



ArgOliva 2024: San Juan ganó 16 premios entre los dos concursos

Terminada XIV edición de [ArgOliva](#), encuentro internacional que cuenta con el aval del [Consejo Oleícola Internacional \(COI\)](#), San Juan se hizo acreedora de 16 premios en total, entre nacionales e internacionales (4 más que en 2023) y 5 menciones.

Durante el encuentro, se premió a 41 empresas y 11 recibieron una mención. Además, visitantes y turistas disfrutaron de una cata con dos aceites premiados de variedades intenso y suave.

En el III Concurso Nacional a la calidad de aceites de Oliva Virgen Extra "Premio Homenaje al Sector Olivícola Nacional 2024", 14 marcas fueron premiadas en las diferentes categorías que compitieron y de éstas, **9 pertenecen a San Juan.**

Con respecto al XIII Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Premio "Domingo Faustino Sarmiento 2024", **27 empresas ganaron**, mientras que **11 recibieron una mención.** En este certamen, **7 empresas sanjuaninas fueron galardonadas.** (ver infografías ganadores)

Esta competencia internacional está catalogada como la **séptima más exigente del mundo.**

Cabe destacar que en esta edición se incrementó la cantidad de países participantes: Unas 14 firmas de siete naciones diferentes enviaron 29 muestras. En tanto que 24 empresas argentinas remitieron un total de 44 muestras. De las 73 muestras, 12 llegaron de España, 2 de Estados Unidos, 4 de Turquía

y 6 de Portugal.

Hubo también 1 muestra procedente de Grecia, 1 de Uruguay y 3 de Brasil. En tanto las muestras que vinieron de empresas argentinas, son 1 de Catamarca, 3 de Mendoza, 3 de Córdoba, 7 de La Rioja, 13 de provincia de Bs As y 17 de nuestra provincia.

Por otra parte, del Concurso Nacional participaron 19 muestras pertenecientes al mismo número de empresas de todo el país.

En la Ronda Internacional de Negocios de Comidas y Bebidas participaron 42 empresas, de las cuales 36 están radicadas en San Juan y 6 provienen de las provincias de Catamarca, Mendoza y Córdoba.

Viene de pág. anterior

Además, asistieron 7 importadores, la mayoría de los cuales se mostró interesada en comprar productos olivícolas. Gianluigi Del Nero (de World Of Flavours, Italia), Alessandro Alessandrini (de Qifood Spa, Chile), Stephanie Zambrano Añes (de Makro Parque / Telocompro, Bolivia), Christian Irusta (de Excelsior Trading SpA, Chile), Luis Pardo (de Promociones 1021, Perú), Raúl Bale (de Moma Bev Importação, Brasil) y Cristóbal Urrutia Hoppe (de Tasty N Box SpA, Chile) fueron los representantes que arribaron a la provincia para concretar ventas.

Por otra parte, el pasado viernes 6 de septiembre, ArgOliva tuvo su jornada de charlas y muestras, que se llevaron a cabo en la sede de la Estación Experimental Agropecuaria del INTA, en el departamento Pocito.

La temática de las disertaciones tuvo 3 ejes centrales. El primero, la eficiencia hídrica y energética en los olivos, tuvo como disertantes a Roberto Ferrero, en representación del EPRE; a Pierluigi Pierantozzi por INTA/Conicet y a Alejandro Martín por parte de Gobierno de San Juan.

Para cerrar, se desarrolló la Expo ArgOliva, los días sábado 7 y domingo 8 de septiembre en el Centro de Convenciones Barrena Guzmán y Jardines del Ferro Urbanístico, con exhibición y venta de productos locales, como aceite de oliva, aceitunas, miel, dulce de membrillo, entre otros. También hubo muestras gastronómicas de chefs locales, y números artísticos con academias de baile y músicos locales.

Desde hace 14 años, el encuentro olivícola más importante del país es organizado por el Gobierno de San Juan, a través del Ministerio de Producción, con apoyo del CFI, la UCCuyo, INTA y la Cámara Olivícola de San Juan, entre otros.



Cata dirigida de muestras

Para los primeros días de octubre, en fecha y horario a confirmar, los integrantes de la Cámara Olivícola de San Juan fueron invitados a una cata dirigida de las muestras presentadas a los dos concursos ArgOliva 2024.

La invitación fue cursada por el Centro de Referencia de Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva y Otros Alimentos (CRESA), perteneciente a la Universidad Católica de Cuyo, con el objetivo que tengan acceso a las características de las muestras presentadas en las distintas categorías y para poder tener una devolución técnica de éstas, de manera tal que sirva como punto de referencia para próximas presentaciones.

