

# infolivo

## rioja




Consejo Regulador  
**Aceite de  
La Rioja**

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja  
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño  
T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

# El Aceite de La Rioja renueva su imagen

Una década después de su creación, la marca de calidad del aceite riojano ha rediseñado su logo para ofrecer una imagen actualizada y adaptada a la nueva normativa europea. La renovada imagen del Aceite de La Rioja ha incorporado el logo europeo de denominaciones de origen, obligatorio desde hace un año para todos los productos agroalimentarios que se comercializan bajo una marca de calidad de la UE.

La nueva imagen del aceite riojano con DO empieza a verse en el mercado. Los aceites amparados por la Denominación ya incorporan en sus etiquetas el nuevo sello. No obstante, los operadores de Aceite de La Rioja disponen hasta la próxima campaña para ir adaptando el etiquetado de sus envases al nuevo logotipo, símbolo que garantiza tanto la calidad del oro líquido riojano como el origen de un alimento producido, elaborado, envasado y etiquetado en La Rioja. 



sumario | La lluvia mejora las perspectivas de cosecha de la próxima campaña.

 3

'Iulia Oleum', 'Amamprana' e 'Isul', mejores aceites de La Rioja 2017.

 4

Prolive investiga sobre tecnologías emergentes en la extracción de aceite.

 7

# El Consejo Regulador promociona el Aceite de La Rioja bajo el lema 'Porque los riojanos sabemos lo que es bueno, lo que es sano'

Reforzar el posicionamiento del oro líquido riojano en la región es el principal objetivo de la nueva campaña de comunicación del Consejo Regulador, que destaca los atributos de proximidad, sostenibilidad y pertenencia. El Aceite de La Rioja es un producto muy de la tierra, tiene una calidad reconocida y consumiéndolo contribuimos al desarrollo económico de la región. Mensaje que se quiere transmitir mediante el lema 'Porque los riojanos sabemos lo que es bueno, lo que es sano'.

El Aceite de La Rioja es un alimento saludable, posee un gran valor culinario y una calidad contrastada, que viene avalada por el sello de la DOP Aceite de La Rioja y por el logo europeo. De ahí la importancia de que los profesionales del sector como prescriptores del oro líquido inviten a los consumidores a exigir el sello de calidad cuando vayan a comprar el producto.


Un sello de calidad garantiza, por una parte, la calidad, y por otra, el origen. Para llevar el logo de la marca de calidad, los aceites deben superar estrictos controles, desde el cultivo de la aceituna en campo hasta su salida al mercado. Únicamente los mejores aceites muestran en el etiquetado los sellos de calidad. Además, el logo del Aceite de La Rioja sólo se incluye en caldos que han sido cultivados, elaborados, envasados y etiquetados en la zona geográfica de la Comunidad Autónoma de La Rioja. De esta manera, sólo es Aceite de La Rioja el producto que lleva el sello.

Con el fin de promocionar una de las joyas de nuestra gastronomía y transmitir sus valores, el Consejo Regulador lleva a cabo un plan de comunicación dirigido a diferentes públicos. Durante el mes de octubre, se pondrá en marcha una olea-

da de promoción bajo el lema 'Porque los riojanos sabemos lo que es bueno, lo que es sano', que incluye campaña en medios tradicionales y digitales, y en medio exterior, como marquesinas.

Ya en el mes de mayo se desarrolló otra oleada de promoción con el mismo eslogan que comenzó con la celebración de la III Jornada del Aceite de La Rioja. El oro líquido de La Rioja también se vio en marquesinas de Logroño, en medios tra-

dicionales y digitales, y en un concurso Trivial desarrollado para las redes sociales de Facebook, Twitter e Instagram. Así mismo, se llevó a cabo una campaña para distribución con el fin de reforzar la presencia del Aceite de La Rioja en el punto de venta.

A las acciones promocionales del Consejo, se suma la labor de los profesionales del sector oleícola riojano, que son los mejores prescriptores del producto. 



