

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE
GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

**EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
DE CASTILLA Y LEÓN:
DEL INCONVENIENTE A LA OPORTUNIDAD**

Discurso del Académico Electo
Don CARLOS MORO
con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en
?????? el día ?? de ????? de 2017



Y

Contestación en nombre de la Corporación a cargo de la
Académica de Número
Doña INMA CAÑIBANO OLIVARES,
Académica de número con la letra Ñ



???????
2017

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE
CASTILLA Y LEÓN
DEL INCONVENIENTE A LA OPORTUNIDAD



D. Carlos Moro
Presidente Grupo Matarromera

© Carlos Moro

© De la presente edición: Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía y Alimentación.

Imprime: Gráficas Zamart - Palencia

INTRODUCCIÓN

El olivo pertenece a la cultura mediterránea porque se adapta a suelos pobres que soportan climas extremos. Aunque Valladolid se encuentra al límite geográfico para el cultivo del olivo por sus temperaturas extremas, los hechos nos han demostrado que las aceitunas se dan bien en la provincia. A continuación, se hace un breve enfoque en la adaptación del cultivo a las condiciones de Castilla y León, las ventajas e inconvenientes que estas condiciones suponen para la calidad del aceite de oliva y las cualidades gastronómicas que este aceite proporciona.

UN POCO DE HISTORIA

El olivo llegó a España con los fenicios hacia el año 1050 a. C. pero fueron los romanos los que llenaron la Península Ibérica de olivos, convirtiéndola en uno de los principales exportadores de aceite de oliva. Con la llegada de los árabes se introdujeron nuevas variedades, sobre todo en el sur de la Península Ibérica y se adoptó un nuevo vocabulario como almazara, aceituna, aceite o acebuche. En la actualidad, el país que más olivos posee es España, seguido de lejos por Grecia e Italia y Túnez, Turquía, y Siria. España se sitúa al frente del ranking mundial de países productores de aceite de oliva, con 1,5 millones de toneladas producidas en 2014, el 50% del total de la producción mundial.

A nivel nacional, el mayor volumen de producción de aceite de oliva se encuentra en la región de Andalucía (aprox. un 77%), seguido de Castilla la Mancha (6-7%), Ex-

tremadura (5%) y Cataluña (4%), estando el resto (4%) integrado principalmente por la Comunidad Valenciana y Aragón.

Castilla y León no supone más del 2% de la superficie plantada de olivos en el territorio nacional, con una producción de aceite de oliva aún menos (alrededor del 1%). En lo que respecta a Valladolid, sin tradición en el cultivo del olivar, inició su apuesta por este cultivo hace dos décadas en el entorno de Rueda. Este nuevo olivar es en su mayoría de la variedad arbequina con formación en seto y parcelas aún en fase de entrada en producción. Entre las diversas teorías que hablan del origen de la palabra Valladolid, en una se hace mención a una derivación latina de 'Vallis olivetum', que se puede traducir por 'Valle de los Olivos', expresión muy romántica pero posiblemente poco cierta dado la poca aptitud del clima a su cultivo hoy día y en el pasado. Ya que, de haber sido una zona de olivar en otro tiempo, siempre habrían quedado algún retazo marginal de presencia de acebuches o algún que otro olivo centenario, algo que prácticamente no existe en la provincia.

PECULIARIDADES DEL CLIMA DE CASTILLA Y LEÓN: ADAPTACIÓN DEL CULTIVO

Las características más destacadas del clima de Castilla y León son la continentalidad en temperaturas y la escasez de precipitaciones, ambos aspectos determinantes para el ciclo del olivo. Las altitudes oscilan entre 700 y 800 metros, y las precipitaciones medias son inferiores a 300 mm, con más de 80 días al año con temperaturas mínimas por

debajo de cero, en definitiva, unos inviernos rigurosos. De igual manera, se registran durante la época de recolección del fruto (noviembre-enero) periodos de heladas con cierta regularidad.

