

IV Jornadas Internacionales de la aceituna de mesa

Celebradas durante los días 16 y 17 de febrero en el Palacio de la Merced de Córdoba, sede de la Diputación Provincial, se consolidan como referente del sector con más de 400 asistentes.

Carlos de la Puerta Lomelino

Prueba de ello ha sido que entre los ponentes se encontraban los más prestigiosos investigadores de Universidades europeas como Córdoba, Jaén, Turquía, Atenas e incluso del otro lado del Atlántico como California, además de varios técnicos especialistas en los más diversificados aspectos agronómicos del cultivo, de la industrialización y de la comercialización de la

aceituna de mesa tanto de empresas privadas o públicas así como entidades que aglutinan a los diferentes sectores.

Las Jornadas se desarrollaron en mesas redondas en las que se habló sobre las Nuevas Tecnologías Agrícolas, la Valoración Sensorial de las Aceitunas de Mesa, las Nuevas Tecnologías en la Industria, el Mercado Global y las Posibilidades Comerciales de los Países Emergentes, la Valorización Nutricional y la Seguridad Alimentaria, la Calidad y Promoción así



como la Contratación Agraria. La organización de dichas jornadas corrió a cargo de la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa que tiene entre sus fines el desarrollo de actividades e iniciativas de divulgación y promoción de todo el sector aceitunero en su acepción de mesa para conseguir un mejor conocimiento de sus excelencias y cualidades. La conferencia inaugural versó sobre el Futuro de la Aceituna de

Mesa en Europa y corrió a cargo de María Isabel Salinas García, secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía. En paralelo se ha desarrollado un *Show Cooking* de prestigiosos cocineros andaluces sobre la aceituna en la cocina, degustaciones de productos de la tierra, así como catas de aceite y de las diversas modalidades y variedades de las aceitunas de mesa.

¿Manchas negras?



¡Manchas negras! No, gracias **Patentkali®**



El equilibrio perfecto. **Patentkali®** es la referencia Europea entre los abonos para producir patatas de calidad. Sus características: excelente dispersión, equilibrio perfecto (30% K₂O, 10% MgO, 42% SO₄) en forma de sulfato, inmediatamente disponibles para las plantas y es apto para agricultura ecológica. Sus efectos:

- reduce las manchas negras
- asegura y regula el contenido de agua
- aumenta el contenido de ácidos orgánicos
- aumenta el rendimiento de tubérculos y de almidón

Patentkali® es el abono con el óptimo equilibrio de nutrientes recomendado por la industria procesadora de patatas. **Patentkali®** - es la fuente de vitalidad para sus patatas

