



Las aceitunas de mesa españolas luchan por mantener su liderazgo mundial

ÁNGEL MARQUÉS ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

España es el primer país productor de aceitunas de mesa del mundo, seguido a mucha distancia de otros países como Egipto, Turquía, Argelia, Grecia, Siria y Marruecos. La producción media mundial de las últimas cinco campañas asciende a 2.661.800 toneladas, de las cuales 543.780 se produjeron en España, el 21% del total. La aceituna ha sido y es un alimento básico en la dieta mediterránea, ya que cada vez está más presente como ingrediente en platos preparados y, además, es la tapa o aperitivo por excelencia. Tiene multitud de propiedades nutritivas y saludables que en muchos casos pasan desapercibidas. Muchos estudios aseguran que es uno de los alimentos más completos que existen. El sector se enfrenta al reto de mantener su liderazgo mundial, a pesar de que la aceituna de mesa española se ha convertido en uno de los productos más perjudicados por las medidas proteccionistas de Donald Trump.

PALABRAS CLAVE: pulpa, hueso, envero, manzanilla, aloreña, hojiblanca, gordal.

El altísimo nivel de la aceituna de mesa española es de sobra conocido en todo el mundo. España es el primer productor mundial y el olivo es el árbol más representativo del arco mediterráneo. Diferentes normas tanto nacionales como internacionales regulan aspectos relacionados con la calidad de las aceitunas de mesa y las clasifican para su consumo, velando para que el consumidor pueda elegir en todo momento lo que consume.

Se trata de un sector de gran relevancia para el conjunto de la industria agroalimentaria nacional, tanto por el número de empleos que genera, como por su volumen de producción, transformación,

comercialización y exportación, actividades en las que España es líder mundial.

El sector de la aceituna de mesa genera más de 8.000 empleos directos, más seis millones de jornales por la recolección y el cultivo del olivo, a los que hay que añadir los originados por las empresas y fábricas auxiliares, como la del vidrio, hojalata, cartonaje, maquinaria, logística, etc. Siendo un sector integrado por compañías con gran tradición empresarial y que llevan realizando su labor desde hace muchos años a través de ASEMESA (Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa).

Las aceitunas de mesa suponen el 27% del empleo generado por el sector nacional de conservas y preparados de productos vegetales, participando con un 22% en el valor nacional de este sector y aportando al PIB alrededor de 1.000 millones de euros.

La aceituna de mesa española es un símbolo de máxima calidad y buen hacer de las industrias, un producto español que lidera los mercados internacionales. Forma parte de la dieta mediterránea, sus usos van más allá del simple aperitivo y se presentan en tantos formatos y gustos como demanda el consumidor. Fuera del país se ha ido creando a lo largo de los años, fruto del trabajo de las empresas exportadoras, una marca propia denominada Olives From Spain que diferencia la aceituna de mesa de España de la de otros países competidores.

Para contrarrestar el intento de terceros países de aprovecharse del prestigio de la aceituna de mesa española, ASEMESA promovió en 2006 la puesta en marcha de un Plan Sectorial de Promoción junto con el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA), siendo la primera vez que se alcanza en España un acuerdo de este tipo. En 2007, el Plan fue asumido por la nueva Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (INTERACEITUNA). En 2013, las actividades de promoción -que también han contado con la colaboración de Extremadura Avante- se han desarrollado en seis destinos: Polonia, Rusia,