En un estudio llevado a cabo por el instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y de la producción ecológica, se ha estudiado el efecto de las heladas sobre las características físico-químicas de los aceites de oliva. Como control se utilizaron los aceites extraídos antes de las heladas, con posterioridad a las mismas se ha realizado un seguimiento quincenal de los parámetros de calidad y contenido en antioxidantes naturales (Polifenoles y tocoferoles) de los aceites...

Como consecuencia de las heladas algunos de los procesos característicos de la maduración se ven acelerados tales como la pérdida de textura de la pulpa y la actividad de enzimas pectolíticas. Se han descrito como temperaturas por debajo de 0°C dan lugar a la congelación del agua extracelular. De hecho, los daños por helada son una consecuencia de la deshidratación celular y la destrucción de las células por cristales de hielo, dando lugar a la rotura de las membranas celulares y a procesos oxidativos de compuestos celulares como consecuencia del contacto entre enzimas y sus correspondientes sustratos. Todos estos cambios observados, además de afectar al fruto podrían influir en la composición y características físico-químicas, principalmente en el estado oxidativo de los aceites.

De estos estudios se obtuvo como conclusión principal, que las heladas continuadas dan lugar alteraciones impor-

tantes de los aceites a lo largo del tiempo. Dando lugar a aceites excluidos de la categoría virgen extra. En cuanto al contenido de antioxidantes naturales, éstos se ven reducidos hasta su práctica total desaparición. De los resultados se concluye que tras heladas que comprometan la integridad del fruto se debe llevar a cabo la recolección de forma inmediata con objeto de evitar alteraciones en los aceites.

En cuanto a las técnicas de recolección de la aceituna, en las plantaciones superintensivas se realiza con máquinas cosechadoras de aceitunas adaptadas de las máquinas vendimiadoras. Son autopropulsadas o arrastradas por tractor. Su estructura es de tipo pórtico o túnel, bajo la cual pasan los árboles. Suelen disponer de dos tolvas situadas en los laterales de la máquina en la parte trasera. Incorporan un tornillo sinfín para esparcir la aceituna y aprovechar al máximo su capacidad. El sistema de vaciado es trasero y las tolvas vuelcan su contenido de forma conjunta hacia remolques.

Respecto a las ventajas que presenta este tipo de recolección:

- La cantidad que se queda sin recoger es de poca consideración.
- Buena estado sanitario y limpieza del fruto recogido.
- Permiten la monitorización del rendimiento que junto al control de los parámetros de calidad de la aceituna, nos acercan un paso más a la olivicultura de precisión.

Desde 2008 a 2013 dos empresas castellano y leonesas, Bodega Matarromera y Agricultura y Bodega Renacimiento de Olivares, persiguieron el objetivo de ampliar conocimiento en un cultivo tradicionalmente minoritario en Cas-



Figura 1. Máquina cosechadora de aceituna

tilla y León por las condiciones climatológicas adversas, pero con una gran potencialidad desde el punto de vista de elaboración de aceites de oliva virgen extra de una gran calidad y expresión sensorial. A través del proyecto cofinanciado por la Junta de Castilla y León y el FEADER **“Investigación integral de la adaptación del cultivo del olivo (*Olea europaea* L.) y de la transformación y obtención de nuevos productos y derivados en Castilla y León”** también se dio respuesta a la demanda del sector de buscar nuevos productos alternativos, aprovechando los residuos de producción que permiten la obtención de ingredientes, nuevos productos y alimentos “funcionales”.

Todo el trabajo de investigación se dividió en 11 hitos que cubrieron desde la adaptación del cultivo del olivo a

las condiciones climáticas y edafológicas castellanas, pasando por la optimización del proceso productivo para la obtención de aceites de oliva virgen extra Premium y llegando al aprovechamiento de los residuos de los procesos productivos.

