



EVOOLEUM

EVOLEUM

WORLD'S TOP100

**EXTRA VIRGIN
OLIVE OILS**



**GUIDE
2020**

GUÍA EVOOLEUM
DE LOS 100 MEJORES
**ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA**
DEL MUNDO

CLIPPING DE PRENSA, RADIO Y TELEVISIÓN

Octubre 2019 - Marzo 2020

Aires News Comunicación S.L.
C/ Infanta Mercedes, 107. 1º B. 28020 Madrid
Telf. 91 535 45 14. www.airesnews.com



APARICIONES EN MÁS DE **160 MEDIOS DE COMUNICACIÓN**
VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO DE **580.000 EUROS**
174 MILLONES DE VISUALIZACIONES
8.735.000 OYENTES

El País



ABC



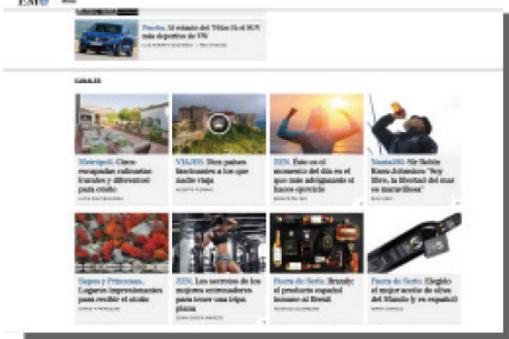
Fuera de Serie



HOLA!



EL MUNDO



El Español



Traveler



La Vanguardia





👉 [<https://bit.ly/2UxEaq1>]

2 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Guadalajara	● Espacio: 650 x 300 píxeles
● Usuarios únicos: 154.794	● Visitas: 429.487	● Valor publicitario: S/V

La Mañana en COPE en Guadalajara

Un aceite de la Alcarria, entre los 100 mejores del mundo

La marca "Fidelco Gold Arbequina" de "Aceites Delgado" ha sido incluida entre los 100 mejores aceites de oliva extra virgen del mundo

La marca "Fidelco Gold Arbequina" de la empresa guadalajareña "Aceites Delgado" ha sido incluida, con 86 puntos, en el Top de los 100 mejores aceites de oliva del mundo, según la Guía "Evooleum", que es desde hace años el anuario de los aceites de oliva virgen extra. La publicación recoge el centenar de mejores aceites de oliva virgen extra del planeta reconocidos en los "Evooleum Awards", que son los premios internacionales a la calidad del aceite, organizados por "Mercacei", editorial de referencia en el sector del aceite de oliva, con más de veinte años de trayectoria empresarial y la Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO.

Según el veredicto del jurado, el Fidelco Gold Arbequina "presenta en nariz un frutado medio entre aceituna verde y madura, además se perciben gran cantidad de matices aromáticos, destacando entre ellos la manzana, el plátano y la almendra". Además, en cata, se perciben toques a tomate, alcachofa y pimiento verde, todo ello envuelto en hierbas aromáticas, vainilla, canela y flores, mientras en boca tiene una entrada dulce con un picante amargo medio, configurando un aceite muy equilibrado y aromático en su conjunto.

En Mediodía Cope Guadalajara, hemos felicitado al copropietario de "Aceites Delgado", Esteban Delgado, que ha expresado su emoción y satisfacción por haber recibido esta distinción, que, ha considerado "un reconocimiento de todo el trabajo y de la serie de inversiones en mejoras tecnológicas y de calidad que llevamos realizando a lo largo de los últimos cinco años".

"Aceites Delgado" es una empresa familiar, ubicada en Loranca de Tajuña, dedicada desde 1933 a la elaboración, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen extra, cuya aceituna procede de diferentes zonas de las provincias de Toledo, Madrid y Guadalajara.



[BUENAVIDA]

👉 [<https://bit.ly/3aWDaIK>]

21 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Gastronomía	📍 Espacio: 660 x 2.710 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 3.223.000	📍 Visitas: 7.651.000	📍 Valor publicitario: 31.500'00 €

El mejor aceite de oliva del mundo es español y cuesta menos de 10 euros



El concurso Evooleum (del grupo editorial especializado en el sector del aceite de oliva Mercacei-Edimarket Editores), que cada año premia a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha publicado su guía 2020 con los cien mejores y los españoles arrasan con un total de 81 en la lista (nos sigue Italia con 12, Portugal tiene cuatro, Croacia, dos; y Eslovenia, uno), incluido el valorado por la guía como el "Mejor Absoluto". Se trata del Oro Bailén Picual, con una puntuación de 95 sobre 100, un producto que también se lleva los premios al "Mejor Monovarietal", "Mejor Frutado Verde", "Mejor

Picual" y "Mejor de España". Y está a la venta por menos de 10 euros (una botella de 500 ml cuesta 9,54 euros)

Según la cata de Evooleum, este aceite de Jaén sorprende a nuestras narices con "un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. También presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alcazar y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias. Entre los matices aromáticos destacan el tomillo, la hierbabuena y las hojas de nogal y de limonero". En boca se percibe un "potente picor y amargor equilibrados, pero de entrada dulce y fluida".

Pero el Oro Bailén Picual no es el único aceite de esta lista cuyo precio baja de los 10 euros. Os dejamos otros nueve:

AlmaOliva Bio

Este aceite, como el anterior, también forma parte del Evooleum Top 10 con una puntuación de 94, es el primero de los tres mejores de producción ecológica (por detrás están Livesolives y Ortime Reserva) y está valorado como la "Mejor Mezcla".

Por 6,50 euros la botella de 500 ml podremos catar su intenso aroma a aceituna verde mezclado con un incisivo y penetrante olor a hierba y hoja de olivo. Según la cata, "presenta una amalgama de aromas encabezados por el plátano y seguidos de la manzana, almendra y tomate. Culmina en la nariz con recuerdos a hoja de limonero, albahaca y canónigo". Su sabor en boca es una mezcla de dulce, picante y amargo muy equilibrados.

Fuente Ribera

También dentro del "Top 10" de la guía y con 93 puntos, el precio de una botella de 500 ml de este aceite asciende a los 9,25 euros.

Se trata de un "espectacular hojiblanco que sorprende con un aroma a aceituna verde y fresca y a hoja de olivo". Tiene además notas frutales a plátano, manzana, cítricos, kiwi y alloza; además de recordar al tomate y la alcachofa. En boca, "sorprende con una entrada dulce y fluida, y un potente retrogusto a pimienta, kiwi y hierba".

El santuario de Mágina

De los más baratos de la lista. Por 4 euros los 500 ml podemos conseguir un aceite que, con 94 puntos, presenta un aroma frutado intenso a aceituna verde con hierba y hoja de olivo, junto con un toque de aceituna madura. Tiene una gran variedad de matices afrutados, como el plátano, la manzana, cítricos, ciruela verde, grosella, almendra, tomatara y alcachofa. Además de un envolvente olor a hierbas aromáticas y hoja de nogal.

En boca es dulce, con un picor y amargor equilibrados y recuerdos a salvia y alcachofa.

Prólogo

También entre los más baratos. La botella de 500 ml de este aceite cuesta 5,20 euros. Según la cata, su aroma pasa de frutado intenso a aceituna verde con complejos olores a hierba recién cortada, manzana verde, piel de plátano y alloza. En boca, es suave y fluido, con amargor y picor medios y equilibrados entre sí. Su puntuación es de 88.

Nevadillo Negro Temprano

Este aceite cuenta con una puntuación de 87 y cuesta 7,5 euros la botella de 500 ml. Se trata de un zumo con un aroma muy intenso a aceituna verde, a hoja y a hierba cortada, al que le siguen recuerdos de manzana, ciruela verde, naranja y hoja de limonero. Además de olor a tomate y alcachofa. En boca, se presenta dulce y equilibrado, con un picor y amargor medios y balanceados; y un regusto cítrico.

García de la Cruz

La botella de 500 ml de este aceite, que tiene una puntuación de 86, asciende a los 8,9 euros. De producción ecológica, este picual tiene una gran expresión sensorial: "Comienza con un frutado intenso a aceituna mezcla de verde y madura y potentes notas a verde hierba. Remite a manzana, plátano, cítricos y alloza. Culmina con recuerdos a tomate y algunas hierbas aromáticas". En boca, tiene una entrada "dulce a la vez que brava", con un picor y amargor balanceados.

Fidelco Gold

Este aceite de Guadalajara es el más barato de la lista: podemos conseguir la botella de 500 ml por 3,5 euros. Se trata de un monovarietal de abequina con un aroma frutado medio a aceituna mezcla entre verde y madura. También cuenta con toques afrutados a manzana, plátano y almendra; y

vegetales a tomate, alcachofa y pimiento verde. En boca, resulta "muy dulce, con un picante y amargo medios y equilibrados".

Cortijo El Puerto

La lata de 500 ml de este aceite de 87 puntos cuesta 9,50 euros. Tiene un aroma frutado de aceituna verde y madura en el que destacan toques de almendra, manzana, plátano y alioza, junto a notas de alcachofa y la planta del tomate. En boca, es frutado con un equilibrio medio entre picor y amargor.

Carrasqueño Gran Selección

Este aceite, que cuenta con una puntuación de 89 en la guía, cuesta 9 euros la botella de 500 ml. Según la cata, tiene un aroma agradable frutado a aceituna verde y madura, acompañado por notas a manzana, plátano y tomatara. En boca, tiene un equilibrio entre amargo y picante.

EL CONCURSO EVOOLEUM

La guía Evooleum es el resultado de un concurso anual cuyo panel cuenta con una selección de 24 jueces de distintos países (España, Italia, Alemania, Grecia, Portugal, Japón, Argentina e Israel), expertos en la cata de aceites de oliva virgen extra (AVOE). Cada año se eligen los 100 mejores AVOE del mundo.

Expansión fuera de serie

👉 [<https://bit.ly/3b0IEMe>]

21 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Gastro	📍 Espacio: 680 x 3.015 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 800.000	📍 Visitas: 7.335.596	📍 Valor publicitario: 26.500'00 €

Oro Bailén Picual, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo



Tres aceites españoles encabezan el ranking de los 100 mejores AOVes del mundo, y ocho se encuentran en el Top 10, según la prestigiosa Guía Evooleum 2020, que acaba de hacer pública su selección.

La Guía Evooleum con los 100 mejores AOVE del mundo está a punto de sacar su edición 2020.

En este universo de competiciones, rankings y selecciones, no podía faltar un certamen encaminado a elegir el mejor AOVE del mundo. Ese es el complejísimo reto al que cada año se enfrenta un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo -procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón-, encargados de seleccionar los 100 mejores AOVes y, de entre ellos, el mejor de los mejores.

Este honor le ha correspondido este año a un aceite español, Oro Bailén Picual, y no cabe duda de que ha sido una edición especialmente favorable para nuestros AOVes, ya que el podio lo encabezan tres marcas españolas, y en el top 10 se encuentran ocho aceites nacionales. Así podemos verlo en la recién salida del horno Guía Evooleum World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, una guía bilingüe castellano-inglés que, en esta edición, viene prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz) y complementada con recetas mediterráneas de Paco Roncero.

Oro Bailén Picual

En el número uno, en lo más alto, encontramos Oro Bailén Picual, que lo ha ganado todo: ha sido elegido mejor monovarietal, mejor frutado verde, mejor aceite de España y mejor picual. Todo ello le ha hecho merecedor, con 95 puntos, del Mejor Aceite Absoluto Evooleum.

Como su nombre ya nos anticipa, se trata de un monovarietal de picual elaborado por Aceites Oro Bailén Balgón, y procede de fincas que siguen una plantación de olivar en la provincia de Jaén, en las faldas de Sierra Morena. Se trata de un ecosistema de bosque y matorral, una privilegiada situación geográfica gracias a la cual logran que sus aceites tengan unas singulares notas frutales y aromáticas.



En nariz, los críticos lo han definido como 'complejísimo y lleno de matices': perdura su aroma a aceituna verde, con notas frutales -manzana, plátano verde, cítricos- y vegetales -tomate, canónigos y endivias-, pero también aromas a hierbabuena y a tomillo. En boca se destaca un intenso frutado de gran complejidad gustativa, con un potente picor y amargor muy equilibrados, pero de entrada muy dulce y fluido. En fase retronasal evoca frutos secos verdes y nuez.

Precio: 10,80 litro

Valdenvero Hojiblanco



También con 95 puntos, y situado en el puesto número dos del ranking, tenemos Valdenvero Arbequina. Procede de Colival, una cooperativa de primer grado ubicada en Valdepeñas (Ciudad Real), y se elabora en varias fincas de olivas bañadas por el río Jabalón, en una comarca con un microclima continental que permite obtener frutos con un perfil organoléptico singular.

En este caso, hablamos de un monovarietal de arbequina que en nariz presenta un intenso aroma a frutado de aceituna verde, con presencia de hierba recién cortada. En boca tiene también una entrada dulce y fluida, y su picor y amargor se pueden calificar de ligeros a medios, y muy balanceados entre sí. En la fase retronasal nos trae recuerdos de almendra verde. Precio:

10 euros litro.

Santuario de Mágin

Regresamos a Jaén para encontrar, en el tercer puesto, con este AOVE que ha obtenido 94 puntos y ha sido elegido también Mejor DOP de España. Lo elabora la Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma (Jaén), que cuenta con 7.500 hectáreas de olivar tradicional, de sierra, en su mayoría de secano. Santuario de Mágin Selección Temprana es su producto premium.

En nariz muestra un frutado intenso a aceituna verde con hierba y hoja de olivo. Muestra también aromas frutales y vegetales, y culmina con un envolvente de hierbas aromáticas y hoja de nogal.

22 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Consumo	● Espacio: 680 x 2.440 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 7.360.800	● Visitas: 18.758.010	● Valor publicitario: 1.200'00 €

El mejor aceite de oliva del mundo es español y 'solo' cuesta 14 euros



EL mundo del aceite de oliva vive momentos oscuros. Los aranceles impuestos desde el otro lado del charco por la administración de Donald Trump han puesto en peligro el mercado del 'oro líquido' español. Estados Unidos es el tercer consumidor de aceite de oliva del mundo (consumen 320.000 toneladas al año) y solo producen el 5% de esa cantidad. Más de la mitad del que se ven obligados a importar proviene de España. Según explica Juan Vilar, miembro de la World Olive Oil Exhibition, "100.000 toneladas son aceites a granel y 60.000 se envían ya envasadas. Estas serían las exportaciones a las que influiría la imposición arancelaria de Trump". Pero, para contrarrestar, el aceite de oliva español también está de enhorabuena, dado que una vez más, el mejor del mundo lo producimos nosotros.

