

Dossier Producto

Protagonistas del Olive Oil World Tour en Europa

Los Aceites de Oliva, pasaporte a un mundo de sabor, aroma y bienestar

- ✓ Una de las mejores opciones para los que buscan llevar una alimentación tan variada y equilibrada, como deliciosa
- ✓ Pilar indiscutible de la Dieta Mediterránea y escaparate del sector agroalimentario europeo que es líder mundial
- ✓ Éxito sin límite: listos para ser incorporados con éxito a las grandes recetas de cualquier gastronomía del mundo

(2018). Miles de años de tradición, un universo de posibilidades gastronómicas, un sinfín de sabores y olores, un impresionante elenco de beneficios nutricionales... todo esto cabe en una gota de aceite de oliva. El apelativo de “oro líquido” con el que es conocido por los españoles resume la excelencia de un producto que lleva siglos siendo el protagonista de la cocina, el comercio y la identidad de la Europa mediterránea. Un alimento que conjuga el disfrute de los sentidos con sus contrastadas bondades saludables.

Superando todas las fronteras

Gracias a sus características específicas, a su versatilidad y diversidad, los Aceites de Oliva alcanzan la excelencia en cualquier tipo de receta, con cualquier tipo de técnica culinaria o producto. Freír, marinar, asar, saltear, emulsionar, aliñar... son algunas de las cosas que se pueden hacer para potenciar el sabor de los productos empleados y triunfar con el resultado final.

Existe un Aceite de Oliva para cada elaboración. Su utilización abre un horizonte de posibilidades en la cocina, especialmente interesante por su capacidad de mejorar el sabor de los alimentos más saludables. Verduras, carnes magras, pescados e incluso las frutas, resultan más agradables al paladar cuando se ha utilizado aceite de oliva en su elaboración. Todo lo bueno de la Dieta Mediterránea en cualquier lugar del mundo.

Una etiqueta para informar sobre todo

El etiquetado de los Aceites de Oliva se realiza en función de las normativas que rigen su comercialización dentro de la Unión Europea. Estas marcan cuáles son las categorías comerciales entre las que puede elegir cualquier consumidor de la UE:

- Aceite de oliva virgen extra

Elaborado únicamente con el mejor zumo de aceituna. Por su excelente perfil organoléptico, resulta idóneo para uso directamente en frío, en elaboraciones como la maceración, platos en crudo, salsas... Procede de aceitunas recolectadas en el momento óptimo de madurez y por ello posee un aroma y sabor únicos. Son aceites de máxima calidad, libres de defectos y fuente de ácidos grasos monoinsaturados. Aportan antioxidantes naturales, como los polifenoles o la vitamina E. Los virgen extra elaborados con una sola variedad se conocen como monovarietales mientras que los que son fruto de la mezcla de varias se denominan coupage.

- **Aceite de oliva virgen**

100% zumo de aceituna con buenas características de sabor y aroma, con usos similares al virgen extra. Todas las categorías de Virgen proceden, en exclusiva, del jugo de las aceitunas extraído mediante procedimientos mecánicos. Comparten, además, su capacidad antioxidante y su riqueza en ácidos grasos monoinsaturados.

- **Aceite de oliva - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes**

Es el aceite resultante de la mezcla de aceites de oliva refinados y aceite de oliva virgen o virgen extra. Los primeros obtienen a partir de aceites vírgenes que no han alcanzado los altos niveles de calidad que se exige a los vírgenes y vírgenes extra y han de ser refinados. Como en el resto de categorías, presentan un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, fundamentales en una dieta sana. Especialmente indicado para cocinar a altas temperaturas y, especialmente, para frituras. Retiene todas sus propiedades durante la fritura (180°C/380°F) debido a su alto contenido en ácido oleico.

Variedades más presentes en el mundo

En el olivar europeo se crían cientos de variedades diferentes de aceitunas garantizando la sostenibilidad de una actividad rural que lleva miles de años de tradición para que pueda pensar en miles de años de futuro. El cultivo de estos árboles durante siglos, en suelos diferentes, con climas y manos distintos, ha generado cientos de variedades, cada una con su propia personalidad. De la gran familia de variedades del olivo, algunas destacan por su mayor presencia en los puntos de venta.

