



NOTA INFORMATIVA

EROSKI ha presentado una campaña publicitaria para impulsar el consumo del aceite y las aceitunas de Mallorca con DO

La campaña se centra en los productores y el apoyo a la industria tradicional balear

Es el primer anuncio de una serie focalizada en los productores locales

EROSKI pretende aumentar un 8% en 2017 la facturación del aceite virgen extra con DO Oli de Mallorca

Palma, 29 de junio de 2016

EROSKI ha demostrado desde hace años su constante apoyo al producto de proximidad y a los productores locales de estas islas. Ahora, con el fin de concienciar sobre la importancia de elegir los productos de nuestro campo y mantener las empresas tradicionales de la isla, EROSKI ha ideado y programado una campaña publicitaria de la cual se ha presentado su primer anuncio, dedicado al aceite y las aceitunas con denominación de origen Mallorca.

La campaña, que sitúa a los productores locales como protagonistas, pretende mostrar su forma de vida y explicar cómo el consumo de los productos del campo ayuda a mantener la industria tradicional de Baleares. La iniciativa pretende concienciar a los consumidores de cómo afecta la elección del producto local en el tejido social de las islas, fomentando el consumo de proximidad.

El acto ha contado con representación del Govern de les Illes Balears con la asistencia de Mateu Ginard i Sampol, director general de Agricultura y Ganadería, y Mateu Morro Marcé, asesor de la Conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca. Además han estado presentes Alfredo Herráez, director de EROSKI en Baleares, y Miguel Gual, presidente de la DO Oliva de Mallorca. Tras la presentación del anuncio se ha podido disfrutar de una degustación de aceites y aceitunas con DO Mallorca.

EROSKI ha registrado durante este año un aumento de la facturación en aceite con DO en un 4%. Con la nueva campaña confían que este incremento alcance el 8% durante el siguiente año, lo que supondría una facturación de 330.000 euros. Además han apostado por cuatro variedades de aceituna de la isla de gran calidad: negra natural, verde partida, DO Son Mesquidassa y de La Cooperativa de Sóller.