



Aceite de oliva

Es la única grasa con auténtico derecho a llamarse aceite porque es la única que procede de la aceituna y además es aquella que se obtiene simplemente por presión sin necesidad de utilizar disolventes ni de calentar la pasta lo que ocasiona pérdida de antioxidantes y de vitaminas que se destruyen con el calor.

España es el primer productor mundial de aceite de oliva y aunque durante mucho tiempo no se le prestó la atención que se merece en la actualidad se están haciendo excelentes aceites vírgenes varietales y ensamblados que hacen posible disponer para cada plato, igual que sucede con el vino, de un aceite específico.

Debido a que las influencias climatológicas y la vecería*, aunque cada vez menos, tienen gran importancia en la producción anual, en las tres últimas campañas hemos pasado de 1.782.000 t, en 2013/14 a 842.000 a la campaña siguiente y algo más de un millón, aunque todavía sin evaluar definitivamente en la campaña 2015/16.

Teniendo en cuenta que somos el máximo productor y que casi producimos la mitad de la cosecha mundial, es lógico que los precios en el mercado tiendan a oscilar, pero es de señalar que en general las cotizaciones tienen tendencia al alza y que las exportaciones estén en función de las cosecha y por ese motivo nuestra exportación disminuyó en el año 2015. El mercado interior es bastante estable y el consumo poco sensible a la evolución de los precios y a la competencia del resto de las grasas comestibles.

En los últimos años ha habido un cierto giro al incremento de la producción mundial y sobre todo a incrementarse las plantaciones en lugares tan alejados de su lugar de origen (la Cuenca mediterránea) como Australia o China, pero sobre toda hay mayor tendencia a aumentar el consumo que mientras en nuestro caso lo consumimos sobre todo por su calidad, en muchos países la demanda está apoyada fuertemente por su composición y por sus propiedades dietéticas.

España es el primer exportador mundial e Italia el mayor comprador, que en gran parte exporta posteriormente y con muy buen mercado, por haber sido el primer país que creó vías comerciales modernas, sustanciadas en la calidad y homogeneidad de su producto. Pero hay que tener en cuenta que España ha

empezado a preferir la exportación de aceite envasado y de calidad y que a medio plazo, nos convertiremos en líder y primer exportador de aceite envasado, aunque para ello es necesario continuar en la línea progresiva de los últimos años en lo que se refiere a la calidad intrínseca del producto y a la presentación que afortunadamente están mejorando, lo que se traduce en mayor exportación a países de destino y a una mayor distribución geográfica con la entrada en nuestro mercado de países asiáticos.

Disponemos de veintinueve Denominaciones de Origen y de unas cuantas marcas de garantía, de calidad y de producción integrada, con la particularidad de que en todas ellas hay un importante estímulo a mejorar.

[Ver expositores](#)

*Según la RAE, alternativa de buenas y malas cosechas

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

