



**AGRO  
SEVILLA**

# EXPORTADORES DESDE EL ORIGEN

---

**Líder Mundial en Aceituna de Mesa**

---





## HERACLIO MONTAÑO REINA

2º PRESIDENTE DE AGRO SEVILLA (1987-2005)

**"HAY QUE MIRAR POR EL SECTOR, QUE EMPLEA MUCHA MANO DE OBRA Y GENERA GRAN RIQUEZA EN LOS PUEBLOS DONDE EXISTE"**

**Natural de Gilena, Heraclio Montaña Reina es todo un referente en el cooperativismo de la aceituna de mesa. Ha estado vinculado estrechamente a Agro Sevilla desde su fundación. Fue Interventor de su Consejo Rector entre 1977 y 1984, Secretario de 1984 a 1987, y Presidente de 1987 hasta su jubilación en 2005.**

*¿Qué balance puede hacer de la época que estuvo al frente de esta Corporación?*

Me gustaría destacar algunos momentos vividos en las constituciones de las cooperativas. El 5 de diciembre de 1977 asistí a la primera reunión con el gerente de UTECO, después Agro Sevilla Aceites. Pero antes de eso, recuerdo

la primera reunión que tuvimos en la Hermandad de Labradores de Gilena para constituir el primer Grupo Sindical de la Colonización que tuvimos en mi pueblo, en el año 1960. Recuerdo las primeras pruebas que hicimos cocinando aceitunas en un pilón, en el patio del molino de aceites. Fueron tiempos realmente difíciles, ya que ni había dinero ni los agricultores estaban dispuestos a aportarlo. Además, los bancos no concedían préstamos a Grupos Sindicales recién constituidos, sin inversiones hechas y sin capital social.

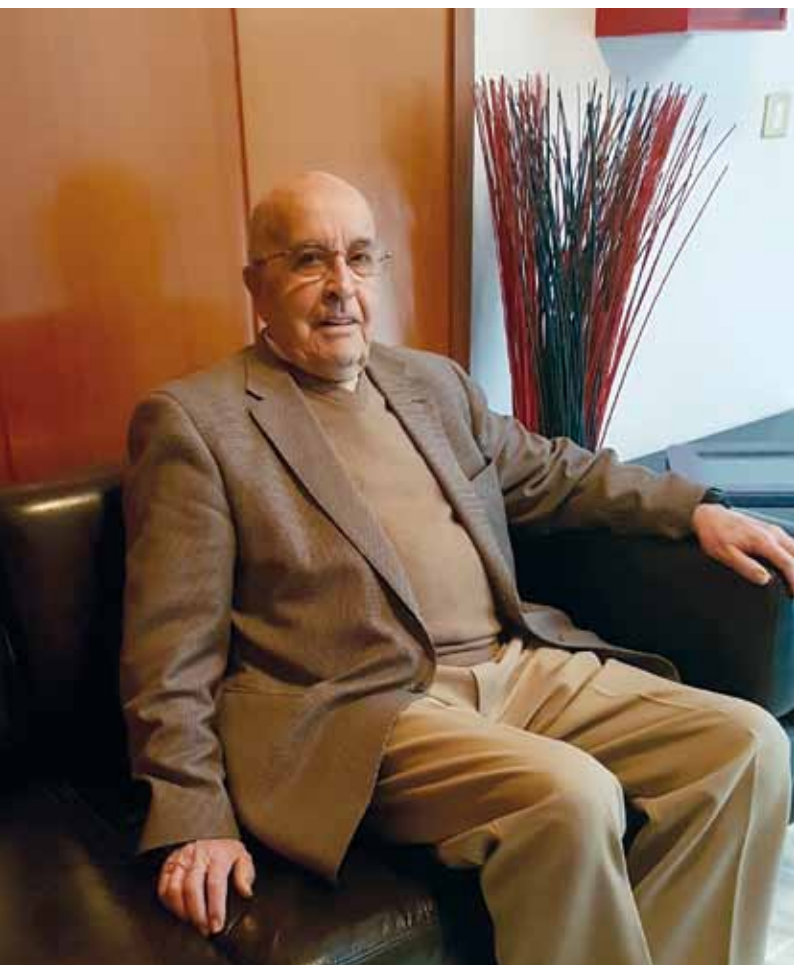
Cuando Ramón Segura dejó la Presidencia y me eligieron a mí, después de todos los problemas que tuvimos los primeros años para la creación de Agro Sevilla, puse la condición de que se tenían que cambiar los estatutos para que la siguiente elección fuera a los dos años, ya que no sabía si podría aguantar cuatro años llevando a buen fin la recién creada cooperativa.

