

Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Nuestra gente	Nuestros productos	Nuestras recetas	Conociendo a Jaime Carmona	Artículo técnico: El aceite de oliva virgen extra
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 5	Pág. 7	Pág. 8	Pág. 10	Pág. 11	Pág. 12	Pág. 14

Lo más autóctono

Pág. 16



Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 8ª EDICIÓN | **ENE 2024**

CAMPO Y VIDA



CARTA DEL PRESIDENTE

Manuel Cebrián Cabello | Pdte. de la Soc. Coop. And. Agrícola Virgen de la Oliva

Queridos socios y amigos de SCAAVO,

al adentrarnos en el nuevo año, es un placer dirigirme a vosotros para compartir algunas reflexiones sobre nuestras secciones y los desafíos que enfrentamos como cooperativa.

Comencemos con la sección Vitivinícola, donde la persistente sequía continúa siendo un desafío, castigando a nuestros valientes agricultores. A pesar de este revés de la naturaleza, la fidelidad al campo sigue siendo inquebrantable, y mantenemos la esperanza de que las ansiadas lluvias lleguen pronto. A pesar de las adversidades, los precios están al alza, gracias a una gestión efectiva desde nuestra cooperativa, lo que nos infunde optimismo en el horizonte.

Nos emociona anunciar la próxima inauguración de nuestra nueva embotelladora, que está a punto de ponerse en marcha. Este proyecto es un testimonio de nuestra determinación y visión para el futuro, y estamos ansiosos por compartir este hito con todos ustedes.

En cuanto a las secciones de Aderezo y Almazara, enfrentamos realidades similares: producciones más bajas y precios al alza. Si bien los buenos precios del aceite son alentadores, es importante señalar que los agricultores no perciben completamente estos beneficios, ya que los costos de producción han aumentado significativamente, un desafío que



abordamos con dedicación y esfuerzo.

El gran anhelo para el 2024 es que las tan necesarias lluvias finalmente lleguen a nuestras tierras. Sin ellas, muchos agricultores se verán obligados a abandonar el campo después de dos años sin cosechas significativas. A pesar de estos desafíos, desde nuestra cooperativa, mantenemos un compromiso inquebrantable con el trabajo y la innovación, con proyectos nuevos en el horizonte que esperamos con ansias.

Sin duda, el inicio de las elecciones para el Consejo Rector en marzo marca el cierre de una etapa importante. Agradezco sinceramente a todos los socios por la confianza depositada durante estos cuatro años. También quiero expresar mi profundo agradecimiento a mis consejeros y a todos los miembros del Consejo Rector por su dedicación y compromiso. Durante este período, hemos compartido buenos y malos momentos, siendo compañeros unidos por el funcionamiento de nuestra cooperativa. Especialmente, quiero reconocer y agradecer a tres de nuestros consejeros, Pepe Rojas, José Manuel de la Quinta y nuestro querido amigo Boli, quienes este año no se presentarán para la nueva candidatura. Su contribución ha sido invaluable, y les deseamos un gran éxito en sus futuros proyectos.

¡Gracias por vuestro apoyo continuo y que las lluvias lleguen pronto!

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

Apostando por el crecimiento

SCAAVO avanza con éxito en su proyecto de línea de envasado y almazara innovadora

En una emocionante etapa de transformación, SCAAVO se complace en compartir los avances significativos en dos proyectos clave: el proyecto de la innovadora almazara y la nueva línea de envasado.

El proyecto de la almazara se encuentra en fase de redacción para acogerse a una línea de ayuda que, de ser aprobada, impulsaría la ejecución de esta iniciativa. Una vez obtenidos los detalles sobre la subvención, se evaluará su viabilidad y, en consecuencia, se podría convocar una asamblea para compartir con los socios la información relevante y tomar decisiones.

En cuanto a la línea de embotellado, se anuncia con entusiasmo que la misma estará completamente operativa del 22 al 26 de enero. Esta línea de envasado, ubicada en la nave donde anteriormente se encontraba la antigua línea, ha sido dividida en tres zonas: la primera, una zona de almacenamiento; la segunda, una zona de elaboración de vino, que abarca desde menor a mayor grado de limpieza; y la tercera, la zona de ultra limpieza y embotellado.

Con una capacidad de 2.000 botellas por hora, esta nueva línea embotellada marca un hito importante para SCAAVO. Permitirá el embotellado de vinos tranquilos, como los de la cooperativa, así como los vinos espumosos como el Apiane y el Etéreo, y vinos gasificados. Esta autonomía reduce la dependencia de proveedores externos, eliminando retrasos y asegurando un control integral de la calidad de los productos.

