

El Gobierno de C-LM se suma a la campaña de promoción exterior del aceite de oliva para situarse en más mercados

tro como fuera de nuestras fronteras.

En este sentido cabe destacar que, a través de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural y el Instituto de Promoción Exterior (IPEX), la Junta se ha unido a la campaña de promoción exterior del aceite de oliva, en la que participan el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva), la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda) y la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

El presupuesto total para esta campaña asciende a 1.665.000 euros, de los cuales un tercio son aportados por la Interprofesional del Aceite de Oliva y el resto, a partes iguales, por las demás instituciones participantes.

Con esta nueva campaña, se intentará consolidar el posicionamiento del aceite de oliva en mercados ya maduros, como la Unión Europea, y se



El Gobierno regional participa de manera constante en la promoción de los productos típicos castellano-manchegos, entre ellos tiene una papel destacado el aceite de oliva. En la imagen, productos regionales en una feria en Hong-Kong, China.

reforzará su presencia en aquellos en los que lleva presente ya varios años, entre los que se encuentran Estados Unidos, Australia y Brasil, intensificando acciones promocionales en mercados de alto potencial,

como Rusia, China, República Checa, México, Ucrania y Polonia, así como en otros países.

Además, con la intención de recuperar la rentabilidad de este sector, el Gobierno de Castilla La Mancha ha solicita-

do al Ministerio un almacenamiento privado del aceite de oliva destinado al mercado internacional a la espera de que se relancen los precios.

Castilla-La Mancha ha generado en estos últimos años

El aceite de oliva se ha convertido en uno de los pilares fundamentales de la “dieta mediterránea”

Las grasas son indispensables para el sostenimiento de la vida. Sus funciones de aporte energético al metabolismo se complementan además con otras funciones biológicas de gran importancia, tal y como facilitadores del transporte y absorción de algunas vitaminas.

El aceite de oliva es uno de los pilares básicos de la llamada “dieta mediterránea”, debido al uso intensivo que de él se hace en esta zona. Las dietas de las personas sedentarias en los países industrializados contienen entre un 30% y un 45% de grasas. Los deportistas deberían reducir su contenido en un intervalo que va desde 25% al 35% y los ácidos grasos saturados por debajo de un 10%, ya que el organismo no tolera bien porcentajes superiores.

Las carencias de lípidos reducen el porcentaje hasta por debajo de 1% en una dieta prolongada durante muchos meses. El aceite de oliva, debido a su procedencia vegetal,



El aceite de oliva está muy presente en la dieta mediterránea, formando parte de la gastronomía de C-LM.

no posee esteroides en forma de colesterol. Tanto el virgen como el extra, son ricos en vitaminas A, D, E y K. Favorece la absorción de minerales como el calcio, el fósforo, el magnesio y el zinc. Es eficaz en el proceso digestivo, evitando la acidez gástrica y facilitando el tránsito intestinal, mejora el control de la presión arterial y ayuda a controlar el nivel de glucosa en sangre.

La elevada cantidad de polifenoles en el aceite de oliva ayuda y previene enfermedades como el mal de Alzheimer, y actúa contra el envejecimiento. Reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, aumentando el HDL o colesterol bueno. Por su composición en ácidos grasos, el aceite de oliva virgen o extra es el alimento más similar a la leche materna.