Así lo hicieron y me hice cargo de la Presidencia con mucha ilusión, pero con mucha preocupación también. Yo siempre fui muy entusiasta de tener una industria en un sitio único, puesto que no podíamos seguir como empezamos: con una nave arrendada en La Roda de Andalucía y otra en Pedrera.

Gracias al apoyo que siempre tuve en los Consejos Rectores que presidí, del director general y demás personal de Agro Sevilla, fuimos ampliando la fábrica con el consiguiente desarrollo de todas las cooperativas socias. Llegamos al acuerdo de ir creciendo siempre que tuviéramos mercado confirmado para ello, y no admitir a otras cooperativas mientras que las que estábamos tuviéramos aceitunas para cubrir las necesidades de nuestros múltiples clientes, que iban aumentando en varios países.

*¿Qué recuerdos guarda de aquella época?*

Muchos, todos muy gratos, como la celebración del 25º aniversario de la creación de Agro Sevilla, a la que invitamos a todos los presidentes que habían colaborado conmigo y a sus esposas. A ellas, les he agradecido siempre el tiempo que les quitábamos a sus maridos con las continuas reuniones que celebrábamos para lograr el en-



grandecimiento y el mayor beneficio para todos los agricultores de la comarca. Otra de las grandes satisfacciones que he tenido fue haber estado como portavoz en la Mesa que se creó a nivel nacional para defender las ayudas de la PAC a las aceitunas de mesa. Esto fue posible gracias a la difunta y mejor ministra de Agricultura que hemos tenido D<sup>a</sup> Loyola de Palacio (q.e.p.d.). Tuvo la valentía de prometernos que las aceitunas de mesa tendrían una ayuda en la reforma política agraria, y así lo cumplió.

Y, cómo no, reconocer la enorme emoción que me produjo el homenaje que me dieron todos los trabajadores y miembros del consejo rector de Agro Sevilla, en la Roda de Andalucía, a mi jubilación en el año 2005. Me llevaron allí diciéndome que había venido el mejor cliente que tenemos en Arabia Saudita y que tenía interés en comer conmigo. Cuando entré y me encontré a todo el personal y a mi familia puesta en pie, aplaudiéndome... francamente, me quedé sin respiración.

### *¿Cuáles fueron los principales retos a los que se tuvo que enfrentar?*

Convencer y demostrar a los agricultores que las habladurías que se hacían en contra de Agro Sevilla eran, o bien por envidia, o porque le hacíamos daño al negocio que hablaba, ya que los agricultores ya no necesitaban intermediarios para vender sus productos. Si debíamos dinero era porque habíamos tenido que ampliar las instalaciones. Ni nosotros, ni ninguna de nuestras cooperativas, cobró anticipadamente a los agricultores el importe de las inversiones en las plantas locales, ni el importe que estábamos invirtiendo en La Roda de Andalucía y en la creación del mercado exterior, con un valor muy alto.

### *¿Cómo valora la evolución de Agro Sevilla desde su origen y hasta el día de hoy?*

Quizá por haber estado vinculado a ella muchos años (fui interventor y secretario antes que presidente), y haber tenido siempre la ilusión de crear una industria que fuera de los socios, veo que la evolución ha sido muy especial. La última reforma se empezó estando yo aún de presidente y ya ha finalizado. Cada vez que voy, compruebo que no dejan de hacer nuevas modificaciones, reformas y compras de maquinaria. Me emociono cuando recuerdo que cuando empezamos nos teníamos que reunir varias veces para comprar cualquier máquina y decidir a qué nave iba. Yo siempre preguntaba que si nos serviría para la fábrica que teníamos que tener en un futuro.

### *¿Qué retos afronta la empresa y el sector en general? Necesidades del sector en la actualidad*

Los retos principales son la comercialización de la gran cantidad de aceitunas que se está aderezando, tanto en España como en otros países, y los nuevos mercados que se están abriendo. La interprofesional que se ha constituido, y que ya en mi época iba bastante adelan-

tada, permitirá que se amplíe el consumo en los nuevos mercados. El sector en general será responsable de no producir lo que no se consume, pues las producciones sin control traerán siempre caídas de precios.