Los principales ejes de investigación del proyecto han sido los siguientes:

- Evaluación de la adaptación al medio del cultivo del olivo: Se dispuso de una parcela experimental con distintas variedades de olivo en el que se efectuó un control de las condiciones climáticas de la zona, analizando la influencia de dichos factores en el proceso vegetativo de las plantas. Tras valorar la adaptación de las mismas, se concluyó que las variedades que mejor se adaptan al clima extremo de Castilla y León son la variedad Arbequina y Picual. Debido a estos resultados, se explotaron estas variedades en el resto de parcelas experimentales.
- Introducción de un nuevo cultivo (*Olea europaea* L.) en Castilla y León. Uno de los cultivos más inéditos en la meseta central de Castilla y León es el olivo en sus distintas variedades. Mediante esta investigación en técnicas e innovaciones en el cultivo, se incidió en aspectos tales como marco de plantación (mediante ensayos con sistemas intensivos y superintensivos), laboreo, sistemas de conducción, ensayos de riego, mecanización de labores, etc. todos ellos persiguiendo la recuperación de este cultivo en Castilla y León. La investigación en este aspecto su-

pone un avance muy relevante con respecto a la situación que, en la actualidad, se da en este cultivo.

- Introducción de un nuevo producto de gran calidad, producido y elaborado en Castilla y León: Como consecuencia de la investigación se ha abierto una línea para el estudio de diferentes formas de extracción y nuevas vías del proceso productivo para la obtención de aceite de oliva virgen extra. Además, la consecuencia más importante de esta investigación, ha sido la puesta en el mercado de aceites de oliva virgen extra de gran calidad.
- Evaluación de las distintas técnicas de obtención y extracción de aceite a partir de diferentes variedades de *Olea europaea* L.: el proyecto nace con clara vocación de respeto medioambiental máximo, para lo cual se ha tratado de integrar todas y cada una de las fases del mismo y aprovechar los productos derivados del proceso de extracción del aceite de oliva en materiales susceptibles de ser aprovechados, reciclados y reutilizados. Debido al desarrollo del proceso productivo agronómico y oleícola, se generan gran cantidad de subproductos que suponen un problema a la hora de gestionarlos y eliminarlos. Dichos subproductos son, principalmente, restos de diferentes cultivos leñosos del olivo; restos de poda y partes leñosas; así como otros de la actividad oleícola de origen agrario como orujos y pulpa seca y huesos de las aceitunas procesadas. Para solventar el problema de la gestión estos productos, se ha estudiado el aprovechamiento de los mismos desde

un punto de vista agronómico y energético. Además de estos estudios, se ha llevado a cabo un ensayo de optimización de la extracción de compuestos beneficiosos para la salud humana a partir de restos de poda del olivo.

CARACTERÍSTICAS DEL AOVE CASTELLANO Y LEONES: DEL INCONVENIENTE A LA OPORTUNIDAD.

En Castilla y León el rendimiento es mucho menor que en las regiones del sur de España. Mientras en las comunidades tradicionalmente productoras de Aceite de Oliva el rendimiento es de un 25 % aproximadamente, en Castilla y León el rendimiento desciende a un 15-18%.

Este bajo rendimiento se debe, en parte a que la cosecha se debe hacer en verde, antes de las primeras heladas y por lo tanto cuando la aceituna no ha sintetizado el máximo contenido de aceite. Pero ese bajo rendimiento es una garantía de la alta calidad que tiene el aceite producido.

La calidad sensorial del aceite de oliva virgen está estrechamente relacionada con la variedad y el grado de maduración de la aceituna.

En un trabajo realizado por el departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada el objetivo fue investigar la influencia del grado de maduración sobre el perfil sensorial de aceites de oliva virgen monovarietales con el fin de establecer el momento óptimo de recolección. Los frutos de tres variedades diferentes, Pical, Picudo y Hojiblanca fueron recolectados en nueve

etapas de maduración diferentes. Los parámetros de calidad fueron evaluados y las características organolépticas se determinaron por un panel de cata.

