

# XVI Feria del Aceite



Foto: Alentocaze - Sergio Tumbado Ocaña

# Porcuna 2023

DEL 24 AL 29 DE OCTUBRE



# Saluda del Alcalde



Un año más tenemos la gran satisfacción que supone la celebración de la XVI Feria del Aceite Ciudad de Porcuna. Son muchos los vecinos/as del Municipio que colaboran en esta tarea, lo cual significa un gran honor para la Corporación Municipal. Aunque a día de hoy a nadie se le escapa la grave situación que estamos atravesando en el sector de la Agricultura, los distintos representantes de maquinaria van hacer el esfuerzo de exponer en nuestra feria, algo sumamente necesario para completar la programación que venimos realizando desde los primeros años. En un pueblo como el nuestro, donde la historia tuvo el brillante capricho de hacernos importantes en lo que se refiere al arte, tampoco podía faltar el Mercado de Artesanía al que concurren un amplio grupo de Artesanos con el ánimo de mostrarnos los productos más autóctonos de la Ciudad.

Supone una gran alegría para mí escribir estas líneas para dar a conocer un año más lo que vamos a vivir en los próximos días, pues los pueblos de las características del nuestro, tenemos el derecho y el deber de promocionar nuestros recursos naturales y propios como la Gastronomía, la Piedra y muy especialmente el



Aceite de Oliva. En mi humilde opinión no debemos ser cicateros en la celebración de esta Feria, todo lo contrario, intentar poner lo mejor de nosotros a disposición del interés común que no es otro que dar a conocer nuestra historia, cultura y nuestro principal medio de vida que es la agricultura en el sector de aceite de oliva. Por ello hemos programado una serie de conferencias asistidas por un grupo de ponentes considerados por el sector como grandes defensores del aceite de oliva, Salud, agricultura, historia, todos unidos en la defensa de un producto estrella como es el bien llamado Oro Verde.

Este año, de nuevo realizaremos la cata de aceite con el Club de Cata Obulco a quienes aprovecho la oportunidad para agradecer de todo corazón la colaboración que prestan permanentemente al Ayuntamiento, tampoco podía faltar nuestro objetivo final como es dar a conocer el aceite de oliva virgen extra en el seno de la gastronomía y por ello contaremos con la gran ruta de la tapa para degustar una gran variedad de exquisiteces elaboradas por los establecimientos del Municipio, lo cual presta una gran aportación a nuestro gran producto. Con el concurso de Habilidades de Tractor como instrumento esencial para nuestros cultivos, aderezo de aceitunas de la tierra, exposición de animales, exposición de coches de época o exposición de Bonsai, contribuirán para completar una Feria que a día de hoy hemos sido capaces de consolidar entre todos con una importancia considerable en la Provincia de Jaén.

Por último, quiero agradecer a todos/as los que aportáis vuestro granito de arena para que este extraordinario evento se celebre año tras año y podamos clausurarlo con todo el pueblo unido el domingo día veintinueve con la degustación del tradicional hoyo de pan con aceite de oliva y aceitunas nacidas y criadas en nuestra querida tierra de Porcuna.

Solo me queda, agradecer especialmente a los Representantes de Cooperativas Locales, Almazara y Organizaciones Agrarias el apoyo que recibo durante todo el año trabajando codo con codo en la Mesa de la Alcaldía para resolver los problemas de los agricultores de Porcuna. Son dieciséis años los que ha cumplido el Comité de Agricultura y ha sido muy importante el fruto obtenido, ello gracias a la unidad y buena voluntad de todos que estoy seguro que seguiremos consiguiendo éxitos, y por supuesto como siempre a los trabajadores del Ayuntamiento por su buen hacer para que todo salga bien estos días.

Un fuerte abrazo de vuestro Alcalde, Miguel Moreno



Bases para el Concurso del Cartel Anunciador  
de la **XVII Feria del Aceite de Oliva**  
"Ciudad de Porcuna"

- Obra original.
- Tema: Olivar, Aceite y Agricultura de Porcuna.
- Fecha Límite para entregar el trabajo:  
16 de Septiembre de 2023  
en el Ayuntamiento de Porcuna y Concejalía de Agricultura

El trabajo ganador recibirá

***1 Noche de Hotel en la Costa del Sol***  
patrocinado por:



TURISMO DE CALIDAD  
CIAN: 23679 - 3

C/. San Clemente, 15 - JAÉN  
Tlfs: 953 236 600 • 608 754 688

[trinoviajes@trinoviajes.com](mailto:trinoviajes@trinoviajes.com)  
[trinoviajes.com](http://trinoviajes.com)