XIII Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Premio "Domingo Faustino Sarmiento 2024"

Grandes Productores

Grupo I. Frutados Verdes amargos / picantes intensos

1º Puesto: Rincón de la subbética (DOP Priego de Córdoba) del varietal Hojiblanca del lote n°38, Almazaras de la Subbética de Córdoba, España.

1º puesto: Estilo Oliva del blend Coratina del tanque 15 /lote 140510, Diego Roberto Hollender, de Buenos Aires, Argentina.

2º puesto: Gallo Ancestral Extra Virgin Olive Oil del varietal Hojiblanca, Picual del lote n° L4015K004, Gallo Worldwide de Portugal, Portugal.

3º puesto: Oliovita Coratina del varietal Coratina del lote n° 24198/Tanque 03, Solfrut S.A, de San Juan, Argentina.

1º Mención: Nucete Premium del varietal Changlot del lote n° 23/24, Agro Aceitunera S.A. de San Juan, Argentina.

2º mención: D'Aguirre Premium del varietal Arbosana, Koroneiki y Coratina del lote N° tq 10, Aimurai S.A., de La Rioja, Argentina.

3º mención: El Mistol Premium del varietal Arbequina-Arauco-Coratina del lote n° L 0010-24, Agropecuaria El Mistol S.A., de San Juan, Argentina.

Grupo II. Frutados verdes amargos / picantes medios

1º puesto: Palacio de los Olivos del varietal Picual del lote n° S102304 DEP.4, Olivapalacios, S.L. de España.

2º puesto: El Empiedro (Dop Priego de Córdoba) del varietal Hojiblanca del lote n°282324- E02/02, SCA. Olivarera La Purísima, de Córdoba, España.

3º puesto: Familia Saleme del varietal Coratina, Arbequina del lote n° 22024, Olivícola Pedernal S.A, de San Juan, Argentina.

3º puesto: Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Goya® Único | Goya® Único Premium Extra Virgin Olive Oil del varietal Hojiblanca, Picuda del lote n° 241-01524, Goya en España S.A.U., de Sevilla, España.

1º mención: Artajo 10 Bio koroneiki del varietal 100% koroneiki del lote n° depósito 4, Aceite Artajo. S. Agroebro S.L. de Navarra, España.

1º mención: Terra Creta Grand Cru koroneiki Evoo del varietal Koroneiki del lote n° TC20122023, Melissa-Kikizas SA (for Terra Creta Evoo), Attiki, Grecia.

1º mención: Nucete Intenso del varietal Changlot/Coratina del lote n° SJ070624, Agro Aceitunera S.A., de San Juan, Argentina.

Grupo III. Frutados verdes amargos / picantes ligeros

1º puesto: Gallo Special Selection Extra Virgin Olive Oil del varietal Cobrançosa, Picual, Hojiblanca, Cornicabra del lote n° L4015H0006, Gallo Worldwide de Portugal, Portugal.

2º puesto: Siriano Gourmet del varietal Arbosana, Koroneiki y Coratina del lote n° TQ 22, Aimurai S.A., de La Rioja, Argentina.

3º puesto: Nucete Clásico del varietal Blend del lote n°SJ050624, Agro Aceitunera S.A. de San Juan, Argentina.

1º mención: El Faro del varietal Bled Farja/Arlequina del lote n° 7, Agroliva S.A., de Buenos Aires, Argentina.

Grupo IV. Frutados maduros / dulces

1º puesto: Palacio de los Olivos del varietal Arbequina del lote n° S102308 DEP. 8 Olivapalacios S.L. de España.

2º puesto: Artajo 10 Bio Arbequina del varietal Arbequina 100% del lote n° Depósito 6, Aceite Artajo. S. Agroebro S.l. de Navarra, España.

3º puesto: Azait del varietal Arbosana, Koroneiki y Coratina del lote n° Tq 23, Aimurai S.A., de La Rioja, Argentina.

3º puesto: Nucete Suave del varietal Arbequina del lote n°CH060724-A, Agro Aceitunera S.A., de San Juan, Argentina.

1º mención: Oliovita Arbequina del varietal Arbequina del lote n° 24198/Tanque 8, Solfrut S.A. de San Juan, Argentina.

XIII Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Premio "Domingo Faustino Sarmiento 2024"

Pequeños Productores

Grupo I. Frutados verdes amargos / picantes intensos

1º puesto: Trilogía Criolla del varietal Arauco del lote n° 2401 T3-6, Trilogía, de San Juan, Argentina.

2º puesto: Azeite de Oliva Extra Virgem Estância Das Oliveiras Blend Signature del varietal Koroneiki, Coratina e Frantoio del lote n° 006, Estância Das Oliveiras, de Rio Grande do Sul, Brasil.

3º puesto: Nobles Caciques del varietal Blend intenso del lote n° 3, Fercom Argentina S.R.L., de Buenos Aires, Argentina.

