

## El Aceite de Orujo de Oliva muestra sus cualidades saludables y culinarias en la World Olive Oil Exhibition (WOOE)

- ORIVA realizó un showcooking para demostrar la rentabilidad, durabilidad y buen resultado culinario del Aceite de Orujo de Oliva en fritura
- La Interprofesional investiga junto al CSIC nuevas propiedades saludables como su potencial aplicación en casos de alzhéimer

Madrid, 23 de marzo de 2018. [ORIVA](#), Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, demostró durante su participación en la **World Olive Oil Exhibition (WOOE)**, celebrada los días 21 y 22 de marzo, las propiedades culinarias y saludables de su producto.

“Aunque en el exterior nos conocen bien porque somos el primer país productor y exportador, la feria nos da la oportunidad de poner en valor los aspectos realmente únicos de nuestro aceite. Cualidades en las que seguimos profundizando, buscando y descubriendo nuevas aplicaciones como las que investigamos junto al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en relación a la salud” afirmó José Luis Maestro Sánchez – Cano, presidente de ORIVA.

Precisamente la salud fue uno de los puntos destacados de la participación de ORIVA en la WOOE. Dentro del programa de conferencias, la Interprofesional presentó un avance de una de las investigaciones que está desarrollando con el CSIC: **"El alzhéimer y el aceite de orujo de oliva"** de Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC. La investigación busca sentar las bases para el desarrollo de nuevas aplicaciones del Aceite de Orujo de Oliva para la salud y, en particular, para la reducción del riesgo de desarrollo y de la progresión de alzhéimer.

Tal y como desveló Sánchez Perona, se trabaja con la hipótesis de que “ciertos componentes del Aceite de Orujo de Oliva, por separado o en sinergia, podrían modular el estrés oxidativo y, por tanto, evitar la inflamación celular que produce el alzhéimer. El principal componente que pensamos que puede tener actividad biológica sobre el alzhéimer es el ácido oleanólico. Otros componentes como el beta-sitosterol y el alfa-tocoferol también podrían contribuir”.

### **Durabilidad y rentabilidad en fritura**

Los asistentes al stand pudieron disfrutar de degustaciones de fritura elaboradas por el chef Carlos Durán que también sorprendió con la preparación de distintas salsas. Un showcooking que contó con la colaboración de QualityFry, empresa de tecnología de fritura automática para el sector de la Hostelería. De esta manera, se buscó destacar el Aceite de Orujo de Oliva como una excelente alternativa para fritura por su durabilidad, rentabilidad y resultado culinario.

ORIVA también celebró su Asamblea General y participó en la **I edición de los Galardones WOOE** a empresas destacadas en el sector del aceite de oliva. En concreto, hizo entrega del **Reconocimiento al Desarrollo Estratégico** a Grupo Oleícola Jaén.

#### **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. Cuenta con 45 extractoras y 9 refinerías distribuidas por toda la geografía nacional. En las últimas cuatro campañas las ventas se han incrementado de media un 17,6% mostrando una tendencia positiva tanto en el mercado interior 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



@AceiteOrujo