

NOTICIAS

2-2-2012



Oli de Castelló, es una almazara tienda que está ubicado en el término de Castelló de Farfanya en la comarca de la Noguera. Somos un Molino de aceite artesanal de gama alta con una calidad excelente. En nuestra explotación cultivamos olivos de once variedades diferentes que se molturan por separado, tres de las cuales son autóctonas: la verdier; la alforja y la arbequina. En nuestra tienda también encontrará productos cosméticos derivados del aceite; como crema de manos; jabón de aceite; crema antiarrugas; gel o champú de aceite. También vendemos vino; miel y frutos secos autóctonos del pueblo. Además, puede ver una exposición en la tienda de más de mil botellas en miniatura de aceite de oliva de todo el mundo. Gabriel es Presidente de la Asociación de Molinos de Aceite de la Noguera.

<http://www.gastroteca.cat> <http://www.olidecastello.com>



Hoy Día 2 /2/2012,asistiremos a:

- ✓ **JUNTA DIRECTIVA DE LA IAOE**
- ✓ **REUNION CON EL MINISTRO Y LA INTERPROFESIONAL.**

ÁLVARO GONZÁLEZ COLOMA: 'EL ACEITE, COMO EL VINO, TIENE QUE SALIR DE LA COCINA Y LLEGAR A LA MESA'

NIEVES HERRERO ENTREVISTA A ÁLVARO GONZÁLEZ COLOMA, DIRECTOR GERENTE DE LA FUNDACION PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO

Antes de nada, nos hace una confesión: "me enamoró el aceite, como a muchos otros que trabajan en el sector, porque es mucho más que un alimento". De hecho, reconoce que alrededor del aceite existe la cultura más importante del mundo, la cultura mediterránea. "Las grandes religiones se han forjado alrededor del Mediterráneo. Toda esa cultura tiene un eje fundamental: el olivo y el aceite de oliva. Por eso, hay que tratar al aceite con más glamour porque no se trata de un simple alimento sino de un símbolo de mitologías, de culturas, de raíces de un pueblo...".

- . ¿Qué le atrajo del mundo del aceite?

- . Recuerdo que en mi casa mi casa en los desayunos y en la merienda siempre se tomaba pan con aceite. Quizá porque las raíces de mi padre eran valencianas y las de mi madre salmantinas yo, más que pan con chocolate, tomaba pan con aceite. Yo no era consciente de eso, sólo pensaba que me gustaba esa merienda y ese desayuno.

A nivel profesional, el aceite de oliva entró en su vida hace quince años. "Este producto me atrajo por todo su simbolismo cultural, por su importancia sociológica, laboral -vive alrededor del cultivo del aceite mucha gente-, y por sus vicisitudes buenas y malas, porque el aceite de oliva ha tenido una trayectoria muy difícil. Estuvo perseguido hasta por la Inquisición...".

- . ¿La Inquisición prohibió el consumo de aceite en nuestro país?

- . Hasta hace muy poco, las grasas que se consumían dentro de la alimentación humana eran animales o aceite de oliva. Los aceites vegetales son de una época muy reciente, cuando la tecnología lo ha permitido. Entonces, en una época en la que el mundo musulmán y el mundo judío tenían prohibida la carne de cerdo, consumían aceite de oliva. Por lo tanto, cuando llegó la

Inquisición y se fue desalojando a judíos y árabes de la península, todo aquel que consumía aceite de oliva era considerado árabe o judío. La gente sacaba la matanza a las terrazas de los pueblos del norte de Castilla para que se viera que, aunque se consumía aceite de oliva, también se comía cerdo y así la Inquisición les dejaba tranquilos. De esa manera dejaban de ser sospechosos.

- ¿Ha habido alguna persecución más?

- No. Lo que ha habido han sido muchos cambios en la percepción dietética. Creo que fue Marañón quien aseguraba que no había nada más mutable que las directrices en los ámbitos dietéticos. El aceite lo que sí que ha sufrido han sido muchos desprestigios y no ha sido el único, porque también se pensaba que el pescado azul era malísimo hasta que la tecnología ha demostrado lo contrario.

- ¿Cuándo se produce el gran salto del aceite?