Grupo II. Frutados verdes amargos / picantes medios

1º puesto: Don Bosco del varietal Arauco, Arbequina de lote n° 177/12, Isanbaz (Obra Don Bosco), de Mendoza, Argentina.

2º puesto: Sierra Pura del varietal Blend medio del Tanque n° 2, lote n° 322024, Sierra Pura S.A., de Córdoba, Argentina.

3º puesto: Zaytec del varietal Koroneiki-Coratina-Arbozana-Picual del lote n° B1.1 2024, Zaytec Argentina S.A., de San Juan.

3º puesto: Oculito del varietal Blend del lote n° 07 - Tanque 17, Facultad de C. Agrarias, de Mendoza, Argentina.

1º mención: O de Tupeli del varietal Arbequina, Changlot, Coratina del lote n° 4, Tupeli SRL, de San Juan, Argentina.

1º mención: Chacras de Luyaba del varietal Arbequina, Nevadillo, Manzanilla y Picual del lote C24600, Marferdie S.R.L., de Bs.As. Argentina.

Grupo III. Frutados verdes amargos / picantes ligeros

1º Puesto: Nobles caciques del varietal Coratina de lote n° 1, Fercom Argentina S.R.L., de Buenos Aires, Argentina.

2º Puesto: Azeite de Oliva Extra Virgem Estância das Oliveiras Blend Exclusivo del varietal Koroneiki, Arbequina e Arbozana del lote n° 006, Estância das Oliveiras, de Rio Grande do Sul, Brasil.

3º puesto: Trilogía Blend del varietal Arbequina-Genovesa-Otras del lote n° 2401 T1-2, Trilogía, de San Juan, Argentina.

1º mención: Sierra Pura del varietal Arbequina del tanque n° 1, lote n° 42024-4, Sierra Pura S.A. de Córdoba, Argentina.

Grupo IV. Frutados maduros / dulces

1º Puesto: Nobles Caciques del varietal Blend mediano del lote n° 4, Fercom Argentina S.R.L., de Buenos Aires, Argentina.

2º Puesto: Sierra Pura del varietal Picual, del lote n° 322024, Sierra Pura S.A., de Córdoba, Argentina.

ArgOliva

III Concurso Nacional a la Calidad de AOVE "Premio Homenaje al Sector Olivícola Nacional 2024"

Envasadores

Grupo V. Aceites de oliva vírgenes extra de envasadores

1º Puesto: Morixe del varietal Blend del lote n° 1424, Morixe Hermanos Sociedad Anonima Comercial e Industrial, de Buenos Aires.

Grandes Productores

Grupo I. Frutados Verdes amargos / picantes intensos

1º Puesto: D'Aguirre Clásico del varietal Arbosana, koroneiki y coratina del lote n° tq 108, Aimurai S.A., de La Rioja.

2º Puesto: El Mistol Premium del varietal Arbequina - Arauco - Coratina del lote n°0010-24, Agropecuaria El Mistol S.A, de San Juan.

Grupo II. Frutados Verdes amargos / picantes medios

1º Puesto: Familia Saleme del varietal Coratina Arbequina del lote n° 22024, Olivícola Pedernal SA, de San Juan.

2º Puesto: Oliovita Coratina del varietal Coratina, Solfrut S.A de San Juan.

Grupo III. Frutados Verdes amargos / picantes ligeros

1º Puesto: Montefino del varietal Arbequina Changlot del lote n° 8, Cibus Sources SA, de San Juan.

2º Puesto: El Faro del varietal Bled Farja/Arquelina del lote n° 7 perteneciente a la empresa Agroliva S.A. de la provincia de Buenos Aires.

Grupo IV. Frutados Maduros / dulces

1º Puesto: Nucete Suave del varietal Arbequina del lote n° CH060724-A, Agro Aceitunera S.A., de San Juan.

2º Puesto: Kaliv Blend del varietal Arbequina, Arbosana, Koroneiki y Barneadel lote n° 200-FF , Unión Agraria S.A.R.C.I.El., de La Rioja.

3º Puesto: Olivare del varietal Picual del lote n° 01/2024, Rihan S.R.L. ,de San Juan.

Pequeños Productores

Grupo II. Frutados Verdes amargos / picantes medios

1º Puesto: Don Bosco del varietal arauc. arbequina del lote n°177/12, Isanbaz (Obra Don Bosco), de Mendoza.

2º Puesto: Zaytec del varietal Koroneiki-Coratina-Arbosana-Picual del lote n° B1.1 2024, Zaytec Argentina S.A., de San Juan.

Grupo III. Frutados Verdes amargos / picantes ligeros

1º Puesto: Almazara del INTA del blend Blend del lote n° 11, Asociación Cooperadora de la EEA San Juan, de San Juan.

