OPINIÓN

IDEAL

LACARRERA A LADERIVA

El aceite sorprendente

ENRIQUE SEIJAS/

Imprimir Enviar

Publicidad

ES curioso cómo el aceite, ese zumo prodigioso del fruto del olivo, no deja de sorprendernos; yo creo que debería tener las suficientes ayudas institucionales para que su precio resultara más asequible porque es obvio que todos tenemos derecho a la salud, pero también lo es que, en función del poder adquisitivo, desde siempre unos han podido ejercer ese derecho más que otros. Claro que para llegar a una concienciación plena de las autoridades tendrá que llover mucho todavía, si es que alguna vez llega, pues una premisa imprescindible es la sensibilidad de nuestra clase política y ésa parece que en gran medida se pierde justo en el momento de ocupar la persona un cargo de responsabilidad en cualquiera de los niveles de la Administración.

En fin, a lo que iba; que lo demás son meras elucubraciones y no conducen a nada concreto. He dejado pasar unas semanas desde que leí dos interesantes noticias relacionadas con el zumo verde, en buena lógica porque el desarrollo de la actualidad me ha inducido a ello. Pero no quería dejar pasar la oportunidad de comentarlas porque me parecen dignas de ello. Por ejemplo que la marca 'Castillo de Canena' ha pasado con éxito todas las pruebas para formar parte de la cocina de uno de los hoteles más lujosos del mundo, el 'Burj al Arab' en Dubai. Naturalmente no es un hito pues la empresa familiar que lo produce, Vañó, lleva años ganando premios de singular importancia, como el prestigioso 'Coq D'or', francés, y exporta ya a nada menos que treinta y cinco países; pero introducirse en un lugar exquisito como ése, dónde sólo se ofrece lo mejor y sé es exigente al máximo con la calidad porque también los precios son lo más, marca todo un hito pues significa que ha competido con las marcas más prestigiosas del mercado internacional y ha ganado de calle, una circunstancia que debe enorgullecernos a todos los jienenses y, al mismo tiempo, hacernos aprender que sólo con constancia, con la férrea voluntad de hacer las cosas bien, con espíritu ganador y ambición comercial se pueden alcanzar grandes metas ya que la materia prima la tenemos y las herramientas de trabajo también.

La otra noticia procede del ámbito universitario, aunque en este caso del granadino; el Departamento de Ingeniería y Química de la **Universidad de Granada**, que desde hace bastante tiempo viene estudiando con entusiasmo digno de encomio todo lo relacionado con el aceite de oliva, ha encontrado una interesantísima utilidad a los hasta ahora inservibles huesos de la aceituna: eliminar metales pesados por bioabsorción, más concretamente el cromo, de las aguas residuales procedentes de la industria, en especial de la pintura, los curtidos y los galvanizados. Ni que decir tiene que, encima, ahorra dinero pues es barato y sustituirá a otros procesos más costosos.

Ya ven, nos sigue sorprendiendo esta fuente de salud que es el aceite.

Subir

CLASIFICADOS

COCHES EMPLEO

Selecciona la marca y el modelo:

Nuevo Usado

Marca

Modelo

ACEPTAR

vocento

© Ideal Comunicación Digital SL Unipersonal
C/ Huelva 2, Polígono de ASEGRA 18210 Peligros (Granada)
Tfno_958809809 CIF B18553883
Registro Mercantil de Granada Tomo 924 Libro 0 Folio 64 Sección 8 Hoja GR17840

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Contactar | Mapa web | Aviso legal | Política de privacidad | Publicidad | Master de Periodismo | Club Lector 10 | Visitas a Ideal

RSS

Powered by SARENET