Todo sea dicho, por orgullosos que nos sintamos, no es de extrañar dado que somos el segundo consumidor mundial y, de lejos, el primer productor con un total de 1.598.000 toneladas, una cantidad más de cinco veces superior al del segundo, Italia, según datos del International Olive Oil Council. Tenemos una gran cultura del aceite de oliva, pues nosotros lo usamos absolutamente para todo, desde los gazpachos hasta para freír unas patatas fritas.

El ránking ha sido publicado en la cuarta edición de la guía 'EVOOLEUM de los mejores 100 aceites de oliva virgen extra del mundo' en la que 25 de los mayores expertos en este oro líquido, provenientes de 6 países diferentes, los clasifican al estilo de la guía de vinos Parker, con una puntuación sobre 100. El ganador del año pasado con una puntuación de 96 puntos EVOOLEUM fue el italiano Monini Monocultivar Coratina, pero este año, el 'Mejor absoluto de 2020' ha sido el español Oro Bailén Picual hecho, como no, en la provincia de Jaén. De hecho, este aceite de oliva no solo ha sido el ganador de la categoría absoluta, sino que también ha sido considerado como el 'Mejor monovarietal', 'Mejor picual' y 'Mejor frutado verde'. Pero como todo, la calidad tiene un precio. Si nos planteamos adquirir una botella de este maravilloso aceite de oliva deberemos tener en cuenta que la garrafa de 2,5 L nos costará 30,40 € y la botella de 750 ml, 14,81 €.

Los mejores aceites de oliva del mundo (y el ganador es italiano)

22 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Noticias

📍 **Espacio:** 590 x 2.550 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 2.000.000

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 3.500'00 €

Ocho aceites de oliva españoles entre los diez mejores del planeta



Acaba de salir al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores aceite de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Ocho aceites de oliva españoles en el Top 10 mundial

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

- 1º. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 2º. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 3º. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4º. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- 5º. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- 6º. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 7º. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 8º. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 10º. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia,

características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo Top 100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Aceites de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVes españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-.

Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

👉 [<https://bit.ly/2WsFpJN>]

22 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Revista digital

📍 **Sección:** Noticias

📍 **Espacio:** 650 x 2.470 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 2.500'00 €

Los mejores aceites del mundo son españoles y sus precios rondan los 10 euros



Tres aceites españoles encabezan el ranking de los 100 mejores del mundo, según la Guía Evooleum 2020, que acaba de hacer pública la selección hecha por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, procedentes de España, Grecia, Italia, Portugal, Alemania, Israel, Argentina y Japón.

El primer puesto del ranking de los cien mejores del mundo ha correspondido al aceite Oro Bailén Picual, entre un total de 81 productos españoles seleccionados. Italia ha ocupado la segunda posición entre los países que han participado (12 aceites), seguido de Portugal (4), Croacia (2) y Eslovenia (uno).

¿A qué sabe?

El oro Bailén Picual, producido por Aceites oro Bailén Balgón en la provincia de Jaén, ha obtenido una puntuación de 95 sobre 100 puntos y se ha llevado también los premios al "Mejor Monovarietal", "Mejor Frutado Verde", "Mejor Picual" y "Mejor de España". La botella de 500 ml cuesta alrededor de nueve euros. El jurado ha destacado su "infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. También presenta aromas frutales a manzana, plátano verde alloza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias. Entre los matices aromáticos destacan el tomillo, la hierbabuena y las hojas de nogal y de limonero". De su sabor en boca destacan que tiene "un potente picor y amargor equilibrados, pero de entrada dulce y fluida".

Un arbequina en el segundo puesto

En la segunda posición, también con 95 puntos, quedó el Valdenvero Arbequina, procedente de Colival, una cooperativa de primer grado ubicada en Valdepeñas, Ciudad Real, que lo elabora en fincas de olivas bañadas por el río Jabalón, en una comarca con un microclima continental.

Los expertos han destacado de este aceite, monovarietal de arbequina, su "intenso aroma afrutado de aceituna verde, con presencia de hierba recién cortada. En boca tiene también una entrada dulce y fluida, y su picor y amargar se pueden calificar de ligeros a medios, y muy balanceados entre sí. En la fase retronasal nos trae recuerdos de almendra verde". Su precio ronda los 10 euros.

El tercer premio

El Santuario de Mágina ha obtenido 94 puntos de 100 obteniendo el tercer puesto entre los mejores aceites del mundo. Elaborado por la Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma (Jaén), el jurado ha valorado su olor "afrutado intenso, a aceituna verde con hierba y hoja de olivo. Muestra también aromas frutales y vegetales, y culmina con un envoltente de hierbas aromáticas y hoja de nogal". La botella de 500 ml cuesta unos 4 euros.

Otros aceites españoles seleccionados

Fuente Ribera también está dentro en el Top 10 de la Guía Evooleum 2020, con 93 puntos. Se trata de "un espectacular hojiblanco que sorprende con un aroma a aceituna verde y fresca y a hoja de olivo", que en boca tiene "una entrada dulce y fluida, y un potente retrogusto a pimienta, kiwi y hierba". El precio de una botella de 500 ml de este aceite es de 9,25 euros.

El mejor ecológico

Este aceite consiguió 94 puntos y es el primero de los tres mejores de producción ecológica (Livesolives y Ortice Reserva), que tiene un precio de 6,50 euros en botella de 500 ml. El jurado ha apreciado "su intenso aroma a aceituna verde mezclado con un incisivo y penetrante olor a hierba y hoja de olivo", la "amalgama de aromas encabezados por el plátano y seguidos de la manzana, almendra y tomate. Culmina en la nariz con recuerdos a hoja de limonero, albahaca y canónigo".

La Guía Evooleum ha sido publicada por la editorial Mercacei, con más de 20 años de trayectoria, y que organiza los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

👉 [<https://bit.ly/2qIs2r3>]

22 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Food

📍 **Espacio:** 620 x 1.425 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 1.500'00 €

NEWS | OCT 22 2019

EVOOLEUM Publishes Guide to World's 100 Best Olive Oils, 81 of Them Are From Spain

Oro Bailén Picual, an extra virgin olive oil made in Jaén, received several accolades, among them Best Picual Oil, Best from Spain, and Best Monovarietal



EVOOLEUM's official 2020 guide to the world's 100 best extra virgin olive oils has hit the streets, and Spanish oils absolutely dominated the list. Of the 100 oils included in this prestigious guide, 81 are from Spain. Italy trails far behind with 12, Portugal with 4, Croatia with 2, and Slovenia with 1.

Far and away the most lauded oil was Oro Bailén Picual, which received a score of 95 out of 100 possible points. It was named the "Absolute Best," "Best Monovarietal," "Best Green Fruity Oil," "Best Picual Oil," and "Best from Spain." What's more, it offers excellent value for money.

This spectacular, balanced oil has aromas of apple, unripe banana, and citrus fruit; notes of tomatoes, endives and lamb's lettuce; and nuances of thyme, lemon tree and mint.

Other oils that stand out in the guide include AlbaOliva Bio, an organic option considered the "Best Mixed Oil." It has flavors of banana, apple, almond and tomato. Prólogo has an intense, fruity flavor reminiscent of freshly cut grass, green apple, and banana peel. Fidelco Gold is another option. This Arbequina oil has a touch of apple, banana and almond as well as tomato, artichoke and green pepper.

Other winners included 1948 Oleum AOVE Premium Organic Picual, Cladivm, El Santuario de Mágina, Fuente Ribera, Knolive Epicure, Livesolives Bio, Maquiz Picual, Morellana Hojiblanca, Oleícola Jaen AOVE Picual, Olibaeza, Puerta de las Villas, Rincón de la Subbética, and Valdenvero Hojiblanco, among others.





👉 [<https://bit.ly/32xWYcf>]

22 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Al día	● Espacio: 720 x 1.860 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 14.580	● Visitas:	● Valor publicitario: 200'00 €

Llega la 4ª Edición de la influyente Guía Evooleum, más dinámica y completa que nunca



Se trata del manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra y los 100 mejores del mundo, que este año llega repleto de novedades, como las recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles o los destinos de moda entre olivos

Entre los 10 mejores del planeta se encuentran ocho AOVEs españoles, donde destaca la marca jiennense Oro Bailén Picual, que este año se alza con el primer puesto

Esta nueva edición bilingüe castellano-inglés, cuyo prólogo ha realizado el chef Andoni L. Aduriz, es perfecta tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía que quieran aprender sobre todo lo que rodea a la cultura del 'oro líquido'

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.



Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha

de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante

cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

Grupo Editorial Mercacei, 25 años 'entre olivos'

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, al tiempo que lleva a cabo una importantísima labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE.

A lo largo de 25 años de trayectoria, Mercacei ha sido acreedora de más de una veintena de galardones concedidos por diferentes instituciones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

22 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Noticias	📍 Espacio: 610 x 2.340 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes:	📍 Visitas:	📍 Valor publicitario: 500,00 €

Valdenvero, el segundo mejor aceite del mundo



La cuarta edición de la guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils coloca al aceite de oliva 'Valdenvero Hojiblanco', de la cooperativa Colival de Valdepeñas, como el segundo del mundo. Se trata de una edición que selecciona los mejores productos a través de los resultados obtenidos por 22 catadores internacionales de España, Italia, Grecia, Alemania,

Portugal, Israel, Argentina o Japón, entre otros.

Valdenvero se coloca con 95 puntos en segunda posición, sólo superado por 'Oro Bailén Picual', de Jaén y también con 95 puntos.

El resto de posiciones dentro del 'top ten' corresponden a 'El Santuario de Mágina', de Jaén; 'Almaoliva Bio, de Córdoba; 'Oliocru Origini', de Trentino (Italia); 'Don Gioacchino Grand Cru', de Barletta-Andria-Trani (Italia); 'Fuente Ribera', de Córdoba; 'Maquiz Picual', de Jaén; 'Puerta de las Villas', de Jaén, y en el décimo puesto 'Cladivm', de Córdoba.

La guía, de periodicidad anual con una edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz de 2 estrellas Michelin, esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata y recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero. Asimismo, también cuenta con un listado de tiendas especializadas por todo el mundo, tendencias asociados al mundo oleícola y recomendaciones para el nuevo consumidor.

22 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Ideas

📍 **Espacio:** 720 x 3.130 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 895.000

📍 **Visitas/mes:** 19.549.290

📍 **Valor publicitario:** 2.216'50 €

Este aceite de Jaén es el mejor del mundo

• El concurso Evooleum ha publicado su guía 2020 con los cien mejores aceites de oliva virgen extra, 81 de los cuales son españoles

Todos son virgen extra, de diferentes variedades – picual, cornicabra, alberquina... –, aunque la oliva elegida no les resta calidad. La guía **Evoelum**, editada en España por Mercacei, ha puntuado en sus páginas **los mejores aceites de oliva del mundo**. Y entre los 100 elegidos, **81 son españoles** (nos sigue Italia con 12, Portugal con cuatro, Croacia con dos y Eslovenia con uno).

Seleccionados por expertos durante una cata mundial, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, los resultados demuestran que el aceite de oliva sigue siendo de origen español. Pero el que ocupa el primer puesto de este listado es el **Oro Bailén Picual**, con una puntuación de **95 sobre 100**, también galardonado con los premios al “**Mejor Monovarietal**”, “**Mejor Frutado Verde**”, “**Mejor Picual**” y “**Mejor de España**”.

Este aceite elaborado por Aceites Oro Bailén Balgón procede de fincas que siguen una plantación de olivar en la provincia de **Jaén**, en las faldas de **Sierra Morena**. Este ecosistema de bosque y matorral guarda una situación geográfica privilegiada gracias a la cual logran que sus aceites tengan unas singulares **notas frutales y aromáticas**.

Según el jurado de la cata, este aceite tiene “un infinito **aroma a aceituna verde** y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras.”



A continuación el listado con los **diez mejores** con sus respectivas puntuaciones para no perder detalle a la hora de ir a comprar.

1. **ORO BAILÉN PICUAL**, España (95 puntos).
 2. **VALDENVERO HOJIBLANCA**, España (95 puntos).
 3. **EL SANTUARIO DE MÁGINA**, España (94 puntos).
 4. **ALMAOLIVA BIO**, España (94 puntos).
 5. **ORIGINI**, Italia (94 puntos).
 6. **DON GIOACCHINO**, Italia (94 puntos).
 7. **FUENTE RIBERA**, España (93 puntos).
 8. **MAQUIZ PICUAL**, España (93 puntos).
 9. **PUERTA DE LAS VILLAS**, España (93 puntos).
 10. **CLADIVM**, España (93 puntos).
-

22 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Noticias

📍 **Espacio:** 760 x 2.480 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 1.200'00 €

El manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra



Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más,

mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
La Guía –de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada– incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados

Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

22 de octubre de 2020

🔊 **Medio:** Internet

🔊 **Sección:** Noticias

🔊 **Espacio:** 760 x 2.120 píxeles

🔊 **Usuarios únicos/mes:**

🔊 **Visitas:**

🔊 **Valor publicitario:** 2.000'00 €

Llega la 4ª edición de la Guía Evooleum



Se trata del manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra y los 100 mejores del mundo, que este año llega repleto de novedades, como las recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles o los destinos de moda entre olivos. Entre los 10 mejores del planeta se encuentran ocho AOVEs españoles, donde destaca la marca jiennense Oro Bailén Picual, que este año se alza con el primer puesto. Esta nueva edición bilingüe castellano-inglés, cuyo prólogo ha realizado el chef Andoni L. Aduriz, es perfecta tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía

que quieran aprender sobre todo lo que rodea a la cultura del 'oro líquido'

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

- Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

Maquiz Picual(93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola,packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVes españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

22 de octubre de 2019

 **Medio:** Internet

 **Sección:** Gastronomía

 **Espacio:** 730 x 3.643 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:** 1.341.590

 **Visitas:** 11.180.140

 **Valor publicitario:** 6.179'00 €

GASTRONOMÍA 22-10-2019

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo viene de Jaén

Ocho aceites de oliva virgen extra del top 10 son españoles; y el mejor, Oro Bailén Picual

Es el pilar de la dieta mediterránea. Y es el oro de nuestra alimentación. **El AOVE (Aceites de Oliva Virgen Extra) es el indiscutible número 1 del podio**, el supremo representante de ese jugo que extraemos de los mejores olivares.

La **diferencia de un AOVE** con el resto de los aceites de oliva (el aceite de oliva virgen o el aceite de oliva 'a secas') tiene que ver desde el **origen del olivo** : se hace exclusivamente con el zumo de aceitunas recolectadas en el momento óptimo de madurez y solo con **procedimientos mecánicos** y tiene **una acidez nunca superior a un 0,8%**.

Y esto es lo que hace que se convierta en un vicio al, simplemente, mojarlo con pan y llevárnoslo a la boca. Es un aceite con cuerpo, con presencia. Más que un ingrediente, el **AOVE** es un alimento en sí.