The advertisement features a bottle of Aceite de La Rioja in the foreground. The bottle label includes the Consejo Regulador logo, the text 'DOP Aceite de La Rioja', and the slogan 'PORQUE LOS RIOJANOS SABEMOS LO QUE ES BUENO'. In the background, a large sign displays the same slogan: 'PORQUE LOS RIOJANOS SABEMOS LO QUE ES BUENO'. The sign also features the Consejo Regulador logo and the text 'DOP Aceite de La Rioja'. At the bottom of the sign, there are logos for 'Ducerno Aceite de La Rioja' and 'CANTARDO COOPERS ACEITE ERGO LOVE DISTIBUO'. The background is a dark, textured surface with water splashes.

# Por fin la lluvia

Las precipitaciones primaverales y de principios de verano alivian el déficit hídrico del olivo y hacen augurar una mejor campaña que el año pasado



Aceitunas de redondilla en fincas de Galilea en perfecto estado sanitario.

El desarrollo del olivo en La Rioja viene precedido de un año de sequía severa. Hasta el mes de mayo no han llegado las primeras precipitaciones. Pese a que han sido poco abundantes, han contribuido a la recuperación de un cultivo que ha sufrido estrés hídrico durante una temporada prolongada. A excepción de la escasez de agua, el año climático ha transcurrido con normalidad, lo que hace predecir una campaña más cuantiosa que la anterior.

En lo que llevamos de año, no se han producido fenómenos meteorológicos que hayan afectado negativamente al olivo. Las heladas del mes de abril llegaron cuando todavía no se había formado el botón floral en el árbol, con lo que no han perjudicado su evolución. Por otra parte, pese al calor intenso de mayo y junio, el cuajado se ha desarro-



llado con relativa normalidad y apenas se ha observado desecación y caída de la oliva recién cuajada. Por último, las granizadas de finales de junio acaecidas en los Valles del Cidacos y del Alhama no han afectado mucho al cultivo, dado que el fruto estaba recién cuajado y con un tamaño mínimo.

Las precipitaciones primaverales y de principios del verano han paliado el déficit hídrico del olivar de secano, cultivo que más ha acusado la falta de agua. Además, las lluvias han corregido la situación en los olivares de regadío que, si bien es cierto que no ha sufrido tanto la escasez de lluvia, también se han visto afectados por la sequía.

La recuperación generalizada del cultivo y el buen cuajado hacen augurar una cosecha superior a la del año pasado. No obstante, todavía quedan tres meses determinantes en la evolución del

olivo en La Rioja. Para garantizar una mayor producción de Aceite de La Rioja, es necesario que se den los valores medios climatológicos de temperatura y pluviometría del clima continental, es decir, días de calor moderado en verano con precipitaciones y un otoño con temperaturas suaves y lluvias.

Por su parte, las altas temperaturas del verano pueden tener efecto plaguicida en el caso de la cochinilla, de la que se está observando una mayor incidencia en algunas fincas de Rioja Baja. No obstante, en lo que respecta a plagas y enfermedades, los primeros meses del año han transcurrido con normalidad, tan solo se ha detectado un pequeño repunte de *prays oleae* hacia finales de mayo-principios de junio en Rioja Media y Baja que se ha tratado para garantizar el buen estado sanitario del fruto.



Olivar de Arnedo en el mes de julio en pleno proceso de engorde del fruto.

# Las joyas de la gastronomía riojana

## Almazara Ecológica de La Rioja de Alfaro y Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra, ganadores del primer Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja

**"Conseguir un buen aceite requiere ser riguroso en los procedimientos y mucha organización"**

La peculiaridad aromática y el sabor agradable han llevado a los aceites riojanos con Denominación de Origen a los peldaños más altos en prestigiosos concursos de calidad. A lo largo de los años, diferentes marcas de Aceite de La Rioja han dejado testimonio de su valía. Entre los mejores de este año, el aceite 'Iulia Oleum' de la Sociedad Cooperativa los Santos Mártires de Calahorra y los aceites 'Isul' y 'Marqués de Vargas' de Almazara Ecológica de La Rioja, que han ganado el primer Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja.

Un total de 32 muestras han participado en esta iniciativa novedosa, que el Consejo Regulador ha puesto en marcha con un doble objetivo: premiar el esfuerzo de los profesionales riojanos por elaborar los mejores caldos e incentivar la producción de aceites de calidad bajo la marca DOP Aceite de La Rioja.

