



Nota de prensa

Biodiversidad y aceite de oliva

Ecológica La Olivilla invita a los consumidores a colaborar en la recuperación de las poblaciones de aves rapaces del olivar

Destinarán un euro por la venta de cada botella de una serie limitada de 2000 unidades de su Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico “Dehesa de la Sabina” a acciones de conservación desarrolladas por SEO BirdLife.

El proyecto, que se ha presentado hoy, incluye acciones de mejora del hábitat para favorecer la nidificación de cernícalos, mochuelos y lechuzas en 40 ha de olivar ecológico al sur del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas.

Jaén, 11 de marzo de 2016

El presidente de Ecológica La Olivilla SCA, Juan Ignacio Valdés, y el delegado de SEO-BirdLife en Andalucía, José Eugenio Gutiérrez, han presentado hoy en Jaén un proyecto de conservación y mejora de la diversidad de avifauna ligada al olivar (en particular de la población de aves rapaces) que se desarrollará en 40 ha de olivar ecológico de los municipios jiennenses de Huesa, Hinojares y Quesada, al sur del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas, una de las zonas más afectadas por el grave incendio del pasado mes de julio.

Según han explicado los cooperativistas, impulsores de la iniciativa, se trata de un proyecto colaborativo abierto a la ciudadanía cuyo éxito dependerá en gran medida de su capacidad para implicar a la ciudadanía en la necesidad de preservar el frágil equilibrio ecológico de esta comarca jiennense tan valiosa a nivel ambiental como amenazada.

“El dinero que recaudemos con la venta de esta serie limitada de nuestro aceite se dedicará a evaluar la situación de nuestros olivares y adoptar las medidas necesarias para hacerlos más atractivos para estas aves”, afirma Juan Ignacio Valdés. “Como agricultores ecológicos ayudamos a fortalecer naturalmente los ecosistemas, pero hay piezas de ese puzle que sólo por nuestros medios no podemos recuperar. De ahí, contar con la colaboración de SEO-BirdLife. Las aves completarán nuevamente la cadena”, añade en referencia a los problemas de topos que sufren los agricultores de la zona por la falta de predadores.

El responsable de SEO-BirdLife en Andalucía ha destacado, por su parte, el doble valor añadido de este proyecto: “De un lado, porque se desarrolla en una zona subdesértica sensible a nivel ecológico, muy amenazada por la erosión y



los problemas asociados a la intensificación agraria y que, además, quedó tocada tras el grave incendio que el año pasado acabó con buena parte de la barrera forestal que la separaba del altiplano granadino. Mejorar la avifauna en la zona, será, sin duda, un buen indicador de cómo van las cosas”, explica.

“Y por otro –añade Gutiérrez-, porque es un proyecto que surge de los propios vecinos, en este caso agricultores y productores de aove, pero apelando desde el primer momento a la colectividad, al consumidor y a su capacidad real de contribuir a cambiar las cosas a través de sus decisiones de compra.”

La colaboración con La Olivilla se suma a los trabajos que la organización ambiental está realizando en la provincia de Jaén y que, entre otros, prevé el desarrollo de un proyecto financiado por la Comisión Europea en torno a la biodiversidad del olivar que se presentará en las próximas semanas.

Proceso transparente

Para asegurar la máxima transparencia, Ecológica La Olivilla ha certificado ante notario tanto la numeración de la serie limitada como los protocolos de actuación con SEO-BirdLife. Gracias a la colaboración de la Consultora “Tierras Vivas”, la cooperativa contará, además, con apoyo en labores de comunicación para que los consumidores que contribuyan a sufragar el proyecto puedan seguir sus avances, conocer a sus protagonistas y visitar las fincas.

“Son los consumidores quienes van a hacer posible este proyecto. Y por ello, de antemano, todo nuestro agradecimiento”, concluye Valdés.

“Dehesa de la Sabina” es un AOVE ecológico, producido sin utilizar sustancias químicas de síntesis, que proviene de aceitunas de la variedad picual recogidas en enero y que se caracteriza por su intensidad en amargor y picante y sus sabores frescos y frutados de aceituna verde, alcachofa y tomatera.

Más información:

679 750 224 (Juan Ignacio Valdés, Presidente. de S.C.A Ecológica La Olivilla)
<https://www.laolivilla.com>

Colaboran:

