

Concurso Mario Solinas: anuncio en la Rural 2025

En el marco de la Expo Rural, el pasado viernes 25 de julio, se presentó la Agenda Productiva San Juan, que destacó tres actividades que marcan el perfil productivo de la provincia: la edición **Hemisferio Sur del Premio a la Calidad "Mario Solinas"**, que organiza el Consejo Oleícola Internacional, el XXXVII Concurso Nacional de Vinos Cata San Juan 2025 y la Expo Innova Cuyo 2025.

Estuvieron presentes los ministros de Producción, Trabajo e Innovación, Gustavo Fernández, y de Turismo, Cultura y Deporte, Guido Romero; la representante del COI en Argentina, Susana Matar; el presidente del Consejo de Enólogos de San Juan, Pedro Pelegrina; y por Expo Innova 2025, Luis Martín.

Susana Matar explicó que, este año, San Juan será anfitrión de una edición especial del prestigioso concurso Mario Solinas, que distingue a los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del Hemisferio Sur, y que llegará por primera vez a la Argentina, tras su última edición en Montevideo (2024).

El premio se lanzó durante la campaña agrícola 2023-2024 para los países miembros del Hemisferio Sur y busca honrar la memoria del profesor italiano Mario Solinas, gran promotor del análisis sensorial del aceite de oliva virgen

En este punto, vale destacar que el 80 % de las exportaciones argentinas de AOVE provienen de San Juan, que es la principal productora a nivel nacional y cuenta con un sólido ecosistema productivo, respaldado por universidades, cámaras sectoriales y centros técnicos.

El plazo de recepción de muestras vence el próximo 8 de agosto, y las bases y condiciones están disponibles en www.internationaloliveoil.org.

La ceremonia de premiación será realizada el 6 de noviembre.

Boletín Informativo 45



Los aceites que participen del concurso deben corresponder a la campaña 2024/2025.

El plazo de envío finaliza el 8 de agosto de 2025

Las muestras deben enviarse al Ministerio de Producción de San Juan (Av. Libertador 750, 4º piso).

El reglamento del concurso puede consultarse, en idioma inglés, francés y español, en la página web del [Consejo Oleícola Inter-nacional](http://www.internationaloliveoil.org)

Una vez descargado el reglamento, debe completarse la ficha de inscripción y la hoja de valoración sensorial.

DATOS DE INTERÉS

Foro de Gastronomía Regional Sanjuanina

La Cámara Olivícola de San Juan fue invitada a participar del **Primer Foro de Gastronomía Regional Sanjuanina**, que tendrá lugar en el Auditorio Juan Victoria, el próximo sábado 2 de agosto, a las 9hs.

El Foro se da en el marco del Festival Gastronómico "S.A.B.O.R. Sanjuanino -Saberes Alimentarios Basados en Orígenes Regionales", organizado por la Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas de la UCCuyo y la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de San Juan, que se llevará a cabo los días 2 y 3 de agosto próximo.

El propósito es salvaguardar, difundir y revalorizar tradiciones y productos gastronómicos propios de la región, contribuyendo al desarrollo sustentable de la economía y fomentando la educación en materia de patrimonio gastronómico de San Juan.

Inscripción: <https://forms.gle/eCfbvnoGparg99j8A>



Promoción del AOVE local en CABA

Varias empresas olivícolas de San Juan participaron de encuentros nacionales organizados en el predio La Rural de Palermo, en CABA, durante julio.

Primero fue la Expo Caminos y Sabores 2025, desarrollada del 3 al 6 de julio, de la que participaron Dates, Montefino, Olivícola Frutolivo, Seis Marías, Familia Saleme y La Pocitana, entre otras.

De la Inauguración participó el gobernador Marcelo Orrego y el ministro de Producción, Gustavo Fernández.

En tanto que en la 137° Expo Rural, realizada desde el 17 al 27 de julio, las empresas locales participaron no sólo de la exposición y venta de productos en el stand de la provincia, sino que también accedieron a la Ronda de Negocios Internacional Argentina Alimenta 2025, coordinada por la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional.

Encuentro clave para elaboradores

En el marco del crecimiento sostenido del sector olivícola, desde el 6 al 8 de agosto próximo se realizará en San Juan, el Encuentro Internacional de Elaboradores de Aceite de Oliva, destinado a elaboradores, productores, profesionales y actores vinculados a la cadena de valor del aceite de oliva.