*El placer de Viajar*

# FERIA DEL ACEITE 2023

**Porcuna**  
24 al 29 de octubre



¿Quieres comprar  
nuestro **AOVE IBOLCA?**

Escanea el código QR y accede a nuestra tienda online



#### **Oficina**

Plaza de Andalucía, 10  
Tlf.: 953 54 40 31  
Fax: 953 54 53 50

#### **Gestoría**

Tlf.: 953 54 41 49

[sanbenito@aceitesanbenito.com](mailto:sanbenito@aceitesanbenito.com)

#### **Almazara**

Puertas de Córdoba, 11  
Tlf.: 953 54 41 82

#### **Pago Único**

Tlf.: 953 54 55 05

#### **Cooperativa Aceites**

**San Benito SCA** ofrece a sus socios todos los servicios de crédito y ahorro, gestión de subvenciones, venta de productos fitosanitarios y suministros para la agricultura

[www.ibolca.com](http://www.ibolca.com)





El Consejo Rector de la  
Sociedad Cooperativa Andaluza  
**ACEITES SAN BENITO**

# SALUDA

A todos los socios y vecinos de Porcuna y, además,  
tenemos el placer de anunciarles que la  
**XVI Fería del Aceite de Oliva Ciudad de Porcuna,**  
tendrá lugar del 24 al 29 de octubre en la  
Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús.

Aprovechamos la oportunidad para invitarles a asistir  
a todos los actos para conseguir una mayor divulgación  
del aceite de oliva de nuestro municipio.

*El Consejo Rector*

Porcuna, octubre de 2023





**Feliz Feria del Aceite**



**COOVIHAL**

Fabricación, envasado y venta de  
**ZUMO DE ACEITUNA  
VIRGEN EXTRA**

**coovihal.com · 953 544 202**

Ctra. Córdoba – Almería s/n 23790 Porcuna, Jaén



COOPERATIVA  
SOCIEDAD ANDALUZA  
VIRGEN DE ALHARILLA

# SALUDA

Como Presidente de la Sociedad Cooperativa Virgen de Alharilla, es una satisfacción para mí dirigirme de nuevo a nuestros socios y a todos los vecinos de nuestro pueblo con motivo de la celebración de la **XVI Feria del Aceite**.

Un año más y de nuevo en la Feria del Aceite. Como cada otoño, preocupados por el tiempo y deseando que las lluvias sean suficientes para salir del ciclo de sequía que tanto nos está perjudicando a productores y a consumidores de nuestro producto **“El Aceite de Oliva Virgen Extra”**.

Por último, deseamos que sean de vuestro agrado las actividades programadas para esta Feria del Aceite y, sobre todo, que el próximo domingo 29 de octubre paséis un buen día entre familiares y amigos degustando nuestro tradicional “ho-yico”.

***Eugenio Casado Castro.***  
*Presidente de la S.C.A. Virgen de Alharilla*

# Aceite de Oliva Virgen Extra

## ANFITEATRO DE OBULCO



S. COOP. AND. AGRARIA DE PORCUNA

Tfnos. **953 544 848 - 953 545 147**

Ctra. de Porcuna - Arjona, km. 1,5 - **PORCUNA** (Jaén)





**S. Coop. And. Agraria de Porcuna  
COOPERATIVA “SAN ISIDRO”**

**SALUDA**

Es para mí una satisfacción en nombre del Consejo Rector volver a invitar a nuestros socios y a todos los vecinos de nuestro pueblo a la **XVI edición de la Feria del Aceite “Ciudad de Porcuna” 2.023**. Les deseo que pasen una feliz Feria del Aceite y degusten un rico y saludable hoyo de nuestro mejor aceite y que sean unos días de encuentro y convivencia entre amigos, vecinos y visitantes.

Igualmente os animo a la asistencia a las conferencias, exposición de maquinaria agrícola, artesanía y productos elaborados en Porcuna, esperando que les sea de su interés y nos sirva para conocer aún más nuestro sector.

Les doy las gracias a todas las personas, profesionales y empresas expositoras que colaboran con esfuerzo para que este evento tenga cada año más éxito, en especial a nuestro Excelentísimo Ayuntamiento por organizar, una vez más, la celebración de esta Feria.

**Eugenio Herrera Garrido**  
Presidente de la S.Coop.And. Agraria de Porcuna  
COOPERATIVA “SAN ISIDRO”



# OLIOR

## PORCUNA



*Del Olivar de Jaén a la Mesa*

[www.latorredeporcuna.com](http://www.latorredeporcuna.com)

FABRICANTE Y ENVASADOR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

C/ CARDENAL CISNEROS, 33  
23790 PORCUNA (JAEN)

Tel: 953 544 782  
[olior@olior.com](mailto:olior@olior.com)



# OLIOR

## PORCUNA

Es para nosotros una satisfacción dirigirnos a los ciudadanos de Porcuna e invitarles a la **XVI “Feria del Aceite Ciudad de Porcuna”**, en la cual se celebrarán diversas conferencias, exposición de maquinaria agrícola y de diversos productos elaborados en Porcuna.

