REPERCUSIÓN MEDIÁTICA DEL EVENTO DE RR.PP. DE 30 DE SEPTIEMBRE INTERGRADO EN LA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN DE LA ACEITUNA DE MESA DE ESPAÑA EN MÉXICO EN 2009

NOTAS IMPRESAS

DE CINCO ESTRELLAS

POR VICTORIA GONZÁLEZ PRADO

Viktoriagp@yahoo.com.mx

— Consumir siete aceitunas diarias, ideal para una dieta balanceada
— El IX Congreso Internacional de Turismo del CNET
— El primer charter Rusia-Cancún llegará el 28 de diciembre

Carmelo Angulo Barturen, embajador de España en México; **Matilde Climent Guimerá**, consejera comercial de la Oficina Económica y Comercial de España; **José Manuel Scrig Soto**, director adjunto de la Asociación de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (Asemesa) y **Sara Guzmán**, de la agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda), presentaron las bondades de la aceituna de mesa, durante un desayuno en el restaurante D.O. Don **Carmelo Angulo** aseguró que "la tradición del olivo en España es milenaria con sabor y aspecto inigualable… España, especialmente Andalucia, no se pueden entender sin árboles de olivos que engalanan el paisaje. España es el primer productor y exportador de aceitunas. El 85% de las que llegan a México provienen de España y por ello, queremos hacer una intensa campaña para promover su consumo". **José Manuel Scrig** dijo que consumir siete aceitunas diarias es la cantidad ideal para una dieta balanceada. Las variedades más conocidas son: Manzanilla, Cacereña, Carrasqueña, Aberquina… , origen del aceite de oliva. "Se adaptan a todos los gustos, son versatiles con vitaminas E, A, fibra dietética, minerales, hierro, calcio… España tiene una gran tradición en la producción de aceitunas desde el siglo I d.C. Hoy, es una de las industrias más modernas del mundo con tecnología de elaboración que exporta el 60% de su producción (alrededor de 500 mil toneladas al año), a más de 120 países entre ellos: Turquia, Egipto, Argentina y México, donde llegan alrededor de tres mil o cuatro mil toneladas anuales que representan poco más de 10 millones de euros". Aseguró que hay aceitunas verdes, negras, con hueso, sin hueso y con más de cien tipos de relleno. La intención de promover la aceituna en México es incrementar el consumo per capita de los adultos e incentivar a niños y jóvenes para que la consuman por sus valores nutritivos. **Sara Guzmán**, en representación **Jeromín Huerta**, director de Extenda dijo: "la aceituna es el motor de la economía andaluza y Andalucia, el mayor productor que abastece a Europa y América Latina. "Más del 90% de las combinaciones de platillos de calidad de México y Andalucia se fusionan en un maridaje perfecto con las aceitunas de mesa". El chef **Pablo San Román** explicó que hoy con más frecuencia los chefs buscan una cocina orientada a los comensales. En el caso de México, él ha combinado platillos con aceitunas y nopales, quelites y aceitunas, empanaditas de atún con aceitunas, huevos sobre papa con aceitunas, entre otros, logrando grandes platillos. Las aceitunas están compuestas en su mayoría por agua, son ricas en antioxidantes y ácidos grasos que cuidan el corazón, nutren el pelo y la piel, contienen fibra que regula el cuerpo,

Sara Guzmán Caso, José Manuel Scrig Soto, Carmelo Angulo Barturen y Matilde Climent Guimerá.

son una botana saludable y contienen todos los aminoácidos esenciales. ***** Pocos países en el mundo tienen la fortuna de contar con un gran potencial turístico como es el caso de México, con un inventario de destinos que en los años 50s era inimaginable en su conformación y consolidación a través de una cadena productiva que ha posicionado a la industria turística entre las tres principales actividades económicas de desarrollo para nuestro país, representando "una alternativa de ingresos y divisas permanente, a diferencia de otras actividades que han jugado un papel central, como es el caso del petróleo, que no es renovable y tiende a agotarse, representando, uno de los pilares del desarrollo sustentable que el Estado mexicano debe promover, dado su efecto multiplicador", puntualizó **Ernesto Coppel**, presidente del Consejo Nacional Empresarial Turístico (CNET), durante la ceremonia de inauguración del IX Congreso Internacional de Turismo del CNET, al que acudió con la representación presidencial **Rodolfo Elizondo**, secretario de Turismo federal, con los resultados en mano del reciente estudio realizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), que estima que para el final de 2009 el turismo mundial registrará un decremento del 5%... En México, por fortuna la recuperación ha sido más rápida que en otros casos de contingencia sanitaria en el mundo. No obstante al concluir el año se registrará una baja entre el 15% y el 17%, en tanto que se espera que la actividad continúe su recuperación. Muestra de ello es la confianza de los inversionistas que se ve reflejada en los diversos desarrollos turísticos que se están construyendo en el país, que en suma representan el 50% de la meta sexenal del gobierno, acumulada en los primeros tres años, por un monto que asciende a 10 mil millones de dólares… Sin duda, dentro de los trabajos del Congreso, el panel ("El Punto de Vista de la Hotelería") moderado por **Francisco Madrid Flores**, director de la Escuela de Turismo de la Universidad Anáhuac del Norte, en el que coincidieron cuatro destacados empresarios turísticos, resultó el punto de reunión ideal para conocer su opinión sobre los temas más relevantes que hoy por hoy inciden de una u otra forma en el desempeño de la actividad turística: el impacto de la recesión mundial en el turismo; la sustentabilidad de la actividad; los medios de comunicación y el papel que desempeñan a favor y en contra del turismo; la integración del sector en México, y por supuesto, la controvertida propuesta del Ejecutivo federal de anexar a la Sectur federal a la Secretaría de Economía, entre otros… **Francisco Zínser Cieslik**, director general/COO de NH Hoteles, opina que hablar de una recuperación es prematuro, porque hay países que muestran ya una recuperación en las ocupaciones, pero los precios son una tragedia. De hecho, señala la importancia de no hacer comparativos con 2008 sino con 2007. En su opinión el tema verde es obligado. Puntualiza que los hábitos de consumo están cambiando profundamente el perfil del consumidor; y que en esta evolución va a ganar el que sea más hábil para identificar al cliente potencial. Respecto de la propuesta de eliminar del gabinete a la Sectur, afirma: "el turismo tiene que ser prioridad, tiene que entenderse como prioridad, llámese como se llame la entidad". Su propuesta es hacer un verdadero *lobbyng* a través de los medios de comunicación, con recursos, para realmente permear y revertir la percepción que se tiene de México, aún cuando pudiera tardar dos o tres años… **Sebastián Escarrer Jaume**, vicepresidente de Sol Meliá -consorcio español con intereses primordiales en el Caribe mexicano-, manifiesta que la percepción que en España se tiene a partir del anuncio de la desaparición de la Sectur, es que "el turismo en México pasa a un segundo plano", cuando lo que tendría que hacerse es lograr una dependencia más eficiente y más eficaz". En su opinión, los comparativos que se hacen de México contra las potencias turísticas como España, no vienen al caso, por lo que él no recomienda la supresión de la Secretaría, sino por el contrario, fortalecerla, más aún frente al principal problema de percepción que tiene el mundo de nuestro país, vinculado directamente con el tema de la inseguridad… **Rodrigo de la Peña Segura, p**residente de la Asociación de Hoteles de Quintana Roo (Original Resorts), se pronuncia por un "adelgazamiento" de la Sectur, sin olvidar la importancia de su papel de gestoría y fortalecerla para que desempeñe ese papel de la mejor manera. Su propuesta refiere adicionalmente, que el Consejo de Promoción Turística (CPTM) promueva también el turismo doméstico, pese a que es un tema controversial por la proporcionalidad que cada destino debiera recibir en relación a los montos de inversión que aporta para la promoción… **Pablo Azcárraga Andrade**, vicepresidente del Consejo de Administración de Grupo Posadas, puso sobre la mesa el tema de la importancia de recuperar la tarifa que se ha visto afectada en muchos casos por la circunstancia económica. "Hoy la gente busca mucho más valor", señalando que la inversión hotelera es "riesgosa", por lo que necesita incentivos, no necesariamente fiscales, sino, por ejemplo, de desarrollo consistente para los destinos… El titular de la Unidad de Planeación Económica de Hacienda Pública, **Miguel Messmacher Linartas**, dictó la conferencia magistral "El Contexto Económico"… El presidente y CEO de y Partnership, **Peter Yesawich**: "Estilos de vida emergentes y tendencias de viajes en Norteamérica: implicaciones para el marketing en México". (Información de: Carmen García Arce) ***** Agentes de viajes rusos promoverán México en su país y a partir del 28 de diciembre llegará a México el primer charter Rusia-Cancún, de la línea Transaero y se aprovechará para ofrecer estancias en la ciudad de México. De esa manera, los turistas que lleguen al aeropuerto de Cancún después de su estancia podrán conocer la ciudad de México. **Alejandro Rojas**, titular de Turismo capitalino, recibió a los agentes de viajes rusos, quienes además recorrieron el DF y distintos puntos del país. Aseguró que en los últimos dos años se ha incrementado la petición de visas para visitar el país Y, **Arthur Tomaszewski**, director comercial de Prime Travel, indicó que de 2007 a 2009 se ha duplicado el número de visas expedidas

