

Interaceituna promociona la aceituna española en ocho restaurantes de México DF

Noticias

El 30 por ciento del consumo en México, muy estacional, se realiza en Navidad.

Ocho de los principales restaurantes de México DF ofrecerán durante el mes de agosto un menú especial con la aceituna española como protagonista, en el marco de un Festival Gastronómico organizado por Interaceituna, la interprofesional que aglutina a los principales operadores del sector en España.

Según han explicado fuentes de Interaceituna, esa acción promocional cuenta con el apoyo del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) y de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior de la Junta de Andalucía (Extenda) y permitirá que cada uno de estos restaurantes ofrezca a sus clientes un menú diferente, elaborado especialmente para el evento por chefs de prestigio.

Entre los restaurantes participantes en esta iniciativa para que los mexicanos conozcan la aceituna de España figuran "D.O.", "Elago", "Guria", "Jaleo", "La Aceituna", "Sacks", "Tezca" y "Tierra de Vinos".

La campaña se presentaba la semana pasada en el restaurante Elago, con la degustación de un menú que el chef Juanxo Sánchez elaboró a base de aceitunas con recetas como empanada de manzana y aceitunas, frutas rojas con chips de aceituna negra, azúcar morena y loulis de kiwi, y tacos de tinga de pollo con mole ligero de aceitunas verdes y hierbas mexicanas.

Según Interaceituna, los mexicanos conocen bien la aceituna de mesa, que toman como aperitivo, aunque comienzan a probar su uso en las ensaladas y como ingrediente de diferentes platos.

El 30 por ciento del consumo en México, muy estacional, se realiza en Navidad, debido a la preparación del plato típico "bacalao a la veracruzana", que tiene a la aceituna como ingrediente principal y es de obligada preparación durante esas fechas.

La principal demanda de las aceitunas españolas parte de grandes ciudades como México D.F., Guadalajara y Monterrey, si bien existen otras zonas que son productoras, como Sonora y Baja California, donde el producto también es muy popular, matizan estas mismas fuentes.

Desde Interaceituna han apuntado que México es un mercado muy estable para España, con más de tres millones de kilos al año por valor de más de ocho millones de euros, lo que lo sitúa como tercer destino de la exportación en el continente americano, sólo superado por EE.UU y Canadá, y por delante de Puerto Rico, Venezuela y Brasil.

El 85 por ciento de sus importaciones -han destacado- proceden de España, principalmente de Andalucía y Extremadura.

La evolución en las ventas al otro lado del Atlántico es positiva, según Interaceituna, puesto que de enero a mayo América central y Sudamérica han experimentado un incremento del 30 por ciento, con Venezuela y Brasil en cabeza.

No obstante, las mismas fuentes han apuntado que esta subida es, en parte, coyuntural y está originada por variaciones en los tipos de cambio entre el euro y el peso, y por las malas cosechas de otros productores tradicionales y competidores de España en la exportación, como Argentina.

La producción media de aceituna de mesa en el mundo asciende a 1.939.000 toneladas, de las cuales 503.000 corresponden a España, es decir, casi un 26 por ciento del total, lo que le sitúa como

primera potencia, por delante de Egipto, Turquía, Siria, Argelia, Grecia, Marruecos e Italia, según han detallado fuentes del sector.

Por su parte, las Comunidades de Andalucía y Extremadura concentran el 78,4 y el 21,4 por ciento de la superficie española.

La comercialización de aceitunas de mesa españolas registró una subida del 11 por ciento en la campaña 2009-2010, hasta 396.240 toneladas, gracias al tirón de la exportación 20 por ciento, que llegó a 239.550 toneladas, mientras que se estancó el mercado interior (156.690 toneladas).

España exporta el 45 por ciento de la aceituna de mesa a países de la UE, como Italia, Francia, Alemania, Portugal y Reino Unido, y el 25 por ciento a EE.UU, mientras que México ocupa el decimoquinto lugar.

Redacción