

oleum  
xauen

Publicación monográfica  
del olivar y del aceite de oliva

Mayo 2017 | número 10

expoliva,

LA ALEGRÍA DEL ACEITE



CAMPAÑA OLEÍCOLA 2016 - 2017



# Diez años desde que entré en el mundo del aceite de oliva

Ya han pasado más de 10 años desde que entré en el mundo del aceite de oliva. Ya sabemos que en esos 10 años ha cambiado muchísimo tanto el panorama como la presencia de los AOVE español en el mercado internacional. Mi país, Japón, desde el año 2014 lleva importando más cantidad de los aceites de oliva españoles que de los italianos. Además, debido a la aparición del ranking de World's Best Olive Oil, cada día más los japoneses conocen los aceites españoles y se dan cuenta de su calidad. Este año participé en el concurso de Jaén Selección como jurado. Fue un honor estar con mis maestros catadores auténticos y tener la experiencia. Desde luego vi el avance real de la calidad y la competitividad que no había encontrado mucho cuando yo estaba en el curso de la Universidad de Jaén hace 10 años. En los últimos años en Andalucía ha cambiado bastante la mentalidad sobre la calidad, y ahora con la colaboración de cocineros profesionales y aficionados, y el desarrollo del oleoturismo, creo que se va a desarrollar más rápido el sector. Ya casi está hecho el cimiento firme y estable. Este fenómeno está saliendo de Andalucía, contagiando a otras comunidades autónomas. A ver si consolida y unifica el sector oleícola español entero para invadir el mercado de otro tipo de grasas, como semillas o palma.

Según tengo entendido, el consumo mundial del aceite de oliva ocupa solo un 3 % de las grasas. Es obvio que nuestro objetivo está ahí, dejamos de enfocar solo dentro del sector. No vamos a fijar en la almazara de tu provincia, ni grandes envasadoras. Creo que es importante "no conquistar". Hay que tener una visión amplia. Si se



Tomiko Tanako

CONSULTORA INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA

desarrolla nuestro sector en general cada uno de nosotros ganaremos o recibiremos algún beneficio. Desde luego es imprescindible cumplir la normativa de la clasificación como extra virgen, virgen, aceite de oliva y aceite de oliva de orujo. Por eso dejamos ya el interés propio y vamos a compartir un solo objetivo. El respeto y el amor hacia el aceite de oliva son

fundamentales, cada uno de nosotros no es protagonista, sino el aceite de oliva es protagonista. Nuestro objetivo es difundir la verdadera cultura del aceite de oliva para desarrollar nuestro sector. A través de este objetivo, cada uno con su profesionalidad realiza, desarrolla y lleva a cabo su trayecto con él.

El otro día me reuní con un responsable de calidad del producto de una empresa japonesa bastante importante en el sector oleícola en Japón. Él mismo me dijo que para vender el aceite de oliva en Japón, primero tienen que hacer algo junto con los competidores para difundir la cultura del mismo. Luego vender cada uno como quiera. Si no hay cultura, no se desarrolla la venta. Me alegró un montón escuchar esta frase. Ellos respetan y aman el producto. Para mí es un orgullo trabajar con este tipo de gente, desde luego gente del mundo. Son mis maestros del trabajo y la vida. Son verdaderos profesionales, nunca tiran la toalla, sino que adaptan y asimilan la situación y la condición para conseguir la máxima posibilidad y transmitir al mercado. Me gustaría aprender mucho a través de estos maestros del sector oleícola del mundo. Seguro que el aceite de oliva me guiará. Yo simplemente seguiré ese camino y disfrutaré de la difusión de la cultura del mismo.