

La Diputación de Jaén destaca la alta calidad de los vírgenes extra de esta campaña

Noticias

Entre los retos pendientes, Francisco Reyes ha animado al sector a seguir avanzando en la concentración de la oferta, una vez conseguidas altas cotas en cuanto a la mejora de la calidad

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha destacado la alta calidad de los primeros vírgenes extra de la campaña 2013-2014 y el alto porcentaje de esta categoría de aceite "puro" que se está obteniendo en la provincia.

Así lo ha avanzado Reyes, antes de participar en la presentación en Madrid de los **primeros aceites de oliva virgen extra del año ("Jaén Selección")**, así como de la estrategia turística "Oleotour Jaén", a la que ya se han incorporado en torno a un centenar de empresas jiennenses. Reyes ha explicado que la falta de lluvias ha provocado el arrugado de muchos frutos, pero que esta circunstancia no perjudicará a la calidad del producto, uno de los mejores de los últimos años porque se está adelantado la recolección y evitando recoger aceitunas del suelo.

Entre los retos pendientes, ha animado al sector a **seguir avanzando en la concentración de la oferta**, una vez conseguidas altas cotas en cuanto a la mejora de la calidad, y a continuar con las campañas de promoción. En este punto, ha resaltado las posibilidades de crecimiento del consumo de aceite de oliva en el mundo, sobre todo si se vincula a los beneficios saludables de la Dieta Mediterránea, dado su papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares o para reducir el riesgo de padecer tumores, tal y como algunos estudios científicos aseguran. Países como Brasil, Japón, China o EEUU ofrecen oportunidades para el sector, ha puntualizado el presidente, quien recuerda que los aceites de Jaén se sitúan ya entre los mejores del mundo.

Por otra parte, ha remarcado el potencial de crecimiento del oleoturismo, una oferta reciente en la provincia que, en su opinión, debe aprovechar potencialidades como el paisaje natural, arquitectónico y gastronómico de los municipios del olivar. Sobre los detalles de la vertiente turística del producto que la Diputación ha englobado en la estrategia "**Oleotour Jaén**", ha precisado que ya se ha incorporado un centenar de empresas, entre almazaras, restaurantes, alojamientos singulares, cortijos y haciendas, artesanos y centros de oleosalud. Entre las últimas iniciativas de este proyecto está "**Vente a la aceituna y haz tu propio aceite**", que ofrece a los turistas recorrer paso a paso en una almazara todo el proceso de producción.

El portavoz de la compañía Galgón 99, José Gálvez, ha aludido al "esfuerzo humano" de las empresas fabricantes de aceites de calidad para obtener los mejores productos, pese a las dificultades que plantea una climatología cada vez más irregular.

Gálvez ha subrayado que la provincia no sólo ha conseguido consolidarse como principal productora nacional, sino también ser merecedora de los más prestigiosos premios nacionales e internacionales, tanto para las empresas como los aceites.

El crítico gastronómico José Carlos Capel ha defendido las mejoras que se han introducido en el sector y la calidad de los nuevos "aceites recién recolectados verde menta", con "una fuerza impresionante" por su frescura. Ha mostrado su satisfacción por la reciente norma que impedirá los envases rellenables en hostelería y restauración, y ha abogado por mejorar la información al consumidor. "Nuestros aceites cada vez están mejor elaborados y envasados y están a la altura de las que pueda haber en Italia", ha añadido.

En la presentación, realizada en el mercado madrileño de San Antón, se han podido degustar los aceites de la actual cosecha 2013-2014, en un acto en el que han participado responsables de las seis marcas oleícolas jiennenses.

Se trata de Castillo de Canena Royal Temprano, de Castillo de Canena (Canena); Melgarejo Gourmet,

de Aceites Campoliva (Pegalajar); Cortijo La Torre Premium, de Aceites San Antonio (Escañuela); Dominus Cosecha Temprana, de Monva(Mancha Real); Oro de Cánava, de la cooperativa Nuestra Señora de los Remedios (Jimena); y Oro Bailén Reserva Familiar, de Galgón 99 (Villanueva de la Reina). Representantes de estas empresas han explicado cómo reconocer los aceites de mayor calidad, y las variedades y sus matices.

Redacción