



26 DE MAYO DE 2022  
10:30-12:30 (Roma)

## PRINCIPIOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA PARA LA AGENDA 2030

### **Diets mediterráneas y patrimonio agrícola: Tan suave como el aceite.**

Descubriendo tradiciones, propiedades y beneficios del  
aceite de oliva y de otros aceites vegetales tradicionales

FECHA: 26 de mayo de 2022

HORA: 10:30 (Roma)

REGÍSTRESE AQUÍ: [https://fao.zoom.us/webinar/register/WN\\_wk4YG1y-Tfqh8u6z7jeE4g](https://fao.zoom.us/webinar/register/WN_wk4YG1y-Tfqh8u6z7jeE4g)

IDIOMAS: Español, Inglés, Francés, Chino, Árabe, Ruso, Italiano

#### Antecedentes

La Representación Permanente de Italia ante las Agencias de la ONU en Roma y la Secretaría de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) se complacen en anunciar el seminario web *“Tan suave como el aceite. Descubriendo tradiciones, propiedades y beneficios del aceite de oliva y otros aceites vegetales tradicionales”*.

Este evento online forma parte de la iniciativa “Principios de la Dieta Mediterránea para la Agenda 2030”, una serie de sesiones temáticas promovidas por la Representación Permanente de Italia que tienen como objetivo concienciar sobre cómo la Dieta Mediterránea y otras dietas tradicionales pueden ayudar a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. La iniciativa tiene como objetivo resaltar las interacciones positivas entre la producción agrícola y las dietas tradicionales, la agrobiodiversidad y la cultura y explorar estrategias de vanguardia para fomentar el desarrollo rural sostenible.

El olivo (*Olea europaea* L.) es uno de los árboles más emblemáticos y abundantes de la cuenca mediterránea. Aunque sus orígenes se remontan a decenas de miles de años atrás, mucho antes de la aparición de los primeros asentamientos humanos sobre la tierra, varios estudios apuntan a que su domesticación en Europa podría haberse producido entre el segundo y el primer milenio a.C.



La capacidad de los olivos para adaptarse a suelos marginales y terrenos en pendiente, y para soportar períodos de sequía, ha permitido que los agricultores los cultiven en condiciones muy duras y que su cultivo se extienda por el área mediterránea antes que otros cultivos.

El papel socioeconómico, cultural, nutricional y ambiental que han jugado las aceitunas hasta la fecha dentro de esta región es de suma importancia. Constituye la base de la Dieta Mediterránea, es un ingrediente central tanto en platos populares como en la alta cocina, y ha llegado a representar un símbolo de paz, salud y sabiduría.

En 2011, el Consejo Internacional del Aceite de Oliva informó que aproximadamente el 95% del cultivo mundial de aceite de oliva tiene lugar en países mediterráneos. Es uno de los productos agrícolas más certificados de Europa; Italia cuenta con 49 marcas de aceite de oliva DOP/IGP, mientras que España, Grecia, Francia y Portugal registraron 32, 31, 7 y 6, respectivamente. Además, España es el primer productor y exportador de aceite de oliva y aceitunas de mesa a escala mundial. Estos datos arrojan luz sobre su destacada calidad y relevancia socioeconómica.

El oleoturismo, que incluye actividades como visitas a antiguas almazaras, también ha ido creciendo en los últimos años debido a la fuerte asociación de este producto con paisajes y culturas tradicionales.

Desde una perspectiva nutricional, una amplia literatura científica ha demostrado que la Dieta Mediterránea ha contribuido significativamente a mejorar la salud y la longevidad al reducir la incidencia de enfermedades crónicas y disminuir sus factores de riesgo. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) debe considerarse como uno de los componentes nutricionales clave responsables de los beneficios de la Dieta Mediterránea. Contiene ácidos grasos monoinsaturados y es rica en antioxidantes. Estas propiedades contribuyen positivamente a prevenir enfermedades cardiovasculares, combatir el cáncer y aliviar la inflamación.

Las plantaciones tradicionales de olivo en la cuenca mediterránea son sistemas socioecológicos complejos en los que los elementos biológicos y culturales han coevolucionado armoniosamente durante un largo período de tiempo. Los olivares tradicionales ubicados en las laderas entre Asís y Spoleto (Italia) y en Territorio Sénia (España) son interesantes casos de estudio que han sido designados como Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial por la FAO. Estos sistemas se distinguen por su resiliencia, biodiversidad endémica y capacidad para proporcionar numerosos servicios ecosistémicos de aprovisionamiento, regulación y culturales.

El seminario web incluirá presentaciones de otros aceites vegetales tradicionales utilizados en diferentes áreas SIPAM y no SIPAM del mundo, destacando su importancia y mostrando diferentes contextos y culturas.