Damos las gracias, a todos los agricultores que generación tras generación nos han acompañado, habiendo compartido con todos ellos momentos especiales. De todo corazón muchas gracias, en mi nombre y en el de todos los miembros de Olior Porcuna.

Al mismo tiempo también agradecemos a todos los profesionales, asociaciones, cofradías, Excelentísimo Ayuntamiento de Porcuna, etc... que nos han ayudado en el desarrollo de nuestra actividad durante todos estos años.

Esperando que sea de su interés, les invitamos a que vengan a pasar un día de convivencia en compañía de amigos y familiares para degustar nuestro excelente aceite de Porcuna en el Paseo de Jesús.

**Florián Güeto Gras**  
Presidente

[www.latorredeporcuna.com](http://www.latorredeporcuna.com)



# ALMAZARA CRUZ DE ARENA



Mira esta imagen, sabrá de su importancia.

Varias generaciones emplearon su cuerpo y alma a las labores agrícolas en el olivar.

Tenemos la suerte de conocer métodos ancestrales y llegando a las últimas tecnologías de cultivo .

## Almazara Cruz de Arena

Un proyecto de años de cavilaciones, donde extraemos el mejor zumo de AOVE, con la limpieza exhaustiva y la maquinaria de vanguardia conseguimos elaborar uno de los mejores AOVE del mercado, donde tanto en laboratorio como en catación, rinden homenaje a nuestro campo.

Sin duda alguna un producto que tu salud agradecerá.

Molturación de Aceituna a Particulares - Venta de Aceite Virgen Extra- Regalos para eventos

## Almazara Cruz de Arena

Tfno: 610 888 642 - C/. Cruz de Arena, 11 - 23790 PORCUNA (Jaén)

[www.almazaracruzdearena.es](http://www.almazaracruzdearena.es)    [peperez@almazaracruzdearena.es](mailto:peperez@almazaracruzdearena.es)



# ALMAZARA CRUZ DE ARENA



A nuestra tierra tan querida, que ofrece en esta feria, una muestra de sus señas de identidad: el aceite, cultura viva que nos une.

Esfuerzo, tradición y progreso en el trabajo, para obtener el mejor resultado posible; templanza y sabiduría en el cuidado de nuestro alimento.

Esperamos vuestra visita y os deseamos una Feliz Feria del aceite.

Familia Pérez García  
Porcuna, octubre 2023

## VIRGEN EXTRA

## COSECHA TEMPRANA





INCLUSIÓN EN LA GUÍA  
FLOS OLEI 2016



GOLD MEDAL  
D-IOOC 2016



GOLD MEDAL  
OLIVE JAPAN 2016



FINALISTA  
MARIO SOLINAS 2016



# Maeva de Torres Morente ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

TOP 50 AWARD  
WORLD'S BEST OLIVE OILS  
2016



2º PREMIO  
MARIO SOLINAS 2015



GRAN MENZIONE  
SOL D'ORO 2016



2º PREMIO  
ARGOLIVA 2016



TOP 20  
OLIVINUS 2016



MEZQUITA DE ORO  
OLIMERCA 2016



SILVER MEDAL  
OIL CHINA 2016



## INNOVACIÓN

Sobres monodosis "Push & Drop" de Aceite de Oliva Virgen Extra, Vinagreta y Vinagre de Módena.

Sprays de Vinagre Balsámico y Aceite de Oliva Virgen Extra, Ecológico y saborizado con ajo, guindilla, pesto, hierbas provenzales y parmesano.



Maeva USA  
PHILADELPHIA

Maeva Industrie FRANCE  
MARSELLA

Maeva ESPAÑA  
GRANADA

Maeva CHINA  
BEIJING

Spraylab MEXICO  
MONTERREY

Aceites Maeva S.L.U./  
Torres Morente S.A.U.  
Parque Metropolitano, Avda. Incar 8  
Escuzar (Granada) Spain  
Tel. +34 958 99 10 33



[www.aceitesmaeva.com](http://www.aceitesmaeva.com)





# Maeva

## de Torres Morente

### ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La historia de nuestra empresa comenzó en esta tierra, Porcuna, motivo por el cual nos enorgullece un año más estar presentes en la XVI Feria del Aceite "Ciudad de Porcuna" 2023.

Promocionar desde Porcuna un producto tan nuestro como el aceite es el mejor regalo que el Ayuntamiento, almazaras y cooperativas podían hacer a esta ciudad. Como era de esperar, la buena aceptación del mismo está siendo un éxito. Enhorabuena a todos.

Compartir nuestros aceites entre amigos, familiares y visitantes es nuestra intención.