En cuanto a las necesidades, como ya hace muchos años que dejé de estar en el negocio, no puedo opinar de ellas, pero siempre hubo necesidades. Hay que mirar por el sector, que emplea mucha mano de obra y genera gran riqueza en los pueblos donde existe. Nuestras empresas generan una notable confianza. Por la formalidad, diligencia y cumplimiento en enviar los pedidos en tiempo y con la calidad y precios prometidos. Si eso no falla, podremos seguir ocupando el liderato mundial en producción, industrialización y comercialización de este producto.

*Los retos principales son la comercialización de la gran cantidad de aceitunas que se está aderezando, tanto en España como en otros países, y en los nuevos mercados que se están abriendo*

### *¿Le daría algún consejo a la Dirección y responsables que están ahora mismo al frente de Agro Sevilla?*

Lo que les digo, cada vez que tengo el placer de estar con ellos en los actos a los que me invitan, es que miren por la industria modelo que tenemos, que ayuden al profesional cualificado que hay en cada sitio. Tenemos la empresa exportadora más envidiable de España y deben tener en cuenta que ha costado mucho trabajo, muchas reuniones y muchos sacrificios. Y para que todos comprueben lo que tenemos, que organicen visitas, pero no varias a la vez, ya que la experiencia nos demostró que cuando va mucho personal no hay forma de controlarlo ni de apreciarlas bien. Otra cuestión muy importante: que no se precipiten para decidir ciertas reformas, modificaciones o ampliaciones, y que sigan repartiendo, como hacíamos antes, unos sobrepagos para compensar al agricultor.

Para terminar, me gustaría hacer constar mi agradecimiento a mi familia y a los familiares de todos los consejeros que han estado conmigo durante tantos años. Por haberles tenido muchos fines de semana, muchas noches sin ver a nuestros hijos a la hora de acostarse y poder disfrutar de su compañía durante tantos días. Todo ello debido a las numerosas reuniones que teníamos para resolver los constantes problemas que iban surgiendo, y al señalar los fines de semana y los festivos como las fechas más fáciles para que asistieran a las reuniones y asambleas generales.

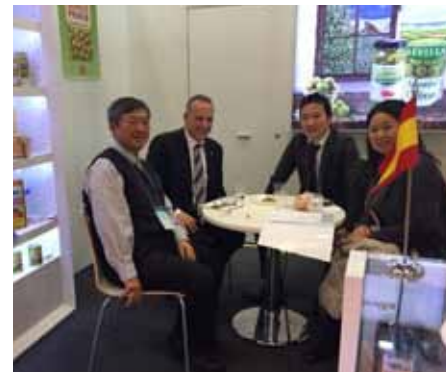
# AGRO SEVILLA, PRESENTE EN LAS FERIAS GASTRONÓMICAS MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO



En el centro, nuestro agente Dany Dubos.



Nuestro Director Comercial, Alfredo Martín y nuestro Area Manager Alfonso de la Torre con clientes.



A la izquierda, nuestro agente Toyohiko Takahashi y nuestro Area Manager José Manuel Ruiz, con clientes.

## ► SIRHA

(Lyon, enero)

Esta feria es el principal encuentro de la distribución alimentaria de Francia. Una cita a la que no podíamos faltar en nuestra apuesta por el mercado francés, uno de los más importantes de la Unión Europea.

## ► GULFOOD

(Dubai, febrero)

Como todos los años, Gulfood se celebra en Dubai en febrero. Este certamen se ha convertido en la cita principal del sector de la alimentación de Oriente Medio, uno de los mercados de mayor arraigo e importancia para Agro Sevilla. Una ocasión idónea para atender a nuestros clientes, grandes embajadores de nuestras marcas.

## ► FOODEX

(Tokyo, marzo)

Del 7 al 10 de marzo tuvo lugar en Japón la 42ª edición de Foodex, el mayor encuentro del sector agroalimentario de Asia. Agro Sevilla estuvo presente de nuevo en este evento, que reúne tanto a distribuidores del país nipón como exportadores e importadores internacionales.

## DANDO A CONOCER LA ACEITUNA ANDALUZA

Otra de las actividades en las que Agro Sevilla participó activamente fue el seminario sobre la aceituna de mesa organizado por la Oficina Comercial de España en Japón, que impartió nuestro Area Manager José Manuel Ruiz. Este seminario llamó la atención de numerosos periodistas e importadores que se sintieron atraídos por la posibilidad de conocer la realidad de la aceituna. Una excelente iniciativa para seguir introduciendo este gran producto andaluz en el mercado nipón.