- Realmente el *boom* real del aceite de oliva en España comienza en los años 80, con la incorporación de nuestro país a la Unión Europea. Esto nos permitió recibir fondos y ayudas que sirvieron para desarrollar más el cultivo y conseguir una mayor inversión, no solo en tecnología sino también en investigación de sus cualidades beneficiosas para la salud. Tuvo que venir un americano a decirnos que el aceite de oliva era muy bueno. Había estado investigando en la isla de Creta porque observó que en ella había muchos menos procesos cardiovasculares que en otros lugares del mundo. El profesor Case se dio entonces cuenta de que el eje de los hábitos alimenticios en Creta era el consumo de una grasa distinta: el aceite de oliva. Ese fue el gran inicio de la dieta mediterránea, que al final acabó siendo Patrimonio de la Humanidad.

Álvaro González Coloma asegura que el mundo desarrollado en el que vivimos ha tomado unos hábitos muy sedentarios, con lo cual las calorías que ingerimos no las quemamos. "Dentro de ese mal comer o de esos malos hábitos que tenemos todos, la dieta mediterránea se desarrolla mejor que otras para conseguir que mejore nuestra salud. Igualmente, sabemos por investigaciones como las del doctor Eduard Escrich en Cataluña, que en la prevención del cáncer de mama sus resultados son espectaculares. En el campo de la diabetes también lo son".

EXPORTAR SALUD

- Ahora de lo que se trata es de llevar ese mensaje de salud más allá de nuestras fronteras.

- Hay que exportar, porque la producción de aceite llega a volúmenes muy grandes. El mensaje que hay que transmitir es muy difícil porque imagina que llegamos a otros países, con unos hábitos de consumo totalmente diferentes a los nuestros, y entonces tenemos que decirles: "queremos cambiarles su aceite de palma, su aceite de coco o de soja por el aceite de oliva". Pero además tiene otro inconveniente, que es tres veces más caro que el aceite que ellos toman, con lo cual el mensaje para exportar es: "tome un aceite que no le gusta y que encima es mucho más caro". Por lo tanto, a nuestro mensaje habría que añadirle algo, ¿no?

- ¿Salud?

- Hay dos vías importantes, una es la salud. Por eso, en los últimos años, el sector del aceite está apostando mucho por la investigación real, porque una investigación médica resulta muy cara y muy lenta. Pero si queremos reconocimiento y que se acepten internacionalmente los valores que tiene el aceite de oliva por parte de toda la comunidad científica, no queda más remedio que hacer esa inversión porque, al final, dará sus frutos. De hecho, ya está dando sus resultados y si

se hubiera empezado 10 años antes probablemente hoy tendríamos muchas más cosas. Pero, de momento, hemos conseguido que la FDA (Food and Drug Administration) americana ya permita poner en las etiquetas de Estados Unidos que el aceite de oliva es bueno para la salud cardiovascular, cosa que en Europa aún no hemos logrado porque la legislación es más estricta. Y la segunda vía, no menos desdeñable y desde otro punto de vista totalmente distinto, es que hay que mencionar el glamour que envuelve al aceite: la tienda gourmet, la exquisitez, el producto de élite.

- ¿Hay quien dice que el aceite de oliva es tanto alimento como medicina, lo ha escuchado?

- Sí, pero a mí me molesta cuando se dice eso porque soy totalmente contrario. Primero porque no lo es. Se trata de un hábito de consumo que te permite asegurar una calidad de vida durante un tiempo mucho más largo.

- ¿Habría que enseñar a la gente a consumir aceite de oliva virgen extra desde niños?

- ¡Por supuesto! No inculcar a los niños ese hábito de consumo se empieza a notar cuando la vida comienza a decaer. En ese momento, comienzan a aparecer enfermedades de las que se está demostrando que el aceite de oliva es protector. Si ha habido un hábito de consumo se notará en la salud. Muchas veces, a la gente le da un infarto y se pone a tomar aceite de oliva al día siguiente y, claro, de alguna forma le va a beneficiar pero hubiera sido mucho mejor que lo hubiera consumido desde niño. Aquí coinciden todos los investigadores. Ya no es un tema comercial, sino político, porque se trata de la salud de la población. Una sociedad no se puede permitir tener los 30 últimos años de media de la vida de las personas con un coste médico importante que tiene que soportar toda la sociedad. Si conseguimos mejorar la salud de las personas con edad, esto va a tener una repercusión económica en la sociedad.

- ¿Y los políticos se han involucrado con el aceite español?

