

Grasas y Aceites

## Editorial

En estos momentos es evidente que las bondades de la dieta mediterránea para la salud está avalada por numerosos estudios epidemiológicos y científicos. Y esta aureola ha trascendido Europa para llegar a ser una realidad ampliamente reconocida a escala mundial. Parte importante de esta dieta mediterránea la constituye el aceite de oliva virgen, que es la principal fuente de grasa de la misma. Por ello, GRASAS Y ACEITES, una de las primeras publicaciones cuyo contenido se ha orientado siempre a divulgar desde Andalucía, el mismo corazón del principal productor mundial de aceite y aceitunas de mesa, los trabajos sobre dichos productos, se ve en la obligación de compendiar en este número especial, una puesta al día de los diversos aspectos de la relación aceite de oliva y salud. Esperemos que el resultado de este esfuerzo sea de interés para nuestros lectores.

Este número tendrá, además, una versión en pastas duras. Para que ello haya sido posible, se ha contado con la inestimable ayuda de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Asimismo, queremos hacer llegar desde estas páginas nuestro agradecimiento al Dr. D. Luis Rallo, por la cariñosa acogida que brindo al proyecto.

Finalmente, y asimismo relacionado con la dedicación del Instituto de la Grasa al campo del aceite de oliva, queremos hacernos eco de la distinción otorgada por el Consejo Oleícola Internacional al Dr. Rafael Gutiérrez González-Quijano, Profesor de Investigación jubilado del mismo, pionero del análisis organoléptico en España y gran luchador por su aplicación a la evaluación de la calidad del aceite de oliva. Felicitamos de todo corazón a nuestro querido colega. Su ejemplo debe servirnos de ejemplo y acicate para desempeñar nuestra tarea de servicio a la ciencia y a la sociedad que nos rodea con el empeño y el empuje de los que nos precedieron en la Institución.

Antonio Garrido Fernández