

Carta del presidente	Actualidad	Últimos hitos	¿Dónde nos viste?	Amigos Carpe Diem	Nuestra gente	Nuestros productos	Nuestras recetas	Conociendo a Oscar
Pág. 2	Pág. 3	Pág. 4	Pág. 5	Pág. 6	Pág. 8	Pág. 10	Pág. 11	Pág. 12



Ofertas de Navidad

Pág. 13

SCAAVO ha estado presente

Pág. 14

Lo más autóctono

Pág. 16

Revista de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva | 10ª EDICIÓN | **DIC 2024**

CAMPO Y VIDA

CARTA DEL PRESIDENTE

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



Queridos trabajadores de la Cooperativa Virgen de la Oliva SCAAVO, socios y vecinos de Mollina:

Llegamos al mes de diciembre, al cierre de un año, y con él, a la celebración de la Navidad. Quiero aprovechar estas líneas para desearos unas felices fiestas y un próspero año nuevo. Espero que todos podamos disfrutar de estos días rodeados de nuestras familias, amigos y personas cercanas, compartiendo momentos que nos llenen de alegría y gratitud.

En cuanto a la cooperativa, la campaña de este año ha superado ligeramente nuestras expectativas, con unas entradas de kilos tanto en aderezo como en almazara superiores a lo previsto. Esto es una buena noticia para todos, ya que contribuye a abaratar costes para la cooperativa y genera una mayor entrada económica, beneficiando tanto a nuestros socios como al pueblo en general.

Mirando hacia 2025, seguimos adelante con nuevos proyectos que, esperamos, se desarrollen tal y como los hemos planteado. Ganas no nos faltan, y con vuestro esfuerzo y compromiso, seguro que seguiremos avanzando juntos.

Sin mucho más que añadir, os reitero mis mejores deseos para estas fiestas y para el año que viene. Que el 2025 nos encuentre con salud, ilusión y ganas de seguir trabajando juntos, como hasta ahora, siempre con amistad y unidad.

Un fuerte abrazo.

LA ACTUALIDAD DE SCAAVO

FRANCISCO VALLEJOS, NUEVO PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DO MÁLAGA

En una etapa clave para el sector vinícola de la provincia, Francisco Vallejos, consejero de Bodegas Carpe Diem en Mollina, ha sido elegido por unanimidad como nuevo presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. Esta renovación del pleno rector marca el inicio de una nueva etapa para la entidad.

Vallejos asume el cargo en un año cargado de significado histórico, ya que se celebra el centenario de la inscripción de "Málaga" como marca registrada para vinos. Desde el Consejo, se han diseñado diversas

actividades de promoción y difusión para conmemorar este hito, destacando la importancia de preservar y potenciar la tradición vitivinícola de la región.

En su reciente intervención en el programa Hoy por Hoy Andalucía Centro, Vallejos subrayó la responsabilidad y el honor que implica liderar el Consejo en un momento tan destacado. Asimismo, expresó su compromiso con los viticultores, bodegueros y paseros de la provincia, quienes representan la esencia y el futuro del sector.

Desde SCAAVO, nos enorgullece contar con Francisco Vallejos como consejero de nuestra bodega y le deseamos todo el éxito en este nuevo desafío que, sin duda, contribuirá a posicionar los vinos de Málaga como referentes nacionales e internacionales.



ÚLTIMOS HITOS

UNA COOPERATIVA QUE MARCA RÉCORDS

En los últimos meses, SCAAVO ha vivido una campaña excepcional, consolidándose como una de las cooperativas líderes dentro del sector. Germán Luna Morillo, Director General de la Cooperativa y de la Sección de Crédito, comparte los logros más destacados de esta temporada.