Los aceites participantes han competido en las categorías de frutado verde, frutado maduro y ecológico. En concreto, 11 muestras han sido presentadas en la categoría de frutado verde; 13, en la de frutado maduro; y 8, en ecológico. Todos los aceites se han caracterizado por su excelente calidad, como fiel reflejo del buen hacer de los operadores de la DOP Aceite de La Rioja.

En el primer Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja, han subido al primer escalón del podio dos productos. En la categoría de frutado verde, el vencedor ha sido la Sociedad cooperativa los Santos Mártires, seguido de Almazara Ecológica de La Rioja como segundo clasificado y de Almazara El Alberque de Ollauri en el tercer puesto. En la categoría de frutado maduro, el ganador ha sido Almazara Ecológica de La Rioja; el segundo, Juan Carlos Fresno Riaño de Sajazarra; y el tercero, Gerardo Fresno Riaño de Sajazarra. En ecológico, el primer clasificado ha sido Almazara Ecológica de La Rioja; el segundo, Karey Agrícola de Logroño; y el tercero, Almazara Valle del Iregua de Albelda de Iregua.



Carlos Olloqui en las instalaciones de Los Santos Mártires.

Desde hace casi 15 años, el maestro de almazara Carlos Olloqui marca la pauta del proceso de elaboración del aceite que se produce en la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires. Elaborado con variedades autóctonas de La Rioja, el aceite de Calahorra mantiene la calidad año tras año.

**Los Santos Mártires ha conseguido el primer premio en la categoría de frutado verde con un depósito de 11.000 litros. ¿Cuál es la clave para que una cooperativa haga un aceite ganador?**

La clave está en un largo proceso que va desde el campo hasta la mesa. En la Cooperativa Los Santos Mártires, ofrecemos asesoramiento sobre podas, abonados, riegos, buenas prácticas agrícolas tradicionales y orientamos permanentemente en cuanto a tratamientos. Además, disponemos de medios técnicos cada vez mejores, gracias a importantes inversiones y al personal cualificado, en constante formación. La clave para conseguir

la excelencia no es nueva y se repite campaña tras campaña: fruto sano y en perfecto estado de maduración, instalaciones adecuadas, personal cualificado y buen hacer.


**¿Qué priorizáis cuando elaboráis vuestro aceite de oliva virgen extra con DO?**

La calidad. Conseguir un buen aceite requiere ser riguroso en los procedimientos y mucha organización. Antes de comenzar la campaña, elaboramos un calendario de recogida según el estado de maduración de cada finca y de cada variedad. Realizamos separación de variedades para molturar, ya que así conseguimos un mejor rendimiento, y luego realizamos coupage.

**La Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires tiene alrededor de 150 socios, ¿cómo habéis conseguido aunar mentalidades?**

Todos tenemos claro la calidad del aceite que queremos conseguir y los sacrificios que implica. Es cuestión de concienciar sobre los beneficios que tiene 'perder' unos litros en favor de la calidad. Al final, obtenemos un aceite con un mayor potencial por sus propiedades saludables y gastronómicas.

**¿Cómo va a beneficiar el premio a la cooperativa?**

En Los Santos Mártires, disponemos de una cantidad limitada para la venta y nuestro mercado se circunscribe a nuestro entorno geográfico. La difusión de la calidad de 'Iulia Oleum' entre nuestros clientes va a tener, mediante el boca a boca, un interesante y agradable impacto entre sus conocidos. Para los posibles clientes futuros abre nuevas puertas y nuevos mercados a posibles incrementos en la disponibilidad de nuestro oro líquido. 

## "Para obtener un litro de Isul se necesitan entre 6 y 7 kilos de oliva ecológica, entreverada y sana"

Empresa pionera en la comunidad, Almazara Ecológica en La Rioja se dedica a la producción, elaboración y comercialización de aceites de oliva virgen extra ecológicos desde 1999. Manuel Catalán, uno de los tres hermanos que la gestionan, dirige el departamento de calidad de unos de los aceites más premiados de La Rioja.

**A lo largo de sus casi 20 años de trabajo han conseguido múltiples reconocimientos nacionales e internacionales, ¿cuál es la clave para mantener la calidad de sus aceites?**

Un riguroso seguimiento de la maduración, la recolección de oliva cien por cien enverada y sana, molturación instantánea y elaboración a temperaturas frías, así como una excelente conservación. Hacemos un riguroso seguimiento de la maduración desde principios de cada mes de octubre y, cuando la oliva desprende un aceite con la conjugación de frutado, picante, amargo y equilibrio que creemos que pide el consumidor, procedemos a la recolección independientemente del rendimiento graso que se obtenga.

