

EDITORIAL

Por su indudable interés nos permitimos reproducir, y luego glosar, el siguiente artículo aparecido en el diario "El País", el 26 de marzo actual, sobre la sustitución en los embutidos, de la grasa animal por aceite de oliva.-

Unos embutidos más saludables

Tres empresas andaluzas sustituyen las grasas animales por el aceite de oliva

GINÉS DONAIRE

Embutidos sí, pero más saludables. Tres industrias cárnicas andaluzas han decidido aportar un distintivo de calidad a sus productos sustituyendo las grasas animales por aceite de oliva virgen. La iniciativa, que se ha bautizado como "Olivísimo", viene respaldada por la Junta de Andalucía y la Diputación de Jaén, que quieren "revolucionar" la industria agroalimentaria.

La firma cordobesa Martínez Barragán y las jiennenses Embutidos Carchelejo y Productos de la Real Carolina han iniciado este mes la comercialización de una nueva línea de mortadelas, chópedes, salchichas, fiambres elaborados y patés en todas sus variedades elaboradas con aceite de oliva. Se trata de sustituir hasta un 40% de grasa animal —saturada— por una cantidad similar de calidad —monoinsaturada—. El objetivo es doble: por un lado, aportar un distintivo de calidad como fuente de salud a los produc-

tos cárnicos y, de otro, abrir nuevas líneas de comercialización al aceite de oliva.

"Nuestros productos son bajos en calorías en general, pero ahora vamos a conseguir que sean más saludables", asegura Juan González, responsable de Embutidos Carchelejo, una empresa familiar con casi medio siglo de vida que ha dinamizado la economía de esta pequeña localidad jiennense (1.600 habitantes). La firma, que facturó el último año 12 millones de euros con una producción de 5.000 toneladas de productos cárnicos, ha obtenido una buena acogida en la feria de alimentación Alimentaria, celebrada en Barcelona a principios de mes, a su línea innovadora de lomos adobados o pechugas de pavo, elaborados con una inyección del 10% de grasa vegetal proveniente del aceite de oliva. La empresa, que aspira a comercializar en el primer año unos 100.000 kilos de embutidos saludables, ha establecido contactos para exportar sus productos en Japón, Rei-

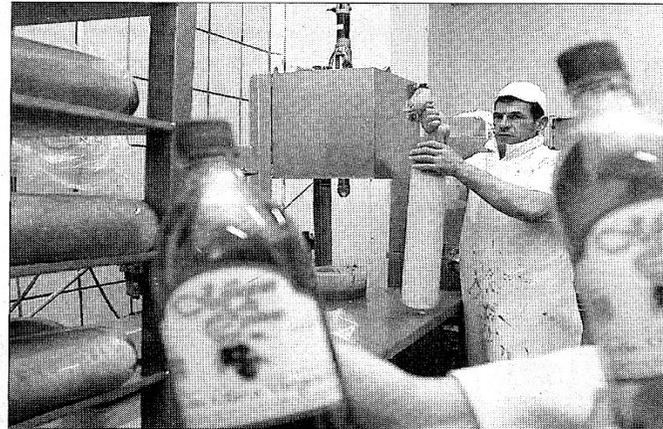


Imagen de una de las fábricas del proyecto. J. M. PEDROSA

no Unido y varios países del Este.

El proyecto Olivísimo está abierto a más industrias del sector cárnico. La Diputación de Jaén adquirió la patente al investigador José Ramón del Busto, responsable de la firma leonesa Carnoliva, y ahora la ha cedido a las firmas que se han involucrado en esta iniciativa, con el único compromiso de consumir inicialmente 10.000 kilos de aceite de oliva jiennense de la variedad Picual, una cifra que se incrementará un 20% en años sucesivos. "La sustitución de grasas animales por aceite de oliva tiene muchas bondades para la salud y ennoblece el producto final", asegura Felipe Ló-

El objetivo es doble: aportar un distintivo de calidad como fuente de salud y abrir nuevas líneas de comercialización al aceite de oliva

pez, presidente de la Diputación jiennense.

Buenas perspectivas ha encontrado también la firma Productos de la Real Carolina, que desde hace cuatro años comercializa en La Carolina (Jaén) una línea de patés destinados a la alta restauración. Si hasta ahora la elaboración de sus productos se hacía de manera artesanal, la empresa ha adecuado sus instalaciones para fabricar 20.000 tarros de patés al día. "Va a ser un producto más novedoso y más saludable", explica Cristina Rodríguez, administradora de esta industria, que admite que el precio de esta línea de patés con aceite de oliva se incrementará, aunque su cuantía dependerá de la evolución de los precios del aceite, que ha sido el producto de la cesta de la compra que más ha subido el último año, con un 37%.

"Nuestro reto es convencer a los consumidores de que merece la pena comprar estos productos por sus ventajas nutricionales y saludables y por los inconvenientes que elimina", subraya Julio Tapiador, de la firma cordobesa Martínez Barragán. Esta empresa lleva mucho trabajando con otro producto de primera calidad, el jamón ibérico, y ahora pretende situarse a la vanguardia en la comercialización de productos como la mortadela, el chóped o las salchichas que pretenden vender por todo el mundo, ya que la red de distribución de esta empresa llega a muchos países.

Nuestro aplauso a "Embutidos Carchelejo" y a "Productos de la Real Carolina" por su esfuerzo en producir los embutidos más saludables, por cambio de grasa animal por aceite de oliva, pero más inteligente y práctica nos parece la idea de sustituir cerdo normal por cerdo ibérico en cuya grasa ya predomina el ácido oleico monoinsaturado, sobre todo si no ha comido más grasas (aceites) que de la bellota y de la aceituna.- Ese aumento del oleico, cuya ingesta eleva el HDLP ("colesterol bueno") y reduce las LDLP y MDLP ("colesterol malo"), es aún mayor que en ningún otro caso si el cerdo ibérico (y el blanco por qué no?) se alimenta con las oleínas de oliva y orujo (O2) de RIOSA.- Así no hace falta "retorcer" el embutido cambiándole la grasa, con resultados al menos dudosos para el paladar.-