RÉCORD EN ACEITUNA COCIDA

Por primera vez en la historia de la cooperativa, hemos llenado completamente nuestro patio de aceituna cocida, alcanzando un volumen de producción sin precedentes. Este hito no solo reafirma nuestra capacidad operativa, sino también la estrategia de apostar por la calidad, con un 62 % de nuestras entradas destinadas a este tipo de aderezo. La respuesta del mercado ha sido inmediata, con una fuerte demanda que incluso superó nuestras previsiones iniciales.

EXPANSIÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES

Para afrontar este crecimiento, hemos adquirido una parcela de 10.000 metros cuadrados adyacente a nuestra zona de aderezo. Esta nueva infraestructura permitirá ampliar tanto la planta de aceituna cocida como la almazara, optimizando los procesos y garantizando un mejor flujo para los remolques. Esta ampliación es un paso estratégico para seguir liderando el sector.

COMPROMISO SOCIAL Y COMUNITARIO

SCAAVO no es solo una cooperativa, sino un referente social. Colaboramos activamente con eventos locales como carreras Urban Trail y actividades deportivas, reafirmando nuestra conexión con la comunidad. Este equilibrio entre sostenibilidad económica y responsabilidad social es parte esencial de nuestra identidad.

Con cada campaña, SCAAVO reafirma su compromiso con la excelencia, marcando un camino claro hacia un futuro prometedor para la aceituna y el aceite de nuestra tierra.



ACEITUNA ECOLÓGICA: UNA NOVEDAD HISTÓRICA

Por primera vez, SCAAVO ha molturado aceituna ecológica, consolidando nuestro compromiso con la sostenibilidad. Este proceso ha requerido una planificación rigurosa y un equipo multidisciplinar capaz de gestionar cada detalle, desde la separación de lotes hasta la limpieza diaria de las instalaciones.

LIDERAZGO EN INNOVACIÓN Y RESULTADOS

Dentro del grupo DECOP, hemos alcanzado el cuarto puesto en liquidaciones, destacando no solo por volumen, sino por la calidad y rentabilidad que hemos ofrecido a nuestros socios. Además, hemos implementado una política de incentivos para premiar las entregas tempranas, lo que ha mejorado significativamente la calidad de nuestros aceites.

¿DÓNDE NOS VISTE?

FERIA DEL JAMÓN DE CAMPILLOS

A finales de octubre, Campillos acogió la XVI Feria del Jamón y productos derivados del cerdo, donde Bodegas Carpe Diem tuvo el honor de inaugurar con una masterclass de corte de jamón y una cata especial de nuestros vinos blancos.

Carmen, Germán y Carolina representaron a nuestra bodega, compartiendo momentos únicos con los asistentes que pudieron disfrutar del maridaje perfecto entre el jamón y el vino. La experiencia dejó claro que la combinación de sabores y tradición es el camino para seguir conquistando paladares.



FERIA Y FIESTAS DEL ROSARIO DE FUENGIROLA

En la Feria del Rosario de Fuengirola, celebrada a principios de octubre, llevamos nuestro vino Montespejo para acompañar las celebraciones. Este evento permitió a los asistentes descubrir un sabor único que realza los momentos especiales. Fuengirola vivió días de música, tradición y brindis donde nuestro vino fue protagonista.

SUR WINES & GOURMET

El pasado 21 de octubre, participamos en Sur Wines & Gourmet, un evento organizado por el suplemento gastronómico "Málaga en la Mesa" de Diario SUR. Este salón reunió grandes vinos peculiares y productos gourmet, donde nuestra presencia reafirmó nuestro compromiso con la calidad y la innovación en la tradición vinícola.



XX SALÓN DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA (NARBONA SOLÍS)

Los días 4 y 5 de noviembre, estuvimos presentes en el Palacio de Congresos de Torremolinos para el XX Salón del Vino y la Gastronomía, coincidiendo con el 30 aniversario de Narbona Solís. Este prestigioso evento reunió a más de 4.000 profesionales del sector y permitió destacar la calidad y singularidad de nuestras referencias.