GRÁFICO 1

Producción mundial de aceitunas de mesa. Media campañas 2012-17

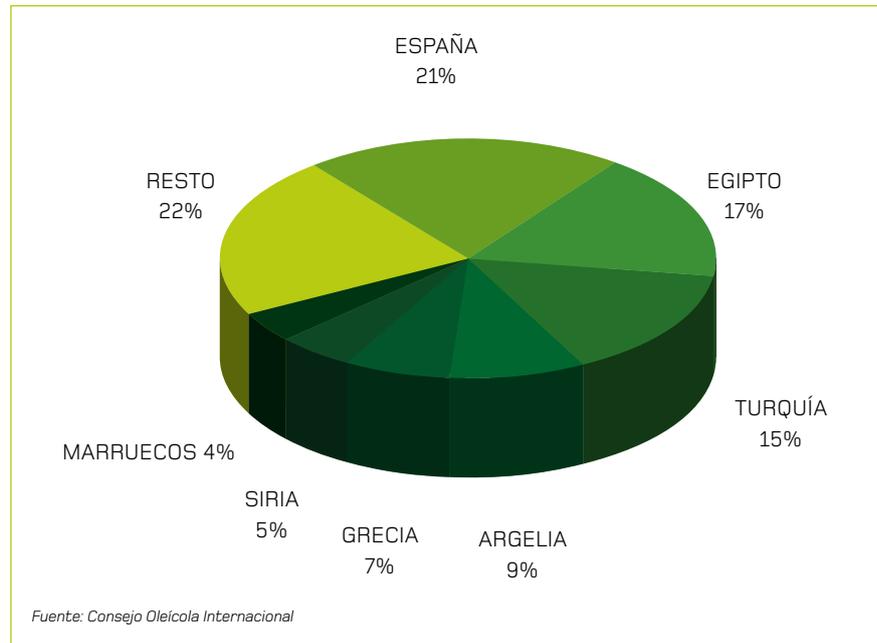
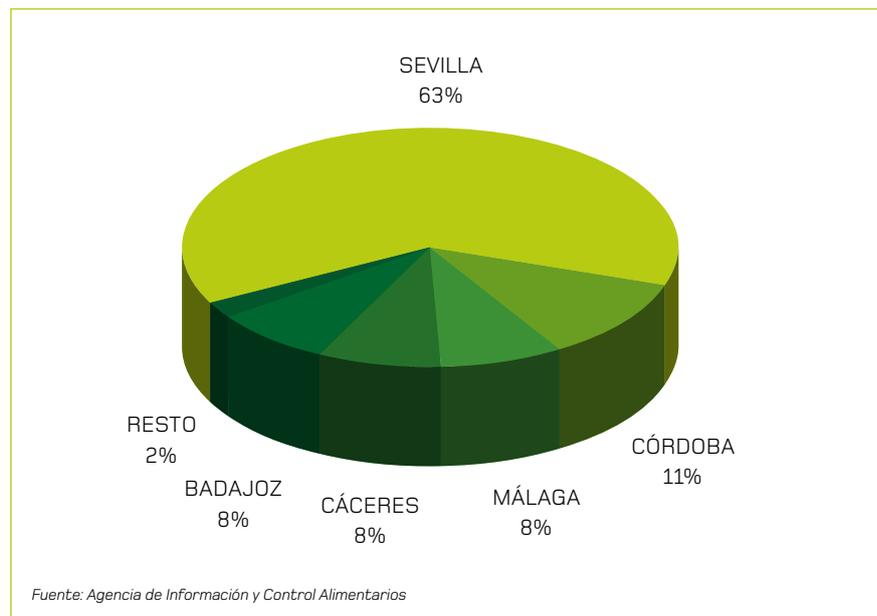


GRÁFICO 2

Producción nacional de aceitunas de mesa. Campañas 2016-17



Reino Unido, Francia, España y EEUU, siendo éste la última incorporación a la lista de países donde se realiza promoción. El presupuesto ha ascendido a cerca de 3 millones de euros.

Por primera vez, las actividades de promoción realizadas en España se enmarcan dentro de un Plan de Promoción Europeo que también tiene lugar en Francia y en Reino Unido, simultáneamente. Este

ambicioso proyecto cofinanciado por la Comisión Europea y el Ministerio de Agricultura, estará en marcha hasta julio de 2016 y cuenta con un presupuesto que supera los 5 millones de euros.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

La aceituna de mesa es un producto eminentemente mediterráneo, con una presencia cada vez más importante a escala nacional y mundial. Se trata de un sector de gran relevancia en el conjunto de la industria agroalimentaria nacional, tanto por el número de empleos que genera como por su elevado volumen de producción, transformación, comercialización y exportación.

A nivel mundial, el mercado de aceituna de mesa se caracteriza por un fuerte incremento de la producción y el consumo, que se ha duplicado en los últimos quince años. El consumo se concentra en los países productores que represen-

tan más del 75%, donde Egipto, Turquía y Argelia se posicionan como los principales consumidores de aceituna de mesa del mundo. Pero además, existe un mercado muy importante en países no productores, como EEUU, con un consumo medio superior a las 200.000 toneladas.

En el caso de España, nuestra producción supera nuestro consumo en el mercado interior y por tanto, se destina gran parte de su producción al suministro en los mercados exteriores.