Los resultados de dicho estudio, mostraron que los parámetros analíticos disminuyeron ligeramente en todas las variedades. En todas las variedades estudiadas, los atributos "frutado" y "amargo" disminuyeron durante la maduración, por el contrario el atributo "dulce" se incrementó.

Los resultados obtenidos, son ser de gran utilidad para proveer información sobre la evolución de la calidad sensorial de los aceites de oliva virgen durante la maduración para obtener aceites basados en las preferencias del mercado.

De esta información se puede concluir que los aceites de oliva virgen de Castilla y León, al recolectarse en una fecha temprana para evitar el riesgo de heladas, no pueden competir en productividad ya que el rendimiento es menor, pero si en calidad debido a que son aceites con un



Figura 2. Cosecha temprana de aceituna

alto contenido en polifenoles que confieren a nuestros aceites un conjunto de características organolépticas únicas dando lugar a aceites verdes, frescos, picantes y amargos.

LOS POLIFENOLES: PROTECCIÓN Y SALUD

Los compuestos polifenólicos están distribuidos en diferentes partes de la planta, y su mayor concentración está en el fruto y en productos derivados de él. Las plantas sintetizan fenoles como respuesta al estrés biótico o abiótico y tienen un gran número de funciones:

- Protección contra rayos UV actuando como una pantalla.
- La infección por parte de hongos micorrízicos, la absorción de nutrientes y el crecimiento de plantas pueden verse afectados por compuestos fenólicos específicos liberados por los competidores.
- Atraen animales polinizadores y/o diseminadores de semillas.
- Protección contra herbívoros y contra patógenos microbianos: biosíntesis de compuestos fenólicos sirven para reducir o destruir el sabor agradable de la planta. Las altas concentraciones de compuestos fenólicos se asocian con una alta resistencia de la planta frente a patógenos.

La aceituna contiene una gran variedad de polifenoles que tienen un elevado poder antioxidante y que además juegan un papel fundamental dentro de las propiedades

químicas, organolépticas y nutricionales del aceite de oliva. Estos compuestos fenólicos que están en la aceituna son: hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína, verbascósidos, ácido caféico, etc. Los compuestos fenólicos en la aceituna se ven influenciados por la variedad, el estado de madurez y las condiciones climáticas que tengan lugar en toda la campaña. En las aceitunas el contenido de polifenoles cambia a lo largo de la maduración y sigue una curva con un máximo, que suele coincidir con el momento de más aceite en el fruto, el envero.

Los antioxidantes del aceite de oliva proporcionan atributos sensoriales positivos, como amargor. Además los polifenoles junto con la vitamina E, lo convierten en un antioxidante muy importante. Muchos alimentos se conservan manteniéndolos en aceite de oliva.

Si dividimos los componentes fenólicos en dos grupos, los derivados del hidroxitirosol (mayor actividad antioxidante y biológica) y los derivados del tirosol. En ambos tipos el contenido de compuestos fenólicos disminuye a lo largo de la maduración del fruto.

Numerosos proyectos de investigación han obtenido resultados que demuestran el beneficio cardiovascular del Aceite de Oliva, pero recientemente se ha llevado a cabo un proyecto europeo en el que se ha estudiado el papel de los polifenoles del aceite de oliva virgen en las propiedades saludables atribuidas al aceite de oliva virgen.

En este proyecto llamado “Euroolive” se han presentado resultados que demuestran el beneficio cardiovascular de los polifenoles del aceite de oliva virgen.

Desarrollado por el Instituto Municipal de Investigación Médica (IMIM) en Barcelona, Euroolive ha realizado varios experimentos. Entre ellos un estudio clínico con 200 voluntarios sanos a los que se les dosificó aceite de oliva virgen con diferentes contenidos fenólicos (bajo contenido, medio y alto), en dosis similares y durante periodos de 3 semanas. El contenido fenólico de los aceites era de 2,7 miligramos por kilogramo de aceite, 164 miligramos por kilo y 366 miligramos por kilo.