Rodolfo Elizondo inauguró el IX Congreso Internacional de Turismo del CNET.

El chef Pablo San Román.

$50.00
CITEM
091209

elgourmet.com

MACEDONIA Y BULGARIA
MERCADOS DESLUMBRANTES EN LOS BALCANES

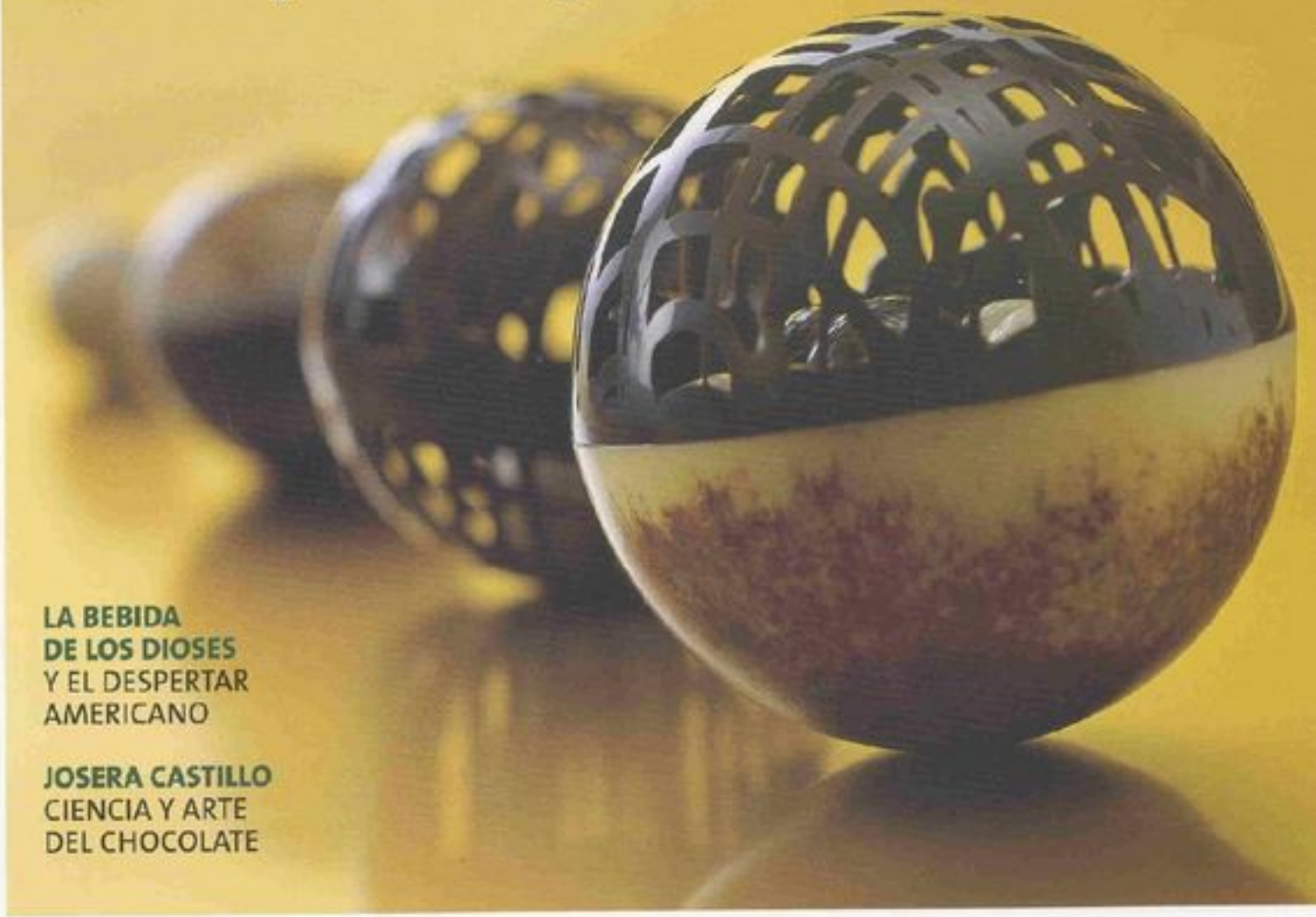
MARÍA JUNCAL
UNA BAILAORA ENAMORADA DE LA VIDA

VIAJE GOURMET
SABORES Y AROMAS PARA DEGUSTAR MÉXICO

NOV 2009
32

$0 pesos

Xocolatl
pecado original



LA BEBIDA DE LOS DIOSES
Y EL DESPERTAR AMERICANO

JOSERA CASTILLO
CIENCIA Y ARTE DEL CHOCOLATE

Silvia Ojanguren
santi@prodigy.com.mx

ABCDEVIDA

a Más que sabor

Es uno de los alimentos más populares en España, esencial en la dieta mediterránea e ideal como aperitivo e ingrediente culinario: La aceituna de mesa, posee con un alto valor nutritivo y muy equilibrado, alberga todos los aminoácidos esenciales, y destaca por su contenido en minerales, en especial calcio, hierro y magnesio. Siete al día son excelentes, pues contienen antioxidantes, ácido oleico y vitaminas. Y parte de la dieta mediterránea.

b No lo olvides

El 21 de septiembre se conmemora el Dia Mundial del Alzheimer, una de las principales discapacidades producto de la edad, tiene como fin crear conciencia sobre esta enfermedad, y en esta ocasión se encuentra enfocado hacia la preparación de la vejez, puesto que el envejecimiento en la sociedad se ha convertido en el futuro inmediato de la población debido a la disminución de los nacimientos y al incremento en el promedio de sobrevida.

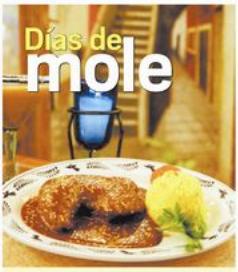
c ¿Sabías qué?

Leyes de EU: en Michigan no se permite a una mujer cortarse el pelo sin la aprobación de su marido; en Kentucky cada persona debe bañarse por ley al menos una vez al año; en Blythe (California) una norma declara que una persona debe poseer al menos dos vacas para poder llevar botas de cowboy en público; la Enciclopedia Británica está prohibida en Texas, porque contiene un fórmula para hacer la cerveza en casa.

Cada cosa en su lugar

El orden en la cocina es algo imprescindible, pero en ocasiones con tantos recipientes la tarea parece imposible. Los contenedores E-Z Lock permiten aprovechar mejor el espacio, ya que se almacenan uno dentro de otro. Están fabricados de polipropileno moldeado por inyección lo que le da una excelente transparencia y permite ver el contenido a la perfección, son aptos para un almacenamiento compacto, además cuentan con una ranura para una mejor trasferencia de calor al utilizarlos en el horno de microondas, son resistentes, durables, de fácil apertura y cierre, cuentan con líneas de medición para porciones exactas.

Días de mole



Una de las comidas mexicanas más populares en el mundo es el mole, palabra del vocablo náhuatl mulli, que significa salsa, y que mole representa la perfecta conjunción del mestizaje de la cultura mexicana, mezcla del chile y el chocolate de herencia prehispánica y de especias que trajeron los españoles. Hay moles como el poblano, el mole negro de Oaxaca, mole amarillito del sureste, coloradito del Valle de México, mole prieto de Tlaxcala, y el ranchero de Morelos, más de 100 variedades nacionales, indica la experta en gastronomía, Lorena Alvarado Morales. El Molé Doña María, es ya parte de la tradición en la mesa mexicana.

COSAS NUESTRAS

MÉXICO ENVEJECE

En México, viven más de ocho millones de viejos y en 40 años uno de cada cuatro mexicanos pertenecerá a la tercera edad, informó la directora de la Escuela Nacional de Trabajo Social (ENTS) de la UNAM, Gracela Casas Torres. De acuerdo con el investigador Virgilio Partida, la población de 65 años o más estimada para mediados del presente siglo será igual al número de habitantes actuales en América Central (36.3 millones), en tanto, la esperanza de vida aumentará de 75.3 años, a 83.7.

La ENTS se ha planteado la necesidad de que la academia intervenga en asuntos importantes del envejecimiento: salud, empleo, jubilación, relaciones interpersonales con la familia, rol social, nutrición, actividad física, y características de la vivienda y el entorno. Para ello, se diseñó el diplomado Envejecimiento exitoso, dónde el éxito es entendido como una forma de asumir ese proceso de la vida en las mejores condiciones. El objetivo es capacitar a los adultos mayores en aspectos teóricos y prácticos que les permitan desarrollar e incrementar sus habilidades y actitudes para optimizar esa etapa, enfatizó. Casas Torres dijo que los roles de los grupos de edad están tipificados; la sociedad sabe qué espera de los niños, de los jóvenes y de los adultos, pero respecto a los adultos mayores, el único rol que se les confiere es el de abuelo.

Finca la Anita
En La Bodega de los Malazzo

El mes pasado Fernando Telo, director comercial de la bodega argentina Finca la Anita, presentó por primera vez en México sus vinos en el restaurante La Bodega de los Malazzo. Para abrir boca, el primero en ser degustado fue un Chardonnay 2005 sin paso por barrica, frutal, intenso, digna apertura del evento. Le siguió el Malbec 2004 de La Luna (otra marca de Finca La Anita), el *entry level* de la bodega. Un ícono de La Anita, el Syrah 2005, fue el tercero en la lista, un vino que "habla por sí solo", aseguró Telo. Y en efecto, no sólo es ícono de la bodega sino que descuella también entre los Syrah argentinos por su concentración y sus notas frutales y especiadas junto al perfecto balance con la madera. Finalmente se degustó el Petit Verdot 2005, elegante, corpulento y sabroso, cuya vinificación, sostuvo Telo, ha sido uno de los retos más grandes para la bodega desde su apertura en 1992.

Aceitunas de España
Cuarto año en campaña

La campaña promocional Aceitunas de España llega a México por cuarto año consecutivo con el propósito de difundir los beneficios para la salud que aporta este producto y mostrar la extensa oferta que existe en el país, de la cual el país ibérico aporta el 80 por ciento. La presentación fue el pasado 29 de septiembre, en un desayuno realizado en el restaurante DO. Estuvo a cargo del embajador de España, Carmelo Angulo, quien habló sobre las propiedades del fruto, y de José Manuel Escrig, representante de Interaceituna. Pablo San Román enfatizó la completa asimilación de este producto a la cocina mexicana, y lo demostró con un menú ad hoc.

Ayúdate a Dar
Tercer año

Por tercer año consecutivo la fundación Ayúdate a Dar congrega a productores e importadores de vino junto a los chefs más notorios de la ciudad. El evento tendrá lugar el 21 de octubre en los salones del restaurante Elago y sus organizadores esperan superar la recaudación del año pasado, la cual se destina a ayudar a los niños de la calle. Los fondos van a casas hogar y organizaciones no gubernamentales enfocadas al rescate de niños y jóvenes mediante programas de asistencia alimenticia, educativa, médica, de vivienda y psicológica para que los niños puedan desarrollarse en un ambiente propicio, alejados de la calle. Otro de los objetivos de la fundación es crear vínculos con empresarios y organizaciones civiles a fin de generar una red de apoyo financiero para la niñez mexicana. Han comprometido su apoyo los restaurantes Biko, Alaia, Izote, Au Pied de Cochon, El Bajío, Elago, Pujol, Tarena y Zhen, y los importadores de vino Marinter, Viñaterra, Vininter, Ferrer, Bodegas la Negrita, Grandes Viñedos de Francia, Barricas y Viñedos, y Vinoteca. Con este evento se ayuda a que los niños gocen de un futuro mejor y de un presente prometedor, enfatizó la directora general de Ayúdate a Dar, María Díaz. Tel. 1509 1953

QUESOS RAMONETTI EN OJOS NEGROS, BC

GULA

By Le Cordon Bleu

MISTURA, DEL PERÚ

LOS COCINEROS AL PODER Y LA TEORÍA DE LOS CONJUNTOS

JUMILLA, MURCIA

...y Paco Gandía

SIGUIENDO A ALEJANDRO RUIZ Y A PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO

18 recetas de Pinoso, Murcia, Perú, Oaxaca y D.F.

4 RECETAS LE CORDON BLEU DESDE PERÚ

$40

CITEM

07-12-09

7 52435 34585 9

ma es ideal para el cultivo de aceitunas, cuentan con las condiciones para recogerlas del árbol de una en una y con el apoyo del Instituto de la Grasa, que le ha dado sustento científico a la difusión de las virtudes de este alimento, que tiene todas las virtudes del aceite de oliva como antioxidantes, calcio, hierro y fibra.

GANAN TERRENO

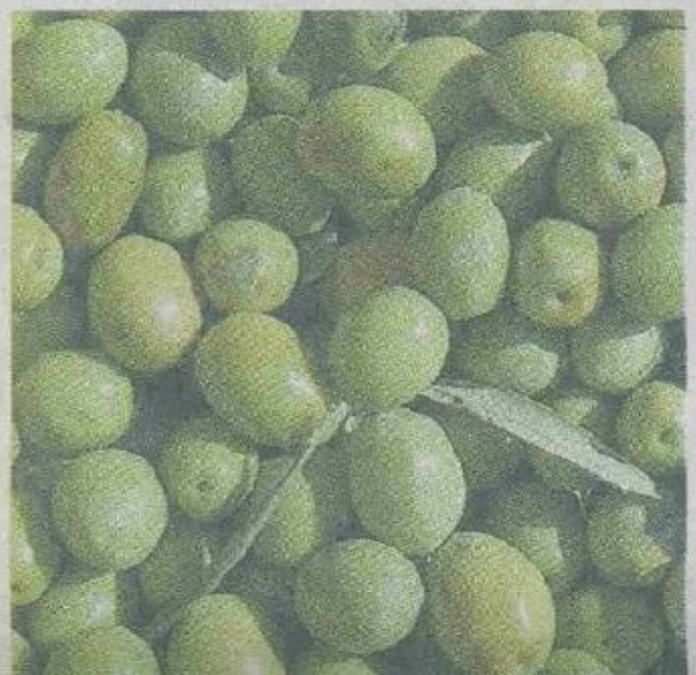
La proyección mundial de la aceituna española ha logrado importantes avances. En 2007 sus exportaciones alcanzaron "cifras récord", con 252 mil 321 toneladas, 6.58% más que el año anterior, y un volumen de negocio de 583.2 millones de euros, lo que supone un incremento del 13,7% en relación con 2006.

La gran sorpresa fue en 2008, en Australia, cuyo consumo ha crecido un 11% en los últimos tres años, a pesar de que tiene sólo 20 millones de habitantes.

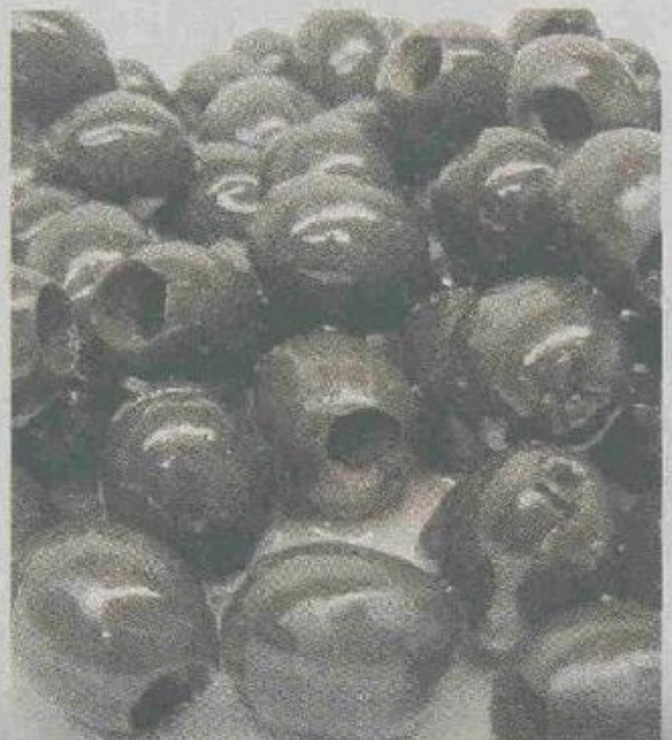
Para todos los gustos

Las aceitunas se dividen según el momento de su recolección y su proceso de elaboración:

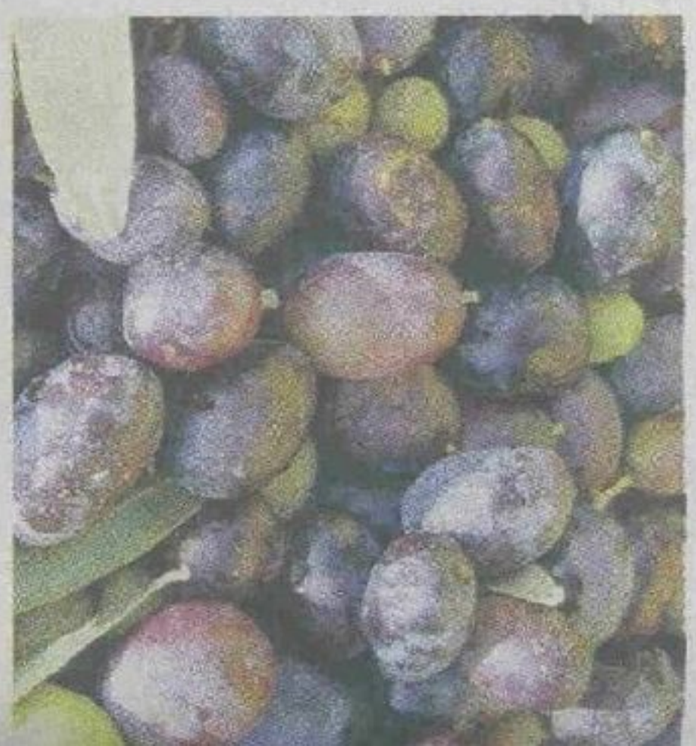
Verdes: obtenidas de frutos recogidos antes del envero (previamente a que tomen color), cuando han alcanzado un tamaño normal.



Negras: provienen de frutos que no estando totalmente maduros, han sido oscurecidos mediante oxidación.



Colores mixtos: de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez.



CULTIVOS ORGÁNICOS DE STING

El cantante británico Sting aseguró en entrevista que para ma
él y su esposa cultivan frutas, verduras y viñedos de manera e
hacienda inglesa, y desde hace 12 años en Italia. El ex líder de
en la agricultura sigue la filosofía biológico-dinámica de Rudo

Lluvia de aceitunas

Fruto de presencia milenaria en Occidente y básica en la cocina mediterránea, la aceituna es idónea para una dieta sana

Rubén Hernández y Alejandra R. Barragán

Estudios médicos recomiendan comer siete aceitunas al día para aprovechar su contenido en fibra y vitaminas, sin olvidar desde luego su versatilidad culinaria. Eso es algo que México está tomando en cuenta, ya que de acuerdo con la Unidad de Promoción de Negocios (UPN) es el noveno destino de las exportaciones españolas y el octavo para Andalucía, proveedor líder del ingrediente.

"La aceituna es un producto versátil, puede consumirse como botana y como ingrediente de diversos platillos. Un estudio realizado en México destaca que la mayoría de los consumidores distinguen la aceituna de mesa como un producto de España y como un artículo de calidad; ya está muy integrado en la gastronomía local como materia prima, hecho que no se da en muchos países.

Se pueden conservar refrigeradas durante varios días, pero deben dejarse reposar a temperatura ambiente antes de servir.

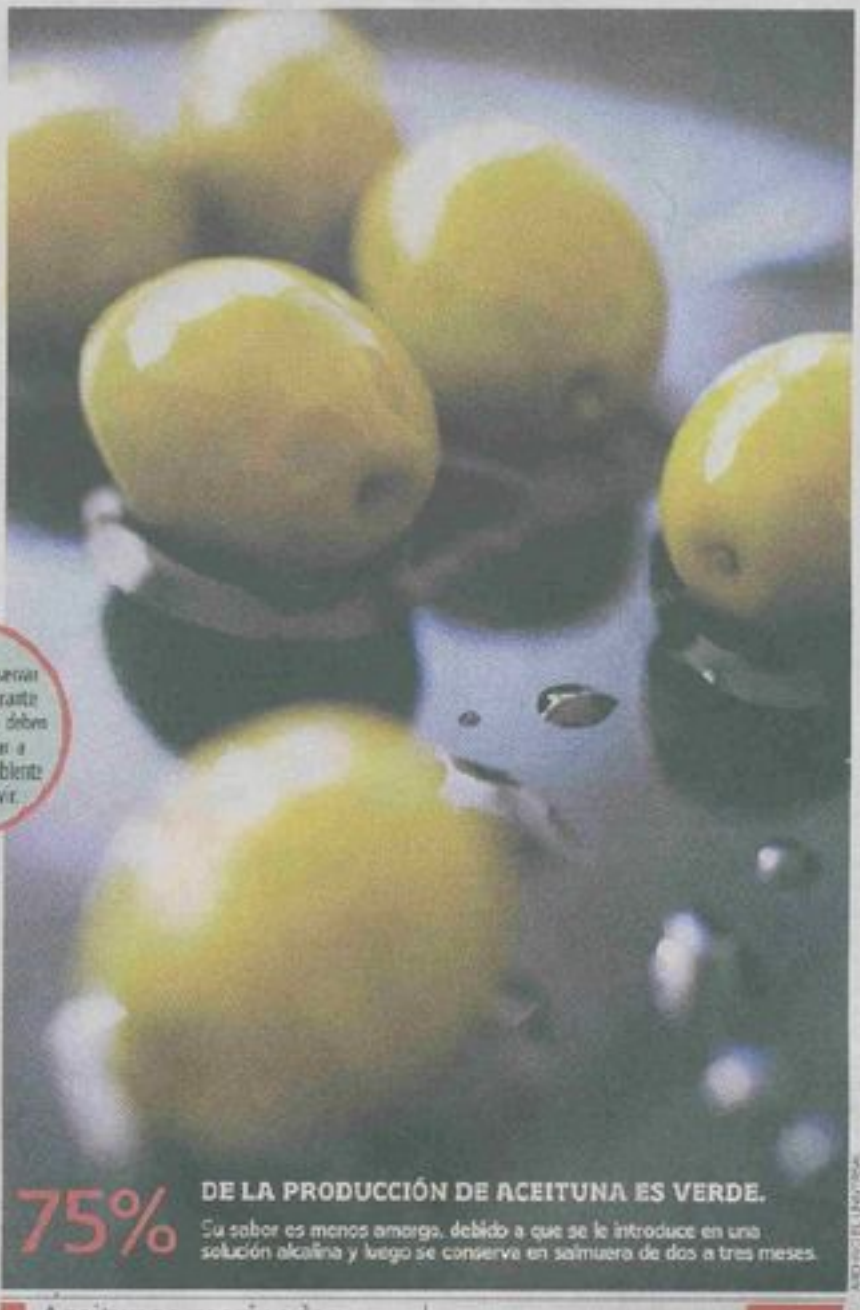
"El consumo es familiar y fundamentalmente entre adultos, por lo que buscamos que se consuma desde la infancia. Desde que iniciamos nuestra promoción en 2006, se ha incrementado en 20% su consumo, sin embargo no ha sido un crecimiento sostenido", explica José Manuel Escrig, representante de Interaceituna.

ENTRE EXPERTOS

A diferencia de otros países productores, precisa Escrig, España tiene la ventaja de que la aceituna se cultiva de manera intensiva desde el siglo I d.C.

"Contamos con una gran variedad de presentaciones, por ello exportamos tanto aceitunas verdes como negras, y con más de 100 rellenos. De esta manera mantenemos un liderazgo en producción y exportación, con ventas en 120 países.

"Se producen 500 mil toneladas al año y de éstas más del 60% se exporta. Esta exportación tiene un valor de 700 millones de euros. Las exportaciones a México son de entre 3 mil y 4 mil toneladas, lo que equivale a poco más de 10 millones de euros. Esto representa alrededor del 80% de lo que se



75% **DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA ES VERDE.** Su sabor es menos amargo, debido a que se le introduce en una solución alcalina y luego se conserva en salmuera de dos a tres meses.

AGRO EL UNIVERSAL

Aceitunas marinadas con ajo, tomillo y naranja

6 PORCIONES

ESTILO SAN FRANCISCO

¾ de taza de aceitunas negras
¾ de taza de aceitunas verdes
¾ de taza de aceite de oliva extra virgen

20 MINUTOS

1 diente de ajo finamente picado
1 cucharada de tomillo fresco finamente picado
¾ de cucharadita de ralladura de naranja

PREPARACIÓN

En un tazón mezclar las aceitunas, el aceite de oliva, el

a 36 horas, moviendo ocasionalmente. Servir. Se

España

ESPECIAL

Nueva etapa de la campaña "Aceitunas de España"

Karina Márquez * México
mkhary@hotmail.com

Presentan aceitunas

jador de España
Carmelo Angu-
ituto Español de
Exterior ICEX In-
y Extenda ofre-
desayuno para
los mexicanos
de mesa espa-
le los frutos más
esa tierra.
ión tuvo como
ar a conocer la
2009, en la que
verá el consu-
oliva española,
odujo al merca-
no en cuatro di-
lases y diversas
ones.
o se habló de su

uso benéfico en la salud, sus aplicaciones en la preparación de diversos platillos y, a modo de sugerencia, los organizadores indicaron que poco a poco puede integrarse en la dieta del mexicano, tal como lo hacen los países europeos.

Los platillos que conformaron el menú tuvieron como base este fruto y fueron el deleite de los asistentes, en un juego del sabor salado propio de la aceituna que los chefs combinaron con atún, pasta, verduras y frutas, dándole un sabor muy particular.

España es el primer país productor de olivos y entre sus prioridades está promover su consumo.

Siete aceitunas al día es la porción recomendada para mantener una buena salud.

» GABRIELA KLEIN y Ramón Posada.

FOTOS: ADRIÁN VÁZQUEZ

» RAMÓN GÓMEZ, Manuel Quilez y Gabriel Puig.

» MATILDE CLIMENT, Estrella Espina, Eva Cobos y Carmen Benito.

» PILAR Y Carmina Fernández.

» MONTSERRAT BUSTOS, Mauricio Hernández y Eva Cobos.

» SARA GUZMÁN, José Manuel Escrig, Carmelo Angulo y Matilde Climent.

http://www.elsoldemexico.com.mx

¡VIVE!

Sábado
24 de octubre de 2009

Spain presses for increased olive sales

Spain produces 85 percent of the olives sold in Mexico.

BY THÉRÈSE MARGOLIS
The News

Eclectic Epicure

Spanish Ambassador to Mexico, Carmelo Angulo Barturen.

Green Stuffed olives

Olives are delicious, versatile and extremely nutritious.

CARMELO ANGULO
Spanish ambassador to Mexico

Olive bread, olive omelets and olive dressing are just a few of the recipes presented during a special olive-promotion campaign launched here last week during a breakfast hosted by the Spanish Embassy, the Andalusia Foreign Export Agency Extenda and Interaceituna, the Iberian nation's olive export association.

"Olives are a culinary wonder that are delicious, versatile and extremely nutritious," explained Spanish Ambassador to Mexico Carmelo Angulo Barturen.

"And Spain has a long culture of excellent table olives that are appreciated world wide for their size, flavor and consistent quality."

Interaceituna's José Manuel Escrig pointed out that Spain is the world's largest producer of olives, with an annual output of roughly 500,000 tons.

"About 60 percent of the olives produced in Spain are exported," Escrig said.

"And more than 85 per-

dishes such as Veracruz-style fish or paella, they do not often consider them as a staple or snack food.

"Olives have impressive nutritional value," he said.

"Consumed in moderation, they are an essential part of a classic Mediterranean diet, low in bad cholesterol and high in good fatty acids and antioxidants."

According to the U.S. De-

varieties of olives, which can be purchased either whole or pitted," said Escrig.

"And there are over a hundred types of stuffings available, besides the classic pimiento and anchovy."

Escrig said that Interaceituna and Extenda will be promoting Spanish olive consumption in Mexico over the next few months through an ambitious campaign to edu-

inexpensive way to spice up recipes and add distinction to a dining table," he said.

"Our goal is to make olives a staple part of the Mexican daily diet."

First introduced in Spain by the Carthaginians sometime between the fourth and fifth centuries B.C., olives are today one of Spain's major agricultural exports, accounting for $1 billion in revenues each year

cent of the olives consumed in Mexico come from Spain."

Escrig went on to say that while most Mexicans consume olives in specific culinary

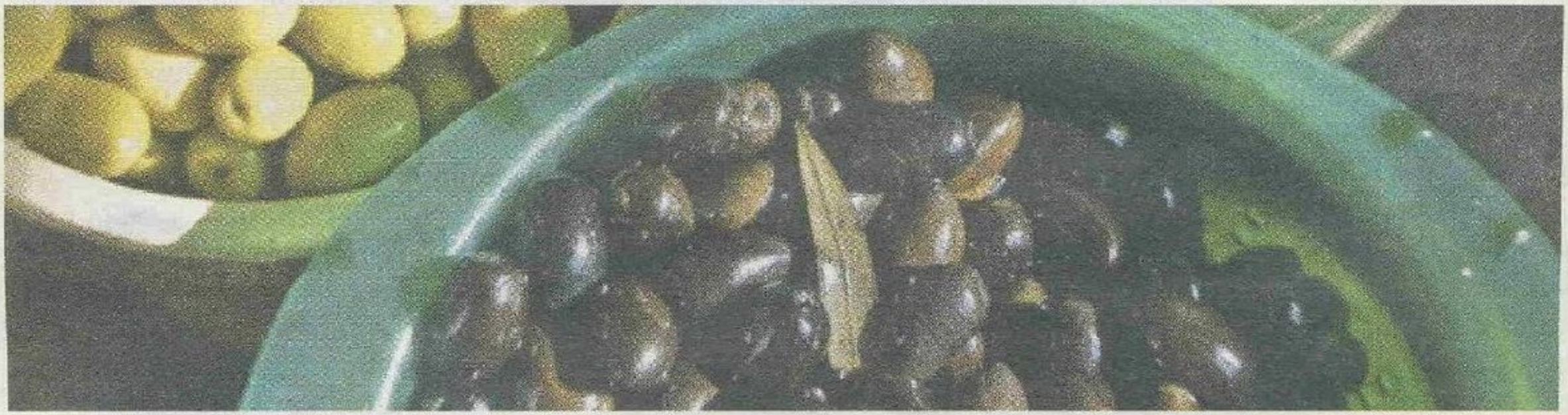
partment of Agriculture (USDA), olives are rich in fiber, vitamin A, vitamin E, iron and calcium.

"Spain has five main

cate people about the health benefits the product offers and to introduce new ways of using the fruit in cooking.

"Olives are a great and

The province of Jaén in Andalusia is the largest olive-growing region in the world, producing more olive oil than the entire country of Greece.



El Instituto Español de Comercio Exterior, la Agencia Andaluza de Promoción Exterior y la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna), dieron a conocer el inicio de la campaña promocional, correspondiente al 2009: "Aceitunas de España", que busca promover la difusión de los beneficios que tiene el consumo de aceitunas en la dieta diaria.

Este proyecto arrancó desde 2006, cuando los organismos involucrados decidieron apostar por el mercado mexicano con el inicio de un intenso plan de promoción, con el fin de que los consumidores incluyeran a la aceituna en sus platillos; sin embargo, durante esta etapa se enfatizará en la importancia de que los comensales cuiden su salud, a través de las amplias ventajas nutrimentales que aporta la ingesta de este alimento.

De acuerdo con el embajador de España en México, Carmelo Angulo Barturen, España es el primer productor y exportador mundial de aceitunas de mesa; principalmente la región de Andalucía, uno de los lugares más importantes en el cultivo del olivo. El funcionario recalcó que el mercado mexicano es uno de los más importantes debido a que cada año se envían alrededor de cuatro mil toneladas de este fruto.

Por su parte, José Manuel Escrig, representante de Interaceituna, comentó que aunque regularmente la aceituna de mesa suele ser una botana, se trata de un ingrediente muy versátil, empleado tanto en bebidas, como en ensaladas y diferentes platillos; además de ser un alimento que aporta nutrimentos como: vitamina E, vitamina A y fibra dietética, así como diversas proteínas y minerales.

Dentro de la promoción de este año, los comensales pueden adquirir las cinco diferentes olivas que llegan desde España, entre las que figuran la manzanilla y la hojiblanca, en sus diferentes presentaciones: rellenas, aliñadas, en bolsa, en frasco o en lata. Además, ponen a disposición del público un recetario que incluye variadas formas de combinar este fruto con carnes, pescado y pollo.

Más información:
interaceituna.com

Mundo Vip

SOCIEDAD, TENDENCIAS Y PLACERES

EN CORTO

EMILIO FARFAN | EL UNIVERSAL

BENEFICIOS DE LA ACEITUNA

Sabores de la Madre Patria

El embajador de España, Carmelo Angulo, y José Manuel Escrig, del grupo español Interaceituna, encabezaron desayuno en el D.O. para hablar de la campaña de promoción de consumo y beneficios de la aceituna de España, tanto para salud, como para enriquecer la gastronomía. El chef Pablo San Román preparó un menú especial con aceitunas; muy grato convivio enmarcó la reunión. Asistieron también Sara Guzmán y Matilde Climent.

Eugenia Velasco S. y Janelly Bahena

NOTAS WEB

http://impreso.milenio.com/node/8651664

MILENIO
online
sección
España

Nueva etapa de la campaña “Aceitunas de España”

- 2009-10-04•Tornavuelta

Foto: Especial

El Instituto Español de Comercio Exterior, la Agencia Andaluza de Promoción Exterior y la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna), dieron a conocer el inicio de la campaña promocional, correspondiente al 2009: “Aceitunas de España”, que busca promover la difusión de los beneficios que tiene el consumo de aceitunas en la dieta diaria.

Este proyecto arrancó desde 2006, cuando los organismos involucrados decidieron apostar por el mercado mexicano con el inicio de un intenso plan de promoción, con el fin de que los consumidores incluyeran a la aceituna en sus platillos; sin embargo, durante esta etapa se enfatizará en la importancia de que los comensales cuiden su salud, a través de las amplias ventajas nutrimentales que aporta la ingesta de este alimento.

De acuerdo con el embajador de España en México, Carmelo Angulo Barturen, España es el primer productor y exportador mundial de aceitunas de mesa; principalmente la región de Andalucía, uno de los lugares más importantes en el

cultivo del olivo. El funcionario recalcó que el mercado mexicano es uno de los más importantes debido a que cada año se envían alrededor de cuatro mil toneladas de este fruto.

Por su parte, José Manuel Escrig, representante de Interaceituna, comentó que aunque regularmente la aceituna de mesa suele ser una botana, se trata de un ingrediente muy versátil, empleado tanto en bebidas, como en ensaladas y diferentes platillos; además de ser un alimento que aporta nutrimentos como: vitamina E, vitamina A y fibra dietética, así como diversas proteínas y minerales.

Dentro de la promoción de este año, los comensales pueden adquirir las cinco diferentes olivas que llegan desde España, entre las que figuran la manzanilla y la hojiblanca, en sus diferentes presentaciones: rellenas, aliñadas, en bolsa, en frasco o en lata. Además, ponen a disposición del público un recetario que incluye variadas formas de combinar este fruto con carnes, pescado y pollo.

Más información:

www.interaceituna.com

Karina Márquez • México • mkhary@hotmail.com

Anuncios Clasificados
Proveedores . Productos
Reportajes
PROVEEDORES TURÍSTICOS com mx
Boletín Proveedores No.082 01-Octubre-2009

Publireportaje del Proveedor

Ilumina el año nuevo con blueberries

¡Ya es el año nuevo! ¿Está listo para ponerse como nuevo? Cambiar las costumbres de ejercicio y alimentación no es fácil, sin embargo alimentarse con comida que es buena y saludable, y a la vez deliciosa y satisfactoria...

Ver más...

PRODUCTOS DESTACADOS

Verduras

Contamos con una amplia variedad de Verduras...

ver más...

Reparto De Publicidad

Diseño, impresión y reparto de volantes...

ver más...

Granos Y Semillas

Granos y Semillas por ejemplo:
Fríjol, arroz, haba, maíz pozolero, chía...

ver más...

Vasos De Papel Impresos

Mexcup Materias Primas e Impresos...

ver más...

INFORMACIÓN DEL SECTOR

Para los aventureros de corazón.

En los últimos años el empuje de las actividades al aire libre, tierra y agua irrumpe en la vida cotidiana de muchos aventureros ...
sigue> >

Los expertos recomiendan consumir 7 aceitunas al día

Los expertos recomiendan ingerir una dosis diaria de 25 gramos , lo que equivale a unas 7 aceitunas. Se trata de un alimento saludable...
sigue> >

PROVEEDOR DESTACADO

Grupo Soreh

Grupo Soreh pone a sus órdenes el servicio de comedor para la pequeña y grande empresa, preparando los alimentos...
ver más...

EVENTOS

Despensas, Canastas, Arcones Y Regalos Corporativos

Todas nuestras canastas y arcones contienen pastas italianas, chocolates, vinos y licores...

ver más...

Bose® Professional Systems

Equipo de Audio Video por más de 30 años...

ver más...

1ER. FORO NACIONAL DE COMERCIO JUSTO Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA	SEPTIEMBRE 29 Y 30 OCTUBRE 1.	POLYFORUM SIQUEIROS, CIUDAD DE MÉXICO.
SEMANA REGIONAL PYME PUEBLA 09	29, 30 Y 1 DE OCTUBRE 2009	CENTRO DE CONVENCIONES PUEBLA
XIII EXPOSICIÓN Y VENTA ANAM 2009	1 y 2 DE OCTUBRE DEL 2009	CINTERMEX, MONTERREY, N.L.
2A. EXPO MANUALIDADES Y NAVIDAD	7 AL 10 DE OCTUBRE 2009	WTC, CIUDAD DE MÉXICO

Ver más

DATO CURIOSO

Viajeros Creando Concepto romántico

1 línea

Cinco artistas y un curador mexicanos, cinco días de travesía y todo lo bueno...

ANUNCIOS CLASIFICADOS DE PROVEEDORES

LA SELECCIÓN DEL SOMMELIER

Importamos y distribuimos vinos en exclusiva para restaurantes y hoteles. Excelente relación precio calidad y bodegas de prestigio internacional.

Más información

TANZ

TANZ le ofrece artículos de alta calidad a precios moderados, diseñados para proyectar efectivamente la imagen de su empresa. Utilizamos creativamente materiales muy diversos, como piel, cuero, curpiel, vinil, madera, metal y textiles. Los personalizamos de manera no convencional y los entregamos puntualmente, a fin de que usted obtenga los máximos resultados de su presupuesto.

Más información

EEKO ORGANICA

Jugos Orgánicos Artesanales Gourmet.

Más información

EXCLUSIVAS BENET

Importadora, distribuidora y representante de vinos y licores con

SIFONES

Venta de sifones para crema y soda utilizados en cafetería y restaurantes.

Más información

DULCERIA PEDRO

Dulce regional de Zamora, Chongos, cocadas, dulce de leche y coco, Jamoncillos, Huevo Real, cubierto en general.

Más información

ADOBETERRA

Construya con tierra y ahorre hasta 40%, consumamenos energía ya que nuestro material es térmico y acústico. El adbe tecnifcado ADOBETERRA cumple con todas las normas y está reconocido por el CONACYT como tecnología de innovación.

Más información

BARUCH CONTROL DE PLAGAS

Expertos en Manejo Integrado de Plagas y Fauna Nociva, atención

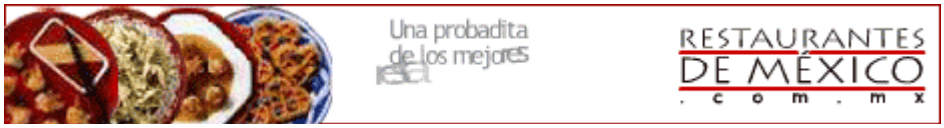
más de 80 años en el mercado. Manejando marcas exclusivas como Casillero del Diablo, Chateau Mouton Rothschild, Oporto Ferreira, entre otras.
Más información

CANALCONTACTO
Especialistas en el desarrollo de estrategias de Comunicación, manejo de Imagen Pública, Relaciones Públicas y Producción Editorial: Estructuración de campañas de comunicación, manejo de prensa y opinión pública, creación de conceptos editoriales y consultoría en Imagen Pública personal, institucional o corporativa.
Más información

SUPER ABASTO
SUPER ABASTO, es una Empresa que se encarga de abastecer todos los suministros que un Restaurante necesita para llevar a cabo su oferta gastronómica día a día. MISIÓN, Nuestra misión es evitar que los Empresarios Restauranteros pierdan tiempo en ir o mandar a alguien a hacer las compras para reabastecer los insumos de su Restaurante, pudiendo ocupar su tiempo en otras actividades que favorezcan el desarrollo del Establecimiento. en SUPER ABASTO, buscamos los mejores precios para darle un mejor servicio a usted y le avisamos por medio de un e-mail semanal los descuentos o incrementos en nuestras listas, para que usted este al día con los precios. SUPER ABASTO, a diferencia de otros proveedores no cobra IVA sobre productos tales como la fruta, la verdura y productos alimenticios que entran en la categoría de alimentos, dentro de la consideracion de ABARROTES. SUPER ABASTO, por este servicio les cobra una comisión representativa que nos ayuda a solventar gastos tales como combustible y nómina de Empleados.
Más información

a estados colindantes al Distrito Federal.
Más información

POLLO, CREMERIA.
Somos una avícola ofrecemos venta de pollo fresco en todas sus presentaciones, alas marinadas, fajitas marinadas nuget, así como cremeria y salchichoneria:lo que maramos al día de pollo es para nuestros propios clientes.
Más información



Visita: **www.proveedoresturisticos.com.mx**

CONTACTANOS

ventas@proveedoresturisticos.com.mx info@proveedoresturisticos.com.mx

Periferico Sur 3642, piso 15, Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Mexico, D.F., Tel./Fax: 55 68 58 98

Puede que algunos acentos no se visualicen correctamente

0 0

PROVEEDORES TURÍSTICOS com mx

Busca por Categoria

Seleccionar Categoría

Seleccionar SubCategoría

¿Qué producto, servicio o empresa buscas?

¿Qué buscas?

Categorias
imentos
243) Bebidas
57) Decoración
) Insumos
64) Maquinaria para
naderia (2) Mobiliario
equipo (732) Moldes
) Revistas (1) Servicios
57) Servicios punto
nta (3) Tabaquería
) Tecnología
18) Transporte, autos,
mionetas y
otocicletas (3)

Suscripción Boletines

nscríbete a nuestro
oletín y recibe
nformación continua por
orreo electrónico

ombre:

mail:

enviar borrar

egistrate Aquí Agregar
oveedor Info. de
ublicidad Eventos
Dato Curioso Imprimir
agina

Noticia Nueva

Los expertos recomiendan consumir 7 aceitunas al día

Los expertos recomiendan ingerir una dosis diaria de 25 gramos , lo que equivale a unas 7 aceitunas. Se trata de un alimento saludable con un elevado valor nutricional que cuenta con importantes beneficios para la salud gracias a su composición y que ayuda, además, a mantener una alimentación sana y equilibrada. Es uno de los alimentos más populares en España, esencial en la dieta mediterránea e ideal como aperitivo e ingrediente culinario. La aceituna de mesa, además, cuenta con un alto valor nutritivo y muy equilibrado, alberga todos los aminoácidos esenciales, y destaca por su contenido en minerales, en especial calcio, hierro y magnesio. Las aceitunas poseen antioxidantes, son fuente de ácido oleico y aportan vitaminas esenciales.

También son el origen del aceite de oliva, considerado alimento básico en la dieta mediterránea. Por todo ello, los expertos recomiendan consumir 25 gramos al día, lo que equivale a unas 7 aceitunas aproximadamente. Las personas que padezcan sobrepeso o hipertensión pueden reducir ligeramente la cantidad diaria, mientras que aquellas que tengan unos requerimientos energéticos y minerales más elevados, como pueden ser los deportistas, pueden incrementarla. Su amplia gama de variedades y presentaciones permite su adaptación a los gustos y necesidades de todos, por ejemplo, las personas con problemas de tensión y retención de líquidos podrán elegir variedades con menor contenido de sodio.

En cualquier caso, ya sea como aperitivo o incluidas en nuestros platos, como aderezo de ensaladas o dentro de multitud de recetas, la aceituna de mesa no debe faltar en nuestra alimentación al tratarse de un producto tan tradicional como básico.

Destacados

Publireportaje
- En el Dia de la Diabetes, cocina para tu corazon con aceite de canola
- Los MICR3OFONOS
- LifesDHA, una Fuente Vegetal Confiable de DHA para la Salud Cerebral Ahora Disponible en México
- Calabazas frescas del Oeste de Estados Unidos
- Blueberries moras azules

Proveedor Destacado
- Cocina de la Chef, S.A. de C.V.
- CREACIONES RED
- Aluminio Capricornio
- Sharp Electronics Corporation
- COOKING DEPOT

Producto Destacado
- Granos y Semillas
- Té Rojo Pu-Erh
- Dulces promociónales
- Ollas
- Bose® Professional Systems

Copyright © 2002 INTERNEXT, Todos los derechos Reservados

Un Producto más de InterNext

Nuestros Portales Hermanos

Hospédate más que hoteles

Restaurantes de México .com.mx

Guía de eventos

CiuDad México

socio AMIPCI

http://www.oem.com.mx/elsoldemexico/notas/n1375405.htm

El Sol de México

Sociedad

Presenta embajador español aceituna de mesa española

Sara Guzmán, José Manuel Escrig, Carmelo Angulo y Matilde Climent. Foto: Adrián Vázquez / El Sol de México

El Sol de México
24 de octubre de 2009

El Sol de México

Ciudad de México.- El embajador de España en México, Carmelo Angulo, y el Instituto Español de Comercio Exterior ICEX Interaceituna y Extenda ofrecieron un desayuno para presentar a los mexicanos la aceituna de mesa española, uno de los frutos más nobles de esa tierra.

La reunión tuvo como objetivo dar a conocer la campaña 2009, en la que se promoverá el consumo de la oliva española, que se introdujo al mercado mexicano en cuatro diferentes clases y diversas presentaciones.

Asimismo, se habló de su uso benéfico en la salud, sus aplicaciones en la preparación de diversos platillos y, a modo de sugerencia, los organizadores indicaron que poco a poco puede integrarse en la dieta del mexicano, tal como lo hacen los países europeos.

Los platillos que conformaron el menú tuvieron como base este fruto y fueron el deleite de los asistentes, en un juego del sabor salado propio de la aceituna que los chefs combinaron con atún, pasta, verduras y frutas, dándole un sabor muy particular.

España es el primer país productor de olivos y entre sus prioridades está promover su consumo.

Siete aceitunas al día es la porción recomendada para mantener una buena salud.