



Un grupo de escolares participaron en la mañana de ayer, segunda jornada de la Feria de Muestras de la Provincia de Almería, Ferial, que tiene lugar en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Aguadulce, en una actividad organizada por la Diputación, que se celebró junto al 'stand' del Castillo de Tabernas. Los niños y niñas degustaron de un desayuno saludable con materias primas como el aceite de oliva extra Castillo de Tabernas y tomate raf, así como alimentos almerienses. Además, recibieron una charla sobre las ventajas de desayunar de forma sana, al ser la comida más importante del día.



Mesa instalada en el 'stand' para mostrar el aceite de oliva extra y poner folletos informativos.



J.Úrda, investigador de la Universidad, R. Úbeda, director general del Castillo de Tabernas, y J. Luis Guil, catedrático de la Ual.

ANA C. GARCÍA

**AGUADULCE.**— Los componentes —ácido oleico, tocoferol, carotenoides, sitosterol, escualeno y compuestos fenólicos— del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas ofrecen grandes beneficios en la salud de las personas en general, pero en especial para la infancia, los deportistas y la tercera edad. Así se desprende del estudio elaborado por un grupo de investigación de la Universidad de Almería, estudio dirigido por el catedrático José Luis Guil.

La presentación de este informe acerca de los beneficios del consumo del aceite de oliva que elabora, produce y comercializa el Grupo Castillo de Tabernas se presentó ayer en la segunda jornada de la Feria de Muestras de la Provincia de Almería, Ferial, que se celebra hasta el domingo día 5 de noviembre en el Palacio

## 'Castillo de Tabernas' presenta las bondades empíricas del aceite de oliva extra

La Universidad de Almería ha elaborado un estudio sobre las propiedades beneficiosas en la salud de los componentes del aceite que elabora el grupo aceitero de la provincia

de Exposiciones y Congresos de Aguadulce.

En la presentación, a la que asistió el catedrático José Luis Guil y el director general de Castillo de Tabernas, Rafael Úbeda, se especificó que el consumo de este aceite ayuda a la preven-

ción de enfermedades cardiovasculares, el cáncer y patologías degenerativas. Además, favorece a reducir la pérdida de visión, problemas digestivos y un envejecimiento prematuro, así como los problemas de osteoporosis.

También en la jornada de ayer el expositor del Castillo de Tabernas, situado en la primera planta del Palacio, tuvo lugar una exhibición gastronómica del restaurante Jaraiz del municipio de Tabernas, que corrió a cargo de José Martos.

A la degustación asistió una gran cantidad de público que pudo saborear las delicias elaboradas por este cocinero que utiliza productos saludables almerienses aderezados con el aceite de oliva extra Castillo de Tabernas, galardonado con el sello de Producción Integrada que otorga la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y la A de calidad certificada.

Rafael Úbeda manifestó que con este tipo de actividades que se celebrarán todos los días que dura la Feria de Muestras, Castillo de Tabernas «quiere promocionar la gastronomía de la provincia, los productos con marca y reconocidos por los consumidores, además de reforzar el conocimiento de algunos de los más importantes restaurantes de la provincia, en este caso Jaraiz».