El presidente de la cooperativa resalta el esfuerzo por impulsar la calidad del vino, destacando la importancia de esta legislatura como la legislatura del vino. Se reconoce la complejidad de revitalizar el viñedo en la región, pero se asume como un reto en el que se está trabajando con dedicación.

Además, también estamos trabajando en un nuevo proyecto en colaboración con el Ayuntamiento de Antequera sobre los vinos de Málaga, centrado en impulsar la zona norte de la Denominación de Origen Málaga. Como colofón, se anticipa la inauguración oficial de la línea de envasado para el 2 de marzo, un evento que contará con la presencia de socios y autoridades relevantes tanto de la cooperativa como de la Junta de Andalucía. De este modo, SCAAVO sigue avanzando hacia un futuro de innovación y calidad enológica.

Récord histórico en la campaña de aceite de Virgen de la Oliva en SCAAVO

Desde el 2 de noviembre, SCAAVO ha dado inicio a una campaña de aceite que marcará un hito en la historia de la cooperativa. De manera excepcional, esta temporada ha sido testigo del solapamiento de la campaña de verdeo y la de aceite durante dos días, algo inédito en la trayectoria de la cooperativa.

El flujo constante de aceituna ha alcanzado su punto álgido en la segunda quincena de noviembre, y para finales de diciembre, en plena temporada navideña, ya se había recepcionado aproximadamente el 80% de toda la aceituna esperada, sumando un total de 2.300.000 kilos de aceituna hasta la fecha.

Los rendimientos de laboratorio teórico se sitúan en torno al 17-18 %, y se espera que, con las lluvias previstas para la próxima semana, se pueda calcular el coeficiente corrector, que determinará la cantidad real de kilos de aceite en bodega al finalizar la campaña.

En términos de calidad, este año ha sido excepcional para SCAAVO. En los paneles de cata, la cooperativa ha obtenido un destacado décimo cuarto lugar entre los mejores depósitos de Olestepa. El depósito número 10 ha logrado una impresionante puntuación de cata y un índice global de calidad ponderado alrededor de 7,4, demostrando la extraordinaria calidad de los aceites producidos.

Estos logros no solo reflejan el éxito de la campaña de aceite de este año, sino también el compromiso de SCAAVO con la mejora continua y la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra.

ÉXITO ROTUNDO EN EL SORTEO DE NAVIDAD DE LA TIENDA DE LA COOPERATIVA DE SCAAVO

La temporada navideña ha dejado una estela de alegría y sorpresas, y en SCAAVO queremos celebrar el éxito de nuestro Sorteo de Navidad en la Tienda de la Cooperativa.

Desde principios de noviembre hasta el 30 de diciembre, más de 530 participantes se sumaron a este sorteo, generando una notable repercusión en redes sociales con más de 34.850 impresiones.

La mecánica del sorteo era muy sencilla, cada compra en la Tienda de la Cooperativa por un importe igual o superior a 30 euros otorgaba la oportunidad de participar al rellenar un formulario. Esta accesibilidad contribuyó a la gran participación y a la creación de un ambiente festivo entre nuestros clientes.

El 2 de enero realizamos el sorteo del que salió ganador Alberto Rodríguez, quien se llevó a casa una espléndida cesta de Navidad valorada en más de 300 euros repleta de productos ibéricos, delicatessen, agua, vino, aceite y otros tesoros gastronómicos.

Queremos expresar nuestro agradecimiento a todos los proveedores que colaboraron para hacer posible este magnífico premio. Vuestra contribución ha sido fundamental para crear una experiencia navideña inolvidable para nuestros clientes.

En SCAAVO, estamos emocionados de compartir momentos especiales y de brindar a nuestra comunidad la oportunidad de celebrar la Navidad con regalos que deleitan los sentidos. ¡Gracias a todos por hacer del Sorteo de Navidad de la Tienda de la Cooperativa un éxito!

ÚLTIMOS HITOS

SCAAVO, UN DESTINO ENO-OLEOTURÍSTICO EN AUGE

Las visitas enoturísticas a Bodegas Carpe Diem, la joya vinícola de SCAAVO, se han convertido en un fenómeno destacado en los últimos meses, atrayendo a diversos públicos y entidades que buscan sumergirse en la riqueza de nuestras instalaciones.