España es líder mundial en producción de aceituna de mesa, con una media de más de 550.000 toneladas, que representa aproximadamente el 70% de la producción de la UE y el 22% de la mundial.

El sector de la aceituna de mesa destaca por su gran vocación exportadora, destinando más del 65% del total comercializado, con un valor de media de 690 millones de Euros y más de 335.000 toneladas. El 43% de sus exportaciones se destinan a países de la UE y en su conjunto se exporta a más de 160 países

en los cinco continentes. EEUU supone nuestro principal mercado con el 23% del total exportado.

Además, el sector se caracteriza por su gran versatilidad que ha permitido se posicione como primer exportador mundial, sabiendo adaptarse a las necesidades y usos de los diferentes mercados mundiales.

Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), el olivar mundial está constituido por unos 850 millones de árboles que ocupan una superficie de más de 10 millones de hectáreas. De estas, más de un millón se dedica a la producción de aceitunas de mesa.

Según la encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos de 2017 (ESYRCE), España cuenta con 2.650.801 hectáreas de olivar, de las que 154.978 (5,85%) se dedican a la aceituna de mesa. Estas últimas se concentran principalmente en Andalucía y Extremadura, que cuentan con un 84,50% y un 13,32% del total respectivamente, es decir el 97,82% de estos cultivos se dan en estas dos comunidades.

España es el primer país productor de aceitunas de mesa del mundo, seguido a mucha distancia de otros países como Egipto, Turquía, Argelia, Grecia, Siria y Marruecos. La producción media mundial de las últimas cinco campañas asciende a 2.661.800 toneladas, de las cuales 543.780 se produjeron en España, es decir el 21% del total.

Según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), en la campaña 2016/2017 la producción nacional de aceituna de mesa fue de 596.110 toneladas.

Las producciones situadas en Andalucía alcanzaron un total de 492.919 toneladas, lo que supone el 83% de la producción nacional. En este sentido, Sevilla con 372.990, Córdoba con 65.821 y Málaga con 47.744 son las provincias con mayor producción.

Por su parte, las industrias ubicadas en Extremadura generaron 96.321 toneladas, lo que supone el 16% de la producción nacional, correspondiendo a la provincia de Badajoz 48.767 y a Cáceres 47.554.

España es líder mundial en producción de aceituna de mesa, con una media de más de 550.000 toneladas, que representa aproximadamente el 70% de la producción de la UE y el 22% de la mundial



CONSUMO

La aceituna de mesa cuenta con excelentes propiedades nutritivas y cardiovasculares gracias a su contenido en grasas monoinsaturadas, al igual que es rica en antioxidantes y se trata de un aperitivo con menos calorías que otros snack que se consumen a nivel mundial, lo que hace que el consumidor reciba la aceituna como un producto de excelente calidad y de enorme variabilidad que está adaptado a diferentes tipos de consumidor.

En este sentido, es fundamental la labor de promoción para dar a conocer las propiedades de la aceituna de mesa al consumidor final, en especial, en aquellos países en los que su consumo no es tradicional y donde una vez conocida, es recibida de manera muy positiva por el consumidor.

Según datos del COI (Consejo Oleícola Internacional), el consumo medio de las cinco últimas campañas asciende a 2.545.900 toneladas a nivel mundial.

España se sitúa por tanto en el quinto lugar del ranking, con un consumo medio de 182.260 toneladas.

Según el informe Alimentación en España, el consumo nacional de aceitunas de mesa en los hogares aumentó un 6,7% en 2017. El consumo en los hogares supone alrededor del 75% del consumo total de aceitunas de mesa.

EXPORTACIONES MUNDIALES Y NACIONALES

Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI) la exportación media mundial de las últimas 5 campañas, sin incluir los envíos intracomunitarios, alcanzó las 644.300 TM (peso neto escurrido). España es el primer país exportador de aceituna de mesa con 193.400 TM seguido a gran distancia por Egipto, Marruecos, Turquía, Grecia, Argentina, Perú, Siria, Portugal, USA.