En el Centro de Convenciones Barrena Guzmán, una docena de expositores brindará información sobre posibles mejoras en la producción y también habrá oportunidades de encuentros directos con empresarios y colegas, en mesas redondas y espacios de networking

El encuentro reunirá a reconocidos especialistas nacionales e internacionales para abordar temáticas clave orientadas a mejorar la eficiencia, rentabilidad.

y sostenibilidad de la actividad olivícola.

A través de conferencias técnicas, intercambio de experiencias, presentación de tecnologías de vanguardia y recorrida por fábricas destacadas de la provincia de San Juan, el encuentro buscará brindar herramientas concretas para optimizar la producción, el proceso industrial y la calidad final del aceite de oliva virgen extra argentino.

La fecha límite de inscripción es el 4 de agosto próximo, a través de <https://encuentroaove.com.ar/>

Los socios de la Cámara Olivícola de San Juan tendrán los siguiente descuentos: 10% por una persona por empresa; 15% por dos personas por empresa y 25% por tres personas por empresa.

La cosecha 2025 cae 21% respecto de 2024

Según datos obtenidos por la Federación Olivícola Argentina, la cosecha será de 27.500 tn en 2025, lo que supone una caída del 21% respecto al 2024, cuando se alcanzaron 35.000 tn, y se aleja del récord de 2023, cuando fue de 44.000 tn.

El descenso se debe, principalmente, a las condiciones climáticas adversas que reinaron en el país, tanto en 2024 como este año -ola de frío y granizo-, que afectaron gravemente a los olivares de La Rioja y San Juan, principales zonas productoras.

A esto se suman las dificultades económicas que atraviesan los productores del país -como la quita de los subsidios a la energía, que eleva los costos-, y la caída del precio internacional, agravada por un buen volumen de cosecha en Europa.

Sin embargo, Argentina se consolida como el principal productor en América Latina, y algunas empresas ya apuestan no sólo por EEUU sino también por Asia como próximo destino de sus producciones oleícolas. (olimerca.com/ / es.oliveoiltimes.com/)



Jornada de recepción de envases vacíos

El próximo 7 de agosto se realizará una nueva Jornada de recepción de envases vacíos y concientización en Campo Limpio, Villa Media Agua.

Los envases vacíos de fitosanitarios (agroquímicos) tienen que ir previamente lavados, ya sea con la técnica de triple lavado o lavado a presión.

La ubicación es calle Gobernador Rufino y Barboza, frente a Bodega ENAV (Coordenadas: -31.979191 | -68.427559) en horario de 9 a 13 hs. Los interesados pueden registrarse, elegir la campaña más cercana y reservar el lugar para sus envases a través del link: gestion.campolimpio.org.ar/turnos.

Se entregará el certificado ambiental de Campo Limpio correspondiente a cada empresa.



Encuentros de interés para el sector oleícola

Estas son algunas de las exposiciones, encuentros y ferias que se desarrollarán desde la segunda mitad de este año y que son de interés para el sector oleícola de San Juan:

World Food Istanbul: del 2 al 5/9 en Estambul, Turquía

Fine Food Australia: del 08 al 11/9 en Sidney, Australia

Speciality & Fine Food Fair: del 9 al 10/9 en Londres, Inglaterra

Gourmet Selection: del 21 al 22/9 en París, Francia

Foodex Saudi: del 21 al 24/9 en Riyadh, Arabia Saudí

Speciality and Fine Food Asia: del 26 al 28/9 en Ciudad de Singapur.

Auténtica Premium Food: del 15 al 16/9 de septiembre, Sevilla, España

Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo: del 25 al 26/9, Úbeda, Jaén, España

III Congreso Internacional de Inteligencia Artificial Agroalimentaria: del 25 al 26/9, Córdoba, España

III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra. del 25/9 en Madrid, España.

Anuga: del 4 al 8/10 en Colonia, Alemania

Hospitality Qatar: del 28 al 30/10 en Doha, Qatar

Worlds of Flavou: del 5 al 7/11 en Napa Valley, California, EEUU

Nordic Organic Food Fair: del 12 al 13/11 en Estocolmo, Suecia.

FHC China: del 12 al 11 en Shanghai, China

Sitevi: del 25 al 27 en Montpellier, Francia

Natexpo: del 30 de noviembre al 2 de diciembre en París, Francia.