

Un libro muestra la visión tecnológica y científica de la Aceituna Aloreña de Málaga

Noticias

El libro Producción, elaboración, composición y valor nutricional de la Aceituna Aloreña de Málaga recoge los aspectos microbiológicos y físico-químicos de la Aceituna Aloreña de Málaga con DOP, los problemas relacionados con su elaboración, así como su composición y valor nutricional.

El Consejo Regulador de la DOP de la Aceituna Aloreña de Málaga ha presentado en la Delegación del Gobierno de Málaga el libro Producción, elaboración, composición y valor nutricional de la Aceituna Aloreña de Málaga. Un trabajo de investigación, realizado por el Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que recoge los aspectos microbiológicos y físico-químicos de esta aceituna de mesa, los problemas relacionados con su elaboración, así como su composición y valor nutricional.

Con este trabajo se pretende, además de dar a conocer la calidad de este producto genuino de la provincia de Málaga, contribuir al desarrollo económico y social de los pueblos dedicados a su cultivo según ha declarado Mateo Bellido, Presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga, al inicio de la presentación.

Además, Bellido, ha aprovechado su intervención para enumerar las acciones que desde el Consejo Regulador se están llevando a cabo para dar a conocer a la Aloreña de Málaga, lo más reciente, ha destacado, es el I Concurso de cocina la Aloreña en la Tapa, a través del cual profesionales actuales y potenciales de la restauración utilizarán su ingenio para concebir platos donde el producto estrella sea la Aloreña de Málaga.

Para Diego Castillo, Presidente de la Asociación de Aderezadores de Aceituna Aloreña, recurrir al Instituto de la Grasa-CSIC era necesario para dar respuesta a algunas cuestiones técnicas que permitiera un profundo conocimiento de las diferentes facetas que comprende su fabricación y disponer de una adecuada información sobre sus propiedades alimenticias y biológicas, para poder de esta forma potenciar el sector.

En este sentido, José Sánchez, Presidente del GDR Valle del Guadalhorce ha hecho hincapié en la importancia que este trabajo de investigación supone, por un lado, para el desarrollo de las zonas rurales que producen aceituna Aloreña de Málaga puesto que son en torno a 4.000 las familias que, directa o indirectamente, viven gracias a esta actividad y, por otro, para el progreso de una actividad que sigue todavía manteniendo una estructura artesanal evidente, pero que debe ir evolucionando hacia una industria agroalimentaria moderna.

El acto de presentación además ha contado con la presencia de Mónica Bermúdez, Delegada Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y de Antonio Garrido, del Instituto de la Grasa-CSIC.

Del estudio de investigación recogido en el libro, Garrido, ha expuesto que la Aceituna Aloreña de Málaga constituye un alimento típico que forma parte de la tradicional dieta mediterránea; que presenta un equilibrado contenido graso, destacando el ácido monoinsaturado oleico y cantidades destacadas de ácidos grasos esenciales (linoleico y linolénico); que aporta cantidades destacadas de fibra y polifenoles, siendo un alimento incluido entre los que se incluyen dentro del nuevo concepto de fibra antioxidante o que contiene vitamina E y gran cantidad de minerales como el calcio, potasio o el fósforo.

Por su parte, Mónica Bermúdez, ha destacado que el estudio, iniciativa promovida por el Consejo

Regulador de la DOP Aloreña de Málaga y el GDR Valle del Guadalhorce, entidad que ha colaborado también proporcionando documentación sobre la aceituna Aloreña de Málaga recopilada desde hace una década, es el inicio no solo para poder afianzar una marca sino también para abrir nuevas vías de investigación que permita conservar un producto tan malagueño como es la Aceituna Aloreña de Málaga.

Bermúdez, además, ha manifestado el apoyo que desde la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía va a recibir la Aloreña de Málaga y ha resaltado que el trabajo conjunto entre la Administración, Instituciones, empresariado, Asociación de Aderezadores y Consejo Regulador de la DOP Aloreña de Málaga es muy importante para aunar esfuerzos en la consecución de los mismos objetivos y de esta forma conseguir más logros en pro de la Aceituna Aloreña de Málaga.

Redacción