Mayormente, estas experiencias enoturísticas han sido gestionadas por la empresa White House Tour, especializada en ofrecer visitas exclusivas a turistas extranjeros. Este enfoque internacional ha llevado a que nuestras visitas sean 100% internacionales, brindando a nuestros huéspedes una experiencia única entre barricas y viñedos.

Además, hemos sido anfitriones de visitas de entidades externas, como el Consejo Regulador DO Málaga, que eligió nuestras instalaciones para la impartición del curso de Formador Homologado en Vinos. La jornada final tuvo lugar en el Salón de Actos de SCAAVO, seguida de un almuerzo en nuestra Nave Málaga, acompañado de degustaciones de nuestros vinos.

Desarrollo de la Vitivinicultura y Enoturismo de Ronda y Málaga, también eligió nuestras instalaciones para una experiencia única de tertulia y vino.

Otro evento destacado fue la experiencia de tertulia y vino "De Locuras y Aromas", una actividad impulsada por el Ayuntamiento de Mollina coincidiendo con el Festival Eñe de Literatura 2023 que se llevó a cabo en nuestro salón de actos. Contamos con la participación de la escritora Mar García Puig, quien acompañada por el rector Juan Francisco Vallejos 'Chaparro', compartieron experiencias de literatura y vinos. Un evento que fue un gran éxito tanto en el formato como en la participación.

Las visitas propias y gestionadas directamente por SCAAVO también han sido notables. Un grupo de residentes extranjeros en Mollina mostró un especial interés en conocer el proceso de almazara, despertando nuestra curiosidad sobre la variedad de ofertas que podemos proporcionar a nuestros visitantes. Esta experiencia nos recordó la riqueza y calidad de nuestras tierras, a menudo desconocidas para residentes extranjeros, inspirándonos a fomentar aún más las visitas internacionales entre ellos.

En el horizonte, nos esperan más visitantes que han expresado su interés a través de nuestra página web y formulario de inscripción, atraídos por la excelencia de nuestro vino Apiane.

Además, estamos en conversaciones con la Universidad de Málaga como parte del Programa Málaga Patrimonio Vivo de la Fundación General de la Universidad de Málaga (FGUMA), un programa que busca dar a conocer el patrimonio natural, cultural y artístico de la provincia.

Todas nuestras experiencias eno-oleoturísticas incluyen un recorrido detallado por nuestras instalaciones de almazara, aderezo y vino, revelando el proceso productivo desde la entrada de la cosecha a la Cooperativa hasta el producto final. Cada experiencia culmina con una cata en nuestra Nave Málaga y una visita a nuestra Tienda de Alimentación, donde los visitantes pueden adquirir nuestros productos de calidad.

Para aquellos interesados en unirse a estas experiencias, todas las opciones están detalladas en nuestras redes sociales y en la sección de visitas enoturísticas de nuestra página web www.bodegascarpediem.com. Con cada visita, nuestras instalaciones se convierten en un escaparate para mostrar la riqueza de nuestra provincia, ofreciendo no solo un paseo sino una experiencia enriquecedora para todos los participantes.





CAMPAÑA DE NAVIDAD DE LA TIENDA DE LA COOPERATIVA

En un resumen revelador de la campaña navideña en nuestra Tienda de la Cooperativa, nos complace compartir los resultados obtenidos durante este período festivo. La estrategia de ofertas, cuidadosamente planificada, ha demostrado ser un rotundo éxito, generando un aumento significativo en las ventas y facturación en comparación con el año anterior.

Las ofertas, diseñadas para atraer a nuestros clientes con productos de alta calidad, han tenido un impacto destacado. La oferta de aceite de Oleoestepa, con 384 unidades vendidas durante los dos meses de la promoción, se ha convertido en la estrella de la Navidad. Asimismo, las ofertas de lotes de jamones, un clásico que no puede faltar en las celebraciones navideñas, han sido uno de los puntos más fuertes de nuestra campaña.

También hemos incluido otras ofertas con productos atractivos para estas fechas, así como estratégicos para nuestro negocio. De este modo, hemos ofertado también otras opciones de primera calidad como ventresca, mariscos, queso y productos ibéricos de Navidul. Además, todos los lotes de las ofertas de Navidad iban acompañados de vinos de referencia de Bodegas Carpe Diem, como los Gadea Tinto, Blanco

ecológico y Cepas Viejas, el Infiel, el Carpe Diem Dulce Natural y el Apiane. Igualmente, una de las propuestas también incluía el vinagre de vino de Carpe Diem.