Según datos de la Dirección General de Aduanas, en 2017 las exportaciones de aceitunas de mesa de España, incluyendo los envíos a los países de la Unión Europea, alcanzaron la cifra de 308.372 to-

GRÁFICO 3

Consumo mundial de aceitunas de mesa. Media campañas 2012-17

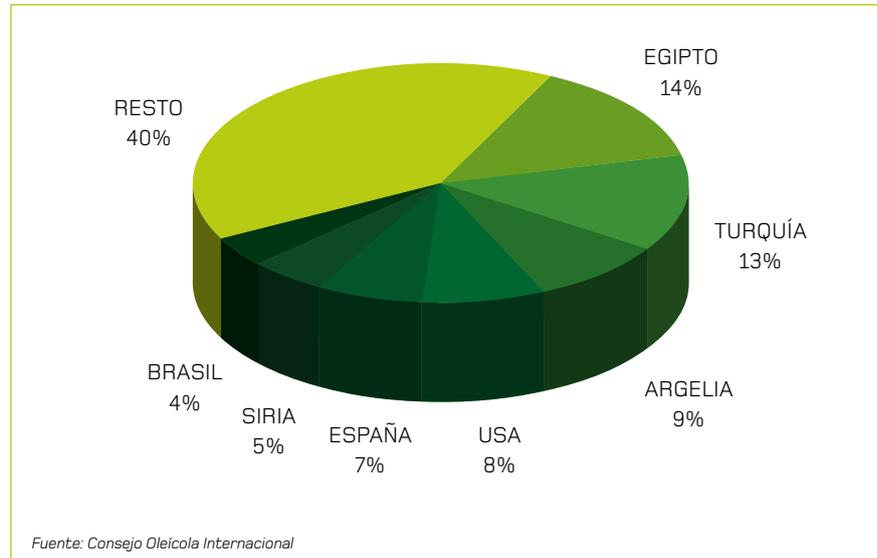
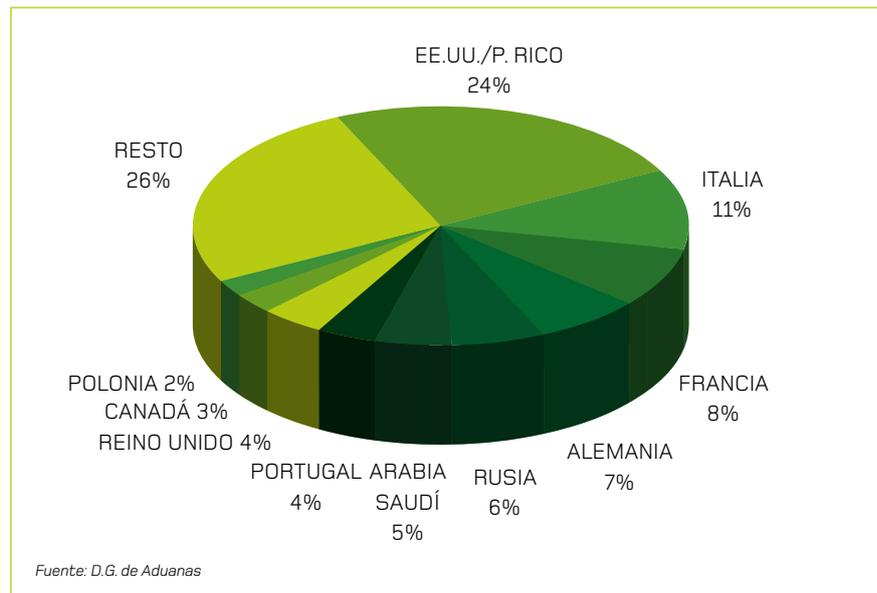


GRÁFICO 4

Exportaciones españolas de aceitunas de mesa por países 2017 (TM peso neto escurrido)



neladas (peso neto escurrido), cuyo valor asciende a unos 740 millones de euros.

Como se aprecia en el gráfico, las exportaciones españolas en 2017 han experimentado un descenso del 7,24% respecto al año 2016.

En la gráfica que se muestra a continuación, podemos observar que en

2017 las exportaciones han disminuido un 13,81% en la UE, un 5,99% en Norteamérica y un 1,22% en los Países Árabes. Por el contrario, han aumentado un 4,75% en los Países del Este y Balcánicos, un 12,67% en Centro y Sudamérica y un 1,62% en el bloque de Otros.

Haciendo un análisis por países, en la actualidad España exporta aceitunas de mesa a más de 180 países. En 2017 su principal mercado fue Estados Unidos con un 23,7% de las exportaciones, seguido de Italia, Francia y Alemania. El resto de países que completan las diez primeras posiciones son, por este orden, Rusia, Arabia Saudí, Portugal, Reino Unido, Canadá y Polonia.

ARANCELES A LA ACEITUNA DE MESA

La aceituna de mesa es uno de los grandes productos que exporta nuestro olivar al resto del mundo. Su sabor y la posibilidad de combinar e incorporar a una gran cantidad de platos han facilitado el que ya sea un ingrediente presente en cientos de países del mundo. Nuestra aceituna, y la calidad y versatilidad que presenta, ha logrado conquistar el gusto de millones de consumidores de diferentes culturas y costumbres.

La aceituna de mesa española se ha convertido en uno de los productos más perjudicados por las medidas proteccionistas de Donald Trump. En noviembre 2017 se aprobó un arancel sobre este producto del 4,47% al que se le unió, el pasado 19 de enero, otro del 17,13%. Ambos son de aplicación inmediata y, según la patronal española ASEMESA, harán caer las ventas un 80% en los próximos meses.

Los dos impuestos tienen su origen en las investigaciones, todavía no resueltas de forma definitiva, por parte del Departamento de Comercio de Estados Unidos. Desde el pasado mes de julio, este organismo está comprobando, tras la denuncia de empresas californianas, si los agricultores españoles realizan «dumping» al vender su producto y si las ayudas europeas que reciben gracias a la Política Agraria Común (PAC) son ilegales.

Antonio de Mora, secretario general de la Asociación de Exportadores de Aceituna de Mesa (ASEMESA) recuerda que, debido a estos impuestos, la aceituna de mesa tendrá que hacer frente a una subida de precios del 22% respecto a sus competidores, lo que prácticamente «le expulsa del mercado», en favor de países como Portu-



gal, Grecia, Marruecos y Turquía. «Nuestras previsiones iniciales apuntan a una caída inicial del 80% de los 70 millones de euros que se registran en ventas anuales, pero se puede perder el total», explica.

En resumen, este bloqueo podría suponer unas pérdidas de 700 millones de euros para el sector de la aceituna de mesa española, que en la actualidad posee una cuota de mercado del 33% en Estados Unidos. La pérdida de esta posición pondría en riesgo dos millones de jornales, 300 empresas y en torno a 8.000 puestos de trabajo directo.

Asimismo, los perjuicios que está ocasionando en la exportación ese país, ya alcanzan el 70% del descenso de venta en el mes de agosto, y esta cifra previsiblemente aumentará. Además, hemos solicitado que se arbitren ayudas al conjunto del sector de la UE, al igual que se hicieron cuando tuvimos el problema de las frutas y hortalizas con el veto ruso. De momento tan solo se han arbitrado ayudas para promocionar esta aceituna para toda la Unión Europea por importe de 2 millones de euros.

Los aranceles impuestos, afectan a entre 32 y 35.000 toneladas de un conjunto de exportación que se sitúa en torno a 360.000 toneladas.

El problema es importante pero afortunadamente exportamos a más de 150 países y aunque Estados Unidos es nuestro principal comprador después de la Unión Europea, es bueno también no

sobredimensionar el problema. No obstante, entendemos que es más fácil que se produzcan daños colaterales, porque algunos exportadores, además de aceituna negra envían aceituna verde u otros productos que podrían sufrir un descenso en la exportación a EEUU.

Asimismo, el cuestionar unas ayudas bendecidas por la OMC esto podría extenderse a otros productos agrarios y ganaderos que también están sujetos a esas ayudas compensatorias, arbitradas cuando entramos en la UE que en su momento produjeron una bajada en los precios para hacer más viable el comercio internacional.

La importancia de la aceituna en España, es primordial por su carácter económico, social y medioambiental. España es líder en aceituna de mesa y Andalucía, concretamente Sevilla, ejercen el liderazgo, ya que más del 80% de la aceituna española es producida en Andalucía.

