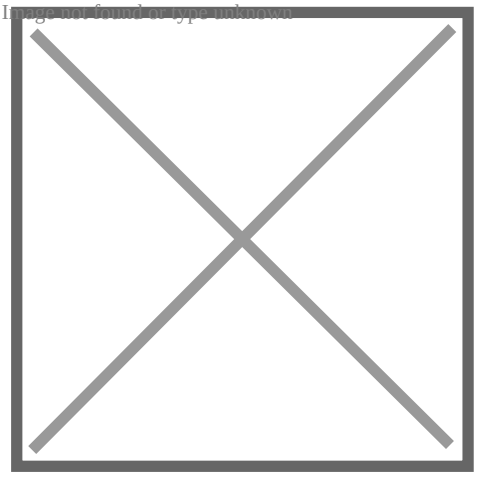
PROVINCIA | Diputación

La Diputación promocionará la dieta mediterránea entre hosteleros y escolares

A través de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) y en colaboración con RECOMED (Red Mediterránea de Ciudades Oleícolas)

Redacción
Viernes 28 de septiembre de 2012 - 14:56



La Diputación de Córdoba, a través de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) y en colaboración con RECOMED (Red Mediterránea de Ciudades Oleícolas) promocionará la dieta mediterránea entre hosteleros y escolares de doce países pertenecientes a la cuenca Mediterránea.

Esta es una de las conclusiones que se han alcanzado en el encuentro mantenido entre los miembros de la junta directiva de Recomed reunido en el Palacio de la Merced.

El vicepresidente primero de la Diputación, Salvador Fuentes, que ha estado acompañado del delegado de Agricultura y Medio Ambiente, Julio Criado, ha apuntado que “potenciar la dieta mediterránea es fundamental, especialmente para abarcar más mercados internacionales. Desde las instituciones debemos apoyar la difusión del consumo del aceite de oliva desde un punto de vista científico, para se conozcan más internacionalmente sus beneficios en la salud”.

El presidente de Recomed, Enrico Lupi, ha explicado que esta iniciativa se enmarca en el proyecto europeo ENPI, y ha señalado que Recomed “persigue aumentar el consumo del aceite, pero también difundir la cultura del olivo. Este encuentro nos sirve para intercambiar experiencias y generar un lobby que defienda el aceite de oliva”.

Otro de los temas abordados ha sido la celebración de la primera Asamblea General de Recomed, que tendrá lugar en Didím (Turquía) el próximo mes de octubre.

Recomed se propone como una asociación de ámbito privado, sin ánimo de lucro y constituida, a su vez, por organizaciones y asociaciones nacionales del ámbito empresarial y municipal.

Los objetivos principales de Recomed son contribuir a la promoción y el crecimiento del patrimonio oleícola y a la revalorización de la producción del olivo, y valorizar la cultura del olivo entendida como su riqueza patrimonial, científica y humana, suponiendo el fomento del oleoturismo una herramienta de futuro para ello.