No obstante, cada año, la **Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils** , se encarga de sacar los colores (todavía más) al llamado 'oro líquido', subiendo a la palestra los mejores aceites del mundo en un top 100 que nos permite viajar por el mundo de 'ambrosía' en 'ambrosía'. Y en esta edición, **el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 son españoles (y copando 8 ocho el top 10 mundial)**

De hecho, **los cuatro primeros aceites de oliva virgen extra son españoles** (desbancando al líder de la edición de 2019 , Monini Monocultivar Coratina de Perugia, Italia) .

EVOOLEUM AWARDS

¿Y quiénes han decidido a los ganadores de 2020? 22 catadores

procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón, entre los que se encuentran químicos, farmacéuticos, ingenieros agrónomos... y a la Dirección Técnica, **José María Penco**, Ingeniero agrónomo y director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ,Consultor del Consejo Oleícola Internacional (COI) y Catador y miembro de diversos concursos nacionales e internacionales de calidad de aceite de oliva.

La cata se realizó entre aceites de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia (primavera vez que aparece como productor) , Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos.

Los expertos degustaron variedades de todo tipo como las españolas **picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda** ; las italianas **leccino, coratina, frantoio o bosana** ; las lusas **cobrançosa, verdeal, galega o cordovil** ; la marroquí **picholine** ; o la croata **buža**.

LOS DIEZ MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO

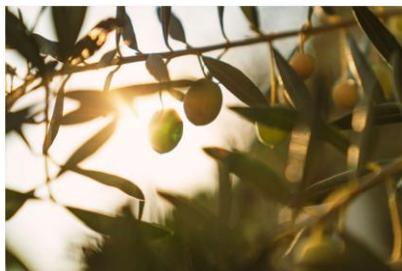
1. **Oro Bailén Picual** (95 puntos) . Variedad: picual. Jaén (España)
 2. **Valdenvero Hojiblanco** (95 puntos) . Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
 3. **El Santuario de Mágina Selección Temprana** (94 puntos) . Variedad: picual. Jaén (España)
 4. **Almaoliva Bio** (94 puntos) . Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
 5. **Oliocru Origini** (94 puntos) . Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
 6. **Don Gioacchino Grand Cru** (94 puntos) . Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
-

7. **Fuente Ribera** (93 puntos) . Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. **Maquiz Picual** (93 puntos) . Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Puerta de las Villas Picual Temprano** (93 puntos) . Variedad: picual. Jaén (España)
10. **Cladivm Hojiblanco** (93 puntos) . Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

LA GUÍA EVOOLEUM

La Guía Evooleum funciona de mapamundi del oro líquido, de biblia para los amantes de mojar el pan en el aceite todas las mañanas. En esta edición de 2020, además de las fichas técnicas con todas las notas de sabor de cada uno de los aceites del top 100 mundial, podremos encontrar maridajes de coctelería con aceite, recetas mediterráneas diseñadas por Paco Roncero, también una serie de escapadas donde los olivares y las almazaras son las protagonistas...

Andoni Luis Aduriz (chef de Mugaritz) , escribe un prólogo que pone la atención en esta "**revolución líquida**", como él la llama: "Nos hallamos en medio de una revolución, y lo importante de esta revolución no es que ciertos especialistas y prescriptores del sector sepamos más sobre el aceite de oliva y difundamos ese conocimiento. Si sólo se tratara de eso, **estaríamos hablando de una moda sin continuidad en el tiempo, una mera revolución de salón.** Lo importante de este momento es que **los consumidores han enarbolado la bandera del aceite de oliva virgen extra**, y son ellos los auténticos impulsores de este movimiento".



23 de octubre de 2020

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Noticias

📍 **Espacio:** 630 x 3.800 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 16.007.705

📍 **Visitas:** 34.906.893

📍 **Valor publicitario:** 2.057'00 €

Ocho aceites de oliva virgen extra españoles, entre los diez mejores del mundo

● La Guía de los Evooleum 2020 coloca a tres aceites españoles en el podio como los mejores del mundo



Los aceites españoles están entre los mejores del mundo y así se demuestra en cada uno de los concursos, catas y clasificaciones que se hacen públicas. Una de las últimas referencias es la Guía

Evooleum 2020, en la que tres aceites de oliva virgen extra españoles ocupan el podio, mientras que ocho están entre los diez mejores.

En lo más alto de la clasificación, con 95 puntos, un aceite español elaborado en Jaén por Aceites Oro Bailén Balgón, el **Oro Bailén Picual**, considerado el **Mejor Aceite Absoluto Evooleum** que además ha sido elegido mejor monovarietal, mejor frutado verde, mejor aceite de España y mejor picual.



La **nota de cata** destaca «color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante. Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado».

Valdenvero Hojiblanca

La medalla de plata ha sido para otro español, el **Valdenvero Hojiblanca**, de la cooperativa Colival, de Valdepeñas que ha obtenido 95 puntos, a dos milésimas del primero. Valdenvero, es una edición limitada. Su nombre procede de la localidad de Valdepeñas y «envero» por el grado óptimo de maduración de la aceituna de cosecha temprana de principios de octubre y noviembre. Este zumo procedente de variedad arbequina, picual y cornicabra, también forma parte de esos excepcionales Vírgenes Extra de Alta Gama o Premium.



Nota de cata. Un verde limpio y brillante para un aceite de intensos aromas de aceituna fresca y notas herbáceas, en total armonía con fragancias más dulces como la manzana y el plátano, incluso frutas tropicales como la piña y frutos frescos como la almendra verde (allosa). En boca tiene una entrada muy suave y nos recuerda las percepciones y complejidad olfativas. El amargo es muy ligero y el picante algo más notable y persistente, pero en perfecto equilibrio. Armónico y bien estructurado. Retrogusto almendrado.

Jaén Santuario de Mágina

En el tercer puesto de entre los 100 mejores del mundo figura otro aceite español, el **Jaén Santuario de Mágina**, elaborado por la Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma, dentro del Parque Natural de Sierra Mágina (Jaén). El Aceite de Oliva Virgen Extra Santuario de Mágina es el resultado final de todo un proceso de esmerada y cuidada elaboración conservando de este modo todo el sabor, aroma y color característico de la inmejorable aceituna que se produce en esta zona. Olor y gusto absolutamente irreprochable y con acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 1 grado.



La **Guía Evooleum World's TOP100** Extra Virgin Olive Oils muestra los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards, un concurso internacional donde se presentan más de seiscientas muestras de todo el mundo de las que se seleccionan 100. El jurado está compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



Aceites Virgen Extra: el top 10 de Evooleum

Marca: ORO BAILÉN PICUAL. **Variedad:** PICUAL. **Compañía:** ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U. **País:** ESPAÑA
Puntuación: 95

Marca: VALDENVERO HOJIBLANCA. **Variedad:** HOJIBLANCA
Compañía: SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA DE VALDEPEÑAS (COLIVAL). **País:** ESPAÑA. **Puntuación:** 95

Marca: EL SANTUARIO DE MÁGINA. **Variedad:** PICUAL
Compañía: S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR. **País:** ESPAÑA
Puntuación: 94

Marca: ALMAOLIVA BIO. **Variedad:** PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA. **Compañía:** ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.C.A.
País: ESPAÑA. **Puntuación:** 94

Marca: ORIGINI. **Variedad:** CASALIVA. **Compañía:** OLIOCRU, S.R.L. **País:** ITALIA. **Puntuación:** 94

Marca: DON GIOACCHINO. **Variedad:** CORATINA. **Compañía:** AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONEITALY. **País:** ITALIA.
Puntuación: 94

Marca: FUENTE RIBERA. **Variedad:** HOJIBLANCA. **Compañía:** MANUEL MOLINA MUÑOZ E HIJOS, S.L.S. **País:** ESPAÑA.
Puntuación: 93

Marca: MAQUIZ PICUAL. **Variedad:** PICUAL ACEITES DE MAQUIZ, S.L. **País:** ESPAÑA. **Puntuación:** 93

Marca: PUERTA DE LAS VILLAS **Variedad:** PICUAL. **Compañía:** S.C.A. SAN VICENTE. **País:** ESPAÑA. **Puntuación:** 93

Marca: CLADIVM **Variedad:** HOJIBLANCA. **Compañía:** ACEITE ARODEN HISPANIA, S.L. **País:** ESPAÑA. **Puntuación:** 93

23 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Madrid	📍 Espacio: 830 x 1.360 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes:	📍 Visitas:	📍 Valor publicitario: 500,00 €

Un aceite de Castilla-La Mancha, entre los mejores del mundo

Entre los diez mejores aceites de oliva del mundo, hay uno de Castilla-La Mancha, el Valdenvero Hojiblanco, de la Cooperativa Oliverera de Valdepeñas (COLIVAL), considerado el segundo en calidad, por detrás de uno jienense (Oro Bailén Picual). Así lo ha considerado la Guía Evooleum 2019, que incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, tanto la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal.



La Guía Evooleum 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de 'The World's 50 Best Restaurants', así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, 'resorts' y tiendas gourmet especializadas. La edición de la guía 2020 contará con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef Paco Roncero, con dos estrellas Michelin; cócteles con aceite de oliva virgen extra y tiendas especializadas por todo el mundo. Aceites de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso, dominada por los aceites españoles, ya que el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 son nacionales.



👉 [<https://bit.ly/33nXytx>]

23 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Jaén	● Espacio: 620 x 1.995 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 109.830	● Visitas/mes: 166.320	● Valor publicitario: 7.700'00 €

Sello jiennense en el mejor aceite



Atrás quedaron aquellos retratos en los que Jaén no estaba en el mapa de los mejores aceites de oliva del mundo. Centrados en el granel y apartados del envasado y de la palabra “calidad”, era complicado encontrar un producto jiennense entre los reconocimientos de prestigio internacional. La situación cambia al ritmo que el sector mantiene una firme apuesta por alcanzar la excelencia en el proceso productivo. La muestra está en la

afamada Guía Evooleum 2020. Entre los cien mejores aceites del mundo, el primero es de Jaén: Oro Bailén.

En un universo de competiciones y selecciones, un jurado compuesto por veintidós catadores procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón eligió a la “crème de la crème” del oro líquido y fijó su mirada en la provincia. El honor de ser el mejor de todo le mundo le corresponde este año a una marca jiennense, Oro Bailén Picual, y no cabe duda de que se trata de una edición especialmente favorable para los Aoves de España, ya que el podio lo encabezan tres marcas españolas, y en el “top 10” se encuentran ocho aceites nacionales. Son los datos más destacados de la recién salida del horno “Guía Evooleum World’s TOP 100 Extra Virgin Olive Oils”, un trabajo bilingüe castellano-inglés que, en esta edición, viene prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz) y complementada con recetas mediterráneas de Paco Roncero, todo un lujo. Oro Bailén Picual lo gana todo: es elegido mejor monovarietal, mejor frutado verde, mejor aceite de España y mejor picual. Todo ello le hace merecedor, con 95 puntos, del Mejor Aceite Absoluto Evooleum.

José Gálvez, gerente de Galgón 99 Oro Bailén, muestra su satisfacción por el resultado. “Ya veníamos de estar entre los tres primeros en las dos últimas guías y lo que siempre digo es que las diferencias entre ser primero y tercero son numéricas, porque la calidad de nuestro producto es la misma”, explica. Dice que merece la pena, con noticias como esta, la lucha contra adversidades como las heladas, el calor o la falta de maduración y rendimiento. José Gálvez asegura que el precio de su aceite ni sube ni baja, sino que se mantiene: “Estamos ante un modelo empresarial como cualquier otro”. Eso sí, reivindica la calidad por encima de todo, unida a la cantidad de producción que ofrece Jaén.

MÁS JIENNENSES. Hay más excelencias oleícolas de la tierra entre las diez primeras marcas elegidas por esta prestigiosa guía. En el número tres está el Santuario de Mágina. El concurso Evooleum, del grupo editorial especializado en el sector del aceite de oliva Mercacei-Edimarket Editores, le da 94 puntos y lo elige también Mejor Denominación de Origen Protegida de España. Lo elabora la Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma, que cuenta con 7.500 hectáreas de olivar tradicional, de sierra, en su mayoría de secano. Santuario de Mágina Selección Temprana es su producto premium.

Otro más. En el número ocho está “Maquiz Picual” de Andújar. Y, en el puesto nueve, “Puerta de las Villas”, elaborado por “San Vicente” de Mogón. Todos cuestan menos de diez euros la botella, por lo que disfrutar de su exquisitez está al alcance de todos los bolsillos. Almazaras, cooperativas y empresarios jiennenses dan clara muestra de su apuesta por la calidad para vender mejor.

LA DEFINICIÓN DE LOS EXPERTOS

Los expertos que cataron el aceite de Oro Bailén asegura que, en nariz, es “complejísimo y lleno de matices”: perdura su aroma a aceituna verde, con notas frutales —manzana, plátano verde, cítricos— y vegetales —tomate, canónigos y endivias—, pero también aromas a hierbabuena y a tomillo. En boca se destaca un intenso frutado de gran complejidad gustativa, con un potente picor y amargor.

ARRASAN LOS PRODUCTOS ESPAÑOLES

En la prestigiosa guía Evooleum 2020, que publica los cien mejores aceites del mundo, los españoles arrasan con ochenta y uno en la lista. Les siguen los productos oleícolas de Italia —tiene doce—; Portugal —cuatro—; Croacia —dos— y Eslovenia —uno—. Si el primero es Oro Bailén y el tercer, Santuario de Mágina, el segundo corresponde a una marca de Priego de Córdoba, conocida como AlmaOliva Bio

23 de octubre de 2019

📍 Medio: Publicación digital	📍 Sección: Noticias	📍 Espacio: 605 x 1.090 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 200.000	📍 Visitas: 500.000	📍 Valor publicitario: 800'00 €

Oro Bailén Picual, mejor aceite de oliva virgen extra del mundo



Ocho de los diez mejores aceites son españoles. El aceite de oliva virgen extra de Oro Bailén Picual, en su variedad picual, ha sido elegido el mejor del mundo por la guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils.

Entre los diez mejores aceites del mundo, hay ocho españoles, que son el Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bio, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Cladivm Hojiblanco.

La guía incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, tanto la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal.

La Guía Evooleum 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de 'The World's 50 Best Restaurants', así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, 'resorts' y tiendas gourmet especializadas.

La edición de la guía 2020 contará con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del che Paco Roncero, con dos estrellas michelin; cócteles con aceite de oliva virgen extra y tiendas especializadas por todo el mundo.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso, dominada por los aceites españoles, ya que el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 son españoles.

