



**2022 / 2024**



SOMOS OLIVA



# AOVE IG MENDOZA

## ¿QUÉ ES IG MENDOZA?

La Indicación Geográfica para el aceite de oliva virgen extra de Mendoza es un sello de calidad vinculado al origen. El AOVE mendocino es reconocido en el mundo por sus características diferenciales. Certificarlo con una IG, es darle garantía de calidad de un producto único para el consumidor.

Dicho reconocimiento avala, no solo el proceso productivo, sino también la riqueza humana, agroecológica, territorial, cultural, la historia y las variedades específicas de aceitunas que se utilizan para elaborarlo.

Estamos orgullosos de poder identificar y reconocer la calidad de nuestros aceites, ya que esta certificación marca un antes y un después en la industria olivícola mendocina; otorga a los aceites de oliva de Mendoza un sello distintivo y nos posiciona en el mapa de los principales concursos y eventos gastronómicos del mundo.



# INDICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MENDOZA



## EL AOVE IG Mendoza



A través de la Resolución Nacional N° 31/22, luego de un trabajo inter-institucional de 4 años, se reconoce la Indicación Geográfica para el Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza.

En la primera etapa fueron 7 (siete) empresas las que certificaron, con 11 (once) marcas comerciales, los que obtuvieron sus etiquetas de seguridad para el aceite de oliva.

Ya en 2023, se inscribieron 17 (diecisiete) empresas y certificaron 25 (veinticinco) marcas comerciales.

Finalmente, en 2024 se certificaron 23 empresas con 30 marcas comerciales.

### ¿CÓMO SE OBTIENE LA CERTIFICACIÓN?

Para conseguir el sello IG, las empresas deben inscribirse en el IDR (organismo certificador).

Posteriormente, se ingresa en un sistema de auditorías de control de procesos productivos, desde el cultivo hasta la obtención del producto final.

Las empresas deben contar con una serie de registros, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Se monitorean las parcelas de origen de las aceitunas, el proceso productivo de extracción de aceite de oliva y el fraccionamiento en botellas.

Al producto final se le realizan análisis químicos y análisis sensoriales en panel de cata de aceite de oliva.



## SEGURIDAD: UNA ETIQUETA ÚNICA

La etiqueta, de validez mundial y estrictas medidas de seguridad, incluye un holograma, cinta holográfica y código QR. Se trata de etiquetas tipo void, que evita las copias o la manipulación externa de un embalaje o producto.



La etiqueta tiene papel desgarrable precortado, con microcortes y cinta holográfica, además de un código QR, un microtexto y numeración alfanumérica. Esta etiqueta es elaborada, controlada y provista por el IDR.



Este sello solo se consigue con productos de calidad Premium. No puede duplicarse, adulterarse, remplazarse o desplazarse. El consumidor ve el sello en la parte delantera, de forma horizontal. En el caso de los envases enlatados, en el costado derecho, de forma horizontal.



*La identidad  
olivícola que  
nos hace únicos*

## **PRIMERA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE ACEITE DE OLIVA EN AMÉRICA.**

Mendoza logró la primera IG de aceite de oliva en América. La solicitud fue realizada por el sector privado en la figura de Asolmen (Asociación Olivícola de Mendoza), quien nuclea a las principales empresas olivícolas de Mendoza, con la asistencia técnica del IDR (Instituto de Desarrollo Rural), el que se convierte en el Organismo Certificador.

Fue posible, también, por el apoyo de instituciones técnicas y académicas, tales como Facultad de Ciencias Agrarias y el Panel de Cata y de la UNCuyo, Universidad Católica a través de la Obra Don Bosco, INTI, INTA y el Gobierno de Mendoza.

## **¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENE UN ACEITE DE OLIVA CON EL SELLO IG MENDOZA?.**

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es elaborado con aceitunas producidas, procesadas y fraccionadas en Mendoza, en un blend con una proporción variable, comprendida entre un 20 y 50 por ciento de la variedad de aceitunas Arauco.

