



El aceite de oliva virgen extra de España se revaloriza en los EEUU

El mercado descubre que el producto enriquece los alimentos más saludables

José Luis de Haro ROSEMONT (ILLINOIS).

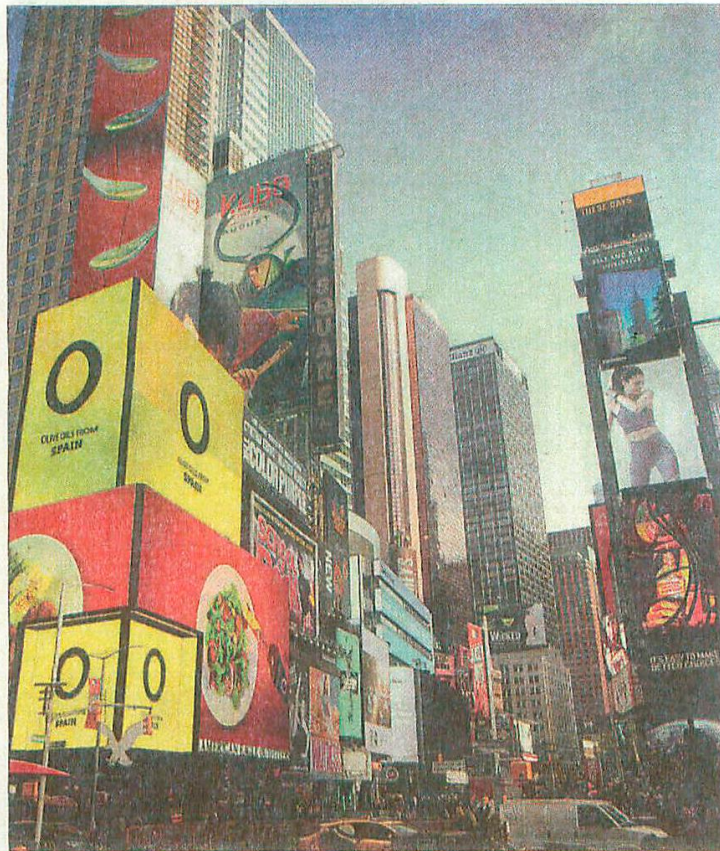
"El aceite de oliva virgen extra hace que la comida sepa deliciosa y además es muy nutritivo", sentencia a este periódico, Ellie Krieger, dietista y una de las caras más conocidas del canal culinario *Food Network* y del canal público *PBS*. Su presencia en la Conferencia del Aceite de Oliva que organiza la Asociación de Aceite de Oliva de América del Norte (Naooa) y esponsoriza Aceites de Oliva de España en Rosemont, Illinois, no es coincidencia. Toda una institución tanto delante de las cámaras como en las redes sociales, su apoyo a este producto, que supone alrededor del 80 por ciento de las importaciones estadounidenses totales de aceite de oliva, si contabilizamos también su versión ecológica, es crucial.

Se trata de un respaldo en el que el mercado español cuenta con un papel fundamental, sobre todo si tenemos en cuenta que cerca del 60 por ciento del aceite de oliva que los estadounidenses compran a nuestro país es virgen extra. Y España es el principal proveedor de aceite en la mayor economía del mundo. De hecho, según la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, las ventas de aceites de oliva se han duplicado en las dos últimas décadas en EEUU, que ya es el tercer consumidor mundial.

Krieger, quien se lanzó sin reparos a mostrar a la audiencia las carismáticas cualidades de este aceite cocinando un gazpacho in situ, señaló que el aceite de oliva virgen extra "hace que los alimentos saludables tengan un sabor mucho más atractivo y eso es fundamental cuando queremos concienciar a la población en sus hábitos alimenticios". Para esta dietista, que ha escrito cinco libros sobre nutrición, que se han hecho un hueco en la lista de los más vendidos del *New York Times*, los productores españoles deben basarse en su "herencia e historia" a la hora de continuar adelante con la conquista del mercado americano.