El sorteo de la cesta de Navidad, en colaboración con todos nuestros proveedores, ha sido otro gran acierto. Valorada en más de 300 euros, la cesta se convirtió en un atractivo premio para nuestros clientes. Con cada compra superior a 30 euros, los clientes recibieron participaciones para el sorteo, y la participación y entusiasmo fueron notables.

En cuanto a la facturación, el mes de diciembre ha superado las expectativas en comparación con el año pasado, marcando una tendencia positiva en la tienda. Aunque reconocemos que los primeros meses del año pueden ser más moderados, las campañas específicas y las temporadas clave nos brindan oportunidades para mantener la vitalidad de la tienda.

Agradecemos la confianza y preferencia de nuestros clientes durante esta temporada festiva y anticipamos seguir puliendo nuestras ofertas y presentando nuevas propuestas en el futuro. En SCAAVO, trabajamos continuamente para ofrecer a nuestros clientes experiencias positivas y productos de alta calidad.

¿DÓNDE NOS VISTE?

BODEGAS CARPE DIEM DESLUMBRA EN LA GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

Del 5 al 10 de diciembre, el Paseo del Parque de Málaga se convirtió en el epicentro de los sabores más auténticos de la región en la Gran FERIA Sabor a Málaga. En este evento que contó con la participación de 53 productores y 6 restaurantes, SCAAVO hizo gala de su excelencia con las destacadas Bodegas Carpe Diem.

Nuestro stand fue un verdadero deleite para los amantes del buen vino, donde presentamos con orgullo nuestros exquisitos vinos a todos los asistentes. La feria ofreció un escenario vibrante con un amplio programa de actividades que enriquecieron la experiencia de los visitantes.

La acogida fue extraordinaria, y nuestros vinos de Bodegas Carpe Diem conquistaron los paladares de quienes nos

visitaron. La participación en la Gran FERIA Sabor a Málaga no solo fue una oportunidad para presentar nuestras creaciones, sino también para celebrar la riqueza y diversidad de los productos locales.

Agradecemos a todos los que nos acompañaron durante estos días, y esperamos seguir compartiendo la excelencia de nuestros vinos en futuros eventos que celebren la autenticidad y el sabor de Málaga.

el suplemento gastronómico de diario SUR "Málaga en la Mesa".



NUESTRA GENTE

CAROLINA GARCÍA LEIVA | Técnico de Calidad de SCAAVO

¿Qué cargo ocupas en SCAAVO?

Actualmente ocupo el puesto de Técnico de Calidad de las 3 secciones, aunque inicialmente entré ocupando el puesto de vendedora de la tienda de alimentación. Al año de estar en la tienda pasé a ocupar el puesto de mi compañero Iván de forma temporal, como Responsable de Producción y del Personal. Me enfrentaba a un puesto nuevo, todo un reto para mí, pero me daba la oportunidad de progresar dentro de la empresa, de aprender, de conocer el proceso productivo y sobre todo de crecer tanto profesional como personalmente.

Fueron momentos al principio difíciles, un cambio y todo nuevo para mí, pero conté con mucha ayuda de mis compañeros, en especial de Iván que aparte de enseñarme todo su trabajo tuvo toda la paciencia del mundo.

Tras la incorporación de mi compañero se me planteó la implantación de un sistema de Calidad dentro de la empresa, otra aventura, teniendo en cuenta que esto es una Cooperativa cuyo proceso productivo se encuentra en 3 secciones: vino, aceituna y aceite. Por tanto, era implantar un sistema de Calidad en 3 empresas diferentes.

Para ello tienes que estar renovando y reciclando constantemente tu formación y cualquier cambio en la normativa te puede afectar, como la reciente entrada en vigor del RD. 3/2023 sobre consumo de agua salubre donde los controles del agua en las empresas alimentarias se vuelven más exhaustivos.

¿Cuánto tiempo llevas?

3 años. Poco, pero de mucho cambio y progreso.

¿Qué implica la aplicación de la calidad en la empresa?

La implantación de una norma de Calidad es un gran paso en cualquier empresa, pero mucho más en una empresa agroalimentaria donde las exigencias y los requisitos de muchos organismos son cada vez más exigentes.

Trabajamos con alimentos, alimentos que van a la mesa de nuestros hogares. Velar por la inocuidad de los mismos es primordial para nuestra salud. Es una materia muy desconocida para muchos, pero de gran importancia.