Su perfil sensorial es frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y el picante, de intensidad media alta y sin defectos. Aceites con sensación táctil de pesados y gruesos en boca.

Las botellas se identifican con una etiqueta de seguridad numerada, que indica que el producto se encuentra monitoreado bajo la IG.



**17 NUEVAS CERTIFICACIONES: ACEITES  
DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA MENDOZA**



## CONCURSOS Y *Premios*

Los AOVE CON IG MENDOZA han participado en 2022 y 2023 en numerosos concursos. Se realizó envío de muestras a los concursos **ANATOLIA** en Turquía, **ARGOLIVA** en San Juan, Argentina, en sus ediciones 2022 y 2023, Concurso internacional **OLIVINUS** Edición 17, **CUYOLIVA**, 2023. **Buenos Aires International Olive Oil Competition (BAIOOC)** 2023.

En dichos concurso se obtuvieron 60 premios y medallas de reconocimiento en distintas categorías, reforzando así con la opinión de expertos internacionales, el concepto de la calidad indiscutible de los aceites de oliva mendocinos.





## ACTIVIDADES DE *Promoción*

En el marco de la campaña de la promoción e inserción comercial de la marca Indicación Geográfica (IG) del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Mendoza, se realizaron diversas actividades, tales como la actualización permanente de la página web y de las redes sociales, se generaron espacios de difusión permanente de las actividades del sector olivícola y de promoción del consumo del aceite de oliva.

Además de la difusión permanente de las cápsulas o videos grabados de la cocina en vivo con recetas con AOVE IG MENDOZA: por Canal 7 Mendoza y Canal Acequia TV.

Y se mantuvo la difusión en la TV pública nacional y en medios radiales con notas específicas sobre las características de la IG Mendoza, a través de entrevistas a referentes mendocinos del sector.

**Página web: [www.somosoliva.com.ar](http://www.somosoliva.com.ar)**

**Instagram: [somosolivaigmendoza](https://www.instagram.com/somosolivaigmendoza)**





Se realizaron dos ediciones del **CONCURSO PROVINCIAL DE FOTOGRAFÍA “OLIVARTE”**.

Con el fin de retratar la producción olivícola y la elaboración del aceite de oliva, se realizaron dos concursos de fotografía. Uno, en 2022, con setenta y seis (76) inscriptos (2 fotos cada uno), se entregaron 4 premios.

En 2023, participaron 40 (cuarenta) inscriptos (2 fotos cada uno) y se entregaron 4 premios y una (1) mención especial.

Se realizaron exposiciones itinerantes de las fotografías ganadoras en diversas locaciones de importancia cultural y turística, con acceso a un público variado. En las muestras de las fotos premiadas, se promocionaron las botellas de aceite de oliva certificadas.





## VÍNCULOS CON EL SECTOR GASTRONÓMICO

A partir del concurso de recetas realizado en 2022, se mantiene un vínculo con el sector gastronómico que permitió publicar el libro de recetas con AOVE, realizar difusión de las cápsulas filmadas de cocina en vivo, entregar reconocimientos a cocineros destacados que promocionan las recetas, utilizando aceite de oliva y seguir sensibilizando a la población sobre la calidad de estos aceites con tanta presencia en nuestra identidad mendocina.





PLATOS CON AOVE IG MENDOZA  
EN DOS PROGRAMAS DE TV  
*Promoción*

Recomendaciones del chef Santiago Giorgini,  
sobre el consumo de los AOVE con IG Mendoza.



## PLATOS CON AOVE IG MENDOZA EN DOS PROGRAMAS DE TV

# Promoción

Cocina Nómade y Sin Fronteras, a cargo del cocinero mendocino Javier Sosa y emitidos por Canal 7 y Supercanal y en más de 20 repetidoras, incluyendo Chile, España y EEUU., Mostró la diversidad de platos que se exaltan con AOVE IG MENDOZA.



