

De izda. a dcha.
Petra Sanz,
Manuel Piedrahita
y Carlos Serrano



La Jornada Didáctica y la Cata de Aceite de Oliva de ALCUZA en Consumeralia, un gran éxito de público

Más de 150 profesionales, amas de casa y estudiantes de hostelería asistieron a las conferencias de Manuel Piedrahita, Petra Sanz, Carlos Serrano y a la cata de Gregorio Vergara

El pasado 17 de marzo, la Revista ALCUZA organizó con gran éxito de asistencia unas **Jornadas Didácticas del Aceite de Oliva** junto a una cata de aceites de oliva de aceites de la Comunidad de Madrid, en el marco de la **Feria del Consumidor, Consumeralia 2009** organizadas por **Ausbanc Consumo** y **Ausbanc Empresas**. La Jornada, celebrada en el Mercado Puerta de Toledo de Madrid, contó con la asistencia de más de 150 personas, entre profesionales del sector oleícola de diferentes regiones españolas, medios de comunicación agroalimentarios, amas de casa y escuelas de hostelería y turismo de la Comunidad de Madrid

como la **Simone Ortega** de Móstoles.

Con esta iniciativa, ALCUZA refuerza una vez más su compromiso activo con el sector productor de aceite de oliva español, sus cooperativas y empresas, en la difusión y promoción del consumo de aceite de oliva virgen extra como el alimento estrella de la Dieta Mediterránea.

Las ponencias y charlas didácticas fueron desarrolladas con gran acierto por **Manuel Piedrahita**, conocido periodista y corresponsal en Bonn y Londres, divulgador del aceite de oliva y de sus bondades gastronómicas y productor de aceite de oliva virgen extra de la **SAT Orobaena**; **Petra Sanz**, experta cardióloga de la **Fundación Hospital de Al-**

corcón y miembro de la **Fundación Española del Corazón**, y **Carlos Serrano García**, Técnico del Consejo Regulador de la **Denominación de Origen Aceite de Madrid**.

Tras las ponencias didácticas tuvo lugar una completa cata de aceites –con especial detalle en los producidos en la Comunidad de Madrid– por parte de **Gregorio Vergara**, Jefe de Laboratorios del **IMIDRA**, el **Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario** dependiente de la Comunidad de Madrid.

La ponencia de **Manuel Piedrahita** fue un crisol de experiencias en primera persona de sus muchos años de relación y



Gregorio Vergara, durante la cata



dedicación al mundo del aceite de oliva en sus olivares de Cabra, en la provincia de Córdoba. Tras hacer un repaso didáctico por las prácticas oleícolas actuales –desde el olivo a la almazara- habló con gran claridad de las diferencias sustanciales entre los aceites de oliva refinados y los vírgenes extra y la gran importancia que tiene que el gran público sepa distinguirlos. En una reflexión de gran interés, criticó la amenaza que supone para el sector productor español el visto bueno de la Unión Europea a las mezclas de aceites. Asimismo, aseguró que la Dieta Mediterránea se ha perdido en parte por el aumento del nivel de vida.

Por su parte, **Petra Sanz**, cardióloga y miembro de la Fundación Española del Corazón, realizó un didáctico recordatorio por las ventajas saludables que tiene para el organismo humano la ingesta de aceite de oliva frente a otro tipo de grasas, sobre todo en la batalla contra el colesterol malo. Alabó el consumo de grasas en su justo término ya que "son necesarias para el funcionamiento del cuerpo humano". Entre los atributos que muestra el aceite de oliva, según la cardióloga, figuran sus beneficios contra la trombosis y los infartos, así como en la prevención del cáncer de mama, la artritis reumatoide y el cáncer de colon.

A continuación, **Carlos Serrano**, técnico del Consejo Regulador de la D.O. Aceite de Madrid, un joven denominación con sólo dos años en el mercado, reivindicó la existencia de grandes aceites de oliva virgen extra en la Comunidad de Madrid y la garantía de calidad que un sello como la D.O. significa. Serrano alabó el trabajo de los 4.500 oleicultores de la Comunidad que cultivan en torno a las 27.000 hectáreas de olivar. Además de mencionar las características de los aceites madrileños, también destacó el gran cambio tecnológico experimentado por las almazaras de la región en estos años con ayuda de la Comunidad de Madrid.

Por su parte, **Gregorio Vergara**, ilustró a los presentes con una completa cata de aceites –en sus diferentes fases olfativa y gustativa- para descubrir los se-

cretos que atesoran los aceites de oliva, con especial detalle en los que se producen en la Comunidad de Madrid, "que desgraciadamente ni son tan conocidos ni tan valorados como debieran serlo". Además, Gregorio Vergara aseguró que según diferentes estudios realizados por el IMIDRA, el conocimiento de los aceites de oliva virgen extra es todavía escaso entre el gran público.

En la Jornada prestaron su colaboración con monodosis de aceite, la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, la D.O. Montes de Toledo, y la D.O. Aceite de Madrid. Y con aceites de oliva virgen extra, las marcas Soler Romero (Alcanova), Oro del Desierto, Basilippo, Vega Carabaña y La Laguna de Fuente de Piedra. También colaboraron el portal olivaoliva.com y estuvo presente Rosario López, Gerente de S.A.T. Labrador.

