

## El aceite de oliva de Montefrío conquista el mercado de Japón

### Noticias

La zona de la DO ha contado con una producción de 65.000 toneladas de aceituna gracias a la existencia de olivos autóctonos centenarios

La **cooperativa oleícola San Francisco de Asís de Montefrío (Granada)** ha comenzado a exportar a Japón una de sus variedades autóctonas de aceite, el picudo y chorreo de Montefrío.

Según la cooperativa, **integrada en la Denominación de Origen (DO) "Aceites del Poniente de Granada"**, esta almazara es la de mayor producción de la provincia de Granada con más de 52 millones de kilogramos de aceituna, principalmente de la variedad picual, durante la pasada campaña. El gerente de la empresa PSM Adventure, Hiroyuki Hirahashi, ha facilitado el contacto comercial entre la cooperativa montefrieña y el mercado nipón, que está muy vinculado a esta localidad granadina y participa en la promoción turística de la villa de Montefrío en tierras japonesas. De hecho, la villa está hermanada con la ciudad japonesa de Nasu y es desde hace años el escenario de numerosas bodas japonesas que se completa con la señalización turística en japonés de los principales monumentos de la villa.

La recolección de este cultivo genera una media de 75.000 jornales y el importe de ayudas que reciben los 1.800 socios de la cooperativa supera los 7,7 millones de euros de ayudas públicas. A pesar de la atípica campaña de producción, la zona de la DO ha contado con una producción de 65.000 toneladas de aceituna gracias a la existencia de olivos autóctonos centenarios, con lo que se han amortiguado los efectos de las adversas condiciones meteorológicas.

El presidente de la cooperativa San Francisco de Asís, Juan Rafael Granados, ha explicado que gracias al sistema continuo con 16 líneas de molturación, uno de los mayores de España, pueden llegar a molturar el millón y medio de kilos en un solo día, "algo muy importante para que la aceituna no espere y el aceite se extraiga con las mejores garantías de calidad". Granados ha indicado que "Italia es el principal mercado de sus aceites por lo que la apertura a Japón abre nuevas expectativas".

Además de a Japón, las cooperativas de la DO exportan su aceite a Italia, Alemania y Bélgica principalmente. La principal característica de los aceites del Poniente es su riqueza varietal, además de picual, picudo y hojiblanco, y el resto se distribuye entre más de seis variedades autóctonas casi únicas en el mundo.

Redacción