**CARNE RELLENA - SPAGHETTIS CHINOS - GATUZO A LA PLANCHA - LOMO CON PAPAS - CURRY DE GARBANZOS - CERDO AGRIDULCE - POLLO AL ANANA - CHICHARRON DE CERDO - TACOS DE VACIO A LA LLAMA - BURRITO CARGUERO - ALBONDIGAS A LA SICILIANA - CALZONE DE CERDO - PASTA DISTINTA - CARNE RELLENA - LOMO LISO AL VINO TINTO - CARRE DE CERDO EN FLOR - TORTITA DE POLLO - CARNE MECHADA - POLLO AL CURRY - LOMO SALTADO - GUISO DE CERDO - ENTRAÑA A LA CHAPA - ROTOLO DE ESPINACA - RIÑONCITOS AL VINO TINTO - DESAYUNO CAMPESTRE - SPAGHETTI A LA PUTANESCA - COSTILLAR DE CERDO - WOK DE POLLO ORIENTAL - LOMO LISO -**



El concurso de recetas con aceite de oliva virgen extra IG Mendoza, fue impulsado por el IDR (Instituto de Desarrollo Rural) y el Instituto Gastronómico de las Américas.

Tuvo como fin, seguir potenciando la actividad olivícola de Mendoza, el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) informa que el Concurso de Recetas con Aceite de Oliva Extra Virgen IG Mendoza, con la contribución de la Asociación Olivícola Mendocina (Asolmen). Fue financiado por el Consejo Federal de Inversiones.

A las recetas con AOVE IG Mendoza, se les debía incorporar durazno envasado, ciruela deshidratada, frutos secos y ajo.

Cada instancia del concurso fue filmada y fotografiada. Lo propio se hizo con las distintas preparaciones. Para cada una de los platos principales y postres fueron seleccionadas diferentes locaciones que dieron el marco ideal para el desarrollo de las actividades.

Al momento del lanzamiento del concurso, fueron en total 38 las propuestas presentadas de las que se preseleccionaron 16. Las 16 recetas presentadas se cocinaron en distintas almazaras y algunos lugares históricos de la provincia.



# Recetas del Primer Concurso Nacional con AOVE Indicación Geográfica Mendoza 2022



## Categoría postre

Recetas del Primer Concurso Nacional con AOVE Indicación Geográfica Mendoza



## Recetas del Primer Concurso Nacional con AOVE Indicación Geográfica Mendoza 2022

### Postre Panna Cotta de Durazno y Oliva más Texturas

**Ingredientes para dos porciones**

- Queso blanco: 50 grs
- Yogurt de durazno: 70 grs
- Durazno envasado: 125 grs
- Azúcar: 20 grs
- AOVE IG Mendoza: 25 grs
- Gelatina sin sabor: 4 grs
- Durazno entero: 1/4 unidad

**Bizcocho húmedo de chocolate**

- Chocolate cobertura semiamar: 60 grs
- AOVE IG Mendoza: 40 grs
- Azúcar: 40 grs
- Marina 0000: 40 grs
- Huevo 1 un
- Huevo 50 grs
- Mendoza 1eda
- Arroz 10 grs
- 1 loda
- 100 grs
- 100 grs

**Forma de preparación**

- Colocar el queso blanco y el yogurt de durazno en un recipiente y llevar a fuego lento.
- Incorporar los duraznos envasados triturados y por último agregar el AOVE IG MZA. Calentar hasta que rompa hervor.
- Emulsionar bien todos los ingredientes con un mixer. Reservar.
- Agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada y activada.
- Colocar en moldes y llevar al frío hasta que gelifiquen el bizcocho húmedo de chocolate.
- Derretir a baño María o microondas el chocolate junto con el aceite de oliva. Reservar.
- En un bowl, mezclar el azúcar con el huevo e incorporar la preparación anterior.
- Tamizar la harina y agregarla al bowl. Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Agregar las nueces picadas previamente tostadas en el horno con una cucharada de AOVE IG MZA.
- Llevar al horno a 190 grados por 18'.
- Retirar del horno y dejar enfriar sobre rejilla.
- Finalizar con una cucharada de AOVE IG MZA.