Los voluntarios que tomaron aceite con mayor contenido de polifenoles tenían un mayor aumento del colesterol "bueno" (HDL o de alta densidad). Los triglicéridos disminuyeron en todos los casos y los marcadores de estrés oxidativo también disminuyeron más cuanto mayor era la proporción de contenido fenólico del aceite consumido. Este último parámetro es uno de los principales factores de riesgo para la aterosclerosis y riesgo cardiovascular. En general, los resultados muestran una mejora del perfil lipídico, mejora que es mayor cuando la proporción de polifenoles aumenta.

El consumo de aceite de oliva virgen con mayor proporción de polifenoles disminuye el estrés oxidativo. Esta afirmación no se trata de una mera correlación casual, se sustenta por otros estudios complementarios realizados en el marco del mismo proyecto. Hay estudios in vitro sobre los efectos de los polifenoles del aceite de oliva. El estudio in vivo realizado en el marco de dicho proyecto, analizaba el estrés oxidativo que se da tras la ingestión de alimento y en el estudio, tras la ingestión de alimento con

aceite de oliva. La medición de ese estrés oxidativo, es posible tomando muestras de sangre de la persona y analizando las moléculas que se generan en el proceso de oxidación, como las LDL oxidasas o los isoprostanos. Lo destacable es que los resultados del estudio, también realizado con voluntarios, revelaban que el consumo de aceite de oliva virgen con mayor proporción de polifenoles disminuye el estrés oxidativo.

En los países mediterráneos siempre se ha asumido que el aceite de oliva virgen era beneficioso para la salud pero no se disponía de ninguna evidencia científica suficiente para defender esa postura. En el proyecto se ha estudiado cómo los polifenoles se absorben en el cuerpo, su biodisponibilidad y el tiempo de permanencia. Y lo que han visto es que se absorben bien y que mayores dosis de aceite también suponen una mayor cantidad de polifenoles absorbidos. Pero también se expulsan en un tiempo relativamente corto. Por eso es aconsejable un consumo habitual de aceite virgen.

El aceite virgen es el que resulta del prensado directo del producto del cual se extrae, ya sea la oliva o el aguacate. El aceite que mayor contenido fenólico aporta es el de oliva virgen, por eso tiene un gusto más fuerte, un poco amargo y una tonalidad más verdosa.

Por lo tanto, además de lo que hablado en el punto anterior relativo a las características sensoriales de nuestros aceites, ese alto contenido en polifenoles confieren a nuestros aceites de Castilla y León unas propiedades saludables dignas de un alimento funcional.

El hidroxitirosol tiene algunas ventajas sobre otros antioxidantes: Su biodisponibilidad y su gran poder bioactivo. La biodisponibilidad de una sustancia es su capacidad de participación en los procesos bioquímicos. El hidroxitirosol tiene una biodisponibilidad del 99%, lo que significa que la sustancia se integra con facilidad en los procesos químicos que tienen lugar en el organismo.

El 25 de mayo de 2012 fue publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea, el Reglamento (UE) número 432/212 de la Comisión de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, que contiene la lista de 222 declaraciones de propiedades saludables autorizadas bajo el ámbito del artículo 13.1 del Reglamento (CE) número 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Algunas de estas declaraciones hacen referencia de forma específica a los polifenoles del aceite de oliva.

1.- Referida al nutriente, sustancia, alimento o categoría de alimentos: POLIFENOLES DEL ACEITE DE OLIVA.

- a) Declaración: Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.
- b) Condiciones de utilización de la declaración: Esta declaración solo puede utilizarse respecto a aceite de oliva que contenga un mínimo de 5 mg de hidroxitirosol.

rosol y sus derivados (por ejemplo, un complejo de oleuropeína o tirosol) por 20 g de aceite de oliva. Para que un producto pueda llevar esta declaración, se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 20 g de aceite de oliva.