**Amalia Torres-Morente Concha**  
Directora de Almazara  
Aceites Maeva S.L.U. / Torres Morente S.A.U.



# XVI FERIA del Aceite

## "Ciudad de Zorcuna"



Vier. a Dom.

**20 al 22**  
Octubre

### "XIII Ruta de la Tapa"

En los siguientes locales de la localidad:  
Café Bar "La Estación" - Mesón "Albaicín"  
Restaurante El Triunfo - Restaurante Venezia  
Gastrobar "Alharilla" - Café "Edén Plaza" (Mercado de Abastos)

Domingo

**22**  
Octubre

A las 11'00 de la mañana, en el Paseo de Jesús

### "Concurso Habilidad de Tractor con Remolque"

Lunes a Dom.

**23 al 29**  
Octubre

en la Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús

### "Exposición de Bonsais de D. Francisco Manuel Moreno Moreno"

Sáb / Dom.

**21 y 22**  
Octubre

### "Matanza tradicional del Cerdo y Elaboración de Productos"

Organiza:  
Cofradía y Hermandad de Costaleros de María Santísima de los Dolores

Martes

**24**  
Octubre

A las 18'00 horas, en la Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús

### Conferencias "Principales aspectos y novedades de la PAC 2023"

a cargo de D. Rafael Roldán Lara  
Jefe de Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura de Jaén

Miércoles

**25**  
Octubre

A las 18'00 horas, en la Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús

### Conferencias La Salud

### "Qué entendemos por salud y cómo podemos mejorar"

a cargo de Dr. D. Manuel Serrano Quero  
Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición.  
Miembro de la SEEN, SAEDYN Y SED.

Jueves

26

Octubre

A las 18'00 horas, en la Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús

Conferencias  
**Explotaciones agroalimentarias:  
emisiones vs secuestro de gases de efecto invernadero,  
influencia en el CARBON FARMING.**

a cargo de D. Luis Parras Alcántara (Profesor Titular de la Universidad de Córdoba)

D<sup>a</sup>. Beatriz Lozano García (Profesora Titular de la Universidad de Córdoba)

y D. Jesús Aguilera Huertas (Doctor en ciencias por la Universidad de Córdoba).

Viernes

27

Octubre

A las 20'00 horas, en C/. Molino del Rey (Antiguo Matadero)

**Cata y Maridaje de Aceites de Oliva**

El lugar de la cata será en la misma calle  
si las condiciones climatológicas lo permiten.

Para más información visitar la página de Facebook:

Oblvco Club de Cata.

Inscripciones Gratuitas en el Ayuntamiento hasta el lunes día 23.

Sábado/Dom

28-29

Octubre

Durante todo el día en el Paseo de Jesús:

**“Exposición de Maquinaria Agrícola  
y Mercado de Artesanía”**

Domingo

29

Octubre

En la Redonda:

**“Exposición de Ganado”**

En el Paseo de Jesús:

**Castillos Hinchables para los niñ@s**

Durante todo el día en el Paseo de Jesús:

**“Exposición de Maquinaria Agrícola  
Mercado de Artesanía**

En el Paseo de Jesús

**Exposición de Vehículos Históricos  
del Club de Vehículos Históricos “Ciudad de Andújar”**

A las 12,00 horas, en la Sala de Exposiciones del Paseo de Jesús

**Clausura  
a cargo de D<sup>a</sup>. José Luis Ávila Castro**

Secretario General C.O.A.G. JAÉN

**Entrega de la Aceituna de Oro”**

A partir de las 13,00 horas, en el Paseo de Jesús

**Fiesta del Hoyo “Degustación del Hoyo con Aceite de Porcuna”**

**El Comité de Agricultura**

Ayuntamiento de Porcuna (Concejalía de Agricultura)

Cooperativa San Benito / Cooperativa Virgen de Alharilla

Cooperativa Agraria de Porcuna / Olior Porcuna / Aceites Torres Maeva /  
ASAJA - Porcuna / COAG - Porcuna / Asolite / Almazara Cruz de Arena

VIOLETES



POTAJE CON PANEZUELOS



# SABOREANDO PORCUNA

ALCARCILES



GALLINA EN LECHE



A caballo entre Jaén y Córdoba, Porcuna reúne en su cocina lo mejor de cada una de estas provincias, siempre con el aceite de oliva virgen extra como ingrediente principal.

La pipirrana y los cardillos jiennenses, así como el salmorejo y los flamenquines de las vecinas tierras cordobesas se funden con los platos autóctonos para enriquecer la variedad gastronómica de este municipio.

Sin embargo, dos son sus recetas más peculiares. La primera, el **violete**. Pastel pequeño, de forma cuadrada, que se forma doblando una oblea sobre sí misma para cubrir el relleno de carne picada especiada que sobre ella hay, y que posteriormente se fríe en abundante aceite de oliva virgen extra.

