

lunes 23 de marzo de 2026

## Beas se convierte en la capital del Aceite de Oliva Virgen Extra del 10 al 12 de abril con la 20 edición de su Feria

Jornada formativa, showcooking, Ruta del aceite, Concurso de Arrastre y Exhibición ecuestre jalonan una edición con 26 expositores, que entregará el Verdial de Oro a Ovipor



Beas se convertirá del 10 al 12 de abril en la capital del aceite de oliva en la provincia de Huelva. Productores, profesionales y público en general tienen una cita en la Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra del municipio, que este año celebra su vigésima edición. “Hablar de aceite de oliva es hablar de Beas. Nos encontramos ante uno de los pueblos más importantes en la producción de aceite de oliva, no solo a nivel provincial, sino también en el conjunto de Andalucía”, tal y como ha asegurado el diputado provincial José Carlos Roda, “razón para

acudir a esta feria, donde podremos conocer de primera mano cómo se produce este aceite excepcional y, sobre todo, cómo se puede y se debe consumir en todas sus modalidades”.

Alcanzar veinte ediciones demuestra la importancia y la consolidación del sector olivarero en Beas y en toda la provincia de Huelva. “Es el reflejo del esfuerzo colectivo de agricultores, cooperativas e instituciones que creen en el valor lo nuestro”, subraya el diputado, quien añade que Beas cuenta con un importante legado en este ámbito: el municipio posee la cooperativa más antigua de la provincia, Olibeas, reconocida en numerosas ocasiones con el Premio al mejor AOVE que otorga anualmente la Diputación. Y a ella se suma el trabajo de otra gran cooperativa en Candón, “que contribuye igualmente a reforzar la calidad y el prestigio de nuestros aceites”.

Desde la Diputación de Huelva, afirma, “queremos mostrar nuestro firme apoyo a este sector y a un producto que es auténtico motor gastronómico, cultural y económico, por eso trabajamos de la mano del Ayuntamiento de Beas y del tejido cooperativo para seguir impulsando iniciativas como esta feria”.

Para el alcalde de Beas, José Leñero, “es un deber, y así lo asumimos en nuestro pueblo, promocionar la excelencia que tiene el aceite de oliva virgen esta de la provincia de Huelva. Tenemos que empezar por ser nosotros mismos quienes creamos en esa excelencia que tienen nuestros caldos y no solo promocionarlos, sino también traer los conocimientos al campo y fomentar la productividad en los olivareros a través de las jornadas técnicas que acompañan a la Feria del Aceite”.

La 20 edición comienza el viernes 10 de abril con una jornada técnica a cargo Gesmontes -plataforma de asesoría y de formación en el ámbito de la gestión de fincas- sobre fortalezas y debilidades en el sector del olivar, abierta al público y a todos los olivareros que quieran acercarse.

Después de un desayuno molinero, tendrá lugar la inauguración de la Feria, que irá acompañada de la tradicional ceremonia de entrega de los Premios Verdiales, correspondiendo este año el Verdial de Oro a la cooperativa Ovipor: “hay un hermanamiento más que justificado de apoyo a esta cooperativa, que lleva cuarenta y cinco años defendiendo el cooperativismo en el ámbito del sector ganadero, en este caso con una también excelencia y un gran bagaje en la comercialización de productos cárnicos”, señala el alcalde. También se entregarán Verdiales de Homenaje al agricultor beasino, y de Honor a la persona o entidad que ha mostrado su compromiso con el sector del olivar.

Terminada la ceremonia inaugural, se visitará la zona comercial, que este año cuenta con 26 stands confirmados, más los expositores exteriores y donde se exhibirán vehículos y maquinaria agrícola, camiones, tractores, etcétera.

En cuanto a la programación, se celebrarán showcooking tanto el viernes como el sábado por la tarde, la Ruta ciclista del aceite, que tendrá lugar el sábado, “que atraviesa nuestro pueblo y los bellos parajes del olivar, y a la que cualquier persona puede apuntarse”.

Este año, el apartado del ocio presenta dos grandes novedades, que ponen en valor la tradición ecuestre de Beas, “y que hemos querido hacer en el marco de la feria del aceite”. El sábado, un Concurso de Arrastre de mulos -en categorías de mulos pequeños, medianos y grandes- “que suele atraer a mucha audiencia y llama mucho la atención”, apunta el alcalde. Y el domingo será el día de una gran Exhibición ecuestre, “la primera que realizamos en un municipio donde destacan los jinetes de competición”. La Exhibición contará con diez jinetes, cinco de ellos beasinos -Juan Antonio Cruz, Lorenzo Beltrán, Juan Mora, Jairo Aguilar y Irene Roldán, los cuatro primeros lo harán en vaquera, Irene Roldán lo hará en clásico- y otros cinco jinetes de fuera del pueblo, de distintos municipios de la provincia, que van a participar tanto en doma vaquera, como clásica, como de alta escuela.

“Un gran espectáculo al que mucha gente aficionada al caballo se va a acercar por este motivo. Lo que intentamos es acercar al campo, en mayúscula, a la provincia y que las actividades recreativas también motiven a entrar en la feria, a probar y degustar nuestros aceites y a promocionarlos, además de los conciertos y actuaciones que habrá cada tarde”, concluye José Leñero.

El presidente de Olibeas (Cooperativa del Campo San Bartolomé), Manuel Jesús Muniz, ha afirmado que esa capitalidad en el AOVE “es el resultado del buen hacer de todos los cooperativistas y de la cooperativa de la gente de Candón: nosotros morturamos la aceituna, es nuestro día a día, viene del árbol al molino y del molino pasan a los depósitos ya hechos aceites”. Muniz afronta la vigésima edición de la Feria, su primera como presidente de Olibeas, “con mucha ilusión, espero que tenga una buena afluencia de público, recibiremos a todo el mundo con los brazos abiertos, Beas es un pueblo muy acogedor y espero que disfrutéis”.

La representante de Aceites Candón (Cooperativa del Campo Virgen del Reposo, de Candón), Inmaculada Palanco, ha agradecido a la Diputación de Huelva y al Ayuntamiento “el apoyo que siempre nos prestan a la hora de organizar ferias y los premios para promocionar nuestro sector” y ha invitado a todos los onubenses “a que nos acompañen y prueben nuestros aceites”.

