

Grupo Interóleo se presenta como modelo de integración en una jornada para los consejos rectores



Un caso claro de éxito presentado como ejemplo de modelo de integración. Bajo esa premisa se desarrolló la ponencia del gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, en la jornada destinada a los consejos rectores, con especial atención a jóvenes y mujeres, celebrada en la Cooperativa OleoRey por parte de Cooperativas Agro-alimentarias. Una acción formativa e informativa en la que también participaron María Ramírez, de la Delegación de Agricultura en Jaén de la Junta de Andalucía, que habló sobre protocolo, comunicación e imagen; y el catedrático de la Universidad de Jaén, Manuel Parras, que dirigió el módulo sobre competencias empresariales y se centró en su intervención en el plan de marketing y las tendencias del sector agroalimentario.

Esteban Momblán explicó de forma clara y muy concreta cuál es el objetivo de la empresa desde sus orígenes en el año 2009. Arrancó su intervención con los inicios del grupo, que se convirtió entonces en el primero que aglutinaba bajo un mismo paraguas de sociedad anónima a cooperativas y almazaras privadas, convirtiéndose en un modelo novedoso e inspirador, pionero en el sector olivarero. Después fue desgranando el crecimiento sostenido en el tiempo de la empresa hasta convertirse en lo que es hoy en día, uno de los grupos comercializadores de aceite de oliva en el sector productor más importantes a nivel internacional.

El gerente de Grupo Interóleo también tuvo tiempo para realizar un análisis pormenorizado de los mercados, sobre los que afirmó que es clave contar con profesionales que tengan una

visión futura y global, para destacar que tenemos que ser competitivos, y la mejor forma de conseguirlo es concentrando la oferta. Aseguró que el consumo no se ha visto afectado por el aumento de los precios del aceite de oliva, ya que se consume todo lo que se produce a nivel mundial. En este sentido, hizo hincapié en que tenemos un consumo constante cuyo camino va independiente del de los precios, sobre todo porque, a su juicio, el consumidor está cambiando. Y ahí es donde más hizo hincapié, al asegurar: “Queremos vivir más y mejor y para eso es fundamental una buena alimentación y el AOVE es la mejor y más sana grasa vegetal”.

En su intervención, el gerente de Grupo Interóleo dejó clara la importancia de comprender que no estamos solos en los mercados internacionales de aceite de oliva. “Nos tenemos que fijar en el entorno global para tomar decisiones que afectan a todos los socios de las cooperativas que forman parte de Grupo Interóleo. La evolución de la producción mundial es estable en los últimos años, con una ligera tendencia a la baja. Una disminución que en estas dos últimas campañas se está notando sobre manera, aunque eso no impide que en otros lugares del mundo se sigan plantando olivos, por lo que está claro que la producción aumentará. Eso nos tiene que hacer reflexionar sobre el futuro, puesto que ya no nos encontramos solos, sino que se produce casi o más aceite de oliva en otros países que en Jaén, con conceptos de agricultor y con costes de producción muy distintos. Y todo eso debe servirnos para mejorar nuestra competitividad”, concluyó.