23 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet 📍 **Sección:** Noticias 📍 **Espacio:** 680 x 1.160 píxeles
📍 **Usuarios únicos/mes:** 6.557.722 📍 **Visitas:** 9.889.245 📍 **Valor publicitario:** 3.000'00 €

Oro Bailén Picual, mejor aceite de oliva virgen extra del mundo



El aceite de oliva virgen extra de Oro Bailén Picual, en su variedad picual, ha sido elegido el mejor del mundo por la guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils.

Entre los diez mejores aceites del mundo, hay ocho españoles, que son el Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bio, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Clavum Hojiblanco.

La guía incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, tanto la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal.

La Guía Evooleum 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de 'The World's 50 Best Restaurants', así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, 'resorts' y tiendas gourmet especializadas.

La edición de la guía 2020 contará con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del che Paco Roncero, con dos estrellas michelin; cócteles con aceite de oliva virgen extra y tiendas especializadas por todo el mundo.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso, dominada por los aceites españoles, ya que el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 son españoles.

23 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Noticias	● Espacio: 670 x 2.140 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 25.749	● Visitas: 30.000	● Valor publicitario: 800'00 €

Llega al mercado la 4ª edición de la Guía Evooleum, la más influyente del sector a nivel internacional que recoge los 100 mejores AOVes del mundo



Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre

olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Llega al mercado la 4ª edición de la Guía Evooleum, la más influyente del sector a nivel internacional que recoge los 100 mejores AOVes del mundo

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Llega al mercado la 4ª edición de la Guía Evooleum, la más influyente del sector a nivel internacional que recoge los 100 mejores AOVes del mundo

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

- 1º. Oro Bailén Picual(95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 2º. Valdenvero Hojiblanco(95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 3º. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4º. Almaoliva Bio(94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- 5º. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- 6º. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 7º. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 8º. Maquiz Picual(93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

10º. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón?

¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

23 de octubre de 2019

 Medio: Internet	 Sección:	 Espacio: 790 x 910 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 15.000'00 €

El mejor aceite de oliva del mundo cuesta menos de 10 euros y es de Jaén



La gastronomía española no se puede entender sin la presencia de un ingrediente esencial: el aceite de oliva. A menudo se le apoda como “oro líquido”. Aunque no todos son iguales. Como cada año, el concurso Evooleum ha escogido cuáles son los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y los ha recopilado en una guía, que acaba de publicarse.

El premio gordo en la cuarta edición de este concurso se lo ha llevado el aceite Oro Bailén Picual, elaborado en Jaén, que ha sido calificado como el “mejor absoluto” y ha logrado 95 puntos sobre un total de 100.

“Impresionante picual de Jaén que en nariz sorprende con un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. Presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alloza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias”, destacan de este aceite.

Las fincas donde se recogen las aceitunas con las que se elabora este aceite están situadas en una plantación de olivar tradicional en la Sierra Norte de la provincia de Jaén, en las faldas de Sierra Morena, entre Bailén y Andújar, a 400 metros de altitud.

No ha sido el único galardón que ha obtenido este producto de la empresa Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U. Este aceite también ha sido reconocido como el mejor monovarietal, el mejor frutado verde, el mejor aceite de España y el mejor picual. Una botella de 500 ml cuesta 9,54 euros a través de la tienda de página web de la compañía.

El 81% de los mejores aceites son españoles

El Oro Bailén no está solo. La presencia de aceites españoles en la guía Evooleum del año 2020 es abrumadora, con una representación de 81 de los 100 que contiene el listado. Algo lógico si se tiene en cuenta que España es el principal país productor y exportador de aceite del mundo. Italia cuenta con 12 productos seleccionados, Portugal tiene cuatro, Croacia, dos y Eslovenia, uno.

Además de este dominio absoluto en cantidad, los aceites elaborados en España también destacan en la lista por calidad. Cuatro españoles encabezan la clasificación y ocho se encuentran entre los 10 primeros.

Estos son los 10 mejores aceites del mundo, según Evooleum:

1. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
3. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Picual. Jaén (España)
4. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
5. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
6. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. Maquíz Picual (93). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Puerta de las Villas Picual Temprano (93). Variedad: picual. Jaén (España)
10. Cladivm Hojiblanco (93). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un jurado de 22 catadores

El jurado del concurso ha estado compuesto por un grupo de 22 catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón, que se han dedicado a escoger cuál era el mejor aceite del mundo.

La cata se ha realizado con unos 800 aceites procedentes de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta y Japón.

Los expertos cataron aceites procedentes de diferentes variedades de aceituna como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine y la croata buža.

GETTY CREATIVE

La guía de este año, publicada por la editorial Mercacei, está editada en bilingüe castellano-inglés, cuenta con un prólogo del chef Andoni Luis Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz —dos estrellas Michelin—, y con recetas mediterráneas del cocinero Paco Roncero —dos estrellas Michelin—.

👉 [<https://bit.ly/2WiZmma>]

23 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Aceite	📍 Espacio: 780 x 2.243 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 100.000	📍 Visitas: 247.047	📍 Valor publicitario: 600'00

Llega al mercado la 4ª edición de la influyente Guía Evooleum



Se trata del manual imprescindible sobre el aceite de oliva Virgen Extra y los 100 mejores Aoves del mundo. Este año llega repleto de novedades, como las recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles o los destinos de moda entre olivos. Entre los 10 mejores Aoves del planeta (en la imagen) se encuentran ocho españoles, encabezados por la marca jiennense Oro Bailén Picual, que este año se alza con el primer puesto.

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVES del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

- Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Ciudad Real (España)
- El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: Picuda, Picual, Hojiblanca. Córdoba (España)
- Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: Casaliva. Trentino (Italia)
- Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: Picuda, Hojiblanca. Córdoba (España)
- Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP 100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVES españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas Picual, Hojiblanca, Cornicabra, Arbequina, Manzanilla, Empeltre o Picuda; las italianas Leccino, Coratina, Frantoio o Bosana; las lusas Cobrançosa, Verdeal, Galega o Cordovil; la marroquí Picholine; o la croata Buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2020 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €."



👉 [<https://bit.ly/2QKGYPi>]

23 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Nutrición	📍 Espacio: 715 x 1.025 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 976.316	📍 Visitas: 2.251.188	📍 Valor publicitario: 2.500'00 €

"Oro de Bailén", campeón del mundo de aceite de oliva

Este aceite de Jaén arrasa en los prestigiosos premios "Evooleum"



"Oro de Bailén", campeón del mundo de aceite de oliva

La guía Evooleum es el resultado de un concurso anual cuyo panel cuenta con una selección de 24 jueces de distintos países (España, Italia, Alemania, Grecia, Portugal, Japón, Argentina e Israel), expertos en la cata de aceites de oliva virgen extra (AVOE). Cada año se eligen los 100 mejores AVOE del mundo. Acaba de publicarse la guía 2020 con los cien mejores y la verdad es que el aceite español ha tenido un éxito arrollador situando a 81 de sus aceites en el "top 100". Italia es el segundo país con 12, Portugal con cuatro, Croacia con dos y Eslovenia con uno.

Además, España se lleva el premio a mejor "Mejor Absoluto". El nuevo "campeón del mundo de aceite de oliva" es el Oro Bailén Picual, con una puntuación de 95 sobre 100, un producto que acumuló numerosos premios: "Mejor Monovarietal", "Mejor Frutado Verde", "Mejor Picual" y "Mejor de España". El precio de venta a público de la botella de 500 ml de Oro de Bailén es 9,54 euros.

Según la cata de Evooleum, este aceite de Jienense destaca por "un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. También presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alhozaca y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias. Entre los matices aromáticos destacan el tomillo, la hierbabuena y las hojas de nogal y de limonero". En boca se percibe un "potente picor y amargor equilibrados, pero de entrada dulce y fluida".

👉 [<https://bit.ly/3dvSXde>]

23 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Ingredientes	● Espacio: 670 x 2.000 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 800	● Visitas/mes:	● Valor publicitario: 500'00 €

ACEITES Y VINAGRES

Oro Bailén Picual elegido como el mejor aceite de oliva del mundo

Oro Bailén Picual ha sido elegido en el concurso **Guía Evooleum World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils**, que cada año premia a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, como el mejor aceite de oliva.



Ha sido un jurado compuesto por los 22 de los mejores catadores del mundo, procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón, los encargados de seleccionar los 100 mejores AOVEs y, de entre ellos, el mejor de los mejores.

Como su nombre indica, se trata de un monovarietal de picual elaborado por Aceites Oro Bailén Balgón, y procede de fincas que siguen una plantación de olivar en la provincia de Jaén, en las faldas de Sierra Morena.

Según la guía 2020 publicada por Evooleum, este aceite de Jaén sorprende con «un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. También presenta aromas frutales a manzana, plátano verde alioza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias. Entre los matices aromáticos destacan el tomillo, la hierbabuena y las hojas de nogal y de limonero». En boca se percibe un «potente picor y amargor equilibrados, pero de entrada dulce y fluida».

Oro Bailén Picual logró una puntuación de 95 sobre 100, un aceite que también se llevó los premios al 'Mejor Monovarietal', 'Mejor Frutado Verde', 'Mejor Picual' y 'Mejor de España'.

La botella de medio libro de este aceite cuesta diez (10) euros.

A Oro Bailén Picual le han seguido otros dos aceites españoles; Valdenvero Hojiblanco y Santuario de Mágín.

Valdenvero Hojiblanco, de la cooperativa Colival, ubicada en Valdepeñas (Ciudad Real), es un monovarietal de arbequina que en nariz presenta un intenso aroma a frutado de aceituna verde, con

presencia de hierba recién cortada. En boca tiene también una entrada dulce y fluida, y su picor y amargar se pueden calificar de ligeros a medios, y muy balanceados entre sí. En la fase retronasal trae recuerdos de almendra verde.

En concurso de alcanzó también los 95 puntos.

Completando el pódium de honor se encuentra Santuario de Mágin, elaborado por la Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma (Jaén), que obtuvo 94 puntos.

En nariz muestra un frutado intenso a aceituna verde con hierba y hoja de olivo. Muestra también aromas frutales y vegetales, y culmina con un envolvente de hierbas aromáticas y hoja de nogal.

Los tres aceites que se encuentran en las primeras posiciones de esta ranking se pueden encontrar en las tiendas, o por internet, a un precio de unos 10 euros.

En el concurso Guía Evooleum World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils los aceites de oliva virgen extra españoles arrasaron, ya que lograron copar 81 de los puestos entre los cien primeros. Italia colocó doce aceites en la lista, Portugal cuatro, Croacia, dos y Eslovenia, uno.

23 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Gastro	● Espacio: Reportaje
● Usuarios únicos/mes: 24.695.105	● Visitas: 3.325.699	● Valor publicitario: 3.500'00 €

El mejor aceite de oliva del mundo es de Jaén y cuesta menos de 10 euros

La **Guía Evooleum** está considerada como la "Biblia del aceite de oliva virgen extra". Cada año elige los mejores aceites del mundo, a través de una selección que llevan a cabo 24 jueces de distintos países, expertos catadores de aceite. Ahora acaba de publicar su guía 2020 de los **100 mejores aceites. Los españoles son los ganadores por goleada con un total de 81 aceites en la lista**, sigue Italia, con 12, Portugal con cuatro, Croacia 2 y Eslovenia, uno. Éstos son los diez mejores aceites de España y -ojo- porque muchos de ellos son de lo más asequibles, empezando por el ganador absoluto, un aceite de Jaén.

Oro Bailén Picual

La guía Evooleum valora este aceite de Jaén como "Mejor Absoluto" de la lista. Se trata de Oro Bailén Picual, con una puntuación de 95 sobre 100. Se ha llevado el precio a "Mejor monovarietal", "Mejor frutado verde" "Mejor picual" y "Mejor de España". La botella de 500 ml cuesta 9.50 euros.

Según la cata tiene un "infinito aroma a aceituna verde, hoja de olivo y hierba recién cortada y aromas frutales a manzana, plátano, cítricos así como algunas notas vegetales a tomates, canónigos y endivias"



Alma Oliva

Está en el top ten del Evooleum con 94 puntos, siendo el mejor de producción ecológica y también galardonado como "mejor mezcla". Lo puedes comprar aquí.

Fuente Ribera

Espectacular "hojiblanca" con notas frutales y una entrada dulce en boca. Cuesta 9,25 euros los 500 ml.

Aceite Santuario de Mágina

Este aceite es de los más premiados y de los más baratos. Cuesta unos 4 euros la botella de 500 ml. Tiene un aroma intenso y afrutado a aceituna verde y matices como el plátano, la manzana o los cítricos y un toque a hierbas y a madera. Lo puedes comprar aquí

Prólogo

Es uno de los aceites más baratos del ranking de Evooleum, en donde consigue una puntuación de 88. La botella de 500 ml cuesta 5,20 euros. Según las notas de cata "su aroma pasa de frutado intenso a aceituna verde con olores a hierba recién cortada, manzana y plátano.

Nevadillo Negro Temprano

Ha conseguido una puntuación de 87 en la Guía. Cuesta 7,5 euros la botella de 500 ml. Aroma intenso a aceituna verde y hierba cortada y a manzana, ciruela verde y limonero. Dulce y equilibrado.

Lo puedes comprar aquí.

Aceite García de la Cruz

Picual ecológico que tiene una puntuación de 86 en Evooleum. La botella de 500 ml cuesta 7,5 euros.

Fidelco Gold

Es el aceite más barato de la lista Evooleum. La botella de 500 ml cuesta 3,5 euros. Se trata de una monovarietal de abequina, de aroma afrutado, con sabor a aceituna verde y madura y toques a manzana, plátano y almendra.

Cortijo el Puerto

Este aceite consiguió 87 puntos en el ranking de Evooleum. Es picante y amargo a la vez, con toques de almendra, plátano, manzana. Cuesta 9,50 euros la botella de 500 ml.

Lo puedes encontrar aquí

Carrasqueño

Este aceite cuenta con una puntuación de 98 en la guía. Agradable y afrutado, dominan los aromas a aceituna verde y madura y notas a manzana y plátano. La botella de 500 ml. cuesta 9 euros. También lo puedes encontrar en garrafas de cinco litros.



● **Medio:** Periódico pág. 30

● **Sección:** Fortuna

● **Espacio:** 63,00 cm²

● **Audiencia:** 38.300

● **Tirada:** 21.205

● **Valor publicitario:** 941'29 €

30 Fortuna

CincoDías
Jueves 24 de octubre de 2019

La Casa del Libro renueva su imagen para acercarse a los jóvenes

CINCO DÍAS
MADRID

La Casa del Libro renueva su logo y toda su imagen corporativa con el objetivo de establecer nuevas relaciones con los lectores más jóvenes.

Entre las novedades más visibles está la modernización de su logotipo: mantiene la gran letra L que la caracteriza, pero

este sale ahora de la caja en la que se encontraba.

