



Francisco José García Muriana, investigador del Instituto de la Grasa del CSIC, recibía su reconocimiento de manos Ana María Romero Obrero, directora general de Consumo de la Junta de Andalucía.



José Luis Calpe, propietario del Museo del Aceite de Segorbe recibía el premio de manos de Antonio Sánchez Villaverde, alcalde de Montoro y miembro de la junta directiva de AEMO.

cos postcondriales, es decir, los que se producen justo después de la ingesta de alimentos. Estos estudios demuestran que frente a la ingesta de otras grasas, el consumo de aceite de oliva reduce la muerte de monocitos, los leucocitos que defienden los tejidos, como el hígado, el bazo o los pulmones. Además, la investigación indica que el consumo de aceite de oliva reduce la respuesta inflamatoria aguda que se produce durante la asimilación de alimentos. Esta inflamación puede producir, a largo plazo la aparición de una capa de lípidos que taponan el vaso sanguíneo y corta el riego. Por tanto, el Estudio reafirma que el consumo de aceite de oliva previene ante ictus cerebrales y trastornos cardiovasculares en enfermos que, en principio, no son propensos a estas dolencias.

VI PREMIO A LA MEJOR PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL OLIVO 2007

Primer premio:

Museo del aceite de Segorbe (Castellón), presentado por José Luis Calpe. Recibió este reconocimiento por conjugar armónicamente la restauración de un espacio original, como es una antigua almazara en el casco antiguo de la villa de Segorbe, con unos cuidados y perfectamente elaborados elementos multimedia que explican, con gran carga didáctica, el origen y evolución del aceite de oliva en las civilizaciones mediterráneas. En consideración al esfuerzo personal y profesional del promotor de la iniciativa que ha conseguido dar valor



Julio Rodríguez-Calvarro, propietario del museo Molino del Medio, recibió el galardón de manos de Pilar García Solís, diputada de Medio Ambiente y Promoción Agropecuaria de la Diputación Provincial de Córdoba.

turístico al espacio haciendo que los que en él se alojen, vivan y sientan la cultura del olivo como punto central de su estancia.

Segundo premio:

Molino del Medio de Robledillo de Gata (Cáceres), presentado por Julio Rodríguez-Calvarro. Fue merecedor del galardón por brindar al visitante la posibilidad de conocer una antigua almazara única en España por su emplazamiento y, particularmente, por su original funcionamiento, basado en la utilización de la fuerza motriz hidráulica para la molturación de la aceituna. Por la desinteresada disposición del propietario a mostrarlo a quien lo visite y mantener así la memoria de un recurso oleícola vivo que supone la identificación de un territorio con una cultura y una forma de vida de nuestro pasado.

Tercer premio:

www.illesbalearsqualitat.es, presentado por el Consejo Regulador de la DOP Oli de Mallorca. Recibió este reconocimiento por la utilización de las nuevas tecnologías en la difusión de la cultura del olivo en su forma más amplia, al estructurar en la web, con diferentes secciones, desde los olivos milenarios de Mallorca hasta los restaurantes que más ensalzan el aceite de oliva en sus platos. Por entender que la cultura del aceite va más allá del producto en sí y supone una fuente de riqueza turística generando recursos de gran atractivo para el visitante. Por el esfuerzo en la elaboración del material que con gran calidad de contenidos se muestra en seis idiomas diferentes.



José Escalona Lorenzo, investigador de la DOP Oli de Mallorca, recibió el premio de manos de Rosa Moreno Marchena, diputada de Sostenibilidad y Ciclo Hidráulico de la Diputación Provincial de Sevilla.