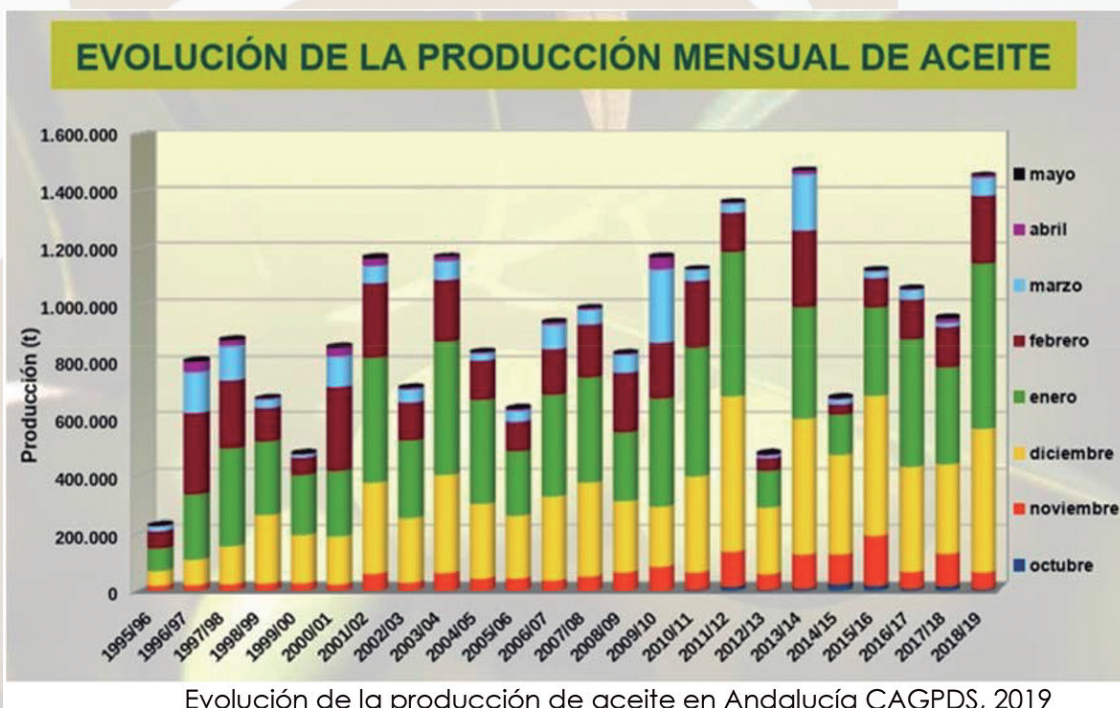
¿Cuál es el momento para comenzar la recolección de la aceituna?



Mariela Valdivia *Responsable del Departamento de Asesoramiento al Socio de Grupo Interóleo*

En el mes de octubre comienzan los aceites de recolección temprana, aceites Premium o incluso aceites verdes. Un Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana es un aove obtenido a partir de aceitunas que han sido recolectadas antes de que lleguen a su máxima maduración y mayor contenido en aceite. La fecha de recolección de este fruto va a depender de la variedad, de la climatología y de la zona de cultivo. Momento en el que la aceituna va a albergar un AOVE de características distintivas de este tipo de aceites. Son zumos de aceituna 100% naturales y de un color verde intenso, de ahí que se conozcan como “aceites verdes”. Pero no solo por su color se caracterizan, y es que presentan unos olores y sabores más pronunciados, mucho más matizados, mostrándose más frutados con mayor complejidad y equilibrio en su sabor y olor. Y a partir de esta fecha, ¿qué ocurre?

Como se muestra en la figura de la derecha, en la mayoría de los años, más de la mitad de la recolección del olivar se realiza en los meses de enero y febrero, siendo todavía muy reducida la proporción de la recolección que se realiza en los meses de octubre y noviembre.



Sin embargo, existen cada vez más datos que demuestran que dicha recolección debería de realizarse, principalmente, antes de finales de diciembre en aras de obtener la máxima calidad posible.

En la publicación realizada por el IFAPA el pasado 2021, (Determinación del momento óptimo de la recolección en olivo [Molina, F., Cano, J., Navas, JF., De la Rosa, R., León, L.] – Córdoba. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.) se realiza una revisión crítica de los criterios más usados para la determinación del momento óptimo de recolección en olivo, con el objetivo final de determinar los periodos más indicados para centrar el grueso de la recolección.

