

El futuro del Aceite de Orujo de Oliva se desvela en el FORUM ORIVA

- El sector orujero produce de media al año 126.000 toneladas de Aceite de Orujo de Oliva y genera 3.000 empleos directos y 15.000 indirectos
- En su apuesta por el I+D+i, ORIVA realizará junto al CSIC tres investigaciones para comprobar las propiedades del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y probar sus efectos saludables en la prevención del Alzheimer y de las enfermedades cardiovasculares.
- Con el objetivo de posicionarse como una alternativa real en las cocinas de hoteles, restaurantes y empresas de catering, la Interprofesional ha presentado las colaboraciones alcanzadas con la FEHR, la Universidad Francisco de Vitoria y la Escuela de Hostelería Fuente Fresnedo de Cantabria.
- La campaña El Dorado y su nueva web www.oriva.es, dos de las principales acciones de comunicación emprendidas por ORIVA para dar visibilidad al Aceite de Orujo de Oliva en el mercado interno.

Madrid, 26 de octubre de 2017. ORIVA, marca que representa a la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ha presentado hoy en el FORUM ORIVA las líneas clave que marcarán el futuro del sector orujero. Las alianzas con socios estratégicos, la apuesta por el I+D+i y las acciones de comunicación serán los ejes de trabajo de la Interprofesional para impulsar al Aceite de Orujo de Oliva en el mercado interno.

Conducido por el periodista Pepe Ribagorda, el FORUM ORIVA ha reunido a autoridades, organizaciones agrarias, asociaciones empresariales del sector agroalimentario, representantes del canal HORECA, la industria alimentaria así como a los medios de comunicación.

El acto ha contado con el respaldo del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, MAPAMA, representado por Fernando Burgaz Moreno, director general de la Industria Alimentaria. Durante su intervención ha comentado que “una de las líneas de trabajo que se han marcado es facilitar la integración vertical de los sectores. El futuro y viabilidad de los productores e industriales requiere de la existencia de Interprofesionales fuertes. El hecho de que ORIVA presente su plan de trabajo es una forma de constatar que esa integración es posible”. Asimismo, ha destacado el contraste entre que “hace solo unos pocos años en el que las empresas de la Interprofesional no se atrevían a decir que existían y la actualidad en la que el sector sale ante todos, ante la opinión pública y ante la sociedad con orgullo y con mucho que decir”.

José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA, ha puesto en el punto de mira el desconocimiento existente en torno al Aceite de Orujo de Oliva señalando que sólo un 4,5% de los españoles lo incluyen entre los aceites para consumo. “Una situación desafiante y retadora pero que nos abre un mundo de posibilidades. En un futuro que empieza hoy mismo

conseguiremos revertir esta situación ganándonos el cariño que merece nuestro producto y nuestro sector” ha manifestado José Luis Maestro Sánchez-Cano.

Entre las fortalezas para afrontar esta nueva etapa, el presidente de ORIVA ha resaltado “la extraordinaria riqueza del Aceite de Orujo de Oliva por sus usos para la gastronomía y por sus potenciales beneficios para la salud”. Además, ha recordado “el peso social y económico en términos de producción y empleo, así como en la red estratégica que lidera. Además de los incuestionables beneficios medioambientales que produce y que deben ser reivindicados al unísono por la gran familia del olivar español y las autoridades que nos gobiernan. Es importante recalcar que somos un engranaje clave e imprescindible para el sector oleícola”. La producción del sector, que genera 3.000 puestos de trabajos directos y 15.000 indirectos, asciende de media a 126.000 toneladas anuales. Las orujeras además gestionan 1,3 millones de toneladas de orujillo, hueso de aceituna, pulpa de aceituna y cenizas para compost.

Socios estratégicos

El FORUM ORIVA ha sido el escenario elegido por la Interprofesional para dar a conocer los acuerdos alcanzados con socios estratégicos con los que establecer sinergias y marcos de colaboración que ayuden a ORIVA a alcanzar sus objetivos de futuro. En el ámbito institucional y financiero, la Interprofesional ha presentado los acuerdos firmados con la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente; y con AgroBank, el canal agrario de CaixaBank.