- Afortunadamente se van involucrando más. Hoy ya hay muchas personas del mundo de la Administración y del mundo de la política con las que hemos colaborado y ya son unos enamorados del aceite de oliva.

- ¿Ha faltado la marca España?

- Ha faltado. Desde la incorporación de España a la Unión Europea, en el año 86, hasta nuestros días se han hecho muy pocas cosas. A finales de los años 70 se arrancaron 300.000 hectáreas de olivos en Andalucía e incluso se decía que era un aceite poco rentable. Muchos de esos olivos se sustituyeron por girasol y por naranjos. Y fíjate ahora el problema que tienen el girasol y el naranjo. El olivo se recupera a partir de que comienza a compensar a nivel económico la producción, ahí es cuando se empieza a pensar que es un producto notable.

- ¿España cómo está posicionada en el mundo del aceite de oliva?

- Se relaciona el aceite con el país que tiene el mayor volumen de producción: España. Cuando piensas en un producto agroalimentario que maneje un solo país piensas, por ejemplo, en el café de Colombia, que representa el 20% de la producción mundial de café. Pues bien, España representa el 50% de la producción mundial de aceite de oliva. Esto quiere decir que de cada dos botellas de aceite que se venden en el mundo, una es española. Ese dato nos tiene que hacer reflexionar sobre la importancia económica, social y de arraigo a la tierra que posee el olivo. El aceite de oliva tiene otro componente importante y es que mantiene el estatus de la vida rural y la fijación del pueblo sujeta a un terreno. En general, todos los componentes de la dieta

mediterránea son unos elementos fijadores de la población rural a su medio, ya que aportan ese valor que permite vivir y, además, de forma muy saludable.

- ¿Cuál debe ser el paso siguiente de España?

- Tenemos que liderar y canalizar la investigación desde España porque en la gran mayoría de los nuevos países en los que se está implantando la producción de aceite, el capital es español. La implantación está en Argentina, en Chile, en Marruecos pero capital tecnológico ha sido de España. Además de la presencia del aceite de oliva en nuestro país, se ha distribuido por muchos lugares que no eran consumidores ni por supuesto productores.

- ¿El aceite español, por el clima y la tierra, no es de mejor calidad que el que se hace fuera de aquí?

- Yo creo que cuando un aceite no es bueno es porque no se hace bien desde el origen, porque la fábrica del aceite es la aceituna. Esto no es como el vino. Creo que, desgraciadamente, se ha tendido mucho a comparar una cultura con otra y no tienen nada que ver. Cuando sacas el vino de una uva, puedes hacer un vino malo o magnífico y, además, el vino va mejorando con el paso del tiempo. En cambio, al aceite nunca lo podrás mejorar tras salir de una aceituna. A lo más que puedes aspirar es a conservarlo porque al final es como un zumo. El aceite es lo que sale al exprimir la aceituna y si tú no has cuidado a la aceituna, has dejado que caiga al suelo y que se pudra, hay que tirarla. No se puede hacer aceite con ella. Sin embargo, desgraciadamente, muchos aceites se han hecho con ese tipo de aceitunas y de ahí no pueden salir buenos aceites porque ha habido fermentaciones.

- ¿Todo el mundo está concienciado de esto?

- Afortunadamente las cosas van cambiando a una velocidad tremenda y el sector ha tomado conciencia en ese sentido.

. ¿Ha habido que educar al propio productor?

- Totalmente. Esa labor también la hemos hecho desde aquí. Hasta hace muy poco no se cuidaba la elaboración del aceite. Los olivos los plantan los romanos para llevarse el aceite a Roma, no para que se consumiera el aceite en España. Desde ahí, con todos sus avatares, se ha mantenido y, afortunadamente, ha llegado a nuestros días. La tecnología ha permitido darse cuenta de que el aceite de oliva se puede hacer magníficamente bien con lo que se tiene aquí y que no hace falta irse a la Toscana de Italia. Yo te diría que, si las condiciones del suelo y del clima se dan, se puede hacer un aceite de extraordinaria calidad.

"HAY QUE ACOSTUMBRARSE A TENER DIFERENTES ACEITES"

Álvaro González Coloma disfruta hablando del aceite. No mira el reloj y da la impresión de que no oye a sus jilgueros que se esfuerzan en que sus trinos estén en el primer plano de nuestra conversación. Está concentrado en transmitirnos lo importante que es la presencia del aceite en nuestros hogares.