La segunda, la **gallina en leche**, que pese a la preconcebida idea tras escuchar su nombre, se trata de un dulce típico de la gastronomía porcunense con sabor semejante al mazapán y al alfajor y cuyo aroma a almendra evoca su pasado andalusí.

Además de estos platos, en una buena comida no puede faltar unos **alcarciles**, un **aceite y vinagre**, un **potaje con panzuelos** o unas **guitarras**, y después llegar a la sobremesa con una copa de **resol** y una porción de **borracho**.



# Ruta de la Tapa

Del 20 al 22 de Octubre

XVI  
Feria de Aceite



Desde el Ayuntamiento os animamos a participar en la Ruta y a mantener vivas nuestras tradiciones gastronómicas.

## XIII Ruta de la Tapa

### Establecimientos Colaboradores

Café Bar "La Estación"

Mesón "Albaicín"

Restaurante "El Triunfo"

Restaurante "Venezia"

GastroBar "El Llano de Alharilla"

Café "Edén Plaza" (Mercado de Abastos)

Les desea una **Feliz XVI Feria del Aceite**  
"Ciudad de Porcuna"



*Vamos por delante*  
Orgullosos de nuestra profesión



*Jóvenes*  
**AGRICULTORES**

Por la explotación familiar agraria



## CENTRO LOCAL DE PORCUNA

### *Saludo*

Desde esta página un año más con motivo de la Feria del Aceite a todas las personas e instituciones relacionadas con el sector del Olivar, que de una manera u otra, somos todos.

Ya hemos recuperado casi por completo la normalidad en lo tocante al COVID, pero estamos metidos en una fase de incertidumbre tremenda. Este año es verdad que los precios del aceite están muy bien, pero claro, esto es porque la cosecha venidera va a ser muy pequeña, por lo que la alegría es moderada, ya que no llega a compensar la subida de los precios de la electricidad, abonos, fitosanitarios, gasoil o piensos. Y si con esto no tenemos bastante, ahora nos reforman la PAC para terminar de complicarnos la vida; y del tiempo ni hablamos, porque esto se ve que ya es lo normal, pero mientras tanto vamos a intentar relajarnos unos días y disfrutar de nuestra Feria del Aceite en la que como en años anteriores habrá durante la semana, conferencias y diferentes actos culturales y gastronómicos a los que estamos todos invitados, culminando el fin de semana con el pregón, exposición de maquinaria, mercadillo artesanal y como novedad tendremos exposición de ganado, además del tradicional “HO-YICO” donde serán bien recibidos nuestros vecinos de otros pueblos.

Porcuna 2023

Secretario Local de C.O.A.G. Jóvenes Agricultores

Mariano J. de la Rosa López



**ASAJA**  
**JAÉN**

Asociación Agraria  
Jóvenes Agricultores

Oficina Técnica:

**Antonio M. Pérez Gutiérrez**  
Ingeniero Técnico Agrícola

Avda. Cardenal Cisneros, 49  
Tlf. **953 546 249**  
**PORCUNA** (Jaén)

[asaja-porcuna@asajajaen.com](mailto:asaja-porcuna@asajajaen.com)





**“CADA PAÍS DEBE CUIDAR LA VARIEDAD DE INSUMOS  
QUE TIENE Y SER PROMOTOR DE SU AGRICULTURA  
PARA QUE LA CULTURA DEL PAÍS SALGA ADELANTE.”**

**Alain Ducasse**

El desarrollo rural ha de contribuir a mejorar el bienestar de los habitantes que viven en este medio. De ahí, la corporación local de **ASAJA PORCUNA**, queremos destacar la importancia de la **XVI FERIA DEL ACEITE CIUDAD DE PORCUNA** y animar a todos los vecinos de la localidad a la asistencia en todas las actividades programadas que se celebran durante su transcurso.

Al igual que en anteriores ediciones, no queremos despedirnos sin agradecer el gran esfuerzo que realizan, todo el personal, expositores, asociaciones y Ayuntamiento, para lograr el buen desarrollo de la feria.