Mi labor consiste principalmente en que en cada una de las fases del proceso productivo se cumplan las normas higiénico sanitarias, planes de limpieza, control de plagas, control de residuos, control de agua, valorar los riesgos y puntos de control crítico que se pueden dar y aplicar medidas correctoras para evitar en todo momento cualquier contaminación de nuestro producto.

La contaminación de una aceituna se puede dar en muchas fases, desde una mala limpieza

de instalaciones, una caída de un objeto en un fermentador, a la caída de una gota de grasa sobre ella, contaminando con ello el producto o nuestro aceite generando en consecuencia grandes pérdidas económicas.

Por eso es tan importante hacer controles, realizar analíticas, seguir pautas de limpieza y trabajar con productos que nos garanticen calidad... jugamos con la comida de la gente y con la salud.

Controlamos desde cómo se limpia o qué producto se utiliza para limpiar nuestras instalaciones, siguiendo un protocolo de homologación con nuestros proveedores hasta el etiquetado final de una botella de vino, por ejemplo.

Esto a nivel productivo, tenemos luego el control documental ¡que tampoco se queda corto! Actualmente, tenemos implantada la Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria, aunque nos estamos planteado dar un salto a la implantación de la FSSCC 22000 en la sección vitivinícola tras la instalación de nuestra nueva embotelladora. Esta norma está reconocida internacionalmente, siendo equiparable a una IFS o BRC, lo que nos facilitaría las cosas para futuras exportaciones. La implantación de un sistema de calidad te abre puertas y te va allanando el terreno para las exigencias que van viniendo por parte de los diferentes organismos y entidades con las que trabajas o quieres trabajar.

¿Cuáles son los cambios más significativos que se han conseguido en este tiempo?

¡Muchos! Desde mejora de instalaciones, instalación de nueva embotelladora, mejora en el proceso productivo y control de los mismos, participación en ferias y eventos para dar a conocer nuestros vinos y el valor real de los mismo, cambio de imagen... Los tiempos cambian y hay que ir adaptándose a ellos...aquí no vale la frase “es que siempre se ha hecho así”, como se suele decir renovarse o morir.

¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Hay muchas cosas, el proceso productivo es muy bonito lo estoy conociendo mucho más ahora, pero me queda muchísimo por aprender.

Lo que más me motiva es aprender cosas nuevas, pero es que en esta empresa nunca paras de aprender y descubrir. Es muy compleja porque hacemos vino, aceituna aderezada y aceite, es un mundo cada una de ellas.

Además, ves todo el proceso. Desde que entra un remolque de uva en la báscula hasta que embotellas y etiquetas un vino. Desde que entra la aceituna en báscula día a día y ves todo el proceso de elaboración hasta que sale una cisterna de aceite.

Has participado en varias ferias de promoción en este tiempo, ¿qué te ha resultado más interesante?

Sí, hemos participado en varias: desde Barcelona Wine Week que es una feria solo para empresas del sector del vino, pasando por Madrid Gourmet, Verema en Valencia donde vamos de la mano de Sabor a Málaga o Fenavin en Ciudad Real.

En estas ferias, aparte de dar a conocer nuestro vino, se consiguen muchos contactos tanto nacionales como internacionales, hay mucho trabajo previo de meses y semanas: inscripciones, preparación documental, plataformas... Llevamos una agenda cerrada con los posibles clientes donde se nos marca horario, sala, país y protocolo que hay que cumplir una vez allí. Todo esté trabajo es previo. No es sólo llegar y montar. Si todo esto no está hecho previamente, no vas y no estás. De estas ferias hemos conseguido, por ejemplo, meter el vino en la hostelería de Madrid, introducir nuestro vino en la conocida Feria del Jamón de Estepona o recientemente se ha hecho una exportación de nuestro Carpe Diem Dulce Natural y nuestro Carpe Diem PX añejo a la Republica Checa, en este último caso cliente conseguido en Fenavin. La idea es ir poco a poco, no sólo dar a conocer nuestro vino en nuestra zona, sino tener una proyección a la exportación de cara al futuro, sobre todo de vinos embotellados.

Además, ahora contamos con el apoyo de Icxex España Exportación e Inversiones una entidad pública empresarial de ámbito nacional que tiene como misión promover la internacionalización de las empresas españolas. A través de su programa Icxex Next, el cual nos ha sido concedido recientemente, estamos trabajando durante sesiones semanales y estudiando aquellos mercados internacionales que más nos pueden interesar.