- ¿Debería haber en las casas diferentes aceites de oliva virgen extra para cada plato?

- Hace unos años encargamos a Alberto Moya, el dueño del BogaBar de la calle Almirante en Madrid, que hiciera tres gazpachos con los mismos ingredientes pero con tres aceites distintos y que esos aceites tuvieran distintos sabores. La gente probó los aceites dentro de los gazpachos, luego preguntamos cuál les había gustado más y no se pusieron de acuerdo. A unos les gustaba un aceite y a otros otro. Hay tantos sabores como personas y nadie coincide en señalar un aceite.

- ¿Los sabores nada tienen que ver con la calidad?

- El estándar de calidad lo tienen todos por igual. Por eso te digo que la calidad es cuestión de hacer las cosas bien, coger el fruto maduro, llevarlo a una almazara lo antes posible para exprimir el aceite, sacarlo y envasarlo muy bien para que se conserve en las mejores condiciones. Cuando el aceite sale de la aceituna empieza a perder propiedades, porque empieza a oxidarse. No es como el vino, que sus componentes al final transforman el azúcar en alcohol.

- ¿Los productores lo entienden?

- Afortunadamente las infraestructuras del sector del aceite han cambiado de forma radical en los últimos años. El sistema de extracción ya no es el mismo. Antes era de prensada. De ahí venía lo del aceite de primera prensada en frío, porque luego se le añadía agua caliente para que soltara todavía más aceite. Ese aceite estaba en contacto con el aire todo el tiempo y lo peor que hay para el aceite son el agua y la luz porque lo oxidan. Por eso, la tendencia moderna de los aceites es envasarlos en botellas negras.

- ¿Aguanta más en vidrio?

- No necesariamente, pero el vidrio aporta calidad. El aceite, tradicionalmente, era un producto de cocina, no salía a la mesa porque era un producto para guisar. Digamos que no tenía el glamour de una botella de vino. En una cena no traen servidos los vasos de vino. Sin embargo, muchos platos ya los traen aliñados. Ahora estamos trabajando en este punto. Tiene importancia la presentación del aceite, porque no es lo mismo presentarlo en una botella de plástico, que parece de lejía, que en una botella de diseño como las que se están haciendo hoy en día. El sector está trabajando cada vez más en ello porque se han dado cuenta de que esa posibilidad de sacar el aceite a la mesa, como ingrediente de una ensalada, es un mensaje importante que queremos transmitir a la restauración. Tenemos que enseñar a consumir el aceite y que las personas vean las diferencias entre un aceite y otro.

- ¿Las amas de casa también tienen que aprender a cocinar con diferentes aceites?

- Eso sería lo ideal, pero entiendo que una casa media a lo mejor no se lo puede permitir. Hay aceites de grado medio, sin tanta personalidad, que permiten usos distintos. Sin embargo, tengo que decir que en una casa normalmente se tienen tres botellas de vino distintas y de aceite, en cambio, no. La botella de aceite vale tres veces menos que una de vino. Otra pregunta que me hago es: ¿por qué al llegar al restaurante te tienen que dar una botella de aceite ya abierta?. Una botella de aceite sin tapar empieza su oxidación y puede llegar a estar rancio a la hora de consumirlo. Deberían abrir la botella en la mesa. Una botella de aceite de cuarto de litro cuesta, a precio de mercado, lo mismo que un café.

- ¿Podríamos llevarnos la botella a casa?

- Una vez terminada la comida queremos que las personas puedan llevarse el aceite a su casa o que la dejen en el restaurante para que cocinen con él. Estamos divulgando esto porque se trata de apostar por la calidad.

- ¿Están pensando en promover nuevas campañas publicitarias?

- Estamos en ello. En Portugal esto se consiguió por una legislación que obligaba a que, cuando te llevaban un aceite virgen extra a la mesa, lo tenían que abrir allí mismo. Aquí luchamos para que el Ministerio tenga una legislación parecida.

- Habría que enseñar a distinguir diferentes sabores en distintos aceites.

- A nadie le extraña que un sumiller vaya a la mesa a recomendar uno u otro vino pues, ¿por qué ese mismo sumiller no va a la mesa para aconsejar sobre el aceite?. Desde la restauración se llegaría a eso. Además, como el cliente habría pagado la botella, en la cocina de su casa usaría ese aceite bueno gratis y, encima, seguro que de más calidad que el que estaba usando. Creo que este es el mensaje que habría que hacer llegar.

