

miércoles, 06 de marzo de 2024

La Diputación estudia la renovación de sus líneas de colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa



Gonzalo Domínguez y Moisés Caballero durante la reunión de trabajo que han mantenido hoy en la Diputación

El diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales, Gonzalo Domínguez, y el secretario general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa, Moisés Caballero, han mantenido hoy una reunión de trabajo, que supone una primera toma de contacto entre esta entidad y el actual Equipo de Gobierno de la Diputación para la renovación de las líneas mutuas de colaboración.

‘El olivar, como paisaje e idiosincrasia, y sus productos derivados constituyen una parte muy importante de la cultura y del PIB de la provincia de Sevilla. Nuestro desarrollo económico y el progreso de nuestra agro industria están muy vinculados a productos que, hoy por hoy, están

amenazados por la sequía o por condicionantes de producción, variables de mercado y encarecimiento de los precios de costes y de repercusión al usuario, por lo que es indispensable la suma de esfuerzos interinstitucionales’, explica Domínguez quien, reitera la voluntad de la Diputación de ‘aportar en esa suma’.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa se creó en 2003 junto con la petición de una Denominación de Origen para los aceites de oliva vírgenes extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, ya que por su historia milenaria, tradición y calidad, son mundialmente reconocidos. Un territorio que cuenta con una historia milenaria y el saber hacer de más de 5.000 familias olivareñas que siguen fieles a la tradición de dar cada año el mejor fruto para producir el más exquisito Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su función principal es garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en el territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional. En la actualidad, las variedades amparadas por la



COMUNICACION

Denominación de Origen Protegida Estepa son Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín. Los AOVEs certificados cuentan con numerosos premios que acreditan su excelencia y su elaboración es fruto del compromiso de los agricultores y de exigentes controles de calidad y certificaciones internacionales a fin de garantizar la calidad de los aceites hasta la fecha de consumo preferente.

Además, el Consejo reúne a más de cinco mil familias que trabajan en cada campaña con vistas a ofrecer al consumidor el mejor aceite virgen extra, cosechado exclusivamente de aceitunas procedentes de los olivares certificados, con técnicas de elaboración 100% sostenibles y respetuosas con un entorno único por el clima, tierra y variedades de olivos.