Entre las actividades, destacaron las catas a ciegas y degustaciones de productos gourmet, que reforzaron nuestra posición como un referente en el sector enológico.



GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA NAVIDAD

Del 4 al 9 de diciembre, formamos parte de la Gran FERIA Sabor a Málaga en el Paseo del Parque de Málaga. Este evento anual, en pleno Puente de la Constitución, reunió a más de 100 empresas productoras de toda la provincia. Durante una semana, compartimos nuestra pasión por el vino con un público diverso, destacando en un programa cargado de actividades y celebrando la esencia de nuestra tierra.



AMIGOS CARPE DIEM

Cada vez son más los restaurantes, bares y establecimientos que incorporan nuestros vinos a sus cartas, reflejo del trabajo constante de nuestro equipo comercial por llevar la calidad de nuestras bodegas a nuevos horizontes.

En este apartado, presentamos algunos de los lugares donde se puede disfrutar de nuestra selección, poniendo en valor la confianza de quienes eligen nuestras marcas para ofrecer una experiencia vinícola auténtica y cercana.

- Yerbagüena, Campillos
- Baraka, Antequera
- Bar Castilla, Antequera - Mar de Gloria, Antequera
- El Tempranillo, Alameda
- Los Cazadores, Alameda
- Hotel restaurante Balcón de los Montes, Colmenar
- Parador de Antequera
- Finca Eslava, Antequera
- Anca la Mari, Saucejo
- El Colmao, Humilladero
- San Benito, Alameda
- La Orza, Mollina
- Fundido restaurante, Málaga
- La Caverna, Málaga
- Secret garden, Mijas pueblo
- Mirlo blanco, Mijas pueblo
- Amor a Málaga, Mijas pueblo
- Sushi ki, Antequera
- Lozano, Antequera
- Hotel Hill Antequera
- Restaurante El Molino (antiguo mata grande), Antequera
- Casa Paco, Antequera
- La Fábrica, Málaga
- El Toro, Benalmádena
- Hotel La Zambra
- Hotel Yaramar Fuengirola
- Los Manantiales, Torremolinos
- Venta San Isidro (Los Llanos, Antequera)
- Karma, Humilladero
- Restaurante La Plaza, Mollina
- Contracorriente, Mollina
- D'Vinos, Mollina
- La Orza, Mollina
- Bar Reyes, Mollina
- Taurus, Mollina
- La Bodega, Mollina
- Pub Yasuri, Mollina
- La Discoteca, Mollina



NUESTRA GENTE

Entrevista a **Juan Francisco Vallejos**, recién nombrado presidente del consejo regulador de la denominación de origen Málaga, sierras de Málaga y pasas de Málaga

¿Cuál es tu relación con el vino?

Soy hijo de uno de los socios fundadores de la Cooperativa Virgen de la Oliva de Molina y mullinato de nacimiento. Para mí, la viticultura es un símbolo de identidad de mi pueblo y de mi provincia, un tesoro que debemos cuidar como algo propio.

Apasionado del vino de mi tierra, esa pasión me llevó a formarme y a acercarme a la cultura del vino desde muy joven, de una manera casi visceral. Esto me permitió ser consejero de la Bodega Carpe Diem y, a través de mi desarrollo en la bodega, llegar al Consejo Regulador, impulsado por muchos amigos, socios de la bodega y agricultores. Ellos siempre han apoyado mi labor en la defensa del vino, del sector vitivinícola de nuestra provincia, y de su posicionamiento en un mercado cada vez más competitivo y globalizado.

¿Cómo comenzó tu relación con el Consejo Regulador?

Mi relación con el Consejo Regulador comenzó en octubre de 2020, cuando me incorporé como vocal en representación de la Bodega Carpe Diem. Posteriormente, inicié labores como vicepresidente en la Denominación de Origen Sierras de Málaga. Desde entonces, he estrechado lazos personales y profesionales con los representantes de todas las regiones vitivinícolas y paseras de Málaga. Esto me ha permitido conocer de cerca las particularidades del sector en cada área y trabajar en la construcción de posturas comunes que fortalezcan al conjunto del sector vitivinícola y pasero de nuestra provincia.