2º Puesto: O de Tupelí del blend Arbequina Changlot Coratina del lote n° 44, Tupeli S.R.L. de I San Juan.

Para José Chediak, de Solfrut, es difícil pensar que el país produzca más AOVE

Por el 25° aniversario de Oliyovita, que elabora en San Juan la empresa Solfrut, ambito.com entrevistó a José Chediak, presidente del grupo Phrónesis, que controla la empresa radicada en la provincia y una de las más grandes del país.

-¿Cuál es el nivel de consumo de aceite de oliva en Argentina?

-Está en 150 grs por habitante por año. Si la Argentina consumiera 1 kg por año, como pasa en Chile, estaríamos obligados a importar aceite de oliva, porque somos 50 millones de habitantes y consumiríamos 50 mil Tn. La producción total del país está en 30 o 40 mil Tn. Italia, España, Grecia, Túnez y Turquía están arriba de los 13 kg por habitante por año. Grecia consume 22 kilos.

-¿Cuál es el principal importador?

-Italia compra para reexportar, pero el mayor importador es EEUU. Son unos 300 millones de habitantes que venían consumiendo unas 300 mil Tn por año, pero ahora consumen 400 mil Tn por año por persona. Esto se explica por un cambio relacionado con el tema de salud. La dieta sajona tomó nota de la importancia de la dieta mediterránea.

-¿Cuánto aceite argentino se exporta a ese mercado?

-Diría que de las 30 mil Tn. que produce Argentina se consumen localmente entre 5 y 7 mil. El resto se exporta y el mayor importador es EEUU. El problema es que no se lleva fraccionado, sino a granel. Ahí hay un problema histórico que hizo que no seamos tan competitivos en el fraccionado.

Con Oliyovita estuvimos entre 2001 y 2010 en EEUU vendiendo fraccionado. Teníamos unas 2 mil bocas en EEUU y unas 2 mil bocas en Brasil. Pero temas cambiarios, fiscales, retenciones, más el cambio oficial con una brecha muy



grande, nos sacaron de margen. Siempre está latente la vocación de volver a vender aceite fraccionado

-¿A granel son competitivos?

-Somos muy competitivos. Aunque el formador de precios es España, siempre fuimos competitivos independiente de los precios internacionales. España no produce más de 300 o 400 kg de fruta por ha. Nuestras plantaciones están preparadas para producir entre 12 mil y 14 mil Kg por ha. Y estos son 1.500 o 1.600 kilos de aceite por ha. En nuestras plantaciones nuevas tenemos un piso de no menos de 2 mil kg de aceite por ha.

-¿Cómo está hoy el panorama de precios internacionales?

-El aceite de oliva está pasando por un momento de precios excepcionalmente altos. El precio más alto que yo había conocido desde que empezamos esta empresa en 1995 fue ese mismo año, cuando una tn. de aceite valía unos 5 mil dólares. Después, los rangos en los que se ha movido han sido entre 2 mil y 4 mil dólares. Desde hace dos años estamos con valores del orden de 8 mil dólares la tn.

-¿Qué explica esto?

-España representa casi el 50% de

la producción mundial, pero viene de dos campañas muy malas por la sequía. El 70% del total del olivar de España funciona sin regadío y depende muchísimo de las lluvias. Con esta situación y la demanda mundial, los precios subieron.

-¿Qué papel juega Argentina en este contexto?

-Argentina es un productor chico a nivel mundial, pero es importante como productor de aceites vírgenes. Tiene que ver el sistema que se armó, en que las fábricas están puestas al pie de las plantaciones. En España, sólo 25% de la fruta que va a los aceites se recolecta del árbol, el otro 75% se levanta del piso. Son aceites que después tienen que ser refinados, entonces no son vírgenes. Esos aceites después van a lo que se llama aceite corriente, que se usa para cocinar.

- ¿Hay margen para aumentar la producción en forma considerable?

-Argentina no produce más de 30 o 40 mil tn por año. Nuestra planta está preparada para producir entre 4 y 6 mil tn de aceite de oliva por año. De las 30 o 40 mil Tn a nivel nacional, el 50% del total del aceite de oliva se produce en San Juan, y de ese 50%, el 90% se produce en Sarmiento. Ese departamento está con un problema de acuíferos y es difícil pensar que en Argentina se vayan a producir grandes cantidades de aceite de oliva a nivel mundial para ser competitivos.

-¿Cuáles son los desafíos ambientales

-El calentamiento nos obliga a buscar fincas más en altura, con un mayor rango térmico, pero esto se complica porque a medida que aumentó la temperatura hay menos nieve en la Cordillera.

Es difícil encontrar hacia donde expandirse.

Las alternativas que se analizan son latitudes mucho más al sur.