**¿Qué rendimientos soléis manejar para la elaboración del aceite?**

Para obtener un litro de 'Isul', se necesitan entre 6 y 7 kilos de oliva ecológica, entreverada y sana. Seleccionar que el cien por cien de la oliva esté entreverada supone un riguroso seguimiento de la maduración y un elevado coste de recolección, pero al consumidor le debemos dar lo mejor.


**En La Rioja se elaboran aceites de gran calidad, ¿por qué el suyo y no otros?**

Controlamos y abarcamos todo el proceso, desde la selección de los plantones en la plantación del olivar hasta que el aceite llega al consumidor. Nuestro pago 'El cascajo' tiene una situación privilegiada y la influencia de los tres climas —continental, atlántico y mediterráneo— hace que se obtenga 'Isul', un aceite de oliva virgen extra diferente y diferenciado. El olivar es la primera fábrica del aceite. Además, el proceso en la almazara intentamos hacerlo de una forma impecable.



Manolo Catalán, garantiza la calidad en Almazara Ecológica de La Rioja.

**¿Cómo favorecen los premios a la promoción y comercialización del aceite?**

Es algo muy importante porque supone una referencia de garantía y diferenciación para el consumidor. 

## Los premiados del concurso a la calidad del mejor aceite de La Rioja 2017



Los premiados en el Concurso al mejor Aceite de La Rioja recogiendo su premio. Foto cedida por Vox Com Marketing y Comunicación.

### Categoría Frutado verde

**Primer premio:** Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires (Calahorra) —> 'Iulia Oleum'.

**Segundo premio:** Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro) —> 'Amanprana'.

**Tercer premio:** Almazara El Alberque (Ollauri) —> 'Trapetum' y 'Oleum Berque'.

### Categoría Frutado maduro

**Primer premio:** Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro) —> 'Marqués de Vargas'.

**Segundo premio:** Juan Carlos Fresno Riaño (Sajazarra) —> 'H Fresno de la Iglesia'.

**Tercer premio:** Gerardo Fresno Riaño (Sajazarra).

### Categoría Ecológico

**Primer premio:** Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro) —> 'Isul'.

**Segundo premio:** Karey Agrícola (Logroño) —> 'Karey'.

**Tercer premio:** Almazara Valle del Iregua (Albelda del Iregua) —> 'Candor', 'Santificetur' y '916'.

# La Grajera investiga el comportamiento de cinco variedades minoritarias de La Rioja desconocidas hasta la fecha

El descubrimiento de nuevas variedades es el resultado de las prospecciones que realiza Agricultura para preservar el material vegetal de olivo desde 2015

El cultivo del olivo en La Rioja está centrado en las variedades autóctonas redondilla, royuela y machona así como en las foráneas arbequina y empeltre. Sin embargo, en los campos riojanos, se puede encontrar una gran diversidad de ejemplares minoritarios. Desde 2015, la Consejería de Agricultura realiza trabajos de prospección y recogida de material con el fin de preservar la riqueza genética de la comunidad en el Banco de Germoplasma de La Grajera.



Variedad desconocida en fase de investigación denominada picudillo.

En los últimos dos años, se han incorporado al Banco de Germoplasma cinco nuevas variedades minoritarias y desconocidas hasta la fecha, además de otros ejemplares que por ahora no han resultado coincidentes con ningún cultivar. Las cinco variedades tan solo son conocidas en la zona o pueblos en las que se cultivan, aunque en tiempos pasados han estado más extendidas. Con los años, han sido sustituidas por otros cultivos y variedades más rentables.

Para estudiar y conservar la diversidad genética, Agricultura puso en marcha una primera fase de recogida de material vegetal entre 2004 y 2007. Trabajo que se retomó en 2015 y continúa a día de hoy. El proyecto se ha visto favorecido gracias al avance de las técnicas de análisis genético mediante las que se puede determinar de forma precisa si una muestra se corresponde o no con una variedad conocida.