Además, la silueta de un libro se convierte en uno de los principales motivos de la identidad visual de la casa y el tono magenta se suma a los colores corporativos de la marca –hasta ahora verde y amarillo– para aportar una mayor sensación de cercanía, frescura y actualidad a la imagen de Casa del Libro.



Escaparate de la librería.

Estas renovaciones han sido elaboradas por la agencia Noho Comunicación, fundada y dirigida por Alicia Catalán, y representa un paso esencial dentro del plan estratégico que inició el nuevo director de Casa del Libro, Javier Arrévola, quien tiene como misión establecer una relación más directa y cálida con los lectores, especialmente con los nuevos públicos.

Los 100 mejores aceites de oliva del mundo, en forma de libro

CINCO DÍAS
MADRID

Ya está disponible la *Guía Evooleum* con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, tanto en inglés como en castellano, y con su propia aplicación. El libro, publicado por la editorial Mercabel, recoge los 100 mejores aceites extra virgen de oliva en el mundo según los resultados

obtenidos en los Premios Evooleum, los galardones internacionales de calidad en aceite de oliva virgen extra, una competencia que cuenta con el jurado o panel de degustación más espectacular que existe actualmente, y posiblemente el mejor grupo de catadores internacionales. La guía está dirigida tanto a los consumidores como a los profesionales del aceite.



👉 [<https://bit.ly/2y9rYUT>]

24 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Ocio	● Espacio: 595 x 1.780 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 12.800	● Visitas/mes:	● Valor publicitario: 500'00 €

Valdenvero Hojiblanco, de Colival, en los principales medios de comunicación nacionales como mejor hojiblanco y segundo mejor aove del mundo

COLIVAL está de enhorabuena. Su aceite VALDENVERO HOJIBLANCO, aparece estos días en los medios de comunicación más importantes de este país, como el MEJOR HOJIBLANCO DEL MUNDO, y el 2º MEJOR AOVE DEL MUNDO, en el diario El País, Expansión, Traveler, ABC, El Español, La Vanguardia y en más de doscientos medios de comunicación –prensa escrita y on line, además de emisoras de radio – de ámbito nacional e internacional, con un valor o impacto publicitario de 84 millones de visualizaciones y más de ocho millones de oyentes.

Por cuarto año consecutivo la Guía Evooleum muestra los 100 mejores AOVES del mundo –EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Colival ha conseguido introducir en dicha guía tres aceites más de su gama, Valdenvero Arbequina, Valdenvero Coupage y Valdenvero Picual, todo un orgullo que una COOPERATIVA de Valdepeñas (CIUDAD REAL), esté en el pódium a milésimas del primero.

“Excepcional monovarietal que en nariz comienza con un frutado a aceituna verde que se acerca al infinito, acompañado de un intensísimo aroma a hierba recién cortada. Prosigue regalándonos aromas frutales a plátano verde, cítricos y almendra verde; y ya en el plano vegetal nos sorprende con intensos recuerdos a tomatara y alcachofa. Culmina la fase olfativa con complejos aromas a hierbas como la malva, a flores y a aromáticas silvestres”.



VALDENVERO

HOJIBLANCO
EVOLEUM TOP10 / BEST HOJIBLANCA
EVOLEUM TOP10 / MEJOR HOJIBLANCA

95

-  Ciudad Real, SPAIN **ESPAÑA**
-  Hojiblanco
-  Glass / Vidrio 500 ml. (16.9 fl. oz.)
-  2,500 l. (660 gal.)
-  Mechanical / Mecanizada

Fundada en 1970, Colival es una cooperativa de primer grado con más de 750 socios y una superficie superior a las 10.000 ha. de olivar que encuentra en la calidad su seña de identidad. Ubicada en Valdepeñas, en el sureste de la provincia de Ciudad Real, entre los campos de Montiel y Calatrava, estamos ante una zona privilegiada de clima mediterráneo cuyas favorables condiciones vienen determinadas en buena medida por su particular estructura de sierras. Con su maestra de almazara Consoli Molero al frente, la empresa mantiene el control de todas las fases de producción, tanto en el campo como en la almazara, aplicando una elaiotecnia extrema para lograr magníficos zumos de gran personalidad.

Dentro de su gama de AOVes monovarietales, Valdenvero Hojiblanco, su último lanzamiento, es sin duda un aceite especial y al mismo tiempo, todo un reto, ya que hablamos de una variedad poco común en La Mancha, de recolección y maduración más tardía.

Procedente de la finca "Sierra Prieta" -donde se cultivan distintas variedades, entre ellas picual, comicabra y esta nueva apuesta que es la hojiblanco-, este equilibrado zumo representa la pasión y la búsqueda de la excelencia en la obtención del, posiblemente, mejor aceite de oliva virgen extra hojiblanco del mundo.

Founded in 1970, Colival is a first-tier cooperative with more than 750 members and an area of over 10,000 ha. of olive groves that finds its identity in its quality. Located in Valdepeñas, in the southeast of the province of Ciudad Real, between the countryside of Montiel and Calatrava, we are looking at a privileged area with a Mediterranean climate whose favorable conditions are largely determined by its specific structure of mountain ranges. With its oil master miller Consoli Molero in charge, the company maintains control of all production phases, both in the field and in the mill, applying an extreme oil technology to achieve magnificent juices of great personality.

Within its range of single-varietal EVOOs, Valdenvero Hojiblanco, its latest launch, is undoubtedly a special oil -and at the same time, a challenge- since we are talking about an unusual variety in La Mancha, with later collection and ripening.

Coming from the farm "Sierra Prieta", where different varieties are grown, including Picual, Comicabra and this new wager that is Hojiblanco, this balanced juice represents passion and the pursuit of excellence in obtaining possibly the best Hojiblanco extra virgin olive oil in the world.

On the nose, this exceptional monovarietal olive oil with a green fruitiness, that lingers endlessly, accompanied by the intense aroma of freshly-mown grass. Other fruit aromas it delivers, include green banana, citrus and green almonds; while tomato plants and artichoke give it a surprising and intense vegetable touch. The olfactory phase ends with a complex animalic cocktail of such herbs as mallow, wild flowers and aromatic plants. / **Excepcional monovarietal que en nariz comienza con un frutado a aceituna verde que se acerca al herbal, acompañado de un intenso aroma a hierba recién cortada. Prosigue regalándonos aromas frutales a plátano verde, cítricos y almendra verde, y ya en el plano vegetal nos sorprende con intencos recuerdos a tomate y alcornoque. Culmina la fase olfativa con complejas aromas a hierbas como la malva, a flores y a aromáticas silvestres.**

This Hojiblanco from La Mancha has a highly robust green-olive fruitiness in the mouth, that confirms what we had learned from its nose. Next, we discover the extraordinary and very pleasant balance between its mid-range pungency and bitterness. In its retronasal phase, we are reminded of grass, wild almonds and artichoke plants. Basically, what we have here is a highly complex EVOO - rounded, persistent, and worthy of all praise posthume. / **En boca este hojiblanco manchego posee un intensísimo frutado a aceituna verde que confirma lo que nos regaló en boca, mostrando acto seguido un equilibrio absoluto entre un picante y amargo medio y muy agradables. Su fase retronasal nos recuerda a la hierba, la almendra y al alcornoque. En su conjunto, estamos ante un AOVE sumamente complejo, redondo, persistente y merecedor de todos los elogios posthumes.**



TASTING
CATA



PAIRING
MARIDAJE



SOCIEDAD COOPERATIVA OLIVARERA DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)
T. +34 926 320 055 / +34 650 439 348 / info@colival.com
Ctra. Ciudad Real-Murcia, Km. 85 - 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) SPAIN
www.colival.com

WORLD'S TOP 10
EXTRA VIRGIN
OLIVE OILS

24 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Food

📍 **Espacio:** 720 x 850 píxeles

📍 **Usuarios únicos/día:** 15.000

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 950'00 €

Oro Bailén Picual, mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Ha sido elegido el mejor del mundo por la Guía Evooleum. Ocho de los diez mejores aceites son españoles



Oro Bailén Picual, mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Oro Bailén Picual. Este es el mejor aceite de oliva virgen del mundo, según la Guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils. Junto a él, otros siete aceites españoles figuran entre los mejores: Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bio, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Cladivm Hojiblanco.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso, dominada por los aceites españoles, ya que el 81% de los vírgenes extra que componen el Top 100 son españoles, informa Europa Press.

La citada guía incluye una ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, tanto la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal.

Este volumen se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin que forman parte de The World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas.

La edición de la Guía 2020 contará con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef Paco Roncero, con dos estrellas michelin; cócteles con aceite de oliva virgen extra y tiendas especializadas por todo el mundo.

24 de octubre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Descubrir	● Espacio: 700 x 3.190 píxeles
● Usuarios únicos/mes:	● Visitas:	● Valor publicitario: 1.200,00 €

Los 10 mejores aceites de oliva del mundo



Se acaba de presentar la cuarta edición de la guía Evooleum que, entre muchos artículos interesantes, consejos y recetas, presenta los 100 mejores aceites de oliva del mundo. Virgen extra, por supuesto. La selección es el resultado de la reunión de los 22 mejores catadores del mundo, que cada año se reúnen para decidir los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva.

España sale muy bien parada en estos premios y buena muestra es fijarse en el top 10: ocho de los diez mejores son españoles. Como novedad, este año han premiado también a los mejores packagings, con productos muy elegantes como 1490 by Palomo Spain y muy creativos como Cuac.

Toma nota de los diez mejores aceites de oliva del mundo

Oro Bailén Picual

Este monovarietal de Jaén, elaborado por José Gálvez, es merecedor del título al mejor AOVE del mundo por muchos motivos. En nariz es complejo y cargado de matices y en boca es frutal “y con un potente picor y amargor muy equilibrados”. “Un fantástico zumo, armónico y con gran persistencia”, resume Evooleum.



Valdenvero Hojiblanco

Lo bueno de este aceite es que está elaborado con una variedad nada corriente en La Mancha. Pero quien no arriesga no gana y el último lanzamiento de la cooperativa Colival se ha alzado con “la medalla de plata” en el ranking de Evooleum. Se trata de una cooperativa ubicada en Valdepeñas, en el sureste de la provincia de Ciudad Real. “Es un AOVE sumamente complejo, redondo, persistente y merecedor de todos los elogios posibles”, opinan.

El santuario de Mágina Selección Temprana

Un picual excelente de la Cooperativa San Isidro Labrador (Huelma, Jaén) y con sello DOP Sierra Mágina. Complejo y muy armónico, queda fantásticamente bien en pescados y quesos.

Almaoliva Bio

Es el cuarto mejor AOVE según Evooleum, pero el primero si hablamos únicamente de producción ecológica. Lo elabora la prestigiosa cooperativa Almazaras de la Subbética en una de las mejores zonas del mundo para el cultivo del olivo, el Parque Natural de las Sierras Subbéticas (Córdoba). Este extraordinario aceite es resultado de un coupage de variedades ecológicas de picual, picuda y hojiblanca. Muy dulce en boca.

Olicru Origini

Este aceite italiano tiene su cuna al norte del Lago di Garda, en Trentino, el lugar más septentrional del mundo donde es posible cultivar olivos, y en una de las almazaras más modernas del mundo. Un monovarietal de casaliva, de marcada personalidad.

Don Gioacchino Grand Cru

Otro aceite italiano de la Azienda Agricola Sabino Leone, en la bella región de La Puglia y muy preocupados por el medio ambiente (están en plena reconversión biológica). Un monovarietal coratino con DOP Terra di Bari, intenso y profundo, que también llama la atención por su hermosa botella, fácilmente confundible con un destilado premium.

Fuente Ribera

Otro vino elaborado en el privilegiado emplazamiento de la Subbética cordobesa, a cargo de la empresa familiar Manuel Molina Muñoz e Hijos. Además de producir este gran aceite a base de picuda y hojiblanca, hay que destacar sus esfuerzos por minimizar el impacto ambiental: generan energía, por ejemplo, a partir del hueso de la aceituna.

Maquiz Picual

Los hermanos La Chica Jardón -tercera generación de Aceites de Maquiz (Mengíbar, Jaén)- han dado un impulso a la compañía que le ha valido numerosos premios nacionales e internacionales. Este monovarietal picual tiene una entrada suave para después apreciar un picor y amargor medios y equilibrados. Queda fantástico en platos de pasta.

Puerta de las Villas Picual Temprano

Un 100% picual que rinde homenaje al paisaje de Mogón, entre los ríos Guadalquivir y Aguascebas, tanto por su carácter como por el diseño de su botella, inspirado en el tesoro íbero de Mogón y en el color de las aguas del Guadalquivir. Completo, armónico y complejo tanto en nariz como en boca.

Cladivm Hojiblanco

La marca premium de la almazara cordobesa Aceite Aroden Hispania (una empresa familiar cuya tradición olivarera se remonta al siglo XVI) es un monovarietal hojiblanca de gran personalidad. Su origen: un olivar tradicional de montaña con ejemplares centenarios cerca del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Avalado por la DOP Priego de Córdoba.

La guía Evooleum puede adquirirse en evooleum.com por 19,50 €.

24 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet 📍 **Sección:** Cocina 📍 **Espacio:** 750 x 2.200 píxeles
📍 **Usuarios únicos:** 28.767.372 📍 **Visitas/mes:** 12.432.672 📍 **Valor publicitario:** 2.250'00 €

COCINA / NOTICIAS

El mejor aceite de oliva virgen del mundo es español

Así lo ha decidido la guía Evooleum, que es un manual de referencia sobre el aceite de oliva, y entre sus referencias, las 100 mejores del mundo, ha seleccionado ocho españolas, con la marca 'Oro Bailén Picual' a la cabeza

Estamos hablando de un aceite de oliva virgen extra (AOVE) que se c... la localidad de Baeza, en Jaén, donde se encuentra la mayor extensión olivarera del mundo. Está hecho con la variedad de **aceituna** picua logrado una puntuación de 95 en el concurso Evooleum, organizado por el editorial especializado en el sector del aceite de oliva Mercacei-Edimarket. de este '**Oro Bailén Picual**' no llega a 10 euros, concretamente puedes encontrar una botella de medio litro por 9,54€.

La cata de **Evooleum** nos cuenta que este **aceite** "presenta un color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca es voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante".

Está a la cabeza en la última edición de la guía Evooleum, entre cuyos primeros diez puestos también se encuentran otros 8 aceites españoles: Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bío, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Clavdium Hojiblanco. Les siguen 12 aceites italianos, 4 portugueses, 2 croatas y 1 esloveno.





Para la publicación especializada, que ya va por su cuarta edición, se han catado AOVES de casi todos los países productores como España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos.

La selección de estos zumos de aceituna se lleva a cabo por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, **Italia**, **Grecia**, Alemania, Portugal, Israel, **Argentina** o **Japón**. Junto a su selección, la guía, con edición bilingüe en castellano y en inglés, se completa con un prólogo firmado por el chef Andoni Luis Aduriz, recetas del cocinero **Paco Roncero**, **cócteles** o destinos de moda entre olivos.