- Arbequina

Son aceites marcados por su olor a frutado de aceituna y otras frutas, como manzana, plátano o almendra. Muy fluidos, dulces, con amargo y picante casi imperceptibles. Delicados en su concepción y estructura. La característica más común de estos aceites es su dulzura.

- Cornicabra

Sus monovarietales se caracterizan por sus notas aromáticas de aceituna y otras frutas, entre las que destaca la manzana. En boca se aprecian notas herbáceas de hoja de olivo, el amargo es ligero y el picor algo más intenso. De gran estabilidad, los aceites de oliva de la variedad cornicabra presentan altos contenidos en ácido oleico, polifenoles y antioxidantes que les proporcionan gran resistencia a la oxidación.

➤ Hojiblanca

Los elaborados al principio de la campaña son muy frutados y complejos. Destacan aromas a hierba recién cortada, alloza, alcachofa y plantas aromáticas. Presentan una composición de ácido oleico y antioxidantes muy equilibrada. Están en un punto de equilibrio entre aceites picantes y amargos y los más dulces. Esto aumenta su versatilidad a la hora de utilizarlos en distintas técnicas culinarias.

➤ Pical

Muy apreciados por su alta estabilidad, debido a su alto contenido en polifenoles y al elevado porcentaje de ácido oleico. Desde el punto de vista organoléptico, tienen mucho cuerpo y notas aromáticas de hoja de olivo, ligero picor y amargo. Su elevado contenido en antioxidantes naturales es un alto valor nutricional, por su alta resistencia a la oxidación. Estas mismas cualidades lo hacen idóneo para la conservación de alimentos.

Aceites de oliva europeos: líderes mundiales

Europa es el primer comercializador de aceites de oliva del mundo. Según los datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), una entidad perteneciente a Naciones Unidas, en la campaña 2016/2017, Europa exportó 555.800 toneladas fuera del territorio de la UE. El principal destinatario fueron los Estados Unidos, con más de 200.000 toneladas, de las que 105.000 procedieron de España, primer productor mundial de aceites de oliva (fuente COI).

Los mercados mundiales no sólo premian la calidad y variedad de los aceites de oliva de Europa, también valoran muy positivamente los altísimos estándares de seguridad alimentaria que se aplican en la Unión Europea. Cualquier consumidor puede llegar a conocer, a través del sistema de trazabilidad, todo sobre los aceites de oliva que ha adquirido en un supermercado. Incluso puede conocer dónde están los olivos y quiénes son los productores.

Más del 70% del aceite que se produce en el mundo nace en los olivares europeos, que ocupan el 55% de la superficie mundial dedicada a este cultivo, con algo más de 6 millones de hectáreas, de los 11 millones repartidos por los cinco continentes. En el olivar europeo destaca España como primera potencia. El olivar español es el más extenso del Viejo Continente, con 2,5 millones de hectáreas, en las que echan sus raíces más de 340 millones de olivos, lo que equivale al mayor bosque humanizado de la Tierra, un complejo ecosistema que los productores llevan años contribuyendo a preservar. Además, España es también líder mundial en cultivo ecológico del olivar, con casi 200.000 hectáreas dedicadas, de las algo más de 450.000 que se cultivan en Europa.

Por su equilibrada composición y su infinita gama de aromas, texturas y sabores, los Aceites de Oliva de Europa son la mejor opción para aliñar, aderezar, conservar, emulsionar, freír, rehogar, brasear, saltear, adobar, escabechar, estofar, confitar, asar y marinar. A cada técnica y a cada ingrediente, su Aceite de Oliva.

www.oliveoilworldtour.eu

<https://www.instagram.com/oliveoilworldtoureu/>

<https://www.facebook.com/OliveOilWorldTourEU/>

JOIN THE EUROPEAN HEALTHY LIFESTYLE

LET'S MAKE A TASTIER WORLD
WITH OLIVE OIL FROM SPAIN