Con estas ferias, Agro Sevilla sigue apostando por su proyección internacional participando en los principales encuentros del sector alimentario. Una presencia inherente también a nuestra condición de máximo productor y exportador de aceitunas en todo el mundo, con una capacidad de producción de 80.000 toneladas anuales y llegando a más de 70 países.





## RECOMENDACIÓN AGRO SEVILLA...

# LAS VÍAS VERDES

Las Vías Verdes son antiguos trazados de ferrocarril en desuso reutilizados como itinerarios no motorizados para ser recorridos a pie y en bicicleta. En España existían en 1993 más de 7.600 km de líneas ferroviarias sin servicio, de los cuales más de 2.500 km han sido convertidos en 120 Vías Verdes repartidas por toda España, y esta cifra se sigue incrementando día a día. En el caso de Andalucía, se localizan 23 itinerarios, que suman una longitud total de más de 444 km, lo que supone en torno al 22% del conjunto español.

Estas infraestructuras constituyen un medio atractivo y sostenible para que los ciudadanos disfruten de nuestro entorno natural y de un rico patrimonio ferroviario. Las Vías Verdes facilitan la práctica de un ocio activo y saludable y promueven en la sociedad un cambio de mentalidad a favor de la movilidad sostenible. El diseño de las Vías Verdes aprovecha las ventajas de los trazados ferroviarios sobre los que discurren ofreciendo un máximo grado de facilidad y comodidad en su recorrido y garantizando la accesibilidad universal, incluyendo a personas con movilidad reducida. Además, la restricción del tráfico motorizado les proporciona un elevado nivel de seguridad.

Los principales impulsores del Programa Vías Verdes son el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que es el máximo inversor en la creación de estas infraestructuras, la Fundación de los Ferrocarriles Españoles (FFE), que está encargada de la coordinación y promoción a nivel nacional, y el titular de gran parte de los terrenos ferroviarios: Adif. La activa implicación de las Comunidades Autónomas, Diputaciones y Ayuntamientos, así como la participación entusiasta de grupos ciclistas, ecologistas y otros colectivos ciudadanos, ha permitido poner en marcha y dar vida a más de 2.500 km de Vías Verdes.

El concepto de "Vía Verde" comprende no sólo el acondicionamiento del trazado ferroviario, sino también la rehabilitación de cerca de 100 antiguas estaciones para la instalación de servicios y equipamientos complementarios, como restauración, alojamiento, alquiler de bicicletas, centros de información, etc. Contribuyen a la puesta en marcha de Vías Verdes los programas de creación de empleo (Talleres de Empleo, Escuelas Taller), planes y productos de desarrollo local y de turismo activo. Las Vías Verdes están potenciando nuevos recursos turísticos para zonas rurales, impulsando la creación de nuevos servicios para los visitantes, fomentándose con ello la creación de empleo y propiciando la dinamización socioeconómica del medio



rural. En definitiva es un programa que apuesta por la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

### CONSEJO AGRO SEVILLA

Es aconsejable antes de recorrer una Vía Verde informarse bien de las características del itinerario para disfrutarlo plenamente: mapas detallados (conexión al visualizador de cartografía oficial [www.ign.es/CartoNaturaleza/](http://www.ign.es/CartoNaturaleza/) y a la cartografía de Google), perfiles altimétricos, tipos de firme, servicios de alojamiento y restauración son algunos de los datos disponibles en la página web de la Fundación de los Ferrocarriles Españoles (FFE) [www.viasverdes.com](http://www.viasverdes.com); también se puede obtener información a través de Facebook y Twitter, en las Guías de Vías Verdes, y en los ayuntamientos y órganos gestores de cada ruta.

Vías verdes a destacar son la **Vía Verde de la Sierra Norte**, la **Vía Verde de El Ronquillo**, y la **Vía Verde de Itálica**.

### VÍA VERDE DE LAS LAGUNAS

El antiguo trazado del ferrocarril La Roda-Pedra se incorporará a la red de vías verdes que, como en el resto, aprovecha las líneas férreas sin uso para crear itinerarios de interés paisajístico y patrimonial. Esta nueva propuesta, recién inaugurada, será conocida como Vía Verde de Las Lagunas y discurre por los términos de La Roda de Andalucía, Pedra y Estepa. En el caso de La Roda, por la localidad discurre el tramo más largo del recorrido, que en total tiene unos 7.700 metros.