Andalucía cuenta con más de 12.000 explotaciones de mesa y unas 100.000 hectáreas que generan 7 millones de jornales al año, produciendo en torno al 20% de la cosecha mundial. Existen en esta comunidad autónoma española 209 entamadoras y 112 envasadoras, que emplean a más de 7.500 personas. La aceituna se exporta en un 65% de la producción a 150 países, aunque el destino principal es el 42% a la Unión Europea, y el 29% a EEUU. A nivel nacional existen casi 20.000 explotaciones que

Desde un punto de vista comercial, las aceitunas se pueden clasificar por el color (verde, cambiante, negra y negra natural), o por la presentación (enteras, deshuesadas, rellenas, rotas, etc.). Si a esto añadimos los distintos preparados o sabores, los diferentes tipos de envase, y sobre todo, la continua innovación que se lleva a cabo, las posibilidades de este producto son casi infinitas

generan más de 8 millones de jornales al año, alcanzando el total de las empresas una cifra de 400.

No obstante, el sector atraviesa una crisis importante por muchos problemas. En cualquier caso, el arranque de olivares de las variedades gordal y manzanilla es continuo y el incremento de las plantaciones de olivar para aceite sigue teniendo un avance sustancial.

La resolución del procedimiento de investigación antidumping y antisubvención abierto por las autoridades estadounidenses, sobre las importaciones de aceituna negra de mesa española, que ha supuesto la imposición de aranceles adicionales ad valorem, está teniendo consecuencias negativas para el sector español, y en el primer semestre de 2018 respecto del mismo periodo de 2017 se ha producido una pérdida de la cuota de mercado de nuestras exportaciones de aceituna negra, y un incremento de las importaciones procedentes de otros países en el mercado de Estados Unidos. En el caso de las preparaciones de tipo verde, seguimos manteniendo la cuota de mercado a pesar de la mayor presencia de aceituna de otros países.

Por ello, el reconocimiento de la calidad de la aceituna española y de su gran capacidad para adaptarse a las exigencias del mercado estadounidense, son oportunidades que el sector debe aprovechar para recuperar su anterior cuota de mercado. Además desde el Gobierno de España y en cooperación con la Comisión Europea y el sector, se va a seguir trabajando para cambiar la resolución que a todas luces resulta totalmente injustificable.



CALIDAD Y VARIEDADES

Actualmente, está en marcha el reconocimiento de figuras de calidad como las IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla. Por otra parte, las organizaciones agrarias y las cooperativas acordaron en la última reunión de la interprofesional solicitar al Ministerio un cambio en la normativa vigente para que sea obligatorio indicar el origen y la variedad de aceituna en el etiquetado.

Con ello se pretende diferenciar el producto español, que tiene mayor calidad, frente al de terceros países, cuya inferior calidad perjudica al consumidor y le confunde al impedir poder elegir con toda la información necesaria. No obstante, se hace una promoción exhaustiva en España y en todo el mundo por parte de la interprofesional y también desde la Junta de Andalucía.

En general la calidad de la aceituna es alta porque se trata de un sector que está acostumbrado a atender las exigencias de calidad de muchísimos países en todo el mundo lo que no quiere decir que

no existan determinados canales y establecimientos o puntos de venta en los que la calidad es mejorable.

Existen unas normativas de calidad que deben cumplir las aceitunas como cualquier producto agroalimentario del que se trata, en relación a su estado sanitario y de madurez, niveles de residuos establecidos, fecha de caducidad, información del producto (variedad de aceituna, ingredientes, peso neto y/o escurrido, calibre, etc.). Eso sin hablar de las normativas referidas a los fabricantes y sus procesos.

Desde un punto de vista comercial, las aceitunas se pueden clasificar por el color (verde, cambiante, negra y negra natural), o por la presentación (enteras, deshuesadas, rellenas, rotas, etc.). Si a esto añadimos los distintos preparados o sabores, los diferentes tipos de envase, y sobre todo, la continua innovación que se lleva a cabo, las posibilidades de este producto son casi infinitas.

Pero dentro de todo este gran abanico de posibilidades que permiten al produc-

to tener un gran dinamismo y éxito comercial, por encima de todo hablamos de un fruto procedente de un olivo de una variedad concreta. Y es la variedad, junto con el cultivo, la que determinará las características del producto final con sus posibles transformaciones, y en definitiva, su apreciación por los consumidores.

