

aceitunas  
de españa



¡me gustan!

## ANDALUCÍA SABOR, PUNTO DE ENCUENTRO ENTRE LOS PROFESIONALES Y LA ACEITUNA DE MESA ESPAÑOLA

- 🌿 La feria de la alimentación de calidad del sur de España cuenta, por primera vez, con un stand específico de aceituna de mesa
- 🌿 Un punto de referencia para trasladar a los profesionales y a los medios de comunicación toda la información sobre este producto
- 🌿 Actividades y degustaciones conviven con la entrega de materiales creados específicamente para Andalucía Sabor

(20 sept 2011) La aceituna de mesa es uno de los pilares esenciales de la **Dieta Mediterránea**. Este régimen alimenticio, que por sus beneficios ha sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, tiene en el olivo su principal proveedor. De este árbol milenario proceden tanto el aceite de oliva como las aceitunas de mesa, en ambos casos, dos alimentos que reúnen todo lo bueno de la nutrición mediterránea.

La **Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna**, que engloba a todos los agentes del sector, ha emprendido una ambiciosa campaña divulgativa para fomentar el consumo de aceitunas de mesa dentro de nuestras fronteras. Esta iniciativa, que se suma a las que ya se realizan en otros países estratégicos, se ha puesto en marcha con el objetivo principal de ofrecer a los consumidores información clara, accesible y contrastada sobre las características reales de las aceitunas de mesa. Se han establecido varios públicos destinatarios de la comunicación, pero los jóvenes son el objetivo fundamental al que se dirigen las diversas acciones contempladas.

### La información como herramienta de comunicación

Desde el punto de vista de los mensajes que se están divulgando, tienen un protagonismo especial todos aquellos que se refieren al aporte nutricional de las aceitunas de mesa, a su

Nota de Prensa



**interaceituna**  
organización interprofesional de la aceituna de mesa

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino financia esta publicación en el marco de las ayudas a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Cualquier opinión contenida en este documento es responsabilidad exclusiva de la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa y no representa la opinión del MARM.



contribución a una alimentación equilibrada y a las calorías que contienen, cifra, esta última, muy inferior a la que comúnmente se cree, ya que **siete aceitunas**, o lo que es lo mismo, la **Cantidad Diaria Recomendada**, sólo tienen **37 kcal**.

### Un esfuerzo para llegar a los profesionales

Andalucía Sabor es el escaparate de los productos agroalimentarios de calidad del sur de España. Interaceituna ha reunido en un solo punto toda la información sobre las aceitunas de mesa españolas de interés tanto para los profesionales que asisten al salón como para los medios de comunicación acreditados en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla.

Con la teoría conviven las demostraciones prácticas. **Sergio Fernández**, del programa de **Canal Cocina Cocinamos Contigo**, ha acudido a la capital hispalense para realizar una preparación en vivo de aliños de aceitunas. Este cocinero es el autor de las video-recetas, con el fruto del olivo como protagonista, contempladas en la campaña de Interaceituna. Fernández ha realizado diferentes preparaciones, añadiendo a las aceitunas de mesa productos de todo tipo, desde los tradicionales pimentón o cebolleta, hasta los exóticos jengibre o lima, pasando por otros tan accesibles como ajetes, cilantro, pasas, queso de cabra, beicon o perejil.

### Aceituna por fuera, un mundo por dentro

España es el líder indiscutible, a nivel mundial, en producción y exportación de aceitunas de mesa. A los elevados volúmenes que se obtienen en nuestro país hay que añadir los exigentes niveles de calidad que presentan nuestras aceitunas, gracias a los cuales la aceituna española está presente en todo el mundo.

A pesar de nuestra condición de líderes, muchos consumidores domésticos desconocen las propiedades y posibilidades que tienen las aceitunas. Una de las cosas que más les sorprende es descubrir la enorme variedad de rellenos y presentaciones que el sector español pone al servicio de los diferentes mercados.

























Es el estudio de los gustos de cada país lo que determina el tipo de aceituna que se ofrece en los mercados internacionales. En total, la





industria española dispone de cerca de noventa tipos de relleno diferentes. Como reflejo de este potencial, Interaceituna ha organizado en Andalucía Sabor una muestra con una selección de las aceitunas rellenas que satisfará todos los paladares.

Entre los rellenos expuestos en el stand de Interaceituna, destacan los siguientes:

-  Ajo
-  Almendra
-  Anchoa ahumada
-  Anchoa del cantábrico
-  Atún en escabeche
-  Berenjena
-  Boquerón en vinagre
-  Chili
-  Chorizo picante
-  Gamba
-  Guindilla
-  Jalapeño
-  Jamón serrano
-  Limón
-  Negras rellenas de ajo
-  Negras rellenas de cebolla
-  Negras rellenas limón
-  Pepinillo
-  Pimiento al tabasco
-  Pimiento del piquillo
-  Pimiento asado
-  Queso azul
-  Queso
-  Salmón

[www.interaceituna.com](http://www.interaceituna.com)