Junta Local

**ASAJA PORCUNA**



**ASOLITE**



**PORCUNA**



Desde la Asociación del Olivar Tradicional Español mostramos nuestro agradecimiento por tener la oportunidad de estar en el gran pueblo de Porcuna durante su XVI Feria del Aceite “Ciudad de Porcuna” este 2023. Para nosotros es una satisfacción y un orgullo que esta preciosa e histórica localidad Jiennense nos acoja dándonos así la oportunidad de acercar los objetivos y las metas por las que luchamos desde que fundamos ASOLITE, en mayo de 2020. Como muchos otros pueblos, Porcuna es predominantemente olivarera y muchos porcunenses han luchado como fieras defendiendo el Olivar Tradicional. Ante las sequías y los granizos nada podemos hacer; pero llevamos décadas viendo como los precios en origen de la mejor grasa del mundo, la de nuestro oro líquido, mermaban mientras luchábamos por ir pagando facturas cada vez más caras y necesarias para cuidar nuestros cultivos. Menos ingresos, más gastos, menos agua, importaciones sin cupo de países extracomunitarios, mezclas y etiquetados que las ocultan, y un largo etcétera que tienen como culmen una nueva PAC que a buen seguro mermará muchos de los bolsillos de los agricultores. Son estas razones suficientes que impulsaron el nacimiento de ASOLITE y que nos empuja a seguir luchando por el futuro del Olivar Tradicional y la supervivencia de todos y cada uno de nuestros pueblos que viven de él. Cuantos más seamos, mayor será el impulso y la fuerza que ejerzamos para lograr nuestras metas y estamos seguros de que Porcuna, una vez más, se unirá a nuestras filas con más nombres y apellidos.

¡Os esperamos a todos en nuestro expositor con los brazos abiertos! En representación de la junta directiva, os envío un afectuoso saludo

**Francisco Guerrero**  
Presidente de ASOLITE



*Ilustre Ayuntamiento  
de Pórcuna*

# CONCEJALÍA DE AGRICULTURA

les desea una Feliz

## *XVI Feria del Aceite "Ciudad de Pórcuna"*

El Ilustre Ayuntamiento de Pórcuna  
muestra su agradecimiento  
a todas las personas y entidades  
que han hecho posible el desarrollo  
y engrandecimiento de las Ferias del Aceite  
y les desea una Feliz  
XVI Feria del Aceite Ciudad de Pórcuna





## SALUDA

Olivareros y olivaderas de Porcuna. Sirvan estas breves líneas para felicitar, en primer lugar, al Ayuntamiento por la celebración de una nueva edición de la Feria del Aceite. Y también, como no podía ser de otra manera, para anunciaros que nuestra participación en el evento viene reforzada por una magnífica noticia, como es la apertura de la nueva oficina de UPA Porcuna, cuya inauguración fue el reciente 25 de octubre. Para mí como secretario general y para nuestra Organización es una verdadera alegría poder deciros que UPA Jaén sigue creciendo y que abrimos esta oficina que representa a la vez una ilusión y un reto para prestaros todos los servicios que tenemos, desde la tramitación de la PAC hasta el asesoramiento técnico en el cuaderno digital, en los seguros, en la prevención de riesgos laborales, en cuestiones laborales, jurídicas o las relacionadas con la declaración de la Renta entre otras, a la vez que servir de vehículo de transmisión de todas las necesidades e inquietudes de nuestro sector.

Somos conscientes de que vivimos una coyuntura complicada por las previsiones de que nos encaminamos hacia la segunda mala cosecha consecutiva, algo inédito en la historia del sector del olivar. Por eso entendemos que organizaciones como UPA son fundamentales para apoyar en todo momento al olivadero y a la olivadera de Porcuna, como lo venimos haciendo en el resto de la provincia.

Concluyo. Felicidades por una nueva edición de la Feria del Aceite, invitaros a que os acerquéis por el stand que UPA Jaén tendrá en ella y ponernos, desde ya, a vuestra entera disposición para asesoraros y acompañaros en un futuro que, desde nuestra Organización, consideramos ilusionante. Os vemos en Porcuna.

**Cristóbal Cano Martín**  
Secretario General de UPA Jaén.



Asoc. Local de Amas de Casa  
Consumidores y Usuarios

**“ALHARILLA”**



# SALUDA

A los amigos y vecinos del pueblo de Porcuna, con motivo de la Feria del aceite 2023, en su XVI edición.

Un año más, gran variedad de actividades nos espera en estas jornadas de homenaje a nuestro preciado aceite de oliva virgen extra.

Con entusiasmo y alegría os animamos a participar en las charlas informativas, catas, exposición de maquinaria agrícola, artesanía, etc. que tendrá lugar en el Paseo de Jesús. Así como también podrán disfrutar de la degustación de un amplio surtido de productos y el que es, sin duda, el protagonista: el tradicional “hoyico” de Porcuna con nuestro exquisito AOVE. Un plan perfecto para disfrutar con familiares y amigos.

Desde la directiva de la Asociación de Amas de Casa agradecemos al Ilustre Ayuntamiento de Porcuna la impecable organización y puesta en marcha de esta ya reconocida Feria que promociona nuestro oro líquido, extendiendo este agradecimiento a las cooperativas, almazaras, y empresas, etc. que hacen que esta celebración sea posible, sin olvidar a todas las personas que, con su participación, engrandecen este evento.

Cordialmente y siempre a vuestra disposición.

