



Otros productos autóctonos



Jueves, 10 de Julio de 2008

Elige tu Comunidad

AGRICULTURA

GANADERÍA

PESCA

INDUSTRIA

MEDIAMBIENTE

ACEITE

POLÍTICA

AGROACTUALIDAD

USUARIO:

CLAVE:



BUSCAR:



NOTICIAS

EDITORIAL

PROTAGONISTAS

LA ENTREVISTA

AGROSERVICIOS

FORMACIÓN

AYUDAS Y SUBVENCIONES

TIEMPO

CATASTRO

SIGPAC

AGROAGENDA

CLAVES DE LA SEMANA

EVENTOS

AGROSECCIONES

ACEITE

AGROBIBLIOTECA

SEGUROS AGRARIOS

ESPECIALES

AGROCURIOSIDADES

FORO

ENLACES

TABLÓN DE ANUNCIOS

AGROTECNOLOGÍA

NUESTROS PROYECTOS

QUÉ HACEMOS

CÓMO TRABAJAMOS

CONSULTORÍA

OTROS SERVICIOS

RADIO

BLOG

TURISMO RURAL

BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email... suscribir

Cancelar suscripción

email... Cancelar



NOTICIAS

Expertos reclaman mantener las subvenciones al aceite de oliva "el mayor tiempo posible"

Ya que es necesario potenciar nuevas técnicas que permitan mejorar la calidad de este producto y conseguir mejores sabores para expandirlo todavía más, tal y como se ha hecho en los últimos años en mercados como el chino o el norteamericano.

Madrid. 10/07/2008
AGROCOPE

Diversos expertos en la producción de aceite de oliva virgen extra reclamaron ayer a la Unión Europea que mantenga "el mayor tiempo posible" las subvenciones que dirigen hacia este sector, cuyos principales retos pasan por la incorporación de tecnología punta en su producción y una mercadotecnia moderna.

Así lo declaró a Efeagro Manuel Piedrahita, consejero de "OroBaena" quien pronunció en Granada la conferencia "Aceite de oliva: de la mitología a la gastronomía", en el marco de los cursos de verano organizados por el Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada.

El olivo es el "árbol sagrado de los dioses griegos" y el aceite de oliva es "un elemento que une a los antepasados en Andalucía", destacó Piedrahita.

Sin embargo, la forma de producir aceite de oliva virgen es más moderna, por ejemplo, una de las técnicas es sacar el hueso a la aceituna y extraer el aceite de la pulpa para evitar el sabor picante que aporta el hueso, pero también se ha modificado la forma de recolección, las almazaras y los embotellados, que dan un mejor aspecto del producto.

Con todas las nuevas técnicas se ha conseguido, según el experto, aumentar la calidad y conseguir sabores más pulidos y limpios, que han permitido expandir el producto a mercados como el estadounidense o el chino, además de diferenciarse del aceite procedente de Italia.



Imprimir

Enviar a un amigo

Suscribirme al boletín de noticias

NOTICIAS RELACIONADAS

- La aceituna alorense de Málaga estrenará DO en septiembre (03/07/2008)
- Cajazol celebra sus primeras jornadas agrícolas y comerciales sobre el aceite de oliva (24/06/2008)
- La DO Campiñas de Jaén reclama una promoción del aceite de oliva más ambiciosa en lo económico (19/06/2008)
- Las cinco DO de aceite de Jaén eligen Pamplona para promocionar sus marcas (17/06/2008)
- COAG-Jaén asegura que el bajo precio del aceite puede ocasionar pérdidas de 50 millones de euros (17/06/2008)
- Un sistema pionero aporta en internet los detalles del aceite producido en la DO Sierra de Cazorla (16/06/2008)



[+] NOTICIAS

- Los expertos auguran una pandemia de gripe aviar cuando mute el virus (10/07/2008)
- Puxeu destaca la necesidad de seguir invirtiendo recursos en materia de agua (10/07/2008)
- El Gobierno dice que basa sus decisiones sobre transgénicos en el principio de precaución (10/07/2008)
- El mildiu afectará al 25% de la cosecha de patata de Valladolid (10/07/2008)
- Japón y Brasil colaborarán en la investigación de nuevos biocombustibles (10/07/2008)
- Expertos reclaman mantener las subvenciones al aceite de oliva "el mayor tiempo posible" (10/07/2008)
- El PSOE defiende la caducidad del trasvase Tajo-Segura (10/07/2008)
- Más de 300 profesionales lucharán contra el fuego en La Rioja (10/07/2008)
- El decreto de sequía se podría aplicar a la comarca malagueña de Axarquía si no llueve hasta octubre (10/07/2008)
- El PSOE pide la creación de una mesa permanente para solucionar los problemas del sector pesquero (10/07/2008)
- Agricultores y consumidores seguirán colaborando en actividades de promoción en Andalucía (10/07/2008)
- La Marca de Garantía Ternera de Aliste comercializa 183.000 kilos en el primer semestre del año (10/07/2008)
- Puxeu apuesta por la "transparencia y el diálogo" para impulsar el sector agroalimentario (09/07/2008)
- Oria solicita al MARM más presupuesto para infraestructuras rurales (09/07/2008)
- La producción de almendra caerá un 1,6% en la próxima campaña (09/07/2008)

Mostrando pagina 1 de 1920.
Total de Noticias: 28787.

<< 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 >>

Anuncios Google

Ayudas y Subvenciones

Conozca las subvenciones para su actividad y gestione sus trámites
www.einforma.com

Inversión en Planta Solar

Fotovoltaica de Almaraz 20 MW TIR 10% en 25 años
www.opde.net

Sb Software

Software Almazaras, Cooperativas, Secciones de credito, trazabilidad
www.sbssoftware.es

Olivar Superintensivo

500 Ha en venta variedad Arbequina Sevilla, Carmona. TM. La Campana
www.cortijosromero.com

Anuncios Google

[Software](#)
[Condicionabilidad](#)

Cuadernos de
Explotación
Agrícolas Módulo
Importación datos
de la PAC
www.accodabs.com

[Quiénes somos](#) [Escríbanos](#) [Aviso Legal](#) [Política de Privacidad](#) [Publicidad en AGROCOPE](#) [Radio](#)