Con los resultados obtenidos de la red de ensayos realizados en distintas fincas de la comunidad andaluza, con cinco variedades distintas se concluyó lo siguiente sobre los criterios más adecuados para determinar el momento óptimo de recolección:

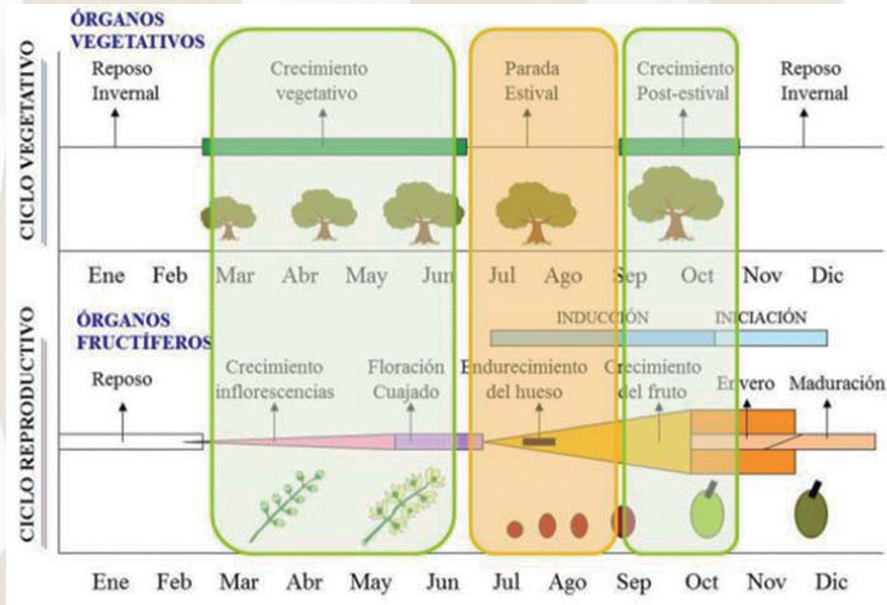
- 1.- Medir secuencialmente el rendimiento graso en fruto seco es el criterio

más conveniente para determinar el momento óptimo de recolección.

2.- A mitad de noviembre se ha comprobado que la mayoría de las variedades en diferentes localidades y años han alcanzado su máximo acumulación de aceite en fruto y por tanto el valor del rendimiento graso en seco no va a aumentar mucho desde dicha fecha, en la mayoría de los casos.

3.- Con el adelanto del comienzo de la recolección, disminuimos el riesgo de heladas y otros riesgos ambientales y permitiendo al olivo un mayor descanso y una menor vecería el próximo año. Además, el aceite obtenido con un mayor contenido en fenoles será de mayor calidad.

4.- Estos criterios habrán de adaptarse a las condiciones particulares de cada finca y a los vaivenes climáticos del calentamiento global.



Hay que recordar que, una vez finalizada la formación del aceite, el olivo entra en reposo invernal, fundamental para la siguiente campaña. En este punto, el olivo no produce más aceite del que ya ha producido, y si ya se encuentra libre de carga no sufrirá vecería. Para entenderlo de una forma gráfica, solo hay que fijarse en la ilustración de AEMO.

¿QUÉ OCURRE EN EL MISMO OLIVO SI RECOLECTAMOS LA ACEITUNA ANTES O DESPUÉS?

NOVIEMBRE-DICIEMBRE



50 kg aceitunas

Rendimiento graso: 20 %
Humedad: 60%

10 kg aceite + 30 Kg agua + 10 kg m. seca



A. de Oliva Virgen Extra Gama Alta

ENERO-FEBRERO



40 kg aceitunas

Rendimiento graso: 25%
Humedad: 50%

10 kg aceite + 20 kg agua + 10 kg m.seca



A. de Oliva Virgen Extra... o Virgen

La aceituna pierde humedad, pesa menos y por eso sube el rendimiento graso... ¡Pero el aceite que extraeremos es el mismo! ¡Lee bien la siguiente cuenta!



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



Descarga nuestra app (android / ios)

Grupo Interóleo recibe el distintivo “Jaén por Industria” como empresa adherida a la iniciativa puesta en marcha por Diputación

El gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, fue el encargado de recoger el distintivo “Jaén por Industria” como empresa adherida a la iniciativa puesta en marcha por la Diputación Provincial de Jaén y de la que formamos parte desde el inicio. Distintivos que fueron entregados en el I Encuentro Provincial Jaén por Industria celebrado en el Hotel HO de la capital jiennense y que reunió a numerosas entidades de las 150 que forman parte de este programa para dinamizar el sector industrial jiennense.

