

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



NOTA DE PRENSA

La Pirámide de la dieta mediterránea cumple 30 años como un referente de salud global

En un contexto actual marcado por nuevos desafíos como el cambio climático y la necesidad de sistemas de producción más sostenibles, científicos españoles e internacionales se han dado cita en Madrid para profundizar en el diálogo sobre los logros científicos y las perspectivas futuras de la dieta mediterránea, como modelo de salud humana y planetaria.

Madrid, 21 de noviembre de 2024

En el marco del Día Mundial del Olivo, el **Consejo Oleícola Internacional (COI)**, el **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)** y el **Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM)**, han conmemorado el 30º aniversario de la publicación oficial de la pirámide de la dieta mediterránea.

En esta jornada, cuyo objetivo ha sido rendir homenaje a los pioneros y organizaciones que hace tres décadas promovieron esta iniciativa, ha reunido a destacados expertos en salud pública como **Walter Willett, Antonia Trichopoulou, Frank Hu, Miguel Ángel Martínez-González, Greg Drescher y Enrique Martínez Force.**

En la apertura de la jornada han participado también la Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación de España, **María Begoña García Bernal**, y el Ministro delegado de Horticultura de Irán, **Mohammad Mehdi Boroumandi**, junto con los representantes de las instituciones organizadoras.

“La publicación de esta pirámide, hace 30 años, tuvo un gran impacto en el reconocimiento de la dieta mediterránea como dieta saludable en todo el mundo. Demostró cómo los alimentos naturales tradicionales pueden desempeñar un papel fundamental en las estrategias de salud pública en todo el mundo. A día de hoy, la dieta mediterránea, con el aceite de oliva y las aceitunas de mesa en su núcleo, sigue siendo el modelo que mejor combina la salud humana y el bienestar planetario”, ha destacado **Jaime Lillo**, director del COI.

El Secretario General del CIHEAM, **Teodoro Miano**, ha mencionado que *“la dieta mediterránea es más que un patrón de alimentación saludable; es una herramienta para promover la producción y el consumo sostenibles de alimentos, así como una cultura y un estilo de vida, que refuerza la conexión entre productores y consumidores a través de su énfasis en la armonía, la vida social, la moderación y los ingredientes de origen local”*.

“En un mundo que se enfrenta a desafíos como el cambio climático y a la necesidad de animar sistemas de producción más sostenibles, la dieta mediterránea se erige como un modelo a seguir. El CSIC está llevando a cabo investigaciones de vanguardia que contribuyen a la sostenibilidad y la seguridad alimentaria”, apuntó **Ana Castro**, vicepresidenta adjunta de Transferencia del conocimiento del CSIC.

Más de tres décadas de investigación y reconocimiento

Aunque sus raíces son milenarias, su reconocimiento internacional no llegó hasta la década de 1960, cuando destacados expertos en nutrición, salud pública y cultura comenzaron a investigar sus patrones tradicionales. Estos esfuerzos, basados en el estudio pionero del profesor **Ancel Keys**, Estudio de los Siete Países, y liderados por instituciones de renombre como la Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard, la Organización Mundial de la Salud y Oldways Preservation & Exchange Trust, dieron lugar a conferencias y publicaciones clave que establecieron la "Pirámide de la Dieta Mediterránea Tradicional y Saludable", ahora reconocida en todo el mundo.

En 1993, expertos presentaron la Conferencia Internacional sobre las Dietas del Mediterráneo, seguida de otra en 1994 y de artículos clave publicados en la revista American Journal of Clinical Nutrition en 1995 y 1997. Estos trabajos impulsaron el interés global por este patrón alimentario basado en plantas y raíces culturales, transformando la investigación en nutrición y las políticas de salud pública.

En 2013, la UNESCO la declara patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad para preservar un legado cultural y gastronómico que define e identifica a los territorios mediterráneos y este reconocimiento ha contribuido a su expansión mundial.

Sobre los organizadores

El **Consejo Oleícola Internacional (COI)** es la única organización internacional intergubernamental dedicada al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Se creó en 1959, bajo los auspicios de las Naciones Unidas, con el objetivo de contribuir de manera decisiva al desarrollo sostenible y responsable de la oleicultura.

El **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)** es un organismo público de investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación que forma parte del Sistema Español de Ciencia, Tecnología e Innovación (SECTI) y desarrolla investigación básica y aplicada en todas las áreas de conocimiento humano.

Fundado en 1962, el **Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM)** es una organización intergubernamental mediterránea con 13 Estados miembros (Albania, Argelia, Egipto, España, Francia, Grecia, Italia, Líbano, Malta, Marruecos, Portugal, Túnez y Turquía).

Comunicación COI

Juliette Cayol / Irene Lucini
+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano
+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com