El proceso comienza con la localización de ejemplares. En colaboración con los profesionales del sector, técnicos de La Grajera identifican olivos de interés porque se trata de variedades desconocidas o porque son árboles especialmente productivos. La caracterización genética se determina con los análisis de hueso y hoja. Los resultados se contrastan con una base de datos de más de 600 varie-

dades y con el Banco de Germoplasma de La Grajera. En caso de que no haya coincidencia, se determina si son variedades minoritarias. Finalmente, se establece qué árboles interesa conservar.

Durante 2015 y 2016, los técnicos de La Grajera han colaborado con 28 agricultores. Los profesionales han facilitado el análisis de 107 ejemplares, de los cuales cinco pertenecen a variedades no catalogadas ni identificadas hasta la fecha. La denominación que se le da a estos ejemplares varía en función del municipio en el que se encuentran. Hablamos de términos como picudillo, picalaceña, racimuda, coloradillo, aceitunero, cordobés o sevillana.

Las cinco variedades se encuentran en fase de multiplicación. Cuando se complete su desarrollo, se llevarán al Banco de Germoplasma de La Grajera. Un proceso que también se llevará a cabo en 2017. Agricultura vuelve a pedir la colaboración de los agricultores para seguir buscando material vegetal de olivo que no esté catalogado y preservar así la riqueza genética de la región. Se solicita que aquellos agricultores que conozcan ejemplares especiales se pongan en contacto con los técnicos de La Grajera en el teléfono 941 291 100 (ext. 33366) o en la dirección de correo electrónico: [jgrubio@larioja.org](mailto:jgrubio@larioja.org).



## Estudio de material vegetal de variedades del olivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente requiere la ayuda de los agricultores para conservar, estudiar y seleccionar el material genético de los olivares riojanos.

### Qué buscamos:

- Variedades desconocidas o minoritarias.
- Árboles con características destacables (productividad, resistencia a enfermedades, etc.)
- Ejemplares antiguos de redondilla-redondal, royuela-arróniz y otras autóctonas de interés.

### Cuándo:

De septiembre a diciembre de 2017, se realizará la campaña de localización de los ejemplares y luego se recogerán brotes terminales para su multiplicación.

### Contacto:

Cualquier olivicultor que disponga de árboles con estas características puede comunicarlo en: T.: 941 29 11 00. Ext. 333 66 / [jgrubio@larioja.org](mailto:jgrubio@larioja.org)

# La Rioja da los primeros pasos para investigar sobre tecnologías emergentes en la extracción de aceite de oliva

## El Consejo Regulador, el CTIC-CITA y la Sección de Gestión de Medios Agrarios evalúan la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje y ultrasonidos en el proceso de extracción de aceite



Incrementar la capacidad productiva de la almazara mejorando la calidad del aceite y optimizando costes es el principal objetivo del proyecto de investigación sobre tecnologías emergentes en la extracción de aceite de oliva que el grupo operativo Prolive Rioja Nuevas Tecnologías de Extracción ha empezado a desarrollar en La Rioja. El proyecto se enmarca en el Programa de Desarrollo Rural de La Rioja cofinanciado por el FEADER, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) y el Gobierno de La Rioja.


En una primera fase del proyecto, se ha creado el citado grupo operativo, integrado por el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, el Centro Tecnológico Alimentario CTIC-CITA y la Sección de Gestión de Medios Agrarios del Gobierno de La Rioja. También se han definido y seleccionado los medios técnicos con los que se analizarán las posibles ventajas del uso de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) y Ultrasonidos (US) en la obtención de aceite.

Sólo el 80 por ciento del aceite de oliva puede ser extraído fácilmente. Se trata del porcentaje que se localiza en las vacuolas celulares de la pulpa. El resto se encuentra disperso en el citoplasma y es difícil de extraer. Mediante el uso de las tecnologías emergentes de PEAV y US en el proceso de batido, se pretende causar la ruptura de las paredes celulares facilitando la obtención de aceite y de los componentes minoritarios atrapados en el tejido de la oliva que queda intacto.