En estas sesiones semanales, con una duración de 3 horas cada una, estamos aprendiendo a través de diferentes plataformas a filtrar países según los criterios que más nos pueden interesar, creando con ello un Plan Estratégico de Negocios Internacional. Ahora mismo nos estamos centrando en los vinos que es nuestro producto propio desde el comienzo hasta el final en su embotellado.

En esas sesiones estoy aprendiendo la complejidad de esto, tanto en la práctica como a nivel documental. No es algo fácil, aunque se puede, sólo hay que tener constancia e insistir hasta que esa puerta se abra. Estamos en unos momentos difíciles, soy consciente de ello, pero creo que tenemos unos vinos muy buenos en nuestra tierra y tenemos que darlos a conocer. Mollina siempre ha sido Tierra de vinos, soy mollinata y me siento orgullosa de ello.

¿Alguna anécdota de estos 3 años?

¡Muchas! Pero me quedo con aquellas que vivo cada día con mis compañeros.



NUESTROS PRODUCTOS

GADEA TINTO, ESTRELLA DE LA NAVIDAD

Nos complace anunciar que el Gadea Tinto se ha destacado como la estrella indiscutible de la Navidad en SCAAVO. Este exquisito vino no solo ha sido el más vendido para acompañar las celebraciones, sino que también ha conquistado los corazones de aquellos que buscan el regalo perfecto para personas especiales.

Con su distinguido sabor y calidad excepcional, el Gadea Tinto ha sido la elección preferida de nuestros clientes, llenándonos de orgullo y satisfacción. Su presencia en las mesas festivas y como regalo para seres queridos resalta su versatilidad y la apreciación que tiene en nuestra comunidad.

Agradecemos a nuestros fieles clientes por hacer del Gadea Tinto el protagonista de esta temporada navideña. ¡Brindemos juntos por el éxito y los momentos especiales que este vino ha traído a cada celebración!

Nota de cata

Color picota intenso con ribete amoratado. Tonalidades vivas. Aspecto brillante y buena lágrima alcohólica. Mezcla de madera y fruta en nariz, predominando aromas de vainilla junto con notas de fruta roja y negra frescas. Entrada carnosa, mostrando un tanino suave y aterciopelado. Mucha sensación de fruta, con una acidez equilibrada. Ligeras sensaciones vegetales en boca.

Maridaje

Ideal con patés, carnes rojas y de caza.



Carrilleras al vino tinto

Ingredientes:

- 6 carrilleras de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 zanahorias
- 500 ml de vino tinto Gadea
- 500 ml de caldo de carne
- Harina de trigo
- Sal, pimienta
- Aceite de oliva Virgen Extra

Preparación:

Salpimentamos las carrilleras por ambos lados y las pasamos por harina y las marcamos a fuego fuerte. Retiramos y reservamos.

Picamos los pimientos, las cebollas, las zanahorias y los dientes de ajo. Pochamos las verduras durante 10 minutos.

Regamos con Gadea tinto y dejamos reducir, a fuego fuerte, para que se evapore el alcohol. Incorporamos las carrilleras y el caldo de carne, ajustamos el punto de sal y pimienta, y cocemos en la cacerola durante un mínimo de 1 hora y media.

Cuando las carrilleras estén listas las retiramos de la olla o cacerola y trituramos bien las verduras para hacer la salsa. La pasamos por un chino o colador y la devolvemos a la olla para darle un último hervor y dejar que coja cuerpo y espese si fuera necesario. Servimos las carrilleras con la salsa por encima.



CONOCIENDO A JAIME CARMONA

CRECIENDO EN SCAAVO DESDE HACE MÁS DE UNA DÉCADA

Desde septiembre de 2010, Jaime Carmona se ha erigido como un pilar esencial en el seno de SCAAVO, contribuyendo de manera inigualable a través de diversos roles que reflejan su dedicación y versatilidad. Su trayectoria en la empresa ha sido un viaje de crecimiento y aprendizaje, marcado por su compromiso con la cooperativa y su capacidad para asumir responsabilidades diversas.

En la actualidad, Jaime desempeña el cargo crucial de Atención al Público, donde su labor abarca una amplia gama de responsabilidades cruciales para el funcionamiento diario de SCAAVO.