- No hay nada como que esa iniciativa se ponga de moda a través de la televisión.

- Se está haciendo mucho en muy poco tiempo. Quién más está promoviendo iniciativas es la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español. El organismo que, desde hace tres años, ha aglutinado a todo el sector del aceite para conseguir una mejor promoción. La Fundación, por otra parte, lo que hace es financiar la investigación y colaborar en eventos y congresos médicos para su difusión. El aceite empezó a publicitarse en la tele, sobre todo, de la mano de Hojiblanca cuando Carlos Arguiñano comenzó con sus recetas. En esos años, el líder del mercado era el aceite Carbonell que también se anunciaba en la televisión. Así empezó la cosa hace muy poco tiempo.

LA INICIATIVA DE UNOS ENAMORADOS DEL OLIVO

- ¿Cuándo nace la Fundación?

- La Fundación nació en los años 30 como agrupación de la gente relacionada con el mundo del olivo. La iniciaron unos enamorados del árbol que se dedicaban a estudiarlo. Imagino que lo hacían porque lo habrían conocido en su infancia y comenzaron a investigar todo lo relacionado con el cultivo, el mundo del olivo y, luego, con el consumo del aceite. En aquellos momentos, además, sobraba aceite porque no se consumía todo el que se producía. Las almazaras no tenían depósitos para almacenar el aceite. Allí llegaba el agricultor con su aceituna, extraía el aceite y, por otro lado, sacaba su garrafa, y con un capacho o con lo que fuera, lo vendía por los pueblos. ¿Qué pasaba con el aceite que no lograba vender? Pues el sector decidió poner dinero de su bolsillo, lo mismo que hace ahora con la Interprofesional, para crear una red de almacenes con capacidad de regular todos los stocks del mercado del aceite.

- ¿Cuándo se construyó esa red?

- Esta red de almacenes se construyó a finales de los 40 y comienzos de los 50, hasta convertirse en la mayor red de almacenamiento privado de aceite del mundo. Hoy podemos almacenar 400 millones de kilos de aceite. Esa red de almacenes sigue existiendo y realmente es de lo que vivimos porque esta Fundación es privada y nunca ha recibido dinero de la Administración, de lo cual el sector está muy orgulloso.

Se construye esta red de almacenes, sobre todo, en las zonas productoras para recoger el aceite que sobraba pero, además, se creó un fondo para poner en marcha iniciativas que ayudaran al sector. Por eso se creó un laboratorio arbitral de referencia de calidad, que se utiliza mucho en los contratos. "Lo que diga el laboratorio del Patrimonio va a misa y, por ejemplo, en las discusiones entre vendedor y comprador lo que dice el laboratorio se tiene en cuenta. Aparte de esto, fuimos los primeros que empezamos a envasar, con un cierto volumen, el aceite virgen extra. Creamos una planta envasadora y empezamos a buscar por toda España cuáles eran los aceites de más calidad para envasarlos nosotros con nuestra propia marca. Pronto se convirtió en referente de calidad. Por ejemplo, nuestro aceite es la marca blanca de El Corte Inglés. Nosotros lanzamos un tipo de botella distinta al resto para que se identificara bien: es la única botella triangular que hay en el mercado".

- ¿Un consejo de buen uso del aceite?

- El aceite nada más comprarlo hay que consumirlo. Si quieres que te dure de un año para otro, lo que tienes que hacer es meterlo en la nevera porque allí está medio congelado y no le da la luz. Es donde mejor se conserva una vez que se ha abierto. El único problema es que el aceite se solidifica a una temperatura relativamente alta, a unos 6 o 7 grados de frío. Esto no estropea al aceite ni mucho menos. El problema es que si lo tienes que usar tienen que pasar dos horas para que vuelva a coger la temperatura ambiente. Entonces, para un aceite que tienes que guardar mucho tiempo se usa la nevera y, si no, lo dejas en un armario cerrado y ya está.

Cuenta la anécdota que si hay una reunión de cocineros italianos y españoles "el italiano usa el aceite de oliva abriendo la botella, vierte en un plato o en una sartén lo que necesita y cierra la botella de forma inmediata. En cambio, el resto de cocineros españoles abren la botella, la dejan sobre la mesa y al final es cuando la cierran. Eso es porque el italiano tiene muchas más tradición de uso del aceite de oliva y conoce que el aceite se pone rancio al contacto con el aire".