¿Qué ha supuesto este nombramiento a nivel personal?

Es un orgullo inmenso, ya que presidir este Consejo Regulador es un verdadero honor. Este organismo representa a viticultores, bodegueros y paseros de una provincia con una de las tradiciones vitivinícolas más ricas de España.

Además, este año ha sido especialmente significativo, pues se celebra el centenario del registro de “Málaga” como marca para vinos. Es un momento histórico que reafirma la importancia de nuestra denominación de origen y la relevancia de su legado.

¿Cómo percibe el Consejo Regulador el sector del vino de Málaga?

Es un sector robusto, con una tradición extraordinaria y basado en la calidad excepcional de nuestros productos y materias primas. El consumidor actual no solo busca vinos de calidad, sino también historias, tradiciones y marcas con una identidad única. En Málaga, el sector vitivinícola y pasero está formado

por profesionales altamente cualificados que impulsan la creación de productos exclusivos. A pesar de los retos de un mercado agresivo, nuestros productores son capaces de cultivar, elaborar y comercializar pasas y vinos con raíces profundas, historia y excelencia. Este compromiso constante con la calidad y la innovación es lo que nos diferencia y nos posiciona como referentes.

El centenario ha marcado este año para el Consejo. ¿Qué ha supuesto esta celebración para el sector?

Estamos inmersos en la celebración del centenario del registro de “Málaga” como marca para vinos, una efeméride que pone en valor nuestra historia y la importancia de este hito. A lo largo del año, hemos realizado numerosas acciones y eventos en las distintas zonas vitivinícolas y paseras de Málaga: exposiciones, conferencias, catas, visitas guiadas interpretativas y conciertos.

El objetivo ha sido acercarnos a cada región para destacar el papel de sus productores, quienes han contribuido a construir una marca sólida y reconocida, que refleja una tradición que se remonta a mucho antes de estos 100 años.

No podemos olvidar que, en el entorno de la Cueva de Menga, en Antequera, se hallaron vestigios arqueológicos que demuestran la existencia de vino en Málaga hace más de 6.000 años. Este legado ancestral nos impulsa a continuar trabajando por un sector con tanta historia y proyección de futuro.



Foto:

A la izquierda: Jose María Losantos, anterior presidente del CRDOM SSM y PPM

En el centro: Fernando Fernández Tapia-Ruano, Delegado de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Málaga

A la derecha: Juan Francisco Vallejos, recién nombrado presidente del CRDOM



NUESTROS PRODUCTOS

MONTESPEJO DULCE

Vive el momento con un Málaga lleno de aroma y sabores. Vino dulce color oscuro con sabor a pasas y café, de aspecto pingüe. El postgusto es largo y muy placentero. El vino hecho arte. Contiene sulfitos. 75 cl.

Nota de cata

A la vista es un vino de color caoba con ribetes yodados. Limpio y brillante. Lágrima muy densa de caída muy lenta. En nariz, buena intensidad aromática. Potente y atractivo. Notas torrefactas y recuerdos de caramelo y licor de café. Al paladar es dulce, amplio y untuoso, con recuerdos a caramelo y sabores tostados y torrefactos sobre fondo de uva pasas. Final muy persistente.

Maridaje

Muy apto como vino de postre, combina con migas, quesos, frutas cítricas y compotados, como el dulce de membrillo.



