

AEMO (※) の“2013年オリーブ文化普及へのAEMO賞”で2位。

(※) AEMO : ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO (オリーブ自治体のスペイン協会)

私(田中富子)は、ブログ、ホームページ、フェイスブック、Twitter、専門誌、雑誌等を通してオリーブ文化の普及のために活動しております。

今回、そのプロジェクトが評価され受賞しました。

日本人としては、初めての受賞です。

Publicación de Petit Verdol, Asociación Eno-gastronómica granadina

Epicurea
Vino & Gastronomía

expoliva
JAÉN, CATEDRAL DEL ACEITE DE OLIVA MUNDIAL

TOMIKO TANAKA
Premio AEMO a la difusión

MANUEL VALENZUELA, viticultor
la utopía como variedad autóctona

DESGRANANDO FENAVIN

JUAN ECHANOVE y MARÍA GALIANA APODRINAN al grupo cocineros granadinos 4.0

Lucio, Herencia del Sabor de Granada

971 EPICUREA



El jurado del premio AEMO, formado por: Manuel Piedrahíta, Periodista y Olivarero, Cristóbal Lovera, Dr. Ingeniero Agrónomo y Olivarero, Fernando López Segura, Dr. en Medicina e investigador de aceite y salud, Luis Navarro, Ingeniero Agrónomo e investigador del IFAPA y por parte de AEMO Salvador Cubero, Pilar Marín y José M^a Penco, decidió distinguir los siguientes proyectos y personas:

PRIMER PREMIO: Proyecto entorno a los silvaras milenarios del Territorio del Senia, presentado por Mancomunidad Taula del Senia.

Por suponer un proyecto compacto, excelente y original que en el entorno de los Olivos Milenarios ha conseguido potenciar la promoción del aceite de oliva virgen extra milenario de la región con la gastronomía, el oleoturismo y que, definitivamente, supone la revalorización de un producto que es forma de vida y cultura de toda una comarca.

Por integrar tres comunidades autónomas en un mismo fin, por erige al olivo como elemento vertebrador de un territorio y hace del zumo de sus árboles históricos un argumento de venta y creador de riqueza de un territorio.



SEGUNDO PREMIO AEMO: Tomiko Tanaka, por su proyecto RIFÓN AOVE CREAMACIÓN.

Por difundir en Japón las excelencias del aceite de oliva virgen extra español desde el profundo conocimiento del producto y basándose en una intensa formación personal entorno al zumo de aceituna: cata, ciencia, historia... y la pasión que demuestra hacia el producto enseña de la restauración española y elemento vertebrador de la Dieta Mediterránea.

Tomiko Tanaka es de aquellas personas que, en un ejemplo de honestidad, deciden dar un paso adelante en su vida apostando por un proyecto que equilibra el ser y el sentir.

Como tantos japoneses, se enamoró de Sevilla, de su gente y como no, del flamenco que allamó con clases de español y cursos de especialización en el sector del aceite. Hoy día, su trabajo comunicador, a través de las redes sociales y colaboraciones con medios especializados de Japón, es una referente de la imagen de calidad de nuestros productos más allá de nuestras fronteras. Como consecuencia de esta labor la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) la ha distinguido con el 2º premio a la difusión de la cultura del olivo en el marco de Expoliva 2013.



Según esta defensora de nuestro aceite virgen extra; el mercado japonés, que tradicionalmente no ha tenido cultura de aceite de oliva, se siente cada vez está más atraído por las bondades culinarias y saludables de este producto de calidad, interesándose por su consumo y conocimiento; a diferencia del español, que a veces nos sorprende por el desconocimiento de un producto básico en su alimentación y sustento de su propia economía.

En cuanto a nuestra industria olivarera, Tomiko nos resalta el gran avance experimentado en los procesos de recolección y producción del aceite virgen extra, lo que ha influido en una extraordinaria mejora de su calidad. El próximo reto, indica, es aprender a venderlo: "estamos acostumbrados a que otros vengan a comprarlo; ahora toca ir a venderlo"; apostando claramente por el marketing y los aspectos diferenciadores de cada marca, el producto ecológico y biodinámico tiene un gran potencial en los mercados internacionales; al tiempo que debemos centramos en **variedades locales y diferenciadas, que aporten el toque de singularidad** y distinción a la calidad que ya tenemos, resalta.

TERCER PREMIO AEMO: Agustí Serós, por su proyecto Molí d'Olí Ca l'Agustí.

Por la iniciativa familiar, que desde el cariño y el respeto a su Patriarca, ha potenciado y abierto al público un Molino antiguo creado por Don Agustí, desde donde se muestra la antigua moliitura de la aceituna, se celebra el aceite nuevo a través de su Fiesta anual y se abre al mundo el pequeño municipio de Alpica.