- ¿Tendrán que reeducarnos a todos?

- Pues sí. Hay que educar a los niños, a los políticos, a los restauradores y a las amas de casa. Por eso, la Fundación Dieta Mediterránea, a la que también pertenezco, da tantas conferencias a las amas de casa y a los niños... Por allí ya han pasado 80.000 niños, a los que no solo les hablamos del aceite porque sería muy aburrido para ellos, les damos un desayuno y lo mezclamos con frutas, hortalizas, que muchas veces ni conocen porque los hábitos de consumo se han ido degradando.

Por otro lado, nos comenta que la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero tiene también una tienda que no tiene vocación comercial sino didáctica. "Recogemos todos los aceites de alta gama de calidad y nuestros tenderos aconsejan y transmiten las cualidades de los distintos tipos de aceite de tal forma que el consumidor se pueda informar. Hay muchos restauradores que van allí y preguntan si hay nuevos aceites porque quieren probar todo lo nuevo del mercado".

Hace 10 años, con Miguel Arias Cañete al frente del Ministerio de Agricultura, se planteó que todo el patrimonio de los olivareros tuviera una figura jurídica. Así se creó esta Fundación que englobaba a todos los distintos sectores del aceite. Así, la red de almacenes, la envasadora, el laboratorio, hasta las oficinas y también el patrimonio financiero -que tenía unos recursos financieros importantes- pasaron a la Fundación. El patronato de la Fundación lo compone todo el sector del aceite: desde los productores a través de su sindicato, las cooperativas, las almazaras industriales... todos están representados en ella. Fue el propio sector el que le pidió a Álvaro González que se hiciera cargo de la dirección.

La Fundación no tiene ánimo de lucro y el dinero que se gastan se revierte en favor del sector. "Son todos esos recursos juntos lo que al final nos permite financiar los 3 o 4 proyectos de investigación que se están realizando ahora mismo y que son caros y largos en el tiempo".

- La Fundación Dieta Mediterránea, ligada a usted y también al aceite de oliva virgen extra, tiene igualmente mucho trabajo por delante.

- Fue Francisco Sensat, un antiguo productor de aceite ya jubilado, con varias generaciones detrás y presidente de la Asociación de exportadores durante mucho tiempo, quién creó la Fundación para evitar que se perdiera esta dieta. Hoy participan en ella desde la Administración a una serie de empresas del sector: Freixenet, Torres, Gallina Blanca, gente del aceite, del Patrimonio... Cada patrono desembolsa un dinero que cada año se usa para distintos programas de actuación con niños para enseñarles buenos hábitos. También hemos estado dedicados

durante dos años a conseguir que la Unesco reconociera la dieta como patrimonio de la humanidad. Finalmente lo hemos conseguido, lo que supone un reconocimiento a nivel mundial. Ahora hay que difundir cuáles son los beneficios.

- . Sé que a la dieta mediterránea se le ha añadido un nuevo concepto.

- . Sí, el concepto de forma de vida, de comer en conjunto porque no hay nada más deprimente que ver a una persona comiendo sola. La dieta mediterránea defiende el comer acompañado porque eso implica que has tardado más en comer lo mismo y eso es bueno para tu salud. Hay que comer con los amigos y disfrutar de ese entorno que favorece la salud.

- . ¿Cuál es su sueño?

- . Mi sueño es poder hacer llegar a la sociedad la idea de que consuma por tradición. No es igual un país que tiene tradición pero, sobre todo, no es lo mismo el desarrollo cultural. En el norte de Europa el aceite se va a tomar por convicción porque el proceso de la alimentación es "comemos para no morirnos", para subsistir. Hay que dar otro salto, comer para disfrutar. No solo comemos para sobrevivir sino que disfrutamos con ello. El siguiente paso es que, además de todo eso, nos siente bien y que sea bueno para nuestra salud. Ahora estamos en esa etapa. Cada uno de esos eslabones son importantes. Todavía muchos países piensan en la comida como algo necesario para poder llegar a mañana, ya que el hambre les azota. En otros lugares donde hay comida, y ya no se muere nadie de hambre, comienzan a disfrutar del gusto de la comida. En una sociedad más evolucionada es donde, además de disfrutar, esperamos que la comida nos ayude a alcanzar una mayor calidad de vida.

