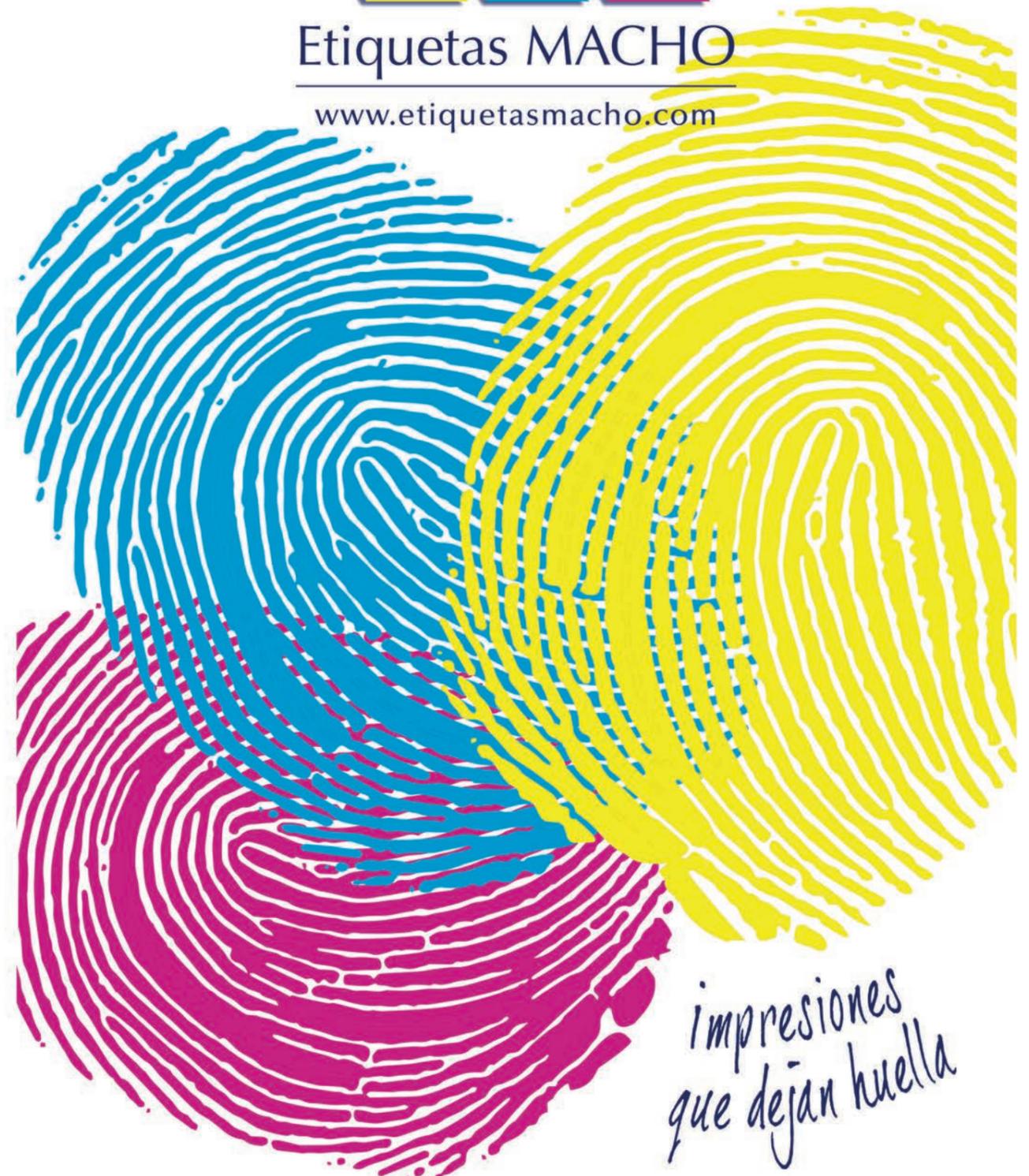
La actividad principal es la elaboración del aceite de oliva virgen extra, pero en los últimos años se ha comenzado a envasar y distribuir el aceite en las provincias de Huelva y Sevilla. Durante su dilatada existencia ha obtenido diversos premios como el Verdial de Oro 2012.

