

Viaje al origen del Aceite de Orujo de Oliva

- Un año más, ORIVA ha querido acercar a los medios de comunicación la realidad del sector de Aceite de Orujo de Oliva
- Los periodistas visitaron una planta extractora y una refinadora para conocer de primera mano el proceso de elaboración del Aceite de Orujo de Oliva
- Además, científicos del Instituto de la Grasa acercaron a los medios la labor investigadora que se está desarrollando con relación al Aceite de Orujo de Oliva

Madrid, 15 de abril de 2019. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva sigue apostando por la divulgación como palanca de comunicación para dar a conocer la labor que se lleva a cabo dentro del sector orujero. Así, un año más, [ORIVA](#) ha reunido a un grupo de 25 periodistas que han podido conocer de primera mano cómo se elabora el mejor aceite para frituras.

Durante los días 11 y 12 de abril ha tenido lugar el viaje de prensa “Viaje al origen del Aceite de Orujo de Oliva”. Dos días en los que los asistentes pudieron conocer *in situ* el proceso de producción del Aceite de Orujo de Oliva, visitando las instalaciones de una extractora en Puente Genil, Córdoba, y una refinadora es Dos Hermanas, Sevilla.

Francisco Quero, responsable de la planta extractora de Aceite de Orujo de Oliva, mostró detalladamente el proceso a los medios, desde el momento en que la materia prima llega a la extractora hasta que emprende su camino a la refinadora, ya que ambas deben estar separadas por normativa. Además, se puso de manifiesto la importancia del sector a nivel medioambiental, ya que cuenta con una cadena de producción con residuo cero. Un valor medioambiental que es diferencial y que muestra el carácter pionero del sector en apostar por un modelo productivo más inteligente, sostenible e integrador, basado en la economía circular.

La siguiente parada del viaje permitió a Antonio Gallego, responsable de planta refinadora de Aceite de Orujo de Oliva, explicar concienzudamente el proceso de refinado al que se somete al aceite. Los periodistas comprobaron de primera mano las distintas fases y procesos que atraviesa el aceite y cómo se controla todo exhaustivamente desde el laboratorio de la refinadora a diario.

La investigación, uno de los pilares fundamentales de ORIVA

El día terminó con una visita al Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en la que Carlos Sanz, director del mismo, acompañado por dos de sus principales investigadores, María Victoria Ruíz Méndez y Javier Sánchez Perona, detallaron la labor investigadora sobre el Aceite de Orujo de Oliva que se está llevando a cabo en el centro.

Allí se desarrollan investigaciones tan novedosas como: **“Protección frente a la enfermedad de Alzheimer mediante la atenuación de la activación de microglía por el Aceite de Orujo”**. Tras una primera fase con resultados muy prometedores, este estudio se encuentra ya en pleno desarrollo de la segunda fase, que busca replicar a través de un ensayo clínico los resultados obtenidos en humanos.

Paralelamente el Instituto de la Grasa también trabaja en la **“Caracterización completa y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos”**. Esta investigación tiene como objetivo destacar el valor añadido que supondría el uso en fritura del Aceite de Orujo de Oliva, analizando el contenido y naturaleza de sus compuestos bioactivos antes y después de la fritura, así como su absorción en los alimentos fritos.

El viaje brindó además la posibilidad a los asistentes de conocer las propiedades culinarias del Aceite de Orujo de Oliva aprovechando las comidas del programa de viaje, cuyas frituras estaban elaboradas con este aceite. En definitiva, una manera “experiencial” de descubrir un producto único desde el punto de vista productivo, medioambiental y culinario.

Pies de foto:

Fotografía 1: Francisco Quero, responsable de la planta extractora de Aceite de Orujo de Oliva.

Fotografía 2: foto de grupo en la planta extractora de Aceite de Orujo de Oliva.

Fotografía 3: de izquierda a derecha, José Luis Maestro, presidente ORIVA y Antonio Gallego, responsable de planta refinadora de Aceite de Orujo de Oliva.

Fotografía 4: Antonio Gallego, responsable de planta refinadora de Aceite de Orujo de Oliva.

Fotografía 5: Planta refinadora de Aceite de Orujo de Oliva.

Fotografía 6: Instituto de la Grasa. De izquierda a derecha: María Victoria Ruíz, Carlos Sanz y Javier Sánchez Perona.

Fotografía 7: Instituto de la Grasa, María Victoria Ruíz.

Fotografía 8: Instituto de la Grasa, Javier Sánchez Perona.

Fotografía 9: Instituto de la Grasa, observación células microscopio.

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@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es



[@AceiteOrujo](#)



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)