Roscos de vino

Ingredientes:

- 300 g. de harina de trigo normal de todo uso
- 40 g. de sésamo tostado
- 70 g. de azúcar molido o azúcar glass
- 100 g. de manteca de cerdo
- 1 cdita. de granitos de anís
- 120 g. de vino dulce, tipo moscatel o Pedro Ximénez
- La ralladura de 1 naranja para decorar

Preparación:

Tostar la harina en una sartén removiendo constantemente durante unos 10-15 minutos y dejar enfriar. Una vez fría, pasar a un bol tamizándola. Añadir el sésamo tostado, el azúcar, el anís y la ralladura de naranja. Mezclarla hasta integrar los ingredientes. Añadir la manteca de cerdo a temperatura ambiente y el vino. Con la ayuda de un tenedor, vamos trabajando la masa y finalmente la compactamos con las manos hasta formar una bola. Colocar la masa en un papel de horno sobre la superficie de trabajo y achatar. Tapar con otro papel de horno y con la ayuda de un rodillo, estirar hasta que tenga 1 o 1,5 cm de espesor. Cortar los roscos con un cortapastas e ir colocando directamente sobre una bandeja de horno. Hornear entre 12-15 minutos en el horno previamente precalentado a 180°. Una vez horneados, pasar los roscos a una rejilla. Dejar templar y rebozar en azúcar glass. ¡Y listos para disfrutar esta Navidad!



CONOCIENDO A ÓSCAR

¿Desde cuando estas en SCAAVO?

Sí, estoy muy orgullo de haberlo recibido.

¿Qué significado tiene para ti este galardón?

Entré por primera vez en SCAAVO en el año 2012 como trabajador eventual, desempeñándome durante las campañas en la Almazara y combinando el trabajo con el aderezo. Estuve tres años trabajando temporalmente, unos seis o siete meses al año, con periodos en los que quedaba parado entre campañas.

Después de esos tres años, se me ofreció un nuevo puesto en las tiendas de alimentación, repuestos y fitosanitarios. Acepté, y en 2015 pasé a ser fijo discontinuo. Desde entonces, he estado aquí, trabajando en las tiendas hasta el día de hoy.

¿Qué has hecho en la cooperativa?

He trabajado en diferentes áreas dentro de la cooperativa. Comencé como mozo de almacén y también he pasado por el aderezo, la almazara y el embotellado de vino. A lo largo de los años, he ocupado diversos puestos y desempeñado distintas tareas. Donde más tiempo he estado es en las tiendas, primero como apoyo en las tiendas de alimentación y en las de repuestos y fitosanitarios, lo que me permitió adquirir experiencia en distintos ámbitos.

Actualmente, ¿cuál es tu función?

Actualmente soy el coordinador de las dos tiendas. Me encargo de supervisar compras y ventas, reponer productos, atender a socios y clientes, y asegurarme de que todo funcione de la mejor manera posible. Mi trabajo abarca tanto la parte operativa como la de gestión, siempre intentando ofrecer el mejor servicio y calidad.

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

Lo que más me gusta de mi trabajo y de mi día a día es que nunca hay dos días iguales. Cada jornada es diferente, con nuevos retos que nos motivan a superarnos, a vender lo máximo posible, a ofrecer el mejor servicio y garantizar la máxima calidad.

Una de las cosas que más disfruto es el trato directo con socios y clientes, tanto dentro como fuera de la cooperativa. Estar de cara al público me permite aprender muchísimo, ya que estoy en contacto constante con distribuidores, proveedores y vendedores. Es un trabajo dinámico, donde siempre hay algo nuevo que descubrir, y ese aprendizaje continuo es algo que valoro enormemente.