**Butter cream de limón**

- Batir la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón hasta que integren.
- Luego colocar el jugo de limón y batir hasta que quede todo unificado.
- Llevar al frío.

**Armadillo y emplataje**

- Rellenar cada tarta con el coulis de durazno y albahaca.
- Colocar con mango o formando una quenelle, la mousse de kiss con la sal del Himalaya y la butter cream de limón.
- Se puede decorar con flores de romero, zester de limón, hojas de albahaca o patachitos molidos, julianas de ciruela deshidratada, etc.

### Postre Cremoso mendocino

**Ingredientes para dos porciones**

- Mantequilla: 50 grs
- Almendras: 25 grs
- Nueces: 25 grs
- Azúcar: 40 grs
- Melazón: 25 grs
- Huevo: 25 grs
- Melazón: 65 grs

**Forma de preparación**

- Procesar las ciruelas desecadas con las almendras y nueces hasta obtener una pasta consistente.
- Colocar en un bowl la mantequilla pomada con el azúcar y cremar con espátula.
- Agregar el huevo y continuar mezclando hasta obtener una preparación homogénea.
- Incorporar la harina previamente tamizada con la ayuda de un cernido o tamiz.
- Colocar la mezcla entre 50a y 60a, en un molde previamente untado (obtener un grosor de 0,5 cm) y llevar al freezer por 10 minutos.
- Sacar la masa de freezer y cortar con la ayuda de 8 cm de diámetro.
- Llevar a un horno precalentado a 180° por 20 minutos.

**Forma de preparación**

- Colocar la gelatina con el agua, revolver para evitar grumos y dejar desmenuzarse hasta que se termine la gelatina (forme una esponja).
- Colocar en otro bowl el azúcar con el queso crema, mezclar con batidor de mano para disolver el azúcar.
- Colocar la crema y el aceite de oliva en un recipiente, llevar al fuego hasta que rompa hervor, mezclando constantemente con espátula o cuchara.
- Incorporar la crema caliente a la preparación de queso crema y azúcar y mezclar con batidor de mano.
- Llevar la gelatina hidratada al microondas por 5 segundos, sacar y agregar dos cucharadas de la preparación con crema y queso crema para igualar densidades.
- Luego verter el bowl con el resto de la preparación y batir con batidor de mano para homogeneizar la preparación.
- Perlas de durazno
- Llevar el vaso de aceite al freezer por aproximadamente 20 minutos.
- Preparar el durazno con el AOVE IG MZA. Colocar dicha preparación en un recipiente y llevar a fuego bajo hasta que comience a hervir, revolviendo constantemente con cuchara. Una vez que comience a hervir agregar el agua y seguir revolviendo energicamente por 30 segundos y sacar del fuego.
- Cargar en una jeringa mediana el contenido del recipiente y comenzar a formar gotas sobre el vaso con aceite recién sacado del freezer. Una vez formadas las perlas, colar para separar el aceite de las perlas.

### Principal

**Ingredientes para dos porciones**

- Chivo desmenuzado (caado): 200 grs
- Pan de campo: 1 unidad
- Tomate redondo: 2 unidades
- Cebolla de verdeo: 1/4 atado
- Almendras: 100 grs
- Panecito: 80 grs
- Sal: 2 grs
- Pimentón c/n: AOVE IG MZA: 50 cc

**Forma de preparación**

- En un recipiente colocar los tomates secos, el vino, el AOVE IG MZA, el comino, salmear y conservar.
- Cortar el camote en cubos, ponerlo en una sartén, salar y salpimentar, agregar cantidad necesaria de AOVE IG MZA y llevar a horno aproximadamente 20' a 180° C.
- Salir y salpimentar la cabeza de ajo, agregarle 50 cc de AOVE IG MZA, cubrirlo totalmente de papel aluminio. Llevar a horno por 20' a 180° C.
- Rehogar en una sartén la cebolla cortada en doble cincelado y agregar cortado en cubos el durazno, dejar por 5 minutos, salpimentar, salar y retirar.
- Triturar almendras y llevarlas a una sartén con 10 cc de AOVE IG MZA por 10 minutos o hasta que estén tostaditas.
- Cortar el tomate en concassé y la cebolla de verdeo en chifonade.
- Cortar el pan a la mitad, rociarlo con AOVE IG MZA y tostarlo un diente de ajo en ambas rodajas del pan y llevar a horno por 5' para calentar.
- Armar la ensalada del sandwich, con el tomate, las almendras y la cebolla de verdeo, condimentar a gusto.