«En estos momentos estoy dedicado a varias tareas», comparte Jaime, «estoy como recepcionista, atendiendo al público en general: socios, proveedores, clientes, atiende el correo genérico que se utiliza en los formularios web y en RRSS, llamadas telefónicas de centralita y de móvil general de SCAAVO».

Su papel no solo se limita a las tareas de recepción, sino que también abraza la gestión integral de seguros para los socios de la cooperativa, incluyendo seguros para vehículos, hogar, responsabilidad civil, vida, decesos, mascotas, y aquellos relacionados con la producción agrícola.

En palabras de Jaime, su posición también implica «gestionar las comunicaciones entre SCAAVO y los socios: correo ordinario, circulares de asambleas y reuniones, extractos de vales de mercancías entregadas (uva, aceituna verde, aceituna de molino), comunicados, avisos de campañas».

Además, Jaime desempeña un papel activo en la gestión de la telefonía móvil de los socios, colaborando temporalmente con la tienda de alimentación. Su versatilidad y capacidad para adaptarse a diferentes roles dentro de la cooperativa demuestran su compromiso constante con la eficiencia operativa.

Jaime también ofrece apoyo valioso a la Administración y Contabilidad, trabajando en estrecha colaboración con su compañera Lorena para contabilizar facturas de gastos de las 5 secciones de la cooperativa.

«Una de las cosas que más me gusta de SCAAVO es que me ha dado la oportunidad de crecer profesionalmente en el tiempo que llevo en la empresa», expresa Jaime. Su contribución y actitud positiva son invaluable,



Estoy muy agradecido por la oportunidad que me han dado al confiar en mí, espero y deseo estar y seguir estando a la altura de mi puesto.

y espera seguir siendo un activo esencial en el crecimiento y desarrollo futuro de SCAAVO. «Estoy muy agradecido por la oportunidad que me han dado al confiar en mí, espero y deseo estar y seguir estando a la altura de mi puesto», concluye.

Con más de 13 años en SCAAVO, Jaime ha sido testigo de la evolución de la empresa y ha desempeñado un papel crucial en su éxito continuo. La cooperativa no solo ha sido su lugar de trabajo, sino también su hogar laboral durante una década.

«La definiría como una empresa que ofrece una gran cantidad de servicios a sus socios y al pueblo de Mollina», añade Jaime al describir la esencia de SCAAVO en pocas palabras.

Jaime Carmona personifica el compromiso y la dedicación que distinguen a SCAAVO como una empresa que brinda una amplia gama de servicios a sus socios y a la comunidad de Mollina. Su historia es un testimonio del espíritu cooperativo que impulsa el éxito sostenido de la cooperativa.



La Tienda de la Cooperativa

OFERTA 1

Aceite Oleostepa sin filtrar 5 l
+ vino tinto Montespejo 75 cl

Ahora **48,90€** Antes **52,05€**



OFERTA 2

Gambón crudo Pescanova 2 kg
+ vino blanco Gadea Cepas Viejas 75 cl

Ahora **27,90€** Antes **31,95€**



OFERTA 3

Melva Canutera Tarifeña 1 kg
+ vino blanco Infiel 75 cl

Ahora **24,55€** Antes **27,70€**



OFERTA 4

Mejillón en escabeche Balea 15/20 piezas
+ 2 latas Apiane 25 cl

Ahora **11,40€** Antes **13,95€**



OFERTA 5

Nueces peladas Almensur 1 kg
+ vino Gadea Solano 75 cl

Ahora **16,25€** Antes **21,20€**



SCAAVO
Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

952 740 100
Avda. de las Américas 35,
29532 Mollina (Málaga)

Ofertas válidas desde el 1 de febrero hasta el 31 de marzo



EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

GONZALO REINA DELGADO | Ingeniero Técnico Agrícola

Hoy día nos preguntamos por qué suben los precios del Aceite de oliva virgen extra (AOVE) y si debemos cambiar su consumo por otras alternativas.

El olivar es el cultivo del que vivimos miles de familias andaluzas, forma parte de nuestra cultura y es base del sistema económico.

Somos nosotros los primeros preocupados por la inestabilidad de los precios, que lejos de disminuir continúan subiendo.

España, principal productor de aceite de oliva virgen extra, tiene una producción media de 1.500.000 Tn de aceite al año.

En las dos últimas campañas, la producción ha

descendido a la mitad y, como consecuencia, ha aumentado el coste de la producción. Esta disminución ha sido provocada por la sequía pertinaz que nos asola, las heladas y los granizos. Todos ellos factores climáticos que no podemos controlar.