EL AOVE EN LA GASTRONOMÍA

De entre todas las grasas alimentarias, los aceites de oliva son la grasa que más propiedades saludables y sensoriales proporciona, por delante de otros aceites vegetales y grasas animales de uso más común, **sus aromas, su picor, amargor y dulzor combinados redondean y hacen especial cualquier plato**. El aceite de oliva Virgen es zumo natural de aceitunas y sólo por eso ya se diferencia del resto de los aceites vegetales que se hacen comestibles a base de procesos de refinado.

Los aceites de oliva vírgenes son los más estables de las grasas vegetales y no producen reacciones tóxicas cuando se les somete a altas temperaturas, en condiciones normales, por lo que contribuyen a la mejora de las cualidades gastronómicas de los alimentos. Por este motivo, los aceites de oliva, son los más adecuados para cocinar a las altas temperaturas que requiere la preparación de los alimentos salteados, asados, estofados o fritos.

De entre todos los usos que se le dan al Aceite de Oliva, el uso culinario es el más extendido, apreciado y el que más adecuado para disfrutar de los beneficios que aporta a nuestra salud.

El Aceite de Oliva Virgen es el único que se consume tal y como se “exprime” del fruto. El proceso de obtención es únicamente mediante métodos físicos y no altera las propiedades del aceite obtenido.

Desde el punto de vista nutricional es una grasa de origen vegetal que aporta unas 9 Kcal/g de aceite consumido. Por lo tanto no se recomienda un uso exagerado del Aceite de Oliva. Las grasas son los elementos que aportan sabor a los alimentos, en el caso del Aceite de Oliva el sabor y aroma que aporta como ingrediente potencia el sabor del resto de ingredientes y le aporta características peculiares a los platos.

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) admite múltiples usos alimentarios diferentes entre ellos cabe destacar el aceite crudo y los que lo usan como un ingrediente más para cocinar.



Figura 3. Degustación AOVE en crudo

Los usos posibles del Aceite de Oliva Virgen se pueden resumir en los siguientes:

- El **AOVE** se utiliza mayoritariamente en crudo como se ha indicado antes, conservando así intactas todas las características sensoriales procedentes de la aceituna exprimida.

Sin embargo es también común el uso para las diferentes técnicas culinarias de cocina:

- **Aliñar:** regar generosamente con Aceite de Oliva Virgen ensaladas o preparados normalmente crudos y fríos.
- **Adobar:** dejar durante un cierto tiempo alimentos en una mezcla de vinagre, con cebolla, ajo y diversas especias como tomillo, orégano, laurel y AOVE.

