

### Los talleres “Aceite de Oliva español: cultura, ciencia y gastronomía” recorren el mundo

- **Se trata de una iniciativa de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) y el Instituto Cervantes**
- **A lo largo de todo el año, 29 centros de la red del Instituto Cervantes acogen talleres impartidos por expertos catadores, cocineros y médicos que abordan la realidad de los Aceites de Oliva de España desde sus múltiples facetas.**
- **Este proyecto se enmarca en la estrategia de internacionalización del sector del aceite de oliva que ha permitido multiplicar por dos las exportaciones en la última década y llevar el producto a más de 140 países.**

30-10-2012. La sede del Instituto Cervantes en Madrid ha acogido esta mañana la presentación del proyecto “Aceite de Oliva español: cultura, ciencia y gastronomía”, una iniciativa de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, la Fundación Española para la Ciencia y Tecnología (FECYT) con la colaboración de la institución cultural que ha puesto a disposición del proyecto su red de centros repartidos por todo el mundo. El secretario general de esta institución, Rafael Rodríguez-Ponga, se mostró especialmente satisfecho por el resultado de esta colaboración: “Los aceites de oliva forman parte de la cultura española y hemos acogido con entusiasmo estas actividades”. Un aspecto que también destacó Rafael Pico, vocal de la Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español: “Nosotros ofrecemos un producto de calidad contrastada, pero también Dieta Mediterránea, una gastronomía puntera, todo lo que la ciencia aporta sobre su efecto sobre la salud, pero también una cultura y una forma de entender la vida”.

Y eso es lo que, en buena medida, han recogido los talleres, que echaron a andar el 9 de febrero en la ciudad de Lyon (Francia) recorrerán 29 centros de 19 países de todo el mundo (6 de Asia, 3 de África, 9 de América y 11 de Europa) hasta su culminación, a finales de noviembre, en la ciudad china de Shanghái.



De hecho, los talleres se estructuran en dos partes bien diferenciadas. La primera destinada a dar una visión de conjunto de los aceites de oliva y lo que los rodea, con especial atención a los avances científicos en el campo de la salud, como destacó, Cecilia Cabello directora del Departamento de Investigadores del FECYT en su intervención: “Queremos transmitir la aportación de la ciencia española a la hora de lograr una alimentación saludable, basada en los aceites de oliva”.

Es en ese aspecto en el que han incidido investigadores como Ramón Estruch, desde hace años al frente del Proyecto Predimed, que ha sido uno de los ponentes en varios de estos talleres. Aseguró que una Dieta Mediterránea basada en los aceites de oliva, “reduce los niveles de insulina, baja la presión arterial y lograr subir el colesterol bueno en la sangre. Y lo mejor, no tienen efectos secundarios”.

A continuación se realiza una cata comentada, en donde un experto introduce a los participantes en el apasionante mundo de los aromas y sabores de la reina de las grasas. Una cata que gira en torno a tres de las grandes variedades que se producen en nuestro país: picual, hojiblanca y arbequina. Una actividad que ha entusiasmado a los alumnos que han pasado por los talleres, apuntó la experta catadora Brígida Jiménez, “sólo dando a conocer el producto vamos a lograr incrementar su consumo”. Por su parte, el cocinero Alberto Moya, otro de los ponentes en muchos de los talleres, entiende que la cocina es la mejor embajadora del producto ya que “el aceite de oliva virgen extra es el hilo conductor de nuestra gastronomía”.

Una oportunidad única para que un público especializado y con inquietudes gastronómicas conozca todo lo que pueden aportar nuestros aceites. De hecho, hasta el momento, un 60% de los participantes en los talleres han sido gastrónomos, distribuidores o periodistas

## **Con la vista puesta en los nuevos mercados**

La presentación en el Instituto Cervantes fue también el momento elegido por la Interprofesional del Aceite de Oliva para hacer balance del trabajo realizado en la promoción del producto en todo el mundo. Rafael Pico, vocal de la Junta Directiva de la Organización destacó que el del aceite de oliva, es un sector que hace años apostó por la



por los mercados exteriores como la salida lógica a producciones crecientes. Así en poco más de una década, las ventas fuera de nuestras fronteras se han multiplicado por dos hasta alcanzar la cifra récord de 872.000 toneladas en la campaña 2011-2012 que acaba de terminar. Un proceso que se ha acelerado desde que la Interprofesional ha puesto en marcha sus programas, que hasta el momento han llegado a 18 países de cuatro continentes. “Estamos presentes en más de 140 países. Estados Unidos ya es nuestro tercer cliente en el mundo y China, el sexto. Y esos nuevos países consumidores, Rusia, México, Brasil, China o la propia India están propiciando un cambio de tendencia en nuestra forma de exportar. Europa pierde peso a favor de terceros países, que gracias a nosotros están conociendo y apreciando nuestro producto”.

Apuntó también a que la Interprofesional va seguir trabajando en esta estrategia de internacionalización que tan buenos resultados ha logrado hasta el momento.

### **La Interprofesional**

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro en la que están representados los diferentes agentes del sector (olivareros, almazaras, operadores, refinadores, envasadores y exportadores) y que trabaja para reforzar la posición del aceite de oliva español en los mercados mundiales. Asimismo, impulsa la investigación en las áreas de la producción, seguimiento de mercados y la relación entre salud y aceite de oliva.

Más información en [www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com](http://www.interprofesionaldelaceitedeoliva.com)







De izquierda a derecha, Brígida Jiménez, Ramón Estruch y Alberto Moya



Imagen de uno de los talleres celebrados en Brasil