El aceite de oliva virgen extra es uno de los principales productos de exportación que, con la disminución de la producción, ha dado lugar a un aumento del precio debido también a que la demanda es mayor cada día, y esto afecta a la economía del país, como estamos viendo.

Los agricultores debemos continuar realizando las labores del cultivo como son la poda, fertilización, mantenimiento de suelo, riego, si procede, y recolección.

De todas ellas, la más costosa es la recolección que supone un 40 % del coste total y cada vez más se va mecanizando, disminuyendo así su coste, aunque hemos de tener en cuenta que los costes salariales han aumentado un 9 %.

El riego supone un 20 % del coste total, pero debido a la sequía que venimos padeciendo en los últimos seis años, la dotación de agua ha disminuido a la mitad y esta campaña que entra no sabemos si podremos regar.

Los fitosanitarios y fertilizantes han subido más del 50 % y la energía y carburantes entorno al 40 %.

La baja cosecha y el aumento de los costes de producción del olivar no se ve equilibrado con el aumento actual de los precios del aceite de oliva virgen extra, viendo el agricultor disminuido sus beneficios con respecto a campañas anteriores.

El consumidor ha visto un impacto en su economía doméstica con el encarecimiento de un producto básico y esencial en la dieta mediterránea, pero el agricultor, consumidor principal de este producto, también ha visto disminuidos sus ingresos, por lo tanto, su situación personal se agrava.

Una persona consume en torno a 10 litros de aceite al año que supone una mínima parte de la bolsa de la compra, en torno a 0.3 €/día con precios actuales de 10 €/litro.

La pregunta es si de verdad debemos cambiar a un producto de inferior calidad, sustitutivo de nuestro AOVE.

Es verdad que las dos últimas campañas estamos viviendo momentos desconcertantes comercialmente hablando, las cosechas han sido escasas, los precios elevados y desconocemos el futuro próximo.

Entre nosotros, que somos productores y consumidores, hemos de apoyar al sector, fidelizando el consumo y captando nuevos consumidores,

difundiendo la cultura del olivar cada uno en la medida que podamos y transmitiendo las bondades del aceite de oliva virgen extra.

El aceite de oliva virgen extra es un componente importante de nuestra dieta mediterránea que aporta beneficios a nuestra salud y si lo sustituimos por otros aceites, aumentamos el riesgo de diversas enfermedades.

Los agricultores y la industria han de actualizarse tecnológicamente, aunque ya sabemos que la industria española es la mejor y los agricultores estamos sujetos a normas de calidad, juntos obtenemos el producto de mejor calidad. Nuestras cooperativas transmiten un mensaje de seguridad, sostenibilidad y garantía de cara al consumidor.

España tiene un gran peso en el olivar a nivel mundial, aunque en la cotización del aceite influyen también las condiciones atmosféricas, el aumento de las nuevas plantaciones y la variación del consumo.



El aceite de oliva virgen extra es un componente importante de nuestra dieta mediterránea que aporta beneficios a nuestra salud y si lo sustituimos por otros aceites, aumentamos el riesgo de diversas enfermedades.



LO MÁS AUTÓCTONO

Quisiera destacar en esta sección de “Lo más autóctono” al agricultor, a ese o esa, que ajenos a guerras, a líos entre Israel y Palestina o Ucrania y Rusia, solo desean mirando al cielo, que caiga el agua suficiente para poder ver el campo con la fuerza y la belleza que unos grandes profesionales a diario, generación tras generación, ponen cariño y abnegación. La agricultura y quienes la practican, siempre han sido imprescindibles para la vida misma y a la vez, menospreciada a veces por sistemas que o no creen plenamente en ellos o ignoran sus problemas.

Noble es aquel que se levanta a diario con ganas de poner el fruto de la viña y el olivar en manos de nuestra SCAAVO, en Mollina nació la Cooperativa Virgen de la Oliva con el esfuerzo y el coraje de los agricultores por y para defender sus cosechas, hoy las instalaciones son referentes en la comarca y una gran empresa.

«Mal año espero, si en febrero anda en mangas de camisa el jornalero»

«Enero helado, febrero trasnochado, marzo airoso y abril lluvioso sacan a mayo florido y hermoso»

SCA  VO

Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

Orgullosos de compartir tu mesa

Avenida de las Américas, 35 – 29532 – Mollina (Málaga)

Tel. 638 166 746 - 952 74 01 00

info@scaavo.com - www.scaavo.com