Ventajas nutritivas

En lo que a ventajas nutritivas se refiere, el aceite de oliva virgen extra español se diferencia sensiblemente de otros competidores. "Considero que es excelente cocinar con aceite de oliva virgen extra, especialmente español, porque los polifenoles suelen ser más elevados, algo que permite cocinar a temperaturas más elevadas de forma segura", explica a *El Economista*, Hayley Stevens, propietaria de *Saratoga Tea & Honey*



Anuncios luminosos de Aceite de Oliva de España, en Times Square, Nueva York. EE



Ellie Krieger, dietista y celebridad mediática y gastronómica de *Food Network*. EE

Co, especializada en catas de aceites de oliva, en particular virgen extra. Stevens, quien durante las dos intensas jornadas de la conferencia lideró las sesiones de prueba de distintos aceites, se refiere así a las características que protegen a los ácidos grasos del aceite frente a la oxidación, con lo que previenen que las grasas se oxiden en el torrente sanguíneo e impidan la formación de placas de ateromas en los vasos.

Pero no todos los chefs y cocinas que ahora muestran devoción por el aceite de oliva virgen extra llevan haciéndolo toda la vida. Es el caso de los chefs británicos Joe Gould y Olly Rouse, el primero al frente del futuro restaurante *Aurore* y el segundo liderando la cocina de *The Avenue* en *Launston House*, un exclusivo hotel de *Winches-*

ter. Gould reconoce no haber comenzado a explorar realmente los beneficios del virgen extra hasta hace un año y medio o dos años. "Lo que creíamos que era virgen extra, realmente no lo era", aclara. Sin embargo, como bien demostraron ambos en la conferencia, la trayectoria en su uso ha sido ascendente.

Desde piñas coladas hasta el clásico "picapica" que entusiasma a los más pequeños, así como pan, sandwiches, helados y no olvidemos, cosméticos. "Cuanto más lo uso, más versátil descubro que es su uso", destaca Rouse, quien apostilla no haber cocinado nada en los últimos años "que no se halla beneficiado gracias al uso de aceite de oliva virgen extra".

En Rosemont, ninguno de los paladares logró ganar el campeonato anual de catas de aceite de oliva virgen extra, aún así, el interés de este producto entre los asistentes y el consumidor estadounidense en general es evidente. "Estados Unidos es un productor de otro tipo aceites, como es el de colza o el de girasol, por eso el consumidor busca un aceite de más valor añadido, que tenga beneficios nutricionales y forme parte de una cocina más delicada, es cuando sí que se deciden por el virgen extra y están dispuestos a pagarlo, pone de manifiesto Soledad Serrano López, presidenta de *QvExtra*, una asociación sin ánimo de lucro cuya finalidad es impulsar la productividad de productores de aceite oliva virgen extra.

A la hora de hablar del mercado estadounidense, Serrano incide en que en el país se está produciendo un cambio importante y es que "cada vez más el consumidor está más preocupado por lo que come" y es debido a ello que el virgen extra patrio "tiene una oportunidad de oro".

Valoran que los polifenoles resultan idóneos para cocinar a muy altas temperaturas

En este sentido, prácticas como sustituir la mantequilla por el aceite de oliva virgen extra son dinámicas que el ciudadano americano está cada vez más dispuesto a cambiar.

"Si conseguimos aprovechar esta preocupación, EEUU es un mercado con un enorme potencial", asegura la presidenta de *QvExtra*, quien señala que el virgen extra español está cada vez teniendo mayor acogida "porque estamos haciendo las cosas mejor" que otros competidores, como por ejemplo, Italia.

Si el aceite de oliva virgen extra tuviera un Nobel, el Mario Salinas sería su equivalente. Un concurso extremadamente riguroso que año tras año ganan productores españoles y un palmarés que también sirve de carta de presentación al mercado estadounidense.