Las relaciones de la Interprofesional con el Canal HORECA también se han visto potenciadas con las colaboraciones abiertas con entidades de primer nivel como la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), la Universidad Francisco de Vitoria y la Escuela de Hostelería Fuente Fresnedo de Cantabria, presentes también en el FORUM para explicar el potencial del Aceite de Orujo de Oliva, entre los estudiantes y los profesionales de la hostelería y la restauración.

Investigación de la mano del CSIC

La inversión en I+D+i se reafirma como base del futuro del sector orujero. En este campo la Interprofesional se ha aliado con el primer centro investigador de nuestro país, el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). De esta manera, investigadores de reconocido prestigio investigarán sobre el Aceite de Orujo de Oliva desde diferentes perspectivas.

El FORUM ha sido el escenario perfecto para que los investigadores responsables de los tres estudios en marcha con el CSIC cuenten el alcance de sus trabajos. Gloria Márquez, investigadora científica en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), ha presentado el *Estudio del comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico*. Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC, ha contado las bases de la investigación *Protección frente a la Enfermedad de Alzheimer mediante la atenuación de la activación de microglia por el Aceite de Orujo de Oliva*. Por último, Raquel Mateos Briz, científico titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) ha presentado el estudio *Evaluación del efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo*.

Encontrar El Dorado

ORIVA también ha trasladado a los asistentes la confianza depositada en una comunicación estratégica que aúna herramientas del marketing, la publicidad y las relaciones públicas para alcanzar la visibilidad que el sector está buscando. Entre las acciones más destacadas desveladas hoy se encuentran el lanzamiento de la web corporativa www.oriva.es desarrollada por la consultora El Cuartel y la campaña **El Dorado** de la agencia de publicidad Agr Food Marketing que pone el acento en “descubrir” el Aceite de Orujo de Oliva a los consumidores, tanto profesionales como domésticos.

Los **Premios ORIVA de Comunicación** son otras de las novedosas iniciativas que buscan dar proyección al sector poniendo en valor el papel divulgador de los medios de comunicación. Su objetivo es estimular y reconocer la labor de aquellos periodistas que informen con rigor y actualidad sobre el Aceite de Orujo de Oliva. Para ello contará con tres categorías: mejor información o pieza audiovisual; mejor publicación en prensa y mejor información online, dotadas cada una con 2.500 euros.

Acción pero también emoción

El FORUM ORIVA ha contado con un completo programa en el que se han desvelado las principales acciones y planes del futuro de la Interprofesional. Pero, como José Luis Maestro Sánchez-Cano ha recalcado, el “objetivo no es solo hacer balance de la actividad sino también transmitir el sentimiento, la ilusión y las ganas que ponemos en el trabajo que estamos haciendo”.

Esta emoción ha tenido su momento álgido en la sorpresa que la organización ha reservado para el final del evento en la que se han recitado unos versos dedicados al arraigo y cultura del olivar y el sector orujero.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva, un producto alimentario de calidad con múltiples beneficios.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos, en 55 extractoras y 11 refinerías repartidas por toda la geografía nacional. Así, Andalucía, Castilla La Mancha, Cataluña, Extremadura y Murcia cuentan con extractoras, y en Andalucía, Navarra y Castilla La Mancha se ubican las refinerías.

En la campaña 2015/ 2016, las ventas del aceite de orujo de oliva se incrementaron un 15,7% respecto a la campaña anterior, dato que muestra una tendencia al alza positiva, tanto en el mercado nacional, como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

Para más información:

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

oriva@porternovelli.es / comunicacion@oriva.es

Pies de foto:

FORUM ORIVA (1) – Junta Directiva de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

FORUM (2) – Fernando Burgaz Moreno, director general de la Industria Alimentaria y José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA

FORUM (3) – Actuación final en el FORUM OLIVA