IDEAL

👉 [<https://bit.ly/2xlcWe9>]

24 de octubre de 2019

● **Medio:** Internet ● **Sección:** Más actualidad ● **Espacio:** 660 X 1.740 píxeles
● **Usuarios únicos/mes:** 155.000 ● **Visitas:** 4.020.541 ● **Valor publicitario:** 3.937'50 €

Eligen cuatro aceites de oliva de Jaén entre los diez mejores del mundo, incluido el primero



La Guía Evooleum vuelve a conceder un protagonismo muy especial a los aceites de la provincia, que destacan de manera especial en las catas realizadas por algunas de las mejores «narices» del mundo. La publicación ha elegido **a los mejores 100 recogidos este año**, con en torno a un 30% jienenses y cuatro de los diez mejores de la provincia. El oro y el bronce, de hecho, son 'made in' Jaén.

Un **ejemplo más de la apuesta generalizada por la calidad en la provincia** en los últimos tiempos. Una década atrás todos los premios de aceite de oliva iban a otras, sobre todo a Córdoba. Un poco antes, incluso, se consideraba el zumo de aceituna jienense como «de mala calidad». El cambio ha sido gigantesco en este sentido.

El ganador en la cuarta edición de este concurso ha sido el **aceite Oro Bailén Picual**, elaborado con aceitunas de fincas entre Jaén y Andújar, que ha sido calificado como el «mejor absoluto» y ha logrado 95 puntos sobre un total de 100.

«Impresionante picual de Jaén que en nariz sorprende con un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. Presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alloza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias», destacan de este aceite.

En el tercer cajón del podio está el **Santuario de Mágina Selección Temprana**, con 94 puntos. En el octavo lugar se encuentra **Maquiz Picual**, de Mengíbar, con 93, y ganador Jaén Selección. En el puesto nueve del ránking aparece **Puerta de las Villas Picual Temprano**, también con 93, realizado por Cooperativa Andalucía San Vicente de Mogón.

El 81% de los aceites de la lista son españoles. La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y la editorial Mercacei de este concurso y de la publicación de esta guía que pretende seguir los pasos de la Parker con el vino o la Michelin para los restaurantes y que también incluye la descripción de estos aceites, información sobre la cultura del olivar, sobre catas y olivares centenarios

LAS PROVINCIAS

👉 [<https://bit.ly/2vy9VH2>]

24 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Más actualidad	📍 Espacio: 625 x 2.030 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 3.582.382	📍 Visitas: 6.550.245	📍 Valor publicitario: 1.100'00 €

El concurso Evooleum ha seleccionado un producto de Jaén que cuesta menos de 10 euros



La gastronomía española sería inconcebible sin uno de sus ingredientes más representativos: el aceite de oliva virgen extra. Llamado también 'oro líquido', con propiedades saludables y antioxidantes, está presente en la mayoría de nuestras creaciones culinarias. El concurso Evooleum ha escogido cuáles son los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y los ha recopilado en una guía.

En esta cuarta edición del certamen, el primer premio se lo ha llevado el aceite Oro Bailén Picual, elaborado en Jaén. Ha sido calificado como «el mejor absoluto», logrando 95 puntos de un total de 100. Una botella de 500ml de este aceite cuesta menos de 10 euros. No ha sido el único galardón que ha obtenido este producto que también ha sido reconocido como el mejor monovarietal, el mejor frutado verde, el mejor aceite de España y el mejor picual.

El 81% de los mejores aceites son españoles

España es el principal país productor y exportador de aceite del mundo y, por ello, cuenta con la representación del 81% en la guía Evooleum del año 2020. Además los aceites que se elaboran en España también destacan en la lista por su calidad. Cuatro españoles encabezan la clasificación y ocho se encuentran entre los 10 primeros.

Los 10 mejores aceites del mundo

Estos son los 10 mejores aceites del mundo, según Evooleum:

1. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
3. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Picual. Jaén (España)
4. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
5. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
6. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. Maquíz Picual (93). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Puerta de las Villas Picual Temprano (93). Variedad: picual. Jaén (España)
10. Cladivm Hojiblanco (93). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

25 de octubre de 2019

- **Medio:** Periódico pág. 2
- **Audiencia:** 1.200.000
- **Sección:** El semáforo
- **Tirada:** 400.000
- **Espacio:** 28,00 cm²
- **Valor publicitario:** 855'84 €

2 OPINIÓN



LA FRASE

"No he visto en mi vida un tipo tan tonto, sectario y estúpido como Torra"

Joaquín Leguina

El expresidente de la Comunidad de Madrid cargó duramente contra el presidente de la Generalitat, al que calificó como "una mala suerte para Cataluña".



EL RELOJ DICE ADIÓS AL HORARIO DE VERANO

En la madrugada del sábado 26 al domingo 27 los relojes se atrasarán una hora: a las tres serán las dos.

EL PERSONAJE



Las malas formas de Vox

La secretaria general de Vox, Macarena Olona, fue expulsada de la Diputación Permanente del Congreso tras saltarse varias veces el turno de intervención.

DEL 25 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE DE 2019 | GENTE EN MADRID

EDITA:
GENTE EN MADRID, S.L.

EDITOR:
FERNANDO IBÁÑEZ

REDACTORA JEFE:
MAMEN CRESPO

COORDINADORES DE REDACCIÓN:
FRANCISCO QUIRÓS
JAIME DOMÍNGUEZ

JEFE DE FOTOGRAFÍA:
CHEMA MARTÍNEZ

JEFE DE MAQUETACIÓN:
CARLOS ZUGASTI

MAQUETACIÓN:
ENRIQUE ALONSO

COLABORADORES:
MIGUEL HERNÁNDEZ
(Redacción)

SOFÍA CARMONA
(Redacción)

CARLA FLECHA
(Fotografía)

SECRETARÍA DE REDACCIÓN:
ELENA HORTA

DIRECTOR DE GRANDES CUENTAS Y ACC. ESPECIALES:
CARLOS ECHEGUREN

JEFE DE MARKETING:
RAFAEL VARA

COORDINADORA DE PUBLICIDAD:
ANA SÁNCHEZ

DISEÑO GRÁFICO:
PATRICIA MARTÍNEZ

REDACCIÓN:
CONDE DE PÉNALVER, 17
1A PLANTA
28006, MADRID

TELÉFONO:
91 369 77 88

E-MAIL:
info@gentemadrid.com

CONTROLADO POR:
IPD

EL PERIÓDICO GENTE NO SE RESPONSABILIZA NI SE IDENTIFICA CON LAS OPINIONES QUE SUS LECTORES Y COLABORADORES EXPONGAN EN SUS CARTAS Y ARTÍCULOS

Sí se puede

MAMEN CRESPO COLLADA · REDACTORA JEFE

La verdad es que me lo he pensado bastante antes de escribir estas líneas y apostar por no dedicarlas a Cataluña después de todo lo que hemos vivido en los últimos días, pirotecnia lanzada contra un helicóptero de la Policía Nacional incluida, que es lo más fuerte que había visto en mucho tiempo. Pero es que me niego a que sea lo único de lo que hablemos los españoles con todos los problemas que tenemos. Vaya por delante que el conflicto provocado tras la sentencia del 'procés', sobre todo, en las calles de Barcelona, me parece un tremendo problema, pero he decidido escribir sobre la unión alrededor de los intereses de los ciudadanos. El lunes, este periódico organizó un almuerzo en torno a un buen cocido madrileño con los alcaldes de 20 municipios de la zona Norte de la Comunidad de Madrid. En la misma mesa se sentaron una veintena de regidores con ideas políticas totalmente distintas, pero con un claro objetivo: defender siempre los intereses de sus vecinos. Y sí para eso tienen que estar unidos por la cercanía de sus localidades, no lo dudan, ahí estarán por ellos. Algunos me contaban que se habían puesto de acuerdo para contratar un autobús que uniera gratuitamente sus pueblos durante las fiestas, con el fin de que los jóvenes lo utilizaran y dejaran los coches en casa. Otros están trabajando codo con codo con el fin de que las obras del puente de la M-40 sobre la carretera de Colmenar afecten lo menos posible a los conductores. Al final, políticos que dan soluciones, que dialogan y que se implican. Cuánto nos sorprende esto, cuando debería ser lo más normal del mundo. Al menos, tenemos la suerte de que, si no todos, muchos lo hacen. Se puede dejar las siglas por el bien de los ciudadanos.



SÍGUEME EN LAS REDES SOCIALES:

@mamenrespo
@mamenrespocollada

LA FOTO DE LA SEMANA



Una campaña para sentirla a flor de piel

Madrid luce hasta el día 29 la campaña publicitaria '#Sentimosigual', creada por la agencia La Pasión de Mozart con ilustraciones en gran formato del artista gráfico Luiso García, para recordar las terribles condiciones de vida y muerte de los animales por nuestro desafortunado consumo.

EL SEMÁFORO



Camino de un récord de lo más vergonzoso

Tras los casos de La Zúbia, Vic y Denia, el número de mujeres asesinadas por violencia machista en lo que va de año llega a las 49, una cifra ya superior a la registrada en todo 2018.



Los malos humos agotan la paciencia

La contaminación por ozono causa más de 1.500 muertes prematuras al año. Dados sus altos niveles, Ecologistas en Acción emprende acciones legales contra siete autonomías.



Un sector que es una balsa de aceite

Evoooleum ha publicado su guía para 2020 con los mejores aceites del mundo. España es el país con más representación, nada menos que 81, muy por delante de Italia (12) o Portugal (4).

Facebook, Twitter, Instagram, YouTube icons

@gentedigital



Mis Botellas de Vidrio
DISEÑO E INNOVACIÓN EN ENVASES

👉 [<https://bit.ly/3alkSuz>]

25 de octubre de 2019

🔴 Medio: Internet (blog)	🔴 Sección: General	🔴 Espacio: 705 x 2.770 píxeles
🔴 Usuarios únicos/mes: 1.500	🔴 Visitas/mes:	🔴 Valor publicitario: 250'00 €

Los mejores AOVES españoles del mundo

Tres aceites de oliva virgen extra ibéricos encabezan el top 10 de la Guía Evooleum 2020.

Hoy celebramos la noticia del triunfo de los aceites de oliva extra españoles. Ocho de ellos ocupan puestos destacados en el top 10 de la conocida Guía Evooleum 2020, que selecciona los mejores AOVES del mundo. Cada año, 22 de los más prestigiosos catadores internacionales se enfrentan al desafío de seleccionar las muestras de este oro líquido con las mejores propiedades organolépticas. En nuestro blog, además de informaros de cuáles son nuestros triunfadores, nos vamos a fijar en el diseño de las botellas de vidrio de los tres mejores aoves españoles. Porque la carta de presentación de un aceite campeón siempre es clave.



Colección de productos Aceites Oro Bailén Balgón, cuyo Oro Bailén Picual se considera el mejor aceite español del mundo.

En primer puesto es para Oro Bailén Picual. Se ha llevado todas las grandes distinciones, ya que se le reconoce como mejor monovarietal, mejor frutado verde, mejor aceite de España y mejor picual. Así, ha conquistado 95 puntos y la consideración de Mejor Aceite Absoluto Evooleum.

Monovarietales españoles, los mejores aoves

Aceites Oro Bailén Balgón es la empresa que elabora este monovarietal de aceituna picual (Jaén). Sus méritos vienen de su complejidad de matices en nariz y su sabor picante, amargo e intensamente frutado. Su packaging otorga el protagonismo al color negro, con letras blancas. Cada envase se distingue por las iniciales de la aceituna con la que se elabora. El diseño de la etiqueta de Picual tiene además un toque muy moderno gracias al «borrón» en trazos blancos. Confía en una botella estilizada, con el frontal aplanado, en la que destaca el logo de su O con la aceituna en amarillo (como si fuese de oro, haciendo honor a su nombre).



Oro Bailén Picual, el monovarietal que ha conquistado a los catadores de la prestigiosa Guía EVOOLEUM.

Bajo estas líneas está Valdenvero Arbequina, de Colival (Valdepeñas, Ciudad Real). La guía le ha concedido también 95 puntos y ocupa el segundo puesto de su ranking. Las propiedades que han colocado a este aceite entre los mejores AOVES se deben a los efectos del clima de la zona. Este monovarietal de arbequina se caracteriza por su aroma a frutado de aceituna verde. Entra en boca con cierto dulzor y es muy equilibrado en cuanto a picor y amargor.



Valdenvero Hojiblanco, el segundo mejor AOVE español de 2020.

En cuanto a su packaging, Valdenvero Hojiblanco elige el color del nombre de su aceituna. Busca deslumbrar con una botella blanca de base ancha y una tipografía muy actual. Destacan especialmente las letras del fondo, como si estuvieran hechas a lápiz.

Santuario de Mágina Selección Temprana (Sociedad Cooperativa Andaluza San Isidro Labrador de Huelma, Jaén) ha recibido 94 puntos. Conquista por su perfume afrutado de aceituna verde, hierba y hoja de oliva. En su presentación, también juega con la baza del blanco y negro. Con adornos de ramas de olivo y frutos que enmarcan el logo, en el que manda la M de Mágina sobre fondo blanco.



Santuario de Mágina Selección Temprana, en el tercer puesto del ranking de la Guía Exooleum.

25 de octubre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Vida Sana

📍 **Espacio:** 750 x 2.020 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 750.100

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 2.600'00 €

El mejor aceite de oliva virgen del mundo es español

Estamos hablando de un aceite de oliva virgen extra (AOVE) que se elabora en la localidad de Baeza, en Jaén, donde se encuentra la mayor extensión olivarera del mundo. Está hecho con la variedad de aceituna picual y ha logrado una puntuación de 95 en el concurso Evooleum, organizado por el grupo editorial especializado en el sector del aceite de oliva Mercacei-Edimarket. El precio de este 'Oro Bailén Picual' no llega a 10 euros, concretamente puedes encontrar la botella de medio litro por 9,54€.

La cata de Evooleum nos cuenta que este aceite "presenta un color verde brillante, luminoso, con intenso frutado de aceituna fresca, y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca es voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad, dulce y ligeramente picante".

Está a la cabeza en la última edición de la guía Evooleum, entre cuyos primeros diez puestos también se encuentran otros 8 aceites españoles: Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bío, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Clavdium Hojiblanco. Les siguen 12 aceites italianos, 4 portugueses, 2 croatas y 1 esloveno.



picual



Para la publicación especializada, que ya va por su cuarta edición, se han catado AOVES de casi todos los países productores como España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos.

