

ENTORNO RURAL PRIVILEGIADO

El Congreso se ha celebrado por primera vez en un entorno rural como la Sierra de Aracena y Picos de Aroche

EL GOBIERNO DEFIENDE LA DIETA MEDITERRÁNEA

El Ministerio destaca la importancia de la dieta mediterránea como modelo de alimentación saludable

bense Sánchez Romero Carvajal recogió ayer en el V Congreso Mundial del Jamón que se clausuró en Aracena el premio a la trayectoria empresarial por trabajar "desde hace 130 años para colocar al jamón de Jabugo en el mejor lugar".

El director de comunicación del grupo Osborne, Iván Llanza, recordó que hace 130 días la división de restaurantes de la marca, Mesones 5J, del Grupo Osborne, inauguró su primer restaurante en el extranjero, en el centro comercial Harrods de Londres.

Así, agradeció a toda la pobla-

SÁNCHEZ ROMERO

El Grupo Osborne recibe el homenaje del Congreso por sus 130 años de historia y trabajo

ción serrana "el tiempo trabajado en Jabugo, por su lugar y la gastronomía", así como indicó que esta empresa, que tiene su sede en Jabugo, refleja la historia de la entidad desde 1879, "una empresa familiar que con el trabajo y el esfuerzo de muchas personas se ha llegado a recibir este premio que es un reconocimiento a el trabajo bien hecho".

En este sentido, indicó que está dirigido "a todas aquellas personas que con su trabajo diario han hecho del '5J' la marca de mayor calidad" por lo que aseguró que es "un deber y obligación continuar en esta línea".

El V Congreso concedió un premio a la trayectoria científica, que ha recaído en un grupo del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA) y en el profesor Juan Antonio Ordóñez, de la Universidad Complutense.

Un estudio de la Universidad de Navarra acredita que el jamón no engorda

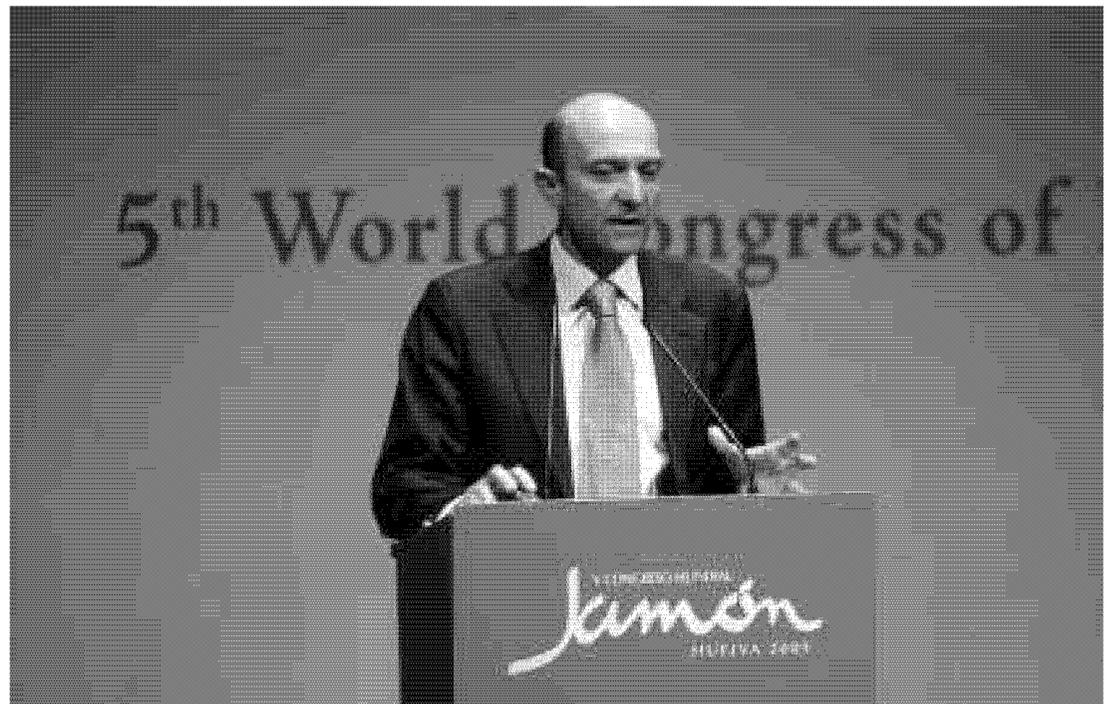
El trabajo del catedrático Miguel Martínez subraya la dieta basada en el pernil

S.P./J.Moya / ARACENA

El catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, Miguel Ángel Martínez-González, presentó ayer en el marco del V Congreso Mundial de Jamón de Huelva un estudio de investigación en el que revela que "el mayor consumo de jamón curado no incide en enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial o ganancia de peso".

El análisis y la metodología sobre la incidencia de enfermedad cardiovascular (cardiopatía isquémica o accidentes cerebrovasculares), de hipertensión arterial y la ganancia de peso se hizo durante un seguimiento máximo de 6 años (media: 4,9 años) en 13.293 participantes inicialmente sanos.

El hecho de contar exclusivamente con participantes españoles ha permitido que "se tenga una suficiente variabilidad en el consumo de jamón curado y representa, por tanto, un marco ideal y único para valorar la asociación entre el consumo de jamón curado y la incidencia de eventos clínicos cardiovasculares, hipertensión arterial o ganancia de peso", manifestó el catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad



El catedrático Miguel Ángel Martínez, durante su exposición.

MOYA RUFINO

de Navarra. En este estudio, la cohorte estaba constituida exclusivamente por graduados universitarios (60% mujeres, edad media=38 años), siendo la mayoría de ellos profesionales sanitarios y/o antiguos alumnos de la Universidad de Navarra.

Los participantes tuvieron un seguimiento cada dos años por cuestionarios enviados por correo. La cohorte comenzó a finales de 1999 y se ha continuado el seguimiento hasta la conclusión de 2008.

Se encontró que el consumo de jamón en los niveles más altos, es decir cuatro raciones semanales,

PRUEBAS

El análisis tuvo en cuenta el comportamiento alimentario de 13.293 participantes sanos

no presentaba asociación con la incidencia de eventos cardiovasculares, tras ajustar por edad, sexo, ingesta energética total y patrón dietético, en comparación con los consumos inferiores a una vez por semana.

En conclusión, los resultados de este estudio "no proporcionan

evidencia de que el consumo de jamón curado se asocie a mayor riesgo cardiovascular, de hipertensión arterial o de ganancia de peso".

Por su parte, la subdirectora general de Planificación y Control Alimentario del MARM, Isabel Bombal, ha destacado la importancia de la Dieta Mediterránea como modelo alimentario saludable y patrimonio cultural de los pueblos mediterráneos. La subdirectora ha destacado las bondades de esta dieta que se caracteriza por el consumo de cereales, frutas, verduras, hortalizas, leguminosas y aceite de oliva.



El arte visible y audible del jamón. El escultor portugués Víctor Vaz ha expuesto en Aracena una muestra de esculturas de metal, algunas de ellas con motivos relativos al jamón. La exposición, instalada en el hall del Teatro Sierra de Aracena durante la celebración del



V Congreso, lleva por nombre Es-cultura e incluye ocho figuras de distinta índole, como una ensaladera, un cerdo, un baúl, un jamón, una bellota, un tronco o un megáfono. La muestra cosechó ayer un enorme éxito durante la jornada de clausura.

MOYA RUFINO