OFERTAS DE NAVIDAD

LA TIENDA DE SUMINISTROS DE LA COOPERATIVA

ACEITE OLEOSTEPA SIN FILTRAR

Botella 1 L.
10,50 €



Garrafa 5 L.
39,95 €

VINO CARPE DIEM INFIEL



Comprando
3 botellas
1+ de
regalo

Lote SERRANO BENITO

- 1 pata de jamón serrano
- 1 pieza de salchichón ibérico
- 1 pieza de chorizo ibérico
- 1 pieza de lomo ibérico
- 1/2 queso de oveja curado Benito
- 1 botella de vino blanco Gadea ecológico
- 1 botella de vino blanco Cepas Viejas ecológico

Precio
139,5€

Socios
135€



Lote ETIQUETA ORO

- 1 pata de jamón ibérico
- 1 pieza de salchichón ibérico
- 1 pieza de chorizo ibérico
- 1 pieza de lomo ibérico
- 1/2 queso de oveja curado Benito
- 1 botella de vino blanco Gadea ecológico
- 1 botella de vino blanco Cepas Viejas ecológico

Precio
179,5€

Socios
174€



SCAAVO HA ESTADO PRESENTE

En SCAAVO entendemos que una cooperativa no solo vive del esfuerzo de sus socios, sino también del compromiso con su entorno. Somos parte del tejido social y económico de Mollina, y trabajamos cada día con, para y por nuestra comunidad. Nuestro modelo se basa en la responsabilidad social corporativa y el desarrollo sostenible, promoviendo acciones que mejoren la calidad de vida de nuestros vecinos y colaborando activamente con instituciones y proyectos de interés para el pueblo.

Conscientes de nuestra posición, dedicamos recursos, tiempo y entusiasmo a iniciativas que abarcan desde el deporte hasta la educación, pasando por la cultura, la tercera edad y el desarrollo local. Nuestro objetivo es ser un motor de cambio positivo para Mollina, reforzando el vínculo con quienes hacen de esta tierra un lugar único.

Aquí estuvimos:

- Apoyando el deporte local, desde el equipo de baloncesto de Mollina hasta la organización del Torneo de Pádel Carpe Diem.
- Colaborando en competiciones de ajedrez y eventos deportivos como la Urban Trail del Aceite.

- Impulsando proyectos de educación, cediendo nuestras instalaciones al Instituto de Mollina y colaborando con el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía.
- Trabajando junto a la Asociación de Mujeres Rurales de la comarca para visibilizar su labor y fomentar su desarrollo.
- Participando en actividades culturales como la Feria de la Vendimia y apoyando al colegio en la feria y romería.
- Apoyando al equipo campeón de Europa de zumba, reflejo del talento y esfuerzo local.
- Colaborando con la Diputación Provincial de Málaga en su proyecto para la tercera edad, promoviendo el bienestar de nuestros mayores.

Desde SCAAVO, seguimos comprometidos con Mollina, siempre dispuestos a trabajar por la mejora del pueblo y a contribuir al desarrollo sostenible de nuestra comunidad.



SCAAVO
Sociedad Cooperativa Andaluza
Agrícola Virgen de la Oliva

BODEGAS
CARPE DIEM
MÁLAGA

*Orgullosos de compartir tu mesa
en Navidad*

*Este año ha sido un reflejo de vuestra dedicación, esfuerzo y compromiso.
Gracias por todo lo que habéis aportado a nuestra cooperativa y por
seguir trabajando juntos hacia un futuro lleno de éxitos.*

Felices Fiestas y Próspero Año Nuevo para vosotros y vuestras familias.

LO MÁS AUTÓCTONO

En plena campaña de recogida de aceituna, nuestra cooperativa continúa destacando por la calidad de su materia prima y el compromiso de nuestros socios. Este año, las cosechas han traído consigo aceites excepcionales que reflejan el trabajo diario y la dedicación de generaciones de agricultores que confían en SCAAVO y en Oleoestepa para obtener resultados justos y dignos.

Con cada gota de este oro líquido, se reafirma el valor de nuestra tierra y el esfuerzo colectivo que hace posible convertir las cosechas en un producto de excelencia. En SCAAVO, honramos este compromiso, trabajando cada día para que la agricultura sea más que una tradición: un legado vivo de esfuerzo, calidad y unión.

**“Quien tiene olivares y
viñas, bien casa a sus niñas”**

**“Aceite y vino, bálsamo
divino”**

SCAAVO

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