De esta manera, las técnicas emergentes pueden optimizar los rendimientos del fruto durante el proceso de elaboración, así como mejorar la calidad físicoquími-

ca, nutricional y sensorial del aceite dado que también se favorece la extracción de componentes minoritarios, como son los polifenoles o los tocoferoles, entre otros. Las nuevas tecnologías también suponen otros beneficios para las almazaras. Su uso implica una reducción en el tiempo de batido y, por lo tanto, del procesado. Al disminuir la duración, aumenta la capacidad de trabajo de la planta de extracción y se puede producir una mejora de la rentabilidad del sector oleícola. Además, se acorta la distancia entre la oferta investigadora y las necesidades del sector mediante la generación de vínculos entre la comunidad científica y el sector primario. Los catorce trujales que integran la DOP Aceite de La Rioja son beneficiarios directos del proyecto de investigación que

está llevando a cabo el grupo operativo Prolive Rioja Nuevas Tecnologías de Extracción, así como las nueve almazaras restantes que operan en la región. Los resultados serán ampliamente divulgados y transferidos al sector para que las plantas elaboradoras puedan adaptar las nuevas tecnologías PEAV y US a sus sistemas de extracción.

La segunda parte del proyecto se prolongará durante los próximos dos años. El grupo operativo va a evaluar la efectividad de las nuevas tecnologías teniendo en cuenta factores como el estado de maduración del fruto, temperatura idónea para reducir el tiempo de batido y su incidencia en la calidad del aceite obtenido, así como la posible rentabilidad económica del nuevo sistema. 



Miembros del grupo operativo, de izda. a dcha.: Javier Raso, catedrático de Unizar, Marta Benito, técnico del CTIC-CITA; Carmen Carreras y Lorena Marín, del CRDOP Aceite de La Rioja; Susana Alonso, técnico del CTIC-CITA y Javier Ugarte, técnico de Agricultura.



# Litros de solidaridad

## La DOP Aceite de La Rioja y el Centro Cultural Ibercaja donan 200 litros de aceite a la Cocina Económica

Sellar su compromiso social y contribuir a la mejora de las condiciones de vida de su entorno es el principal objetivo de la marca de calidad del aceite riojano y del Centro Cultural Ibercaja, que el 21 de junio donaron 200 litros de Aceite de La Rioja a la Cocina Económica. La aportación es el resultado de las actividades solidarias promovidas por el Consejo Regulador durante el último año en colaboración con Ibercaja, tales como la Escuela de Cocina y diversas catas de variedades autóctonas.

Con esta pequeña aportación, ambos organismos dan continuidad a esta iniciativa solidaria que pusieron en marcha hace un año para apoyar la gran labor del comedor social. “La Cocina Económica es una organización muy ac-

tiva, que favorece la mejora de nuestra sociedad” según opina Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja. El comedor ofrece alrededor de 3.600 menús de comida al mes para los más necesitados.

Cubrir el servicio implica el uso de gran cantidad del aceite. Así, el presidente de la entidad solidaria, Emilio Carreras, ha recibido con agradecimiento la donación. “El consumo de aceite en la Cocina es muy alto, con lo que la aportación nos viene fenomenal”. Además, “le damos la oportunidad a la gente de probar un buen aceite”. Todo el producto donado es Aceite de La Rioja, un aceite de oliva virgen extra de gran calidad.

A esta iniciativa solidaria, se han sumado

otras empresas productoras del oro líquido riojano. Se trata de las siguientes firmas: Bodegas Altanza de Fuenmayor, que ha contribuido con su Aceite de La Rioja ‘Lealtanza’; Biological Rioja de Alfaro, que ha aportado litros de ‘León Cambra’; Kel Grupo Alimentario de Quel, que ha donado su aceite ‘Lectus’; y la Sociedad Cooperativa Trujal 5 Valles de Arnedo, con una aportación de su oro líquido ‘5 Valles’.

De esta manera, la actividad del sector oleícola riojano va más allá del desarrollo y la evolución del cultivo y de la propia marca de calidad. El Consejo Regulador y sus profesionales asumen su compromiso social con el entorno y hacen llegar el Aceite de La Rioja a todos los estratos de la sociedad riojana. □



De izda. a dcha.: Elvira Cantabrana y Carmen Carreras, del Consejo Regulador; Sor Lourdes Lecea, directora de Cocina Económica; Mayte Ciriza, directora del Centro Cultural Ibercaja y Emilio Carreras, presidente de la Cocina Económica.



Foto cedida por Vox Com Marketing y Comunicación.