Presidenta de la Asociación  
***María Del Carmen Moreno Morales***



ASOCIACIÓN DE MUJERES PROGRESISTAS

DESPERTAR  
FEMENINO





De nuevo, un octubre más que despedimos por todo lo alto, celebrando el que se ha convertido en el evento del año y de la comarca: Nuestra Feria del Aceite.

Este año, en Despertar Femenino tenemos nuevamente el privilegio de servir a nuestro pueblo y a nuestra gente, a la vez que damos a conocer y ponemos en valor el preciado fruto que da nuestra tierra, el Aceite de Oliva Virgen Extra.

Damos las gracias al Ayuntamiento de Porcuna, especialmente a Miguel y a Sandra, por brindarnos la oportunidad de poder estar y formar parte de todo este engranaje que, entre Ayuntamiento, Almazaras y demás colectivos participantes, se pone en marcha cada año con un objetivo único y común: darle a nuestro AOVE el valor y el lugar que se merece dentro de un mercado y un público que cada vez es más consciente del tesoro que estamos consumiendo.

No es tarea fácil esta que nos proponemos, teniendo en cuenta la pertinaz sequía que nos está asfixiando en los últimos años; aun así, no nos falta el entusiasmo, la ilusión y la esperanza de que esta racha llegue a su fin y podamos respirar de nuevo.

Despertar Femenino estará este año también detrás de la barra, junto a nuestras compañeras de la Asociación de Amas de Casa, repartiendo el tradicional y rico hoyo con su aceite virgen extra y sus acompañamientos típicos.

Os invitamos a todas y a todos a asistir y disfrutar ¡No os lo perdáis!

¡Feliz Feria del Aceite 2023!

# *Firmas Colaboradoras*

## **AGROFORESTAL**

POL. IND. LOS OLIVARES  
C/ESPELUY, PARCELA 72  
23009 JAÉN 953 281 477

## **AGROQUÍMICOS Y FERTILIZANTES GASCÓN**

953 544 893 - 664 086 331

## **ENERGÍAS RENOVABLES**

**JOSÉ JIMÉNEZ MERINO**  
C/ EL CLAVEL, 31 - 617 430 216  
23790 PORCUNA (JAÉN)

## **TALLER MECÁNICO LUIS ESPEJO MONTOYA**

AVDA. JOAQUÍN COSTA, 4  
23790 PORCUNA - Jaén 953 546 632

## **AGRIMECA**

### **CARRASCO AGRÍCOLA S.L.**

POL. IND. MIRABUENO,  
C/. CUBA, 14 - 953 571 076

## **ELECTROMECAÁNICA**

### **LUIS J. SERRANO**

AVDA. JOAQUÍN COSTA, 16  
23790 PORCUNA (JAÉN) 637 039 365

## **TALLERES JUAN DÍAZ**

C/. CARDENAL CISNEROS, 27  
953 544 424  
23790 PORCUNA (JAÉN)

## **MAQUINARIA Y REPUESTOS**

### **AGUILERA**

POL. IND. C/. MONTADORES, 11  
23790 PORCUNA (JAÉN) 670 530 401

## **AUTOMÓVILES RUANO**

### **MANUEL J. RUANO LOLLANO**

C/. CARDENAL CISNEROS, 6  
23790 PORCUNA (JAÉN) 687 412 741

## **TALLER MECÁNICO**

### **NTRA. SRA. DE ALHARILLA**

SALMERÓN, 86  
23790 PORCUNA (JAÉN) 627 477 965

## **ALUMETÁLICA PORCUNA**

C/. AVIADOR AGUILERA, 111  
953 544 018  
23790 PORCUNA (JAÉN)

## **MARLUCYSA AGROQUÍMICOS**

AVDA. JOAQUÍN COSTA, 24  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
953 546 003 - 647 963 185

# *Firmas Colaboradoras*

## **ESTACIÓN DE SERVICIO "EL POLÍGONO"**

953 545 400 - 670 283 104

**ARQUIPO**  
GRUPO DE ARQUEÓLOGOS  
E INVESTIGADORES  
DE LA HISTORIA DE PORCUNA

## **SALÓN DE BODAS "INMAPI"**

953 545 202 - 639 274 867

**AGRUIZ S.L.**  
AGENTE EN PORCUNA  
JOSÉ J. ZUMAQUERO VALLEJOS  
666 895 461

**REPUESTOS ÁNGEL PELÁEZ**  
AVDA. JOAQUÍN COSTA, 18  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
953 546 341

**AGRÍCOLA MALAGÓN**  
FERTILIZANTES  
Y FITOSANITARIOS  
618 724 208 - 957 183 333

**MAQUINARIA AGRÍCOLA  
LÓPEZ QUERO**  
POL. IND. SANTA QUITERÍA,  
C/. CÁDIZ - LOPERA - 607 796 215

**ORO DE PORCUNA  
ALTA COSMÉTICA**  
600 625 780

**BEBIDAS JOSÉ PALOMO**  
POL. REVENTÓN, S/N.  
953 546 674 - 625 444 591  
23790 PORCUNA (JAÉN)

**ALBERTO BURGOS DÍAZ**  
TALLER DE CARP. METÁLICA Y ALUM.  
C/. PUERTAS DE CÓRDOBA, 5  
23790 PORCUNA (JAÉN) 953 544 929