La selección de estos zumos de aceituna se lleva a cabo por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Junto a su selección, la guía, con edición bilingüe en castellano y en inglés, se completa con un prólogo firmado por el chef Andoni Luis Aduriz, recetas del cocinero Paco Roncero, cócteles o destinos de moda entre olivos.

27 de octubre de 2019

● **Medio:** Newsletter

● **Sección:** No te pierdas

● **Espacio:** 970 x 560 píxeles

● **Usuarios únicos/mes:**

● **Visitas:**

● **Valor publicitario:** 300'00 €

Jaén tiene el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

De: TRAVELER [newsletter@info.traveler.es]

Enviado el: domingo 27/10/2019 22:31

Para:

CC:

Asunto: Jaén tiene el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Condé Nast Traveler

NO TE PIERDAS

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo viene de Jaén



Ojo, porque ocho aceites de oliva virgen extra del top 10 son españoles.

– Seguir leyendo –



👉 [<https://bit.ly/32Nq3k9>]

28 de octubre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Portada	📍 Espacio: 670 x 590 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 4.200	📍 Visitas:	📍 Valor publicitario: 250'00 €

Top Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo

Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Almaoliva Bio (94 puntos). Variedades: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)

Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)

Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Fuente Ribera (93 puntos). Variedades: picuda y hojiblanca. Córdoba (España)

Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Mejores AOVEs del mundo, según la influyente Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2020, editada por el Grupo Editorial Mercacel. Selección realizada por un jurado compuesto por 22 de los mejores catadores a nivel mundial, procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

La Maleta de Constanza

👉 [<https://bit.ly/3dzpgs7>]

29 de octubre de 2019

🔴 **Medio:** Blog 🔴 **Sección:** General 🔴 **Espacio:** 710 x 2.980 píxeles
🔴 **Usuarios únicos/mes:** 2.400 🔴 **Visitas:** 🔴 **Valor publicitario:** 250'00 €

SIETE ACEITES ANDALUCES ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

Oro Bailén , una vez, es el mejor aceite del mundo

Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.



Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

LOS TOP 10

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

1. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
3. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
4. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
5. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
6. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
10. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.



La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...

¿Y LOS ENVASES ?

Precisamente hoy en día, una de los aspectos más innovadores en este sector es la dedicación con que ultimamente tratan su packaging. Por eso no es raro que ahora , como novedad, se tengan sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.



La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

Noviembre de 2019

📍 **Medio:** Revista digital pág.88

📍 **Sección:** Libros

📍 **Espacio:** 96,00 cm²

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 2.462'50 €

RECETARIO PARA UNA COCINA SALUDABLE Y ECONÓMICA



Título: *Extra Virgin Olive Oils*
Autores: VV. AA.
Editorial: Mercacer
Páginas: 332
Precio: 19,50€

Presenta anualmente el exclusivo Evoo Top 100, o lo que es lo mismo, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en la primera edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. Un concurso que, además de destacar por su absoluto rigor y fiabilidad, cuenta con el jurado o panel de cata más espectacular que existe en la actualidad, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.



EL BUEN VIVIR DE JUAN LUIS RECIO

👉 [<https://bit.ly/2Q1HbgR>]

1 de noviembre de 2019

● Medio: Blog	● Sección: Noticias	● Espacio: 670 x 1.740 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 2.152.276	● Visitas: 14.560.000	● Valor publicitario: 800'00 €

Llega la 4ª edición de la influyente Guía Evooleum, más dinámica y completa



Se trata del manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra y los 100 mejores del mundo, que este año llega repleto de novedades, como las recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles o los destinos de moda entre olivos. Entre los 10 mejores del planeta se encuentran ocho AOVE españoles, donde destaca la marca jiennense Oro Bailén Picual, que este año se alza con el primer puesto. Esta nueva edición bilingüe castellano-inglés, cuyo prólogo ha realizado el chef Andoni L. Aduriz, es perfecta tanto para curiosos como para foodies y

amantes de la gastronomía que quieran aprender sobre todo lo que rodea a la cultura del 'oro líquido'.

Y así es cómo el Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que muestra los 100 mejores AOVE del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con aceite de oliva virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.



Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el primero del pódium:

Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequina a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging...



Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVE españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP 100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19,50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVE Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, al tiempo que lleva a cabo una importantísima labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE. A lo largo de 25 años de trayectoria, Mercacei ha sido acreedora de más de una veintena de galardones concedidos por diferentes instituciones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).



👉 [<https://bit.ly/3atYnE0>]

2 de noviembre de 2019

🎧 Medio: Internet	🎧 Sección: En clave rural	🎧 Espacio: 750 x 375 píxeles
🎧 Usuarios únicos/mes: 983.706	🎧 Visitas: 29.219.000	🎧 Valor publicitario: 300'00 €

Noticias del sector: El aceite de oliva virgen extra de Oro Bailén Picual



1.-El aceite de oliva virgen extra de Oro Bailén Picual, en su variedad picual, ha sido elegido el mejor del mundo por la guía **Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils**.

Entre los diez mejores aceites del mundo, hay ocho españoles, que son el Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bio, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Cladivm Hojiblanco.

La guía incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, tanto la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal.

2.- Florette estima cerrar 2019 con una facturación récord de 215 millones de euros, lo que supone un incremento del 4,8% respecto al ejercicio precedente, impulsado por la innovación, según ha informado la compañía.

La firma ha hecho un "balance positivo" de este ejercicio y encara nuevos retos para 2020 como continuar el actual proceso de modernización del campo enfocado a la sostenibilidad y a la investigación, además de elevar el número de iniciativas de Compromiso Florette, con las que persigue repercutir positivamente en el entorno cercano de sus consumidores.

Florette ha recordado que el 84% de los hogares españoles consumieron ensaladas frescas envasadas, siendo la categoría alimentaria que más ha crecido en España, según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3.- La Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos ha presentado un contencioso-administrativo en la Audiencia Nacional en contra de la extensión de norma de la Interprofesional del Vino (OIVE) para las campañas 2019/2020 a 2023/2024.

En concreto, la organización agraria ha subrayado en un comunicado que ha elevado este tema a los tribunales después del "caso omiso a las continuas alegaciones" presentadas y de las alegaciones ante el Ministerio de Agricultura, tanto en mayo durante el proceso de información pública, como en junio, en el proceso de consulta de orden ministerial.

Esta norma pretende recaudar 5,6 millones de euros por campaña, un total de 28 millones de euros a lo largo de su duración, "presuntamente en contra de varios preceptos" de la normativa de la Unión Europea en la materia, así como, de las previsiones del Tratado de la Unión Europea y del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, según precisa la organización.

4.- El número de parados en el sector de la agricultura aumentó un 10,94 % durante el tercer trimestre, en comparación con el segundo trimestre del año, hasta alcanzar los 203.300 desempleados. Así se desprende de los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) divulgados hoy, que muestran una subida del 4,16 % del desempleo respecto al mismo trimestre de 2018.

Por sectores, agricultura protagoniza la mayor subida del paro respecto al trimestre anterior. En cifras totales, el paro agrícola se incrementó en 20.000 personas respecto al segundo trimestre de 2019 y subió en 9.000 personas en comparación con el mismo período de 2018.

5.- Agroseguro inicia el pago de las indemnizaciones por los daños causados por la DANA del mes de septiembre, con más de 16 millones de euros.

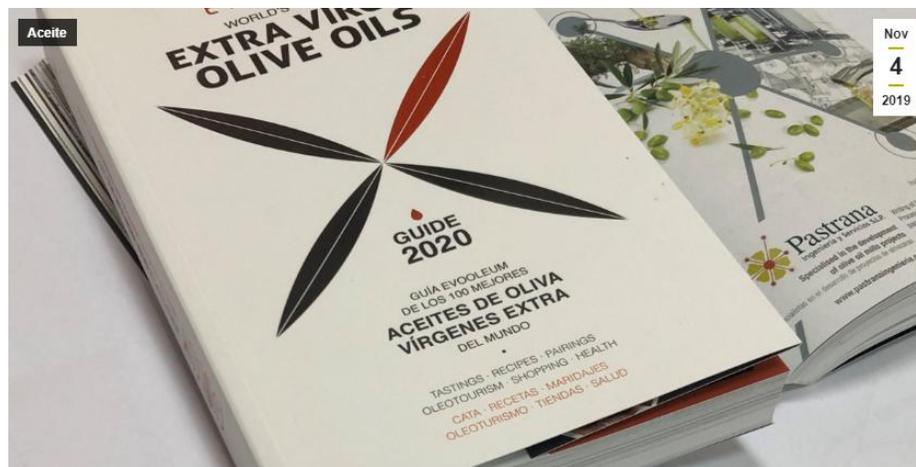
Estos pagos corresponden a aquellas tasaciones definitivas que se han podido ir realizando, ya que hay que tener en cuenta que este fenómeno dejó a su paso cultivos inundados que pueden presentar daños de evolución, como son la muerte del árbol, o la posibilidad de aparición de enfermedades fúngicas derivadas del exceso de humedad y de la imposibilidad de la realización de tratamientos fitosanitarios. Por lo tanto, el resto de los pagos se irán realizando a medida que se puedan hacer las tasaciones definitivas.

👉 [<https://bit.ly/3avBekl>]

4 de noviembre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Aceite	● Espacio: 865 x 2.965 píxeles
● Usuarios únicos/mes:	● Visitas/mes:	● Valor publicitario: S/N

La cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils ya está en el mercado



Grupo Editorial Mercacei ha lanzado al mercado la cuarta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Pastrana Ingeniería y Servicios ha colaborado con esta publicación, como viene haciendo en cada edición.

La de 2019 es una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes, etc. Unos contenidos que han contribuido a que la Guía se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Mejor selección de aceites de oliva virgen

La Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores aceites de oliva virgen, gracias al trabajo del jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles, ya que, en el Top 10, encontramos ocho aceites de nuestro país, incluyendo el pódium:

1. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
3. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
4. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
5. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
6. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
10. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



La información más detallada de los mejores aceites

La Guía –de periodicidad anual y con edición bilingüe castellano-inglés– incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra, con su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal, etc., acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata.

Además, la publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging, etc.

En definitiva, se trata de un manual imprescindible y una herramienta de referencia para el sector. Desde Pastrana Ingeniería y Servicios, hemos querido colaborar y formar parte de este proyecto único, con el fin de contribuir a dar valor a un sector fundamental como es el del aceite de oliva virgen extra, concedores de que su futuro pasa por la calidad, la diferenciación y la puesta en valor de sus características especiales.



11 de noviembre de 2019

🎯 Medio: Blog	🎯 Sección: Ocio	🎯 Espacio: 780 x 3.000 píxeles
🎯 Usuarios únicos/mes: 8.040	🎯 Visitas: 8.100	🎯 Valor publicitario: 350'00 €

El mejor aceite del mundo es español

De tanto ocuparnos de la «vejez» nos olvidamos de vivir. Hace tiempo que no hablamos de placeres, ni de homenajes, ni de gastronomía, ni de escapadas. Y luego de ver esta excelente noticia nos da ganas de compartirlo con vosotros.

Y no solamente que el aceite ORO BAILÉN se ha erigido como el Nº 1 del mundo, sino porque de los top 10 del concurso Evooleum que se celebra anualmente 8 de los diez mejores son españoles. De éstos, sólo se ha colado uno de Castilla La Mancha, y el resto son todos andaluces.

Estos resultados se desprenden de los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

A estos premios le acompaña una edición de lujo a modo de guía, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.



Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del espectacular jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles. Este es el exclusivo TOP10 de EVOOLEUM 2020, donde 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium:

- Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Todas las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La edición 2020 está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº 7 del mundo).



Esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino), cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el

mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola,packaging...

Precisamente como novedad, este último punto cuenta con sus propios galardones, los Packaging EVOOLEUM Awards con un jurado exclusivo y especializado en la estética y varias categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. En ellos se premia a los 10 mejores envases según su diseño y aspecto formal.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -el 81% de los vírgenes extra que componen el TOP100 procede de nuestro país-. Los principales países productores -con alguna sorpresa como la aparición de Eslovenia- y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla, empeltre o picuda; las italianas leccino, coratina, frantoio o bosana; las lusas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil; la marroquí picholine; o la croata buža aparecen representadas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

MADRID PLANES

1000 planes gastronómicos y de ocio en Madrid

👉 [<https://bit.ly/2PIPKTc>]

14 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Shopping	📍 Espacio: 790 x 400 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 2.850	📍 Visitas/mes: 2.910	📍 Valor publicitario: 150'00 €

Ideas para Papá Noel, los Reyes Magos o sorprender en la cena de Nochebuena... ahí va el bazar más gourmet



No nos gusta perder las tradiciones bonitas y menos en fechas como Navidad, por eso nos hemos propuesto hacer la carta para los de Oriente -o para Papá Noel si lo prefieres- y traemos opciones para todos los gustos para que las anotes, las llesves a las comidas o cenas, o para que regales a otros. Vinos, viandas, quesos, productos gourmet y aceites, entre los que seguro que encuentras tu presente ideal o el ingrediente que necesitas...

Si nos traéis un vino os dejaremos una copita la noche del 5... ¿Rioja o Jerez?:

Para los amantes de la D.O. Rioja y Jerez, **Altanza** es la solución. Sí sí, y es que esta bodega riojana aúna la experiencia y el buen hacer de las dos Denominaciones de Origen más antiguas de España, convirtiéndose en los primeros riojanos en hacer vinos en el marco de Jerez, siendo fieles a su compromiso con la calidad y la tradición, es decir, sus vinos son acierto seguro y en Navidad su packaging es más bonito que nunca.

Tanto las referencias individuales, como los packs especiales pueden adquirirse en su tienda online y en tiendas especializadas. Atención a las súper novedades de este año, Edulis de Altanza -el magnun es un must- y La Saca, una auténtica joya de Jerez...

Rioja:

- Caja madera 3 botellas Club Lealtanza. Pura armonía... PVP: 60 €
- Caja madera 3 botellas Sorolla Reserva 2010. Perfecto para los coleccionistas, 3 etiquetas del pintor que enamorarán a los sentidos. Sin duda, un regalo de diez. PVP: 105 €
- Estuche 3 botellas Selección Reservas: Familia, Club y Altanza. El trío perfecto, son los indispensables de la bodega. PVP: 60 €
- Estuche 3 botellas Selección Crianzas: Altanza Blanco, Edulis de Altanza y Hacienda Valvarés. Otro trío ideal, con un toque más fresco. Además, Edulis ha renovado su imagen y está igual de bueno que siempre, pero es más bonito que nunca. PVP: 23 €
- Estuche de 2 botellas de Reserva de Familia. PVP: 30 €
- Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Lealtanza 2014. PVP: 30 €
- Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Familia. El resultado de un viñedo muy especial. PVP: 34 €
- Estuche cartón de lujo 1 botella Magnum Club Lealtanza. Una edición limitada en este formato con tan solo 600 botellas a la venta. Perfecto para acompañar las fiestas. PVP: 42 €



Jerez:

- Colección Roberto Amillo. Estuche de 5 botellas de Jerez: Oloroso, Palo Cortado, Amontillado, PX y Brandy de Jerez, todas ellas de 50 cl. PVP: 185 €
 - Cata de Jerez. Caja de 5 botellas para una divertida cata: Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y PX, todas ellas de 10 cl. Será el regalo perfecto para los curiosos y amantes del Jerez. PVP: 43'50 €
-



Y si lo que estáis buscando es una 'joya bebible', La Saca, la última propuesta de Roberto Amillo es el regalo. Se trata de un exclusivo Palo Cortado con más de 100 años del que solo hay 368 botellas. Destaca por su color caoba, complejo a la vez que expresivo, punzante en nariz y con notas de la crianza oxidativa.