Un proyecto del Área de Empleo y Empresa del organismo público provincial del que forman parte firmas industriales de sectores tan relevantes para la economía de nuestra tierra como el plástico, la cerámica, la agroindustria, las tecnologías de la información, el metalmecánico o la impresión 3D. El acto también sirvió para establecer sinergias entre las distintas empresas que forman parte de Jaén por Industria y poner en valor el desarrollo y el futuro de esta iniciativa de promoción e impulso del sector industrial en la provincia.



Grupo Interóleo participa en la cata selección del aceite de oliva que representará a la IGP en la campaña 23/24

Grupo Interóleo tuvo una participación muy activa en la cata selección del aceite de oliva virgen extra que representará a la Identificación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén para la campaña 2023/2024. Las responsables de Calidad, Sonia Alcántara; y del Departamento de Asesoramiento al Socio, Mariela Valdivia (miembros, además, del panel de cata de Citoliva, único panel con reconocimiento COI en Andalucía que no es de titularidad pública), fueron las encargadas de analizar los distintos aceites que se cataron en una intensa jornada.





Grupo Interóleo asiste a la presentación de Sultana, la variedad de aceituna desarrollada por Balam Agriculture

"Sultana es la variedad que va a liderar el futuro del olivar de alta densidad". Así de claros fueron los responsables de Balam Agriculture durante el acto de presentación de la nueva variedad de aceituna ante los más de 250 asistentes, entre los que se encontraban la directora de Gestión de Grupo Interóleo, Ángela Cobos; y la responsable de Asesoramiento al Socio, Mariela Valdivia. Sultana "va a marcar un antes y un después en el mercado", apostillaba en varias ocasiones el conductor de la ceremonia, Fran Gálvez, socio y cofundador de Balam Agriculture. El éxito de haber dado con Sultana es fruto de la colaboración de Balam Agriculture con la Universidad de Córdoba y su Grupo Ucolivo. Después de la firma de un acuerdo el pasado mes de febrero, la empresa cordobesa tiene la exclusividad para comercializar y multiplicar Sultana durante los próximos 30 años.

Sultana es el resultado del cruce de la variedad Arbosana como parental femenino y Sikitita como parental masculino. A su vez, Sikitita es resultado de otro cruce entre las variedades Picual y Arbequina. Esto hace que Sultana tenga lo mejor de tres variedades distintas y destaque por su maduración muy temprana, permaneciendo en envero más tiempo y sin riesgo de caída, lo que amplía el plazo de recolección. Además, tiene una precoz entrada en producción y supera en rendimiento graso a Arbosana y Arbequina. Sultana posee tolerancia al frío y su aceite, de excelente calidad, es muy valorado.

La encargada de abrir el acto fue la vicerrectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba, Lourdes Arce, quien abogó con firmeza en que "acuerdos como el de Balam Agriculture y la UCO son los que nos hacen capaces de seguir apostando por la innovación en busca de soluciones para el sector, en este caso, el agroalimentario". Rosa Gallardo, directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (Etsiam), destacó que "Sultana es fruto de esta alianza público-privada, de la confianza mutua, de la profesionalidad de los actores implicados y del excelente nivel de los investigadores que han participado en este proyecto".

Quienes han obtenido la variedad son los miembros del Grupo Ucolivo Diego Barranco, Concepción Muñoz, Pedro Valverde y Carlos Trapero. Estos dos últimos fueron los encargados de presentar ante los asistentes el trabajo que ha desarrollado su grupo de investigación y pusieron sobre la mesa los estudios y ensayos realizados hasta que Sultana ha sido elegida entre miles de genotipos para lanzarla al mercado.

José Antonio Torres, químico y oleólogo, fue el encargado de presentar las bondades de Sultana en cuanto a la calidad de su aceite y el papel que puede tener en el futuro inmediato del sector. "Es una variedad muy compleja en cata con matices frutales y con un fondo de plantas aromáticas. Se trata de un perfil muy interesante desde el punto de vista comercial por su complejidad y armonía en matices", afirmó.