### Principal

**Ingredientes para dos porciones**

- Chivo desmenuzado (caado): 200 grs
- Pan de campo: 1 unidad
- Tomate redondo: 2 unidades
- Cebolla de verdeo: 1/4 atado
- Almendras: 100 grs
- Panecito: 80 grs
- Sal: 2 grs
- Pimentón c/n: AOVE IG MZA: 50 cc

**Forma de preparación**

- En un recipiente colocar los tomates secos, el vino, el AOVE IG MZA, el comino, salmear y conservar.
- Cortar el camote en cubos, ponerlo en una sartén, salar y salpimentar, agregar cantidad necesaria de AOVE IG MZA y llevar a horno aproximadamente 20' a 180° C.
- Salir y salpimentar la cabeza de ajo, agregarle 50 cc de AOVE IG MZA, cubrirlo totalmente de papel aluminio. Llevar a horno por 20' a 180° C.
- Rehogar en una sartén la cebolla cortada en doble cincelado y agregar cortado en cubos el durazno, dejar por 5 minutos, salpimentar, salar y retirar.
- Triturar almendras y llevarlas a una sartén con 10 cc de AOVE IG MZA por 10 minutos o hasta que estén tostaditas.
- Cortar el tomate en concassé y la cebolla de verdeo en chifonade.
- Cortar el pan a la mitad, rociarlo con AOVE IG MZA y tostarlo un diente de ajo en ambas rodajas del pan y llevar a horno por 5' para calentar.
- Armar la ensalada del sandwich, con el tomate, las almendras y la cebolla de verdeo, condimentar a gusto.





# MÁS Y MÁS Promociones



## DESARROLLO DE LA RUTA TURÍSTICA DEL OLIVO

En forma conjunta con el EMETUR, el ente de Turismo del Gobierno de Mendoza, se desarrolló una ruta turística del olivo en los Departamentos de San Martín y Maipú.

En noviembre de 2023, se realizó la inauguración promocional de los dos circuitos con invitados especiales, vinculados a prensa y agencias de turismo, para dar a conocer el producto.

Se complementó con eventos en el Valle de Uco.

Tanto mendocinos como turistas se enamoran de nuestros aceites de oliva virgen extra con IG Mendoza.

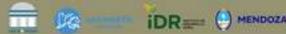
Y, con estas acciones estamos reivindicando el trabajo de un sector de la agroindustria provincial muy arraigada a nuestra cultura, con gran impronta en la economía de la región.

Con la promoción de las propiedades del aceite de oliva virgen extra, y del proceso de producción, también promovemos el consumo de un alimento tan saludable que se utiliza en cosmética y que abre puertas a locales y turistas, para reconocer la magia que encierran las aceitunas, cuando caen en las manos de nuestros productores.

te esperamos  
EN EL MUSEO  
LAS BÓVEDAS



AV. PIROVANO Y GODOY CRUZ.  
SAN MARTÍN, MENDOZA



MÁS Y MÁS  
Promociones



## EMBAJADORES/AS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA IG MENDOZA.

Javier Sosa, quien tiene dos programas de televisión: Chef sin fronteras y Nómade.

Laura Zavatieri, directora del IGA Mendoza.

Ana Paula Gutiérrez, directora del IGA San Rafael.

Santiago Maestre, actual jefe de cocina de Bodega Norton..