En boca es potente con un final largo y equilibrado. Su packaging, acorde con el contenido, evoca los orígenes y la historia que lo acompaña, luciendo en una botella de 500 ml presentada en un cuidado estuche de madera pirografiado. PVP: 135 €. Para adquirirla hay que ponerse directamente en contacto con la bodega y reservar la botella, ya que se trata de una edición limitada sujeta a disponibilidad.

Si quieres regalar vino y no sabes por dónde empezar...

Existe un lugar en el que perderse y salir con la certeza de haber elegido bien: **Vinoteca Tierra** (Ronda de Segovia, 7 y Mercado de la Paz – Calle Ayala, 28. Tel. 913 659 628. www.vinotecatierra.es) posee un catálogo con más de 700 referencias nacionales, 100 de Francia y 45 de Alemania, todas con una historia detrás y exclusivos. Y decimos exclusivos porque de muchos de ellos apenas hay unas pocas botellas a la venta.

Y es que el objetivo de Xavier Saludes -alma mater- es ofrecer a los clientes unos vinos de la más alta calidad gracias a su elaboración y con máxima tipicidad de uva... Y es que cuando se busca algo especial, lo mejor es visitar alguna de las dos tiendas para disfrutar de un asesoramiento detallado por parte de los sumilleres que atienden, aconsejando variedades para degustar o regalar acorde a cada época, comida y por supuesto según los gustos y preferencias del cliente -algo que sin duda sacará de más de un apuro de cara las navidades-.

¿Te ha tocado un amante del mundo del aceite en el amigo invisible?

Dos opciones:

Con este aceite cualquier fiesta se tornará en dorado...

Y es que **Altanza** (www.altanza.com), sí, la bodega riojana, tiene también un AOVE con su sello. Se trata de un zumo de cultivo ecológico en el que se recolectan manualmente las olivas de la variedad arbequina de primera calidad de los propios olivos que rodean parte de la bodega. Se envasa sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas, lo que da una muestra de su tradicional saber hacer. Un producto único que procede de su Finca Valvarés. Una delicatesen por dentro y por fuera también porque viene en una estilizada y elegante botella con cápsula dorada que nos hace soñar con el 'oro líquido' que se encuentra en su interior. PVP: 8'95 €

Para conocer todos los secretos del zumo de aceitunas

La Guía **EVOOLEUM 2020**, que contiene información sobre los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo y mucho más. Se trata de un referente único que se completa con artículos de cata, los resorts más exclusivos entre olivos, recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero, cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax en un olivar), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging... Sin duda la mejor manera de acercarse a toda la cultura del aceite.



¿Sabías que en esta 4ª edición 8 de los 10 mejores aceites del mundo según este TOP, son españoles? Sin duda triunfarás con este regalo y todos querrán que tú seas su amigo invisible el próximo año... Se puede comprar en Amazon y en su web: www.evooleum.com PVP: 19'50 €

A la hora de sentarse a la mesa

No hay fechas más indicadas para comer 'a lo grande' que la Navidad

Y en **Solobuey** no solo saben mucho de productos cárnicos y otras delicias de calidad, sino que se puede hacer la compra con un solo clic desde casa y te lo llevan en perfectas condiciones a cualquier punto de la Península y Baleares, y los portes son gratuitos a partir de 80 € de consumo. Así que para que esta Navidad la compra sea más cómoda y aciertes seguro con la elección, visita su tienda online www.solobuey.com y prepárate para que se te haga la boca agua.



Cuentan con una gran selección de exquisiteces: vacuno, cordero, cochinillo, aves, caza -que ya ha empezado la época-, ibéricos, quesos y rellenos navideños. Cuentan con ofertas, una línea de asesoramiento para quien tenga dudas a la hora de elegir cantidades o elaborar un plato, recetas adaptadas a cada producto y hasta maridajes-.

Por ejemplo sinónimo de 'triunfar' es su Mousse de foie de canard, una emulsión elaborada en Francia con hígado de pato. Es perfecta para untar, se puede cortar en finas lonchas y acompañar con pan tostado o utilizar para salsas. La lata de 130 g tiene un precio de 5'50 €. Si nos quedamos en el 'reino' del pato, también podemos llevar a cualquier comida o cena un plato de Jamón de pato, delicioso y elaborado con el magret (la pechuga) del ave. Nos recomiendan servirlo a temperatura ambiente para así apreciar mejor su exquisito sabor, la bandeja de 100 g tiene un precio de 5'50 €.

Un clásico que siempre encuentra su hueco en las mesas en estas fechas es el Jamón ibérico de cebo, y desde aquí ofrecen uno de Extremadura que se somete a salazón y curado como mínimo 28 meses. Procede de cerdos ibéricos nacidos, criados y engordados en libertad, que crecen en un entorno natural y ecológico, del que se aprovechan sus recursos naturales, por eso se alimentan mayoritariamente de bellotas, así se obtiene el mejor producto de cerdo del mundo. La bandeja de 100 g cortado a mano en finas lochas cuesta 9'35 €. Y para terminar, los amantes de los quesos tienen aquí un auténtico Olimpo, y una opción perfecta es su Queso Camembert D.O., uno de los

quesos franceses más demandados elaborado con métodos tradicionales. La pieza de 250 g tiene un precio de 6'14 €.

¿Te ha tocado llevar algo y no lo tienes claro? ¡Decídetes por el pan y déjalos con la boca abierta!

Supera con creces al primo lejano encargado de los entrantes gracias a los panes de excepción de **Grupo Viena**, donde llevan más de 120 años dedicados en cuerpo y alma a este producto, a través de cuatro generaciones de Fernández para lograr que sus panes sean motivo de alabanza en cualquier casa y en las mesas de algunos de los mejores restaurantes del país. ¿Quieres un pan especial y con sabor a alta cocina? Elige entre las variedades de este obrador y triunfaras, porque además, aquí el pan también se marida... Llama y reserva tu pan.

Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14

Para recogerlo: Antoñita Jiménez, 58. Madrid. Efectivamente, en el propio obrador, como antiguamente...

Y si eres el anfitrión y haces toda la cena...

Reserva el mejor producto en el **Mercado de Vallehermoso** (Vallehermoso, 36. Madrid. www.mercadovallehermoso.es), porque entre su variedad de puestos encontrarás todo lo que necesitas. Que la cosa va de mariscos, hay 3 pescaderías para elegir; si el plan es más carnívoro, otras tres propuestas top; si vamos más a la pularda, Pollería Gómez Ortiz será un acierto -no hay que olvidar que aquí compran la caza los mejores chefs de la capital-; y que no falten las verduras... -en Hermanos Peña y Torijano y Varas están siempre estupendas- ni los turrone de excepción del ultramarinos del mercado, A. Rodríguez. Otra opción es llevarse ya algo hecho, ¿castizo o internacional? ¿Caracoles o empanada argentina? Sí, hay de todo y para todos los gustos...

17 de noviembre de 2019

● **Medio:** Revista pág. 61

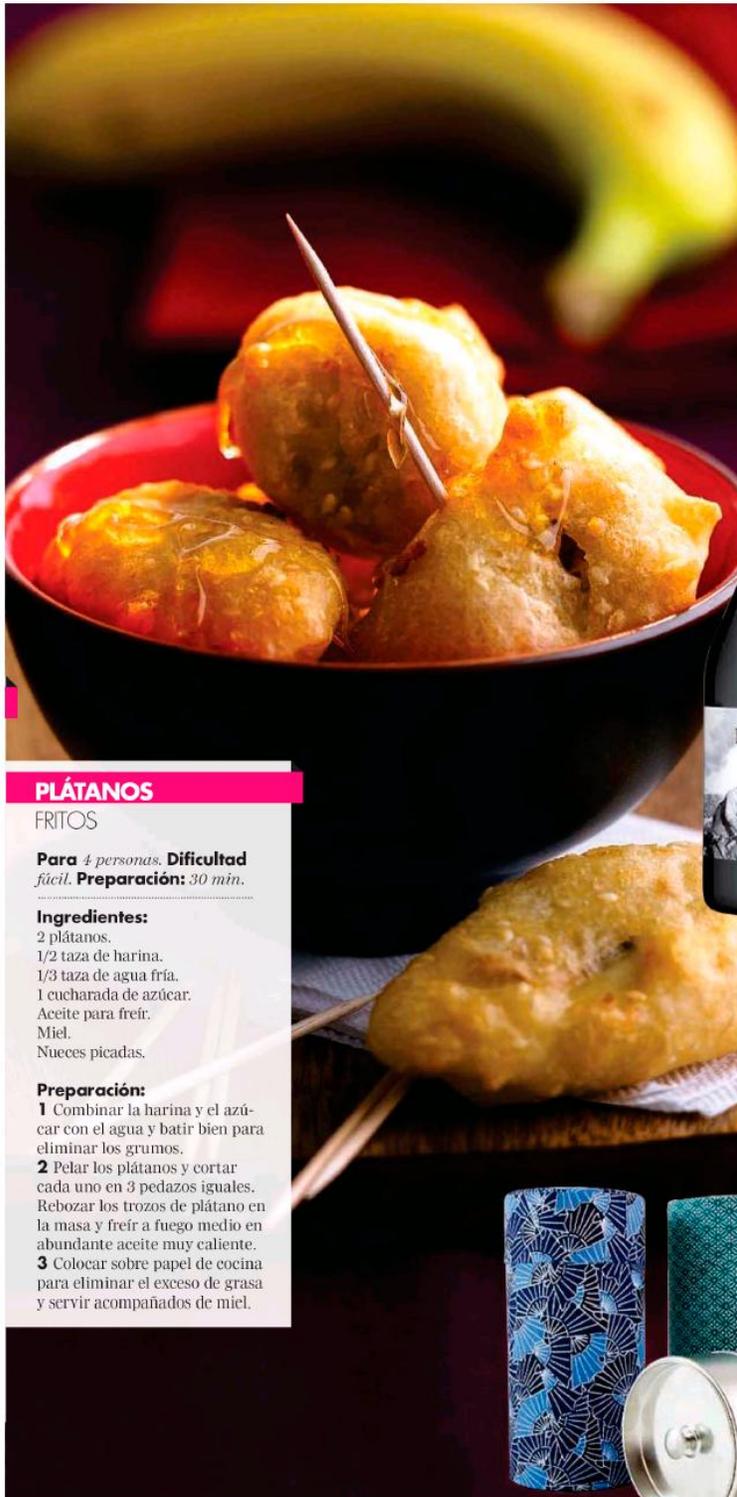
● **Sección:** Cocina

● **Espacio:** 70,00 cm²

● **Audiencia:** 266.000

● **Tirada:** 173.959

● **Valor publicitario:** 1.006'25 €



PLÁTANOS

FRITOS

Para 4 personas. Dificultad fácil. Preparación: 30 min.

Ingredientes:

2 plátanos.
1/2 taza de harina.
1/3 taza de agua fría.
1 cucharada de azúcar.
Aceite para freír.
Miel.
Nueces picadas.

Preparación:

1 Combinar la harina y el azúcar con el agua y batir bien para eliminar los grumos.
2 Pelar los plátanos y cortar cada uno en 3 pedazos iguales. Rebozar los trozos de plátano en la masa y freír a fuego medio en abundante aceite muy caliente.
3 Colocar sobre papel de cocina para eliminar el exceso de grasa y servir acompañados de miel.

LA DESPENSA

Puedes completar tu mesa con una selección de productos que te ofrecemos a continuación:



Guía EVOOLEUM 2019 que muestra los 100 mejores aceites de oliva virgen extra, 19,50 €.



Vino Clon de la familia 2014, de Bodegas Emilio Moro 200 €.



Chips de flor de loto, de Mujit, C.P.V.

Bote de té con estampados japoneses, a la venta en Batavia, 14,52€



61

17 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Madrid habla de	📍 Espacio: 715 x 1.185 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 275.000	📍 Visitas: 850.000	📍 Valor publicitario: 250'00 €

Queridos Reyes Magos: tenemos algunas ideas



No nos gusta perder las tradiciones bonitas y menos en fechas como Navidad, por eso nos hemos propuesto hacer la carta para los de Oriente -o para Papá Noel si lo prefieres- y traemos opciones para todos los gustos para que las anotes, las llesves a las comidas o cenas, o para que regales a otros. Vinos, viandas, quesos, productos gourmet y aceites, entre los que seguro que encuentras tu presente ideal o el ingrediente que necesitas...

Si nos traéis un vino os dejaremos una copita la noche del 5... ¿Rioja o Jerez?:

Para los amantes de la D.O. Rioja y Jerez, **Altanza** es la solución. Sí sí, y es que esta bodega riojana aúna la experiencia y el buen hacer de las dos Denominaciones de Origen más antiguas de España, convirtiéndose en los primeros riojanos en hacer vinos en el marco de Jerez, siendo fieles a su compromiso con la calidad y la tradición, es decir, sus vinos son acierto seguro y en Navidad su packaging es más bonito que nunca. Tanto las referencias individuales, como los packs especiales pueden adquirirse en su tienda online <http://bodegasaltanza.com/es/15-1-vinos> y en tiendas especializadas. Atención a las súper novedades de este año, Edulis de Altanza -el magnun es un must- y La Saca, una auténtica joya de Jerez...

Rioja:

Caja madera 3 botellas Club Lealtanza. Pura armonía... PVP: 60 €

Caja madera 3 botellas Sorolla Reserva 2010. Perfecto para los coleccionistas, 3 etiquetas del pintor que enamorarán a los sentidos. Sin duda, un regalo de diez. PVP: 105 €

Estuche 3 botellas Selección Reservas: Familia, Club y Altanza. El trío perfecto, son los indispensables de la bodega. PVP: 60 €

Estuche 3 botellas Selección Crianzas: Altanza Blanco, Edulis de Altanza y Hacienda Valvarés. Otro trío ideal, con un toque más fresco. Además, Edulis ha renovado su imagen y está igual de bueno que siempre, pero es más bonito que nunca. PVP: 23 €

Estuche de