- . ¿El consumo de aceite va ligado al desarrollo de un país?

- . Aunque ahora no es así, en un futuro próximo seguro que sí. En los nuevos hábitos de consumo son las grasas las que cobran más importancia en el desarrollo de las enfermedades. También son necesarias las grasas porque el cuerpo las necesita para su desarrollo pleno. Lo que sí se está demostrando es que el aceite de oliva reúne todas esas grasas beneficiosas que permiten dar más vida a los años y no más años a la vida.

Álvaro González Coloma ha unido en esta conversación historia, economía y salud. Quedamos emplazados en seguir rebuscando en la historia del mundo del aceite. Pocas personas contagian de tanta pasión por lo que hacen. Le animo a que escriba un libro y no dice que no. "¡Cuando tenga más tiempo, lo haré!". LAVOZLIBRE

ANDALUCIA : CEA y Fundación Juan Ramón Guillén firman un convenio para proteger e impulsar el olivar andaluz

El presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), Santiago Herrero, y el patrono ejecutivo de la Fundación Juan Ramón Guillén, Álvaro Guillén, han firmado un convenio marco de colaboración para proteger e impulsar el olivar andaluz, no sólo desde el punto de vista del aceite, sino también como motor medioambiental, turístico, cultural y herramienta de creación de empleo en el mundo rural.

El patronato de la Fundación Juan Ramón Guillén lo conforman sectores profesionales como el de la empresa, la universidad, las finanzas, la agricultura, el cooperativismo, y están representados

en el mismo la CEA, el CAAE, la Universidad de Jaén, el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, Jaencoop y la Caja Rural de Jaén.

En la actualidad, uno de los proyectos de más envergadura con los que cuenta dicha Fundación es conseguir el reconocimiento y declaración del olivar como patrimonio de la humanidad. Para ello, habilitará espacios y foros en la red para buscar el apoyo popular de esta iniciativa. EUROPA PRESS

El comercio del aceite a granel protagonizará un encuentro profesional en Madrid

El 'World Bulk Oil Exhibition' se celebrará el 12 y 13 de abril en el Palacio de Congresos

El comercio mundial de aceites de oliva a granel, sector que lideran operadores y cooperativas españolas, protagonizará un encuentro profesional que se celebrará entre el 12 y 13 de abril en el Palacio de Congresos de Madrid bajo la denominación "World Bulk Oil Exhibition". Así lo ha explicado a Efeagro el director general de este certamen, Santiago Botas, en referencia a este nuevo foro que reunirá por primera vez en la capital española a compradores y vendedores internacionales. Los organizadores -la sociedad española Pomona Keepers- quiere atraer al certamen a compradores y vendedores de España -país que acapara los principales volúmenes comercializados de graneles-; del área mediterránea -Grecia, Túnez, Turquía o Marruecos-; Argentina; EEUU -principal mercado importador del mundo actualmente-; Brasil o China, entre otros. AGROINFORMACION

Las plantaciones de olivar intensivo en EE.UU. superan las 7.350 hectáreas

Estados Unidos es el segundo mayor importador de aceite de oliva del mundo tras Italia y cada año importa el 99,3% del aceite que consume. Sus 47.145 hectáreas de olivar, muy concentradas en el Estado de California, con algunos cientos de hectáreas de Texas y Arizona, apenas cubren un pequeño porcentaje de sus ventas. Sin embargo, con la llegada del olivar intensivo al país en 1999 el modelo de producción ha cambiado.

Según un informe de Agromillora Iberia, entre los años 2005 y 2009 se han plantado 7.348 nuevas de olivar intensivo en Estados Unidos. Un mercado que concentra actualmente a más de 530 productores y una treintena de almazaras, muy especializadas en la elaboración de aceites de oliva virgen extra gourmet. La llegada del olivar superintensivo también ha supuesto la implantación de variedades españolas como la Arbequina y la Arbosana y de la griega Koroneki en detrimento de las variedades italianas Frantoio, Pendolino o Leccio tan del gusto de los productores norteamericanos en la década de los 90.

Según el estudio de Agromillora Iberia publicado en el último número del Magazine Olint, harían falta 125.000 nuevas hectáreas de olivar para abastecer el consumo de aceite de oliva del mercado norteamericano. ALCUZA