## PRIMER CONCURSO DE CATA DE AOVE IG MENDOZA EN *Escuelas mendocinas*

### PRIMER CONCURSO DE CATA PARA JÓVENES ESTUDIANTES

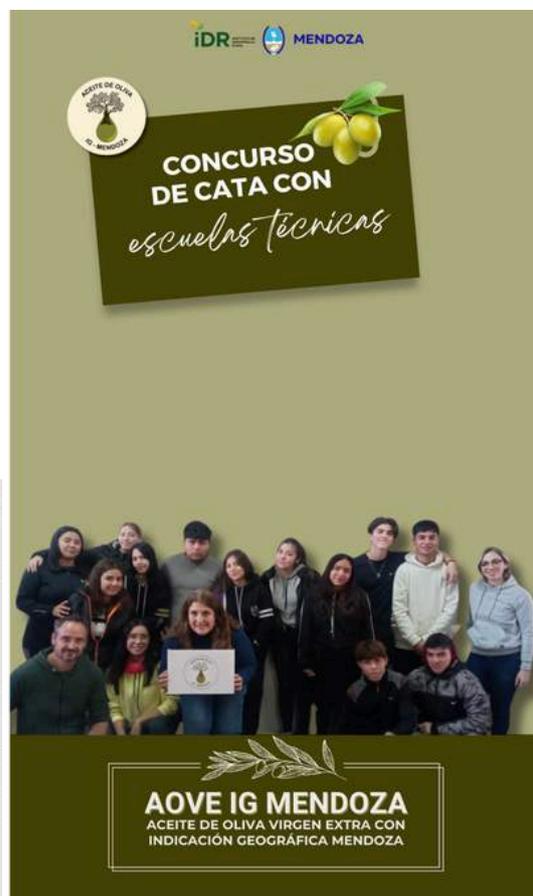
Se realizaron diversas actividades de difusión y capacitación a docentes y estudiantes de escuelas del nivel superior y de escuelas técnicas agropecuarias de la Provincia.

Las actividades fueron coordinadas con la Dirección General de Escuelas y los integrantes de las empresas privadas olivícolas que certificaron con Indicación Geográfica de sus AOVE y también con el apoyo de instituciones académicas como la UNCUYO y la obra Don Bosco.

Los técnicos del IDR recorrieron las escuelas técnicas agrarias de Mendoza, con el objetivo fue difundir entre los docentes y estudiantes la cultura del aceite de oliva, haciendo especial hincapié en la importancia de haber logrado la certificación de calidad (Indicación Geográfica) de nuestros AOVE.

Se realizaron catas de aceite de oliva en las cuales participaron más de 50 docentes y 500 estudiantes de sexto año.

Del concurso participaron 23 estudiantes de educación superior y 20 estudiantes de educación media.



PRIMER CONCURSO DE CATA DE  
AOVE IG MENDOZA EN  
*Escuelas mendocinas*





# PRIMER FESTIVAL *del Envero*

Organizado por el EMETUR, ASOLMEN y el IDR, junto con la Municipalidad de San Martín, se organizó el Primer Festival Provincial del Envero, fiesta regional de la olivicultura.

En el predio del Museo Las Bóvedas, contó con una amplia grilla de artistas durante las dos jornadas.

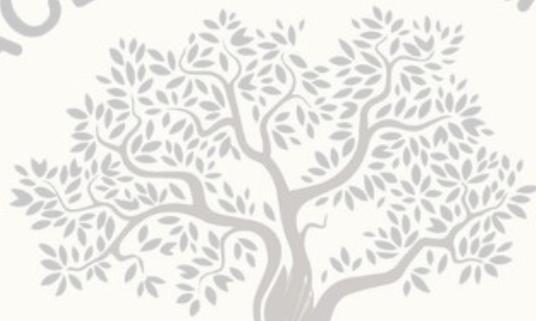
Las actividades estuvieron acompañadas por implantación de olivos en los terrenos del Templo del Bonarda y la presentación de la ruta turística Caminos del Olivo.



GRACIAS A QUIENES  
*lo hicieron posible*



ACEITE DE OLIVA



IG - MENDOZA



MENDOZA GOBIERNO  
Ministerio de Economía y Energía  
Dirección de Agricultura

ASOLMEN  
ASOCIACIÓN OLIVÍCOLA DE MENDOZA



MENDOZA