# COOPERATIVA AGRÍCOLA RODA, S.C.A



## FICHA TÉCNICA

**Denominación exacta:** AGRÍCOLA RODA, S.C.A.

**Ubicación:** Ctra. de Pedrera, s/n. 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla).

**Fecha de creación:** En el año 2008 se forma la Cooperativa Agrícola Roda, SCA, tras un proceso de fusión de la cooperativa Nuestra Señora de los Llanos, SCAA (constituida en el año 1954 y dedicada a la elaboración de Aceite de Oliva) y la Cooperativa Comarcal Olivarera Aceitunas Roda, SCA (constituida en el año 1971 y dedicada al aderezo de aceitunas).

**Nº de cooperativistas:** El número de socios de Agrícola Roda es de 290, de los cuales 230 pertenecen a la sección de aderezo.

**Nº de hectáreas:** El número de hectáreas es de aproximadamente 5.000.

### **Variedades Aceitunas/Aceites:**

Todas las variedades las tenemos en Producción Integrada, siendo el 100% de aceituna hojiblanca para la sección de aderezo; y para la sección de almazara, predominantemente Hojiblanca y algo de marteña.

### **Descripción instalaciones:**

La Cooperativa Agrícola Roda, SCA, tiene diferenciados en dos centros de trabajo las secciones de aderezo y almazara, estando las instalaciones de aderezo ubicadas en la Ctra. de Pedrera, s/n; y las de almazara ubicada en Plaza de Pablo Estepa, 1.

La sección de aderezo está emplazada en un solar de 32.000m<sup>2</sup> y cuenta con:

- Un patio de recepción de aceituna compuesto de tres líneas de limpieza con una capacidad unitaria de 40/50.000 kg/h.
- Una nave de cocido de aceitunas compuesto por 30 cocederos de 16.000 l/und.
- Una nave de clasificado con dos líneas de escogido, una selectora electrónica y una clasificadora.
- Tres patios de fermentadores enterrados para una capacidad de almacenamiento de 6.500.000 kg.
- El resto de la superficie lo integra una nave de almacenamiento para cereal y una tienda de suministros para el agricultor (productos fitosanitarios, fertilizantes, repuestos agrícolas, etc.), además se cuenta con un poste para el suministro de carburante.

La sección de almazara está emplazada dentro del casco urbano y tiene una superficie de 8.000 m<sup>2</sup>, y cuenta con:



- Un patio de recepción de aceituna compuesto por tres líneas de limpieza con una capacidad unitaria de 40/50.000 kg/h.

- Una nave de fábrica compuesta por cuatro líneas de extracción de aceite, dos de ellas son para primera extracción con una capacidad de 300 Tn/día, y las otras dos líneas son para una segunda extracción con una capacidad de 150 Tn/día.

- Dos naves para bodega de aceite con una capacidad de almacenamiento de 2.000.000 kg de aceite (1.500.000 kg en depósitos de acero inoxidable y 500.000 kg en depósitos de fibra de vidrio).

#### **Tecnología Aplicada:**

Nuestras instalaciones están a la vanguardia de la tecnología existente en el mercado para todos los procesos productivos.

#### **Magnitudes económicas:**

La cifra de negocio del último ejercicio económico 2015/2016 ha sido de 9.675.500€, correspondiendo 3.591.004€ a la sección de almazara y de 4.396.585 € a la sección de aderezo.

#### **Principales distinciones de sus productos / premios:**

Los dos centros de trabajo (aderezo y almazara) cuentan con la certificación en Producción Integrada, además la almazara cuenta con la certificación del Sistema de Calidad ISO 9001:2008, y esta fase de implantación el sistema de gestión en seguridad alimentaria ISO 22.000.

De entre los premios y reconocimientos obtenidos en el aceite, destacar los más significativos que han sido:

- En el concurso Mario Solinas, organizado por el Consejo Oleícola Internacional, medalla de Bronce en las campañas 2015/2016 y 2012/2013; y finalista en las campañas 2007/2008 y 2011/2012.

- En el concurso al mejor aceite de la provincia, organizado por la Diputación de Sevilla, primer premio en la campaña 2011/2012 y finalista en la campaña 2014/2015

#### **Número de empleados:**

La media de empleados es de 20 personas (6 mujeres y 14 hombres).

#### **Retos para el futuro:**

Uno de los retos marcados es mejorar nuestro estándar de calidad y satisfacer todas las necesidades del socio y éste se sienta cada vez más identificado con su cooperativa.

#### **Colaboraciones con otras cooperativas / instituciones:**

Somos socios de Agro Sevilla, SCA; Oleoestepa, SCA; Orujera Interprovincial SCA de Fuente de Piedra; Dcoop, SCA; Asaja; Cooperativas Agroalimentarias y de la correduría de seguros Insufese.



#### **Valoración del sector en la actualidad, momento por el que atraviesa:**

El sector agrario o más concretamente el de la aceituna, en cualquiera de sus dos vertientes (mesa o aceite), tiene un elevado peso específico dentro del sistema agroalimentario español. En la actualidad y debido a los años que llevamos de sequía, las producciones han disminuido considerablemente, lo que ha provocado que tengamos buenos precios tanto en la aceituna como en el aceite, y esto hace que el agricultor invierta en modernizar sus explotaciones para así conseguir aminorar sus costes, que es a fin de cuentas donde puede actuar para poder alcanzar la máxima rentabilidad o margen en su beneficio.

#### **Valoración de relación con Agro Sevilla y de la labor que desempeña:**

Pertenece a Agro Sevilla desde sus inicios, en los cuales en estos 40 años de relación nos ha ocurrido todo tipo de vicisitudes, tanto adversas como prósperas, y es ahí donde creo que está la fortaleza de Agro Sevilla, en ese diálogo constante con sus cooperativas socias para así mejorar la calidad del producto que redundará en el precio final para que el socio agricultor obtenga la máxima rentabilidad, que es al final de cuentas nuestra labor.

**Cecilio Sánchez**  
Gerente



# RECETA

## CALAMARES RELLENOS EN SALSA CON ACEITUNAS

### INGREDIENTES:

- 100 g. de aceitunas
- 6 calamares medianos
- 250 g. de carne de cerdo picada
- 2 huevos
- 2 cebolletas
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de tomate frito
- 1 vaso de caldo de pescado
- 75 g. de almendras y pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.



### ELABORACIÓN:

- Cocer 2 huevos en agua hirviendo con sal durante 12 minutos. Apartar y sumergir en agua fría.
- Limpiar los calamares, quitándoles las aletas y tentáculos y dándoles la vuelta (como si fuera un calcetín). Reservar.
- Picar 1 cebolleta y comenzar a dorarla con 2 dientes de ajo y 1/2 pimiento rojo pelado. Sofreír y agregar las aletas y tentáculos troceados. Incorporar la carne picada y verter 1/2 vaso de vino blanco. Dejaremos reducir el vino y retiraremos del fuego.
- Añadir al relleno, ya fuera del calor, unas 10 aceitunas y los huevos cocidos picados. Salpi-

mentar y comenzar a rellenar los cuerpos de los calamares. Cerrar con un palillo de dientes. Dorarlos en una cacerola con unas cucharadas de virgen extra.

- En el mismo aceite donde hemos dorado los calamares agregamos la otra cebolleta picada, el resto de ajos fileteados, el resto del pimiento rojo picado, una cucharada de pimentón, el tomate frito y 1 vaso de caldo de pescado.
- Introducir en la salsa los calamares, el resto de las aceitunas, las almendras y salpimentar. Tapar y dejar cocer entre 15 y 20 minutos a fuego medio.



**Enrique Sánchez, chef.**

Natural de Sevilla, estudió en la Escuela de Hostelería de Sevilla. Desde 2010, es el televisivo chef de "Cómelo", programa que se emite diariamente en Canal Sur. Desde julio de 2016 ha comenzado su andadura el Restaurante Tragaldabas. Ha sido reconocido con varios premios, como el de Mejor Ponencia Alimentaria 08 (México D.F.) "Aceite de Oliva: Presente y futuro del tesoro gastronómico de Andalucía", y está incluido en el libro "Who's who of chefs 2004" (EE.UU.) entre los 1.000 mejores cocineros del mundo".

Editado por Agro Sevilla. Tfno. 954 25 14 00  
marketing@agrosevilla.com www.agrosevilla.com

FOTO DE PORTADA: Francisco José Rubio

www.ibersponsor.com