**IMPRESA EL BUEN CLICHÉ  
TERESA PUENTES MONTILLA**  
C/. ALFÉREZ JOSÉ MORENTE, 2  
953 544 885 - 617 127 996  
23790 PORCUNA (JAÉN)

**AGROQUÍMICOS GAY**  
DAOIZ, 1  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
953 544 471 - 687 854 502

# Firmas Colaboradoras

## **HALCÓN TRITURADORAS**

POL. IND. LOS OLIVARES  
C/. BEAS DE SEGURA, 34 - 23009 JAÉN  
953 280 787

## **SONIDO GORY**

C/. CARDENAL CISNEROS, 36  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
953 546 106 - 666 959 573

## **CGM GUILLERMO GARCÍA**

CTRA. MADRID, KM. 332  
23009 JAÉN  
953 297 900

**INTEAGRO ING. AGRÍCOLA**  
**ANTONIO M. PÉREZ GUTIÉRREZ**  
AVDA. CARDENAL CISNEROS, 49  
953 546 249 - 658 199 538  
23790 PORCUNA (JAÉN)

## **IMPRESA PIXELA2**

C/. VILLARDOMPARDO, 28  
23790 PORCUNA - JAÉN  
953 544 055 - 677 020 531

## **ARTESANÍAS PÉREZ Y PÉREZ**

C/. SAN LORENZO, 30  
23790 PORCUNA (Jaén)  
687 041 257 - 637 936 613

## **COMERCIAL SAN LORENZO**

AVDA. CARDENAL CISNEROS, 61  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
627 421 237 - 663 301 215

## **PANADERÍA NTRA. SRA. DE LOS DOLORES**

C/. FERNANDO MORENTE, 11  
23790 PORCUNA (JAÉN) - 953 544 248

## **PANADERÍA - PASTELERÍA TARÍN**

SAN ILDEFONSO, 18  
23790 PORCUNA (JAÉN) - 953 545 354

## **PANADERÍA GARCÍA**

C/. ALFÉREZ MANUEL CASADO, 1  
23790 PORCUNA (Jaén)  
953 546 196

## **PANADERÍA GINÉS TERUEL**

C/. SANTA ANA, 64  
953 546 608  
23790 PORCUNA (JAÉN)

## **PASTELERÍA ROSA**

C/. ALCALDE MANUEL SALAS, 1  
23790 PORCUNA (JAÉN)  
953 546 056



# Firmas Colaboradoras

## **PATATAS Y APERITIVOS VIRGEN DE ALHARILLA**

PLAZA DE ABASTOS  
628 295 348 - 610 346 077  
PORCUNA (JAÉN)

## **CARNICERÍA - CHARCUTERÍA HERRERA MORENTE**

PLAZA DE ABASTOS, Nº 28 Y 29  
PORCUNA (JAÉN) 660 511 193

## **COCEDERO DE MARISCOS Y FRITURA DE PESCADO JOSÉ MANUEL HERRERA**

MERCADO DE ABASTOS 607 615 105

## **HIJOS DE ANTONIO REAL, S.L. REMAGRI, S.L.**

UBEDA: P.I. CERROS 953 792 191  
CÓRDOBA: P.I. TORRECILLA 957 343 001

**HIJOS DE MANUEL GÓMEZ ORTEGA, S.L.**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL PARA JAEN HGO  
CAMINO DE LAS INFANTAS, S/N.  
953 375 010  
23180 FUERTE DEL REY (JAÉN)


**ALMAZARA CRUZ DE ARENA**  
MOLTURACIÓN Y VENTA ACEITE  
REGALOS PARA EVENTOS  
C/. CRUZ DE ARENA, 11 - PORCUNA  
610 888 642

**Apostamos por lo nuestro**

*Invierte en el Comercio Local de PORCUNA*

**CAFÉ "EDEN PLAZA"**  
MERCADO DE ABASTOS  
644826761  
PORCUNA (JAÉN)



A close-up photograph of a person's hand holding a branch of an olive tree. The branch is laden with several green olives and long, narrow, light-green leaves. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting an outdoor setting. The lighting is natural and soft, highlighting the texture of the olives and the skin of the hand.

*¡Descubre la excelencia  
del Aceite de Oliva Extra Virgen!*







# RURAL

*La esencia de nuestra tierra.*

*XVI Feria del Aceite  
"Ciudad de Porcuna"*



Más de 140 sucursales  
a su servicio