De tal manera, hay mejores y peores variedades en función siempre del destino que queramos llevar al fruto, siempre hablando de consumo de mesa. Sin menospreciar la influencia de un cultivo adecuado, la genética de la variedad es la que determina una serie de características, todas importantes y que enumeramos aquí cara a perfilar un producto de mayor o menor interés, siempre estarán en función de las siguientes:

- 1) Tamaño del fruto. El calibre máximo viene determinado por la variedad y aunque es reconocido que la Gordal Sevillana es el fruto mejor pagado, no por ello existen otras variedades de pequeño tamaño bien apreciadas. Se mide en número de frutos por kilo.
- 2) Relación pulpa/hueso. Es un dato importante, siempre interesa hueso pequeño para tener más carne.
- 3) Contenido en aceite. Interesa bajo.
- 4) Aptitud al procesado. Ciertas variedades no salen "bien paradas" del proceso industrial y por ello no se dedican a tal fin.
- 5) Separación pulpa-hueso. Importante, tanto si su consumo es deshuesada como con hueso, poder separar bien la carne es un elemento muy importante que no todas las variedades lo cumplen.
- 6) Conservación. Está relacionado con la consistencia del fruto. Sabores rancios no son comerciales, al margen que ciertos mercados locales los aprecien.
- 7) Forma y aspecto. La Manzanilla Sevillana es en ese sentido quizás la 'más bonita' de las aceitunas de mesa.
- 8) Textura de la pulpa. Vulgarmente sería como decir 'que tenga un buen comer'. La textura se relaciona tanto con el contenido en grasa como en fibra del fruto.
- 9) Progresión del envero. Algunas variedades maduran súbitamente y a la vez, y otras de manera progresiva. Tiene sobre todo un carácter agronómico, como la siguiente que mencionamos.



Otros de los aspectos relacionados esta vez con el cultivo y su manejo, condicionan también la potencialidad de una variedad para su uso de mesa, como son:

- 1) Resistencia del fruto al dañado. Los golpes en manejo de campo en recolección pueden causar oxidaciones que deprecian el fruto «aceituna molestanda», habitual en la Manzanilla Sevillana.
- 2) Resistencia al desprendimiento, que facilite o dificulte la recogida que suele ser manual. En el caso de Hojiblanca, su crecimiento en cultivo se debe a su recogida mecánica que no da problemas de golpes en el fruto.
- 3) Fecha de maduración. Variedades tardías tienen menos interés. Como anécdota citar que en países donde no se conoce el cultivo, algunas personas piensan que existen olivos que dan aceitunas verdes y otros que dan aceitunas negras.
- 4) Y por último, la resistencia a plagas, enfermedades, y otros factores bióticos, hacen también de una variedad más o menos interesante.

En parte España debe su posición de liderazgo mundial al disponer de unas variedades de aceituna de mesa extraordinariamente interesantes y adaptadas a nuestro medio geográfico, todo ello va unido por supuesto a una eficiente gestión industrial y comercial histórica. Pero también existe detrás un motivo como es el que nuestra capacidad productiva es muy superior a las cifras de consumo

(que tampoco son pequeñas). Esto ha obligado a España a catapultarse como un país necesariamente exportador hasta el punto de ser líderes mundiales.

Ese panorama productor y exportador se puede resumir en muy pocas variedades, que son Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacerense, Hojiblanca, Gordal Sevillana y Aloreña.

La Manzanilla Sevillana es la variedad de aceituna de mesa por excelencia y la número uno, debido especialmente a su aptitud en el procesado y por sus características organolépticas. En España es preparada en verde, no tanto en el extranjero, donde se realiza la oxidación. La superficie dedicada a esta variedad en España es de unas 100.000 hectáreas, de las 60.000 están en Sevilla y 30.000 en Badajoz.

Por su parte, la Manzanilla Cacerense se extiende por unas 60.000 hectáreas, dentro de Ávila, Badajoz, Cáceres, Madrid y Salamanca. Cáceres con cerca de 50.000 hectáreas dispone de en torno a un 80% de la superficie total de cultivo. Es una variedad de olivo de gran rusticidad, capaz de producir en tierras pobres en nutrientes, arenosas y de PH ácido (menor a 5).

La Hojiblanca es una variedad muy extendida por el sur de Córdoba y norte de Málaga, y se suele aderezar por oxidación (que le da color negro por fermentación oxidativa) y también en verde. Su separación pulpa-hueso no es fácil.

La Aloreña está amparada por una denominación de origen, Aceituna Aloreña de Málaga. Entre las características que posee esta variedad para ser interesante,

se encuentra su bajo amargor, que permite fermentaciones rápidas, incluso tan sólo 48 horas en salmuera, fácil separación pulpa-hueso con relación baja (mayor porcentaje de pulpa), buen calibre y sobre

todo una textura muy delicada, lo cual la hace también de manejo más difícil.