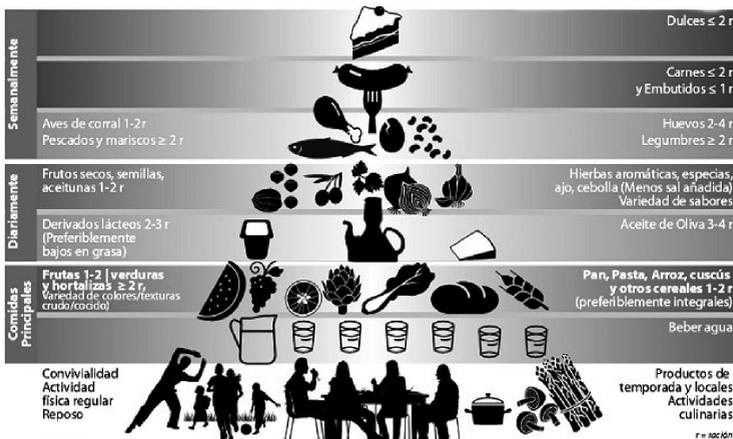


Figura 4. Pirámide de la Dieta Mediterránea. Fuente Fundación Dieta Mediterránea

- **Asar:** cocinar con poco AOVE y con calor seco.
- **Confitar:** cocer lento y prolongada, a temperatura muy baja, productos introducidos en AOVE.
- **Conservar:** alimentos que se mantienen sumergidos en AOVE para su conservación y enriquecimiento.
- **Escabechar:** es similar al confitado aunque, en este caso, se añade además del AOVE, vinagre y agua.
- **Emulsionar:** muchas salsas y cremas tienen al AOVE como uno de sus ingredientes.
- **Estofar:** rehogar en AOVE a unos 180°C para después cocer en poco líquido.
- **Freír:** cocinar un alimento con abundante AOVE muy caliente.
- **Rehogar:** sazonar un alimento a fuego lento, sin agua y muy tapada, en Aceite de Oliva Virgen, sin que tome color.
- **Saltear:** cocer y dorar rápidamente en una mínima cantidad de Aceite de Oliva con una temperatura de entre 90 y 100°C.

El consumidor gourmet aprecia el aroma de un buen aceite de oliva virgen extra. La extensa tradición en la manera de utilizar el aceite de oliva explica la gran riqueza y variedad de la llamada “**dieta mediterránea**”, en la que las posibilidades de jugar con los sabores de distintos aceites son infinitas.

FORMACIÓN E INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR

En Noviembre de 2013 se publicó un Real Decreto que prohíbe las aceiteras rellenables en hostelería. Esta nueva norma modifica el Real Decreto de 21 de noviembre de 2003, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.

La norma aprobada señala que en los establecimientos del sector de la hostelería y la restauración y en los servi-



Figura 5. Envase no rellenable en canal HORECA

cios de catering, los aceites se pondrán a disposición del consumidor final en envases etiquetados y provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización.

Con esta iniciativa se garantiza la calidad y se informa mejor al consumidor sobre las características del aceite.

España, como líder mundial en la producción de aceite de oliva, mantiene así su firme compromiso con las medidas que contribuyan a reforzar la competitividad de este sector estratégico.

Esta normativa protege al consumidor ya que actualmente se tiene un nivel muy bajo de conocimiento sobre los aceites de oliva, así como de sus cualidades, categoría y calidad sensorial. Los datos revelan que un 70% de los consumidores desconocen los tipos de aceite de oliva y el 90% ni siquiera sabría identificar sus categorías a nivel sensorial.

La meta del sector siempre ha sido en el aumento de la calidad y en garantizar al consumidor un excelente producto con grandes propiedades gastronómicas y saludables. Pero el reto actual del sector se centra en conseguir que la calidad del aceite de oliva virgen sea reconocida por el consumidor y acreditada por medio de certificaciones correspondientes para evitar fraudes.

El papel del mundo de la gastronomía en este sector, se está convirtiendo en una vía indispensable para hacer llegar el aceite de oliva virgen de alta calidad. A la vez, el AOVE abre un abanico de posibilidades a la cocina castellano y leonesa y la desmarcan a nivel mundial.

CONCLUSIONES

En resumen, Castilla y León, sí que puede acoger el olivo como una alternativa productiva trabajando siempre por la vía de la calidad diferenciada frente a la productividad. El papel actual del sector de la hostelería es fundamental

para promocionar las bondades de este producto y proteger al consumidor al que es necesario informar y formar en lo que respecta a esta joya de la despensa Castellano y Leonesa.



DISCURSO DE CONTESTACIÓN POR
DOÑA INMA CAÑIBANO OLIVARES
ACADÉMICA DE NÚMERO CON LA LETRA Ñ

Señor Presidente, Académicos, señoras y señores:

Es ciertamente un honor para esta Academia tener a Don Carlos Moro como académico de número, ya que los aquí presentes podemos atestiguar que hemos contado con su participación efectiva y con su colaboración en los actividades que se han venido organizando desde el momento de su fundación.

Ser quién responda a su discurso es una mezcla de placer y responsabilidad, una oportunidad de expresar agradecimiento por su cercanía, de reconocimiento al trabajo realizado en áreas que tan queridas me resultan y que son de vital importancia para nuestra región.

Hace ya muchos años que sigo de cerca su trayectoria profesional y si tuviera que escribir su biografía, poner título me resultaría muy fácil, no tendría más que parafrasear él de su discurso de hoy, por lo tanto sería:

Carlos Moro, del inconveniente a la oportunidad.

Porque es una constante de todas sus empresas convertir cada obstáculo en un reto y conseguir salvarlo a base de constancia, firmeza, innovación y valentía.

Y trabajo, desde luego, mucho trabajo. Sus respuestas a mis correos llegan desde cualquier país del mundo y a cualquier hora. Carlos es de los que contesta.

Se entrega a su obra con la conciencia de que para llevar adelante las grandes causas es importante no descuidar ni el más mínimo de los detalles, ni el que pueda parecer a simple vista más insignificante.

Ingeniero Agrónomo, Diplomado en Economía de la Empresa y de la Pyme, Master en Tecnología de la Información y de las Comunicaciones, Cursos de Doctorado en Enología y Viticultura...

Les recomiendo a ustedes que entren en su página web www.carlosmoro.es para conocer todo lo que ha estudiado, los puestos que ha ocupado y los premios que ha obtenido porque extenderme aquí supondría algo más que una respuesta, se convertiría en el sujeto mismo del discurso o el avance de una tesis doctoral.

Viticultura, Enología, Biotecnología, Cultura, Educación, Arte...De los múltiples proyectos llevados a cabo y funcionando con éxito, el que hoy nos ocupa es la adaptación del cultivo del olivo a las condiciones climáticas y edáficas de Castilla y León y la concentración de su resultado presentado como en un frasco joya, con la misma elegancia de un perfume vestido de alta costura.

Curiosamente ha coincidido el tema elegido para el discurso con la reciente entrega por parte de esta Academia del Premio “Castilla y León” de Gastronomía al Producto Revelación Gastronómica por el aceite “Cosecha temprana”, uno de los productos que

sintetizan el esfuerzo llevado a cabo durante los años de investigación llevada a cabo por el Grupo Matarromera y cofinanciado por la Junta de Castilla y León y el FEADER, Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

La cata realizada por parte del jurado y en la que estuve presente, atestiguó la calidad y las sorprendentes cualidades organolépticas de un aceite que tiene quizá mucho

que ver con la propia idiosincrasia del carácter castellano: intenso, concentrado, denso, con un amargor profundo y un sobrio y persistente picor. Largo, envolvente, dejando una huella de elegancia en la boca que pide que su acompañamiento sea acorde: necesita un buen pan y un buen vino, no le humillemos dejándole en ningún momento con malas compañías.

El aceite refleja el paisaje de olivos que salpica ahora las distintas zonas de Castilla y León en las que se han llevado a cabo plantaciones dentro del régimen de Agricultura Ecológica y que suponen un complemento innovador y rentable a los cultivos tradicionales.

¿Qué será lo próximo? ¿En qué lugar estará la próxima bodega? ¿Qué campo tendrá como objeto de atención el nuevo proyecto de investigación?

No tengo ninguna duda de que, sea lo que sea lo que esté ocupando en estos momentos la mente de Carlos Moro, conseguirá sorprendernos una vez más, dar un paso adelante, abrir un nuevo camino y demostrar que con perseverancia y esfuerzo los inconvenientes pueden ser transformados en nuevas oportunidades para conseguir resultados fructíferos para sus empresas y, por lo tanto, para la sociedad en la que estén implantadas.

Muchas gracias Carlos, gracias por estar aquí, recibe nuestra bienvenida a la Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía y Alimentación como letra E, la misma con la que comienzan Emina y Esperanza.

*Inma Cañibano Olivares,
Académica de número con la letra ñ.*

