

## **NOTA DE PRENSA**

viernes, 26 de julio de 2013

### **ASAJA APUESTA POR EL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD DE SALAMANCA**

ASAJA Salamanca pide a los consumidores que apuesten por el consumo de aceite de oliva virgen extra de calidad cultivado en la provincia, al ser uno de los sectores con más futuro en las comarcas de Arribes del Duero y la Sierra de Francia, donde principalmente se asienta el cultivo de los olivos.

En Salamanca hay siete almazaras, de las que 3 son cooperativas y 4 industriales, con una producción global de 164 toneladas, de las que 148,3 fueron de Aceite de Oliva Virgen Extra según los datos aportados por 6 de esas 7 almazaras al Consejo Asesor de la Agencia del Aceite de Oliva. La estadística demuestra que Salamanca es, después de Ávila, la segunda provincia en número de almazaras y producción de Castilla y León.

Según los datos del Consejo Asesor de la Agencia del Aceite de Oliva, a 30 de junio de 2013, en Salamanca se molturaron en la pasada campaña más de 1.567 toneladas de aceitunas. Por otra parte, y debido a las variedades que se cultivan en Salamanca, el rendimiento medio fue del 10,47, el segundo más bajo de toda España, sólo por delante de Zamora, frente al 18-20 que obtienen los agricultores en zonas donde están implantadas las variedades más comerciales.

Precisamente ese bajo rendimiento y el uso de variedades poco comerciales son una garantía de la alta calidad que tiene el aceite producido en Salamanca y cuyas características son avaladas por el mercado. Así, la almazara de Lagunilla acaba de conseguir una medalla de oro en la novena edición del Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites (CINVE), en su primera participación en un concurso; o el aceite de Soleae es la única de Castilla y León que se encuentra recomendada por la Guía Flos Olei, considerada la biblia del aceite de oliva; mientras que la almazara de Ahigal de los Aceiteros tiene en el mercado el único aceite ecológico de Castilla y León.

Por otra parte, algunas de estas almazaras están realizando una fuerte apuesta por el Oleoturismo, como fórmula para potenciar el desarrollo rural de los pueblos en los que se enmarcan, confirmando a la agricultura como uno de los mejores sistemas para fijar población en el ámbito rural.

Además, el sector de la aceituna en Salamanca se completa con tres empresas de transformación de aceituna de mesa o entamadora.

Por otra parte, desde ASAJA Salamanca se apoya la propuesta del Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Alimentación de sacar antes de que concluya este año un Real Decreto que prohíba el uso de aceiteras rellenables en los establecimientos hosteleros y de restauración, al considerar que es una medida que defiende los intereses de los productores y de los consumidores, al garantizar la autenticidad del contenido de los envases.

Nota.

Desde [www.asajacyl.com/salamanca](http://www.asajacyl.com/salamanca) se puede descargar el informe completo del Consejo Asesor de la Agencia del Aceite de Oliva