

## El aceite de oliva español se abre paso en China con la salud como bandera



### Noticias

El aceite de oliva está abriéndose paso a un ritmo vertiginoso en el deseado mercado chino con sus beneficiosas propiedades para la salud.

El aceite de oliva, producto del que España es el mayor productor mundial, está abriéndose paso a un ritmo vertiginoso en el deseado mercado chino con sus beneficiosas propiedades como principal atractivo para los consumidores chinos, cada vez más concienciados de la necesidad de una dieta sana.

Hace una década este producto era algo exótico y desconocido para los chinos, y en los escasos supermercados donde se vendía, lo normal era ver marcas italianas, pero la situación ha cambiado diametralmente, y España es en los últimos años el claro dominador del mercado del gigante asiático.

Según cifras del **Consejo Oleícola Internacional** anunciadas la pasada semana, España tiene el 60 por ciento de la cota de mercado de China, que es ya su sexto principal destino (tras la propia Italia, Francia, Portugal, Reino Unido y EEUU) y el de mayor crecimiento de ventas (un 66 por ciento la pasada temporada).

Aunque en China es todavía el aceite vegetal menos consumido, por su alto precio, su menor tradición y su menor presencia en el mercado (los chinos aún prefieren mayoritariamente el de colza, el de soja o el de cacahuete), se trata del que más rápido está creciendo en ventas.

Ello se debe, según estudios de mercado de la Oficina Económica y Comercial de España en Shanghái, a una creciente preocupación por la salud y por una dieta equilibrada en el país asiático, a medida que aumenta la obesidad en las ciudades.

También aumenta la sensibilidad hacia la seguridad alimentaria, en un país donde los escándalos por productos adulterados se han hecho tristemente frecuentes (también en el sector de los aceites, como recientes noticias sobre el llamado "aceite de alcantarilla", procedente del ya usado en restaurantes).

En este contexto llegan con gran acogida iniciativas como la de esta semana en el Instituto Cervantes de Pekín, donde se ha ofrecido un curso de cata de aceites y promoción de sus beneficios para la salud entre importadores del producto, restauradores y periodistas chinos.

El curso, parte de una gira por los Cervantes de todo el mundo con el fin de elevar este producto mediterráneo a un nivel cultural -ahora que la dieta mediterránea es Patrimonio Intangible de la Humanidad- fue ofrecido por los expertos Pablo Pérez-Martínez y Wenceslao Moreda, que presentaron las bondades del olivo y su jugo.

"Es un aceite que se adapta a todo tipo de comida, y que posiblemente iría muy bien a la gastronomía china", destacó Moreda a los asistentes al curso, a través de los cuales se espera también llegar indirectamente a lectores, consumidores y minoristas.

Pérez-Martínez recordó que el de oliva es el único aceite que además de aumentar el "colesterol bueno" (HDL) reduce el "malo" (LDL), algo que no consiguen otras bases de guisos (la mantequilla, por ejemplo, sube los dos, y el de girasol los baja).

Los asistentes cataron aceites de oliva arbequina, picual y hojiblanca, descubrieron que el color nunca influye en la calidad, y aunque algunos reconocieron que identifican este producto sobre todo con Italia, los expertos aseguraron que el de mejor calidad se encuentra en España.

"Los italianos saben tanto de aceite que compran el español", bromeó Moreda, un comentario apropiado en un mercado chino donde este año se ha empezado a investigar la venta de aceites españoles ilegalmente etiquetados como de Italia por firmas del país transalpino.

La iniciativa busca consolidar un mercado chino donde el gran objetivo para el aceite español está en saltar de las grandes ciudades donde ya es familiar en las tiendas (Shanghái, Pekín, Cantón...) a las ciudades de tamaño medio y al mundo rural, donde espera el gran mercado aún desconocido para tantos productos internacionales.

En este avance aparecen algunas inquietudes, entre ellas las malas prácticas de envasadores chinos (que podrían mermar el prestigio del aceite de oliva, con malas condiciones de almacenamiento o incluso mezclándolo con otros) o los planes nacionales de crear grandes cultivos de olivo en el país.

Estos cultivos todavía son minoritarios en un país donde el clima lluvioso en verano no es adecuado para el olivar (los principales intentos se llevan a cabo en provincias del oeste, a los pies del Himalaya, con estíos algo más secos) pero el país asiático, líder mundial en muchos productos agrícolas, también quiere probar suerte con este milenario fruto mediterráneo, y con su aceite.

Redacción