## Objetivos

- Destacar el papel relevante del aceite de oliva y otros aceites vegetales tradicionales en la cultura, la gastronomía, las dietas saludables, las economías locales y los saberes tradicionales.
- Mejorar la cooperación y el intercambio de información entre los agricultores y las partes interesadas involucradas en la producción de aceites vegetales tradicionales en todo el mundo.
- Examinar cómo incentivar los sistemas tradicionales de producción de aceite a pequeña escala y, en general, la producción de frutas y hortalizas, especialmente de variedades locales, incluso a través de reconocimientos internacionales como el Programa FAO-SIPAM.
- Crear conciencia sobre la amplia gama de servicios ecosistémicos que brindan los sistemas de producción de aceite y su relevancia en el contexto de los desafíos globales.

## Programa

<b>Sesión 1: Sesión de apertura y palabras de bienvenida</b>		
10:30-10:40	<b>S.E. Embajadora Vincenza LOMONACO, Representante Permanente de Italia ante las Agencias de las Naciones Unidas en Roma</b> Introducción y moderación	
10:40-10:50	<b>S.G. Ettore SEQUI, Secretario General, Ministerio de Relaciones exteriores y Cooperación Internacional, Italia</b> Discurso de apertura	
10:50-11:00	<b>Eduardo MANSUR, Director, Oficina de Cambio Climático, Biodiversidad y Ambiente, FAO</b> Discurso de bienvenida	
<b>Sesión 2: Analizando el aceite de oliva desde la perspectiva cultural, científica y económica</b>		
<b>Moderador: Prof. Mauro AGNOLETTI, Director de la Escuela de agricultura, Universidad de Florencia</b>		
<b>11:00- 11:05 Introducción a la sesión por parte del moderador</b>		
11:05-11:12	Usos gastronómicos y culturales del aceite de oliva en los países del Mediterráneo	<b>Elisabetta MORO</b> , Profesora de Antropología Cultural, Universidad Suor Orsola Benincasa, Napoles
11:12-11:19	Combinando la innovación con la tradición: procesos sostenibles de transformación	<b>Anna CANE</b> , Presidente del sector Aceite, Assitol

11:19-11:26	Historia e innovación en el SIPAM de Asís-Spoleto	<b>Andrea GAUDENZI</b> , Almazara Gaudenzi
11:26-11:33	Avances hacia el control sostenible de la <i>Xylella fastidiosa</i> en los olivares de Salento (Apulia, Italia)	<b>Marco SCORTICHINI</b> , Director de Investigación, CREA - Centro de investigación sobre olivares, frutales y cítricos
11:33-11:40	La importancia del uso de aceites y otros lípidos en las dietas sostenibles	<b>Fatima HACHEM</b> , Oficial senior de nutrición, FAO ESN
<p><b>Sesión 3: Vuelta al mundo de los aceites vegetales tradicionales: una guía para observadores curiosos</b></p> <p><b>Moderadora: Federica ROMANO, Secretaría SIPAM, FAO</b></p> <p><b>11:40-11:45 Introducción a la sesión</b></p>		
Vídeo SIPAM (30s)		
11:45-11:50	El aceite de arroz en la cocina tradicional japonesa	<b>Dra. Mayu AIZAWA</b> , Directora, Sector aceite de salvado de arroz, Tsuno Foods, Japón
11:50-11:55	El aceite de Torreya de Kuaijishan, SIPAM de Shaoxing, China	<b>Jinchang LI</b> , experto del Museo de Torreya
11:55-12:00	Producción sostenible de aceite de palma: ejemplos virtuosos del mundo	<b>Pietro PAGANINI</b> , Profesor Adjunto en Administración de Empresas, Rome's John Cabot University y co-fundador de "Competere - Políticas para el Desarrollo Sostenible"
12:00-12:05	Los olivos milenarios de la Taula del Sènia, España: un paisaje único (tour virtual y breve introducción)	<b>Teresa Adell PONS</b> , Gerencia Taula del Sènia
12:05-12:10	Propiedades químicas y beneficios para la salud del aceite de argán comestible, Marruecos	<b>Saïd Gharby</b> , Profesor asociado, Universidad de Ibn Zohr, Marruecos
12:10-12:15 Palabras de clausura, Lynnette NEUFELD, Directora de la división de nutrición (ESN), FAO		

## Formato

Evento virtual



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura

Sistemas importantes del  
**PATRIMONIO  
AGRÍCOLA**  
Mundial



Permanent Mission of Italy  
UN - Rome

## Participantes

- Representaciones permanentes ante la FAO
- Red SIPAM mundial
- Universidades y centros de investigación
- Actores y organizaciones activas en las áreas rurales.