Por su parte, la Gordal Sevillana es la que tiene mejores características de consumo gracias a su bajo rendimiento

graso, y ante todo, el mayor tamaño de fruto conocido en una variedad de olivo. Sus frutos pueden llegar a pesar hasta 15 gramos, con un verde no muy intenso surcado por líneas finas y pecas blancas. ■

Una insignia de la gastronomía española

Las aceitunas de mesa son un producto muy variable. Las encontramos en aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres. En la cocina tradicional y de vanguardia juegan un papel importante.

Además son un ingrediente muy versátil que se puede incluir en multitud de platos (tapas, pinchos, aperitivos, entrantes o platos principales). Son una fuente natural de vitaminas A y C, que ayudan al mantenimiento de los tejidos de nuestro cuerpo aportándonos vitaminas necesarias para el correcto funcionamiento del sistema nervioso, al contener hierro y sodio, sin olvidarnos de su aporte en fibra que ayuda a depurar el organismo. Sin duda, estas propiedades han ayudado a difundir su consumo en todo el mundo. Forman parte de la gastronomía tradicional y son uno de los emblemas de la dieta mediterránea, presente históricamente en toda nuestra geografía. La puesta en valor de la cocina tradicional convierte en tendencia recetas clásicas con aceitunas, de ahí que se haya introducido, tanto en mercados nacionales como internacionales, con ligeras variantes que no hacen sino adaptarlas al gusto de cada zona.

Mateu Blanch, chef propietario del restaurante Caravista en Lleida, nos dice que su plato preferido que lleve entre sus ingredientes la aceituna de mesa es la ensalada tradicional xattonada. Cuyos ingredientes son el bacalao “esqueixat”, las anchoas, las aceitunas negras y arbequinas, la escarola y salsa romesco.

Para J. Javier Chozas, director de Cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo y de Akera Life Gourmet, la aceituna de mesa tiene una gran importancia en la Gastronomía, vista tradicionalmente como un aperitivo, como un acompañante, “aunque tenemos que ver más lejos de lo que realmente representa un clásico y aprovechar su innumerable potencial, como potenciador de sabor, como hilo conductor de carnes, pescados y verduras todas ellas salteadas, asadas y en escabeches”.

Gorka Alonso, chef ejecutivo de Eurostars Madrid Tower, opina que este producto tiene mucha importancia y que se debería introducir más a menudo en las ofertas gastronómicas ya que lo considera un producto de lujo y de nivel.

El chef Carlos Hubert del Restaurante Lume&Co, de Palma de Mallorca, entiende desde su experiencia que para los profesionales de la cocina la aceituna de mesa es casi insustituible; mientras que el jefe de cocina del restaurante Kano 31, de Las Palmas de Gran Canaria, Walter Ortega Almeida, afirma que en “nuestra gastronomía no solo nos cerramos a la aceituna en sí, sino a las diversas variedades que nos puede proporcionar ella



misma desde esferificaciones como ya nos la ofrecen algunos restaurantes o simplemente ese cacito de unas aceitunas con ese adobo preparado”.

La chef Veronica Garcia Perez, del Restaurante Gaya de Valencia, entiende que la aceituna forma una parte principal en la gastronomía española y de hecho cualquier extranjero que viene a España no pierde oportunidad de comerlas. Por si sola como “tapa” es un plato fundamental en la dieta mediterránea. En Valencia es casi obligatorio servirla en el almuerzo con unos ditets (guindillas).

José Antonio Barragán, socio consultor especializado en servicios de restauración y sumillería en Ñamh, Consultoría Gastronómica, entiende que la aceituna es muy importante en la gastronomía española y en la andaluza, es inicio de comidas, en todas las casas hay aceitunas, es un ingrediente que da mucho juego. En Andalucía se pide en los restaurantes y bares al empezar a comer, y los que se diferencian del resto con sus aliños, siempre dejan una impronta distinta en los comensales.

Finalmente, Fernando Canales, responsable de la cocina del restaurante bilbaíno Etxanobe, destaca en la aceituna de mesa el nivel de sabor que posee para combinar con productos de forma extraordinaria. Además de pigmentar la comida de manera excepcional, con una textura sólida y un gran sabor.