“Consolidando la estructura de Manzanilla Olive”.

Con esta nueva incorporación, Manzanilla Olive aumenta su volumen de producción en aceituna de mesa en 1,1 Millones de kilos aproximadamente.

Por su parte, Olivarera San Bartolomé posee una línea de recepción de aceituna de mesa, y otra línea de recepción de aceituna de molino. Principalmente conocida por las excelencias de su Aceite de Oliva Virgen Extra ya que en la campiña de Paterna del Campo, Huelva, se obtiene desde siglo XIII un Aceite de Oliva Virgen Extra único en el mundo gracias a su variedad; la Verdial de Huévar, que le otorga un sabor y un cuerpo solo producido por unos olivares tradicionales centenarios y el microclima de la zona. Igualmente la zona del Aljarafe en la que se enclava Olivarera San Bartolomé es conocida mundialmente también por la gran calidad de su aceituna de mesa, principalmente en las variedades Manzanilla de Sevilla, Gordal de Sevilla y Verdial de Huévar, estando la zona productora incluida dentro del ámbito de actuación de las futuras IGP's Manzanilla de Sevilla y Gordal de Sevilla.


Etiquetas MACHO
www.etiquetasmacho.com



Impresiones que dejan huella

Etiquetas MACHO

Grupo Etiquetas Macho

 arjolabel
ETIQUETAS

Parque Empresarial Juan Macho Hernández, C/ Artes Gráficas, 1. Telf 95 585 28 00.
email: info@etiquetasmacho.com - 41530 - Morón de la Frontera - (Sevilla)

FICHA DE LA COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN BARTOLOMÉ SCA

CONSEJO RECTOR

Presidente:
Manuel Pérez Romero

Vicepresidente:
Luis Manuel García García

Secretario:
Ramón Domínguez Arguísjuela

Vocales:
Gregorio Cabello Laureano
Jose Manuel Rodríguez Campos
Francisco Luis Fernández Vargas

Gerente:
Antonio J. Pascual Mojaç

Sección en la que entra a formar parte del Grupo Manzanilla Olive

Fundación: Año 1963

Socios: 575

Producción media:
Aceituna : 1.100 Tn
Aceite de Oliva: 350 Tn
Cereales: –
Otros: –

Facturación media: 2 millones €

Actividad: ALMAZARA.
Servicios agrícolas al socio.

Asociaciones a las que pertenece:
• MANZANILLA OLIVE S.C.A 2º GRADO
• COOPERATIVA AGROALIMENTARIAS

Dirección: C/San Roque 45, 21880,
Paterna del Campo (Huelva).
T.: 959 428 229 - M.: 658 95 25 74
e-mail: gerente@olipaterna.es
Web: www.olipaterna.es

Aceituna de Mesa

5 Asistencia a ferias: Anuga (Alemania) y PLMA Chicago, 2017.

■ ABEL ABELLÁN FERNÁNDEZ. Director Dpto. Comercial de Exportación.

Un año más Manzanilla Olive es fiel a su cita de estar presente en las Ferias agroalimentarias de relevancia internacional como Anuga 2017 (Alemania) y PLMA Chicago 2017 (EE.UU.).

Ferias agroalimentarias, que nos brindan una magnífica ocasión para consolidar relaciones comerciales, incrementar las exportaciones y generar nuevas oportunidades de negocios. Son oportunidades valiosas, ya que no sólo proporcionan "visibilidad", sino que ofrecen muchas más dentro de un mismo espacio físico y en un corto plazo de tiempo que se debe aprovechar al máximo para obtener óptimos resultados.

“Añade valor al trabajo del equipo comercial”.

Podemos definir las como “un escaparate” donde ser visto y oído, de una manera más cercana, darnos a conocer y posicionar nuestra marca en mercados internacionales. Además nos va a permitir conocer las últimas tendencias del sector, del mercado y del consumidor; poder compartir con empresas competidoras un espacio común, donde mostrar y adquirir nuevas ideas innovadoras y punteras, conocer de primera mano hacia donde se dirigen nuestros rivales de mercado y redefinir nuestras estrategias comerciales, si fuese preciso.



Disponibles en nuestras Tiendas de las cooperativas de base:

Ntra. Sra. De las Virtudes, SCA (La Puebla de Cazalla y Mairena del Alcor, Sevilla)

Cooperativa Agrícola San José, SCA (La Puebla de Cazalla, Sevilla)

Labradores de la Campiña, SCA (Arahal, Sevilla)

Agrícola de Paradas, SCA (Paradas, Sevilla)

Agrícola Carmonense, SCA (Carmona, Sevilla)

Olivarera La Campana, SCA (La Campana, Sevilla)

Ntra. Sra. Del Rosario, SCA (Fuentes de Andalucía, Sevilla)

San Antón, SCA (Pruna, Sevilla)

SCA Del Campo San Roque (El Coronil, Sevilla)

Olivarera San Bartolomé, SCA (Paterna del Campo, Huelva)



Miembros de Manzanilla Olive

“Una nueva oportunidad, un nuevo reto”.

El pasado mes de octubre, un grupo de miembros de la Directiva de Manzanilla Olive asistió a la edición bianual de Anuga en Alemania, esta es ya la edición nº 34; Evento que congrega una parte considerable de la industria agroalimentaria mundial.

La feria es visitada en cada edición por más 150.000 visitantes profesionales del sector de la alimentación y bebidas de todo el mundo, donde se dan cita los productores y compradores de las grandes apuestas mundiales y revelan las tendencias e innovaciones que van perfilando la nueva industria agroalimentaria del mañana.

CIFRAS edición 2017:

- 165.000 visitantes profesionales:
- 7.400 expositores:
- 107 países

Perfil de los visitantes

- Distribución/Comercio: 51%
- Industria agroalimentaria : 23%
- Restauración : 16%
- Servicios e Instituciones: 10%

Desde Manzanilla Olive se comparte la satisfacción por los resultados obtenidos, pues han sido varios los nuevos clientes que han mostrado interés por nuestros productos y sus cotizaciones. Trabajando rigurosamente en ello para atender la demanda de los potenciales clientes.

Como conclusión, cabe apuntar que Anuga es una cita de obligado cumplimiento para cualquier empresa del sector agroalimentario, y desde el Grupo animamos a seguir trabajando para volver a estar presentes en su próxima edición.

“Entre los mejores de Marca Privada”.

En este último trimestre de 2017, La agenda para Manzanilla Olive ha estado apretada, en cuanto a asistencia a Ferias internacionales. Noviembre fue el mes de la PLMA Chicago 2017, Feria de Marcas Privadas y en la que hemos presentado la Marca del Distribuidor, que desde el Departamento Comercial del Grupo se ha propuesto como elemento diferenciador para tener presencia en este canal y diversificar con ello la cuota de mercado.

Con una presencia de más de 1.400 empresas expositoras de más de 50 países, la Feria Profesional de la Marca del Distribuidor de EE.UU. organizada

anualmente por la PLMA, ha sido otro evento en el que Manzanilla Olive ha tenido la ocasión de mostrar sus productos. Donde los minoristas y mayoristas obtienen información para sus programas de marcas, desde alimentos, aperitivos y bebidas.

El perfil del expositor de Feria, incluyen desde

pequeñas y medianas empresas hasta grandes corporaciones nacionales con marcas conocidas que también proporcionan marcas de distribuidor.

“Cada paso que damos juntos es este largo camino es un gran logro para todos y todas los que apuestan por el proyecto Grupo Manzanilla Olive”.



PLMA Chicago 2017



Recetario. Magret de Pato con Aceitunas.



Ingredientes para 4 personas

- 2 magrets de pato
- 15 aceitunas gordales deshuesadas
- 6- 8 chalotas (se pueden sustituir por 3 cebollas)
- 1 copa de vino de moscatel
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta

Elaboración

Hacer unos cortes cruzados en la piel de los magrets formando unos rombos. Salpimentar.

En una sartén con aceite, marcar los magrets empezando por el lado de la piel hasta que estén dorados por ambos lados. Tienen que quedar rosados por dentro. Reservar.

Partir las aceitunas en cuatro trozos. Pelar y partir en pluma la chalota. En la misma sartén de marcar los magrets dejar hacer la chalota unos minutos hasta que se rinda, regar con el vino y agregar las aceitunas. Seguir la cocción 2 -3 minutos más y retirar.

Filetear el magret y servir acompañado con las chalotas y aceitunas.



LAS AVENTURAS de Gordalete y Manzanilla

OYE GORDALETE
 ¿TANTAS COSAS COMO YA SABES DE LAS ACEITUNAS Y NUNCA TE HAS PREGUNTADO NADA SOBRE EL ÁRBOL QUE DA ESE FRUTO?

UHYYY, ISÍ QUE ES VERDAD MANZANILLA!!!



PUES YA VA SIENDO HORA DE COMPARTIR CON NUESTROS AMIGOS Y AMIGAS ALGUNAS CURIOSIDADES DE ESTE ÁRBOL MILENARIO, SÍMBOLO DE SABIDURÍA, AMISTAD Y DE PAZ QUE LAS CULTURAS MEDITERRÁNEAS HAN VENERADO, CULTIVADO Y EXPANDIDO DESDE TIEMPOS REMOTOS

VAYA MANZANILLA, NUNCA TE HE VISTO TAN SERIA, PERO CREO QUE ME VA A GUSTAR MUCHO LO QUE NOS VAS A CONTAR...



¿ESO SIGNIFICA QUE EL OLIVO ES MUY ANTIGUO?

FENICIOS, ASIRIOS, EGIPCIOS, GRIEGOS Y ROMANOS HAN CULTIVADO ESTE ÁRBOL Y RECOLECTADO SUS FRUTOS. HAS DE SABER GORDALETE, QUE LOS PRIMEROS DOCUMENTOS ESCRITOS SOBRE EL OLIVO DATAN DE 2.500 AÑOS a.C.



SI, MUY, MUY ANTIGUO

NO SÓLO POR SU CONTRIBUCIÓN A LA ECONOMÍA DE LOS PUEBLOS, ES ADEMÁS TODO UN SÍMBOLO DE LA PAZ. ¿VERDAD QUE CONOCES LA IMAGEN DE UNA PALOMA BLANCA QUE PORTA UNA RAMA DE OLIVO EN SU PICO?

VAYA, ISÍ QUE LA CONOZCO! CADA 30 DE ENERO EN EL COLE DE NUESTROS AMIGOS Y AMIGAS, SUELEN DIBUJAR UNA ENOOOOORME



PARA LOS GRIEGOS ERA UN ORGULLO PORTAR SUS RAMAS, EN LAS OLIMPIADAS, LOS VENCEDORES DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS ERAN CORONADOS CON RAMAS TRENZADAS DE OLIVO



¿CÓMO LA QUE LLEVO EN MI CABEZA MANZANILLA?



PERO FUERON LOS ROMANOS QUIENES LLEVARON EL OLIVO A TODAS SUS COLONIAS Y CONQUISTAS, LA RECOLECCIÓN DE SUS FRUTOS Y LA ELABORACIÓN DE SU APRECIADO ACEITE DE OLIVA

HASTA LLEGAR HASTA NUESTROS DÍAS APORTANDO CULTURA, DESARROLLO Y RICOS, MUY RICOS PRODUCTOS

GORDALETE, ¿VEO QUE ME HAS ESTADO ESCUCHANDO CON INTERÉS?

SIEMPRE MANZANILLA, ¡PORQUE APRENDER ME ABRE MUCHO EL APETITO!

¡¡¡PUES VAMOS A PREPARAR UNAS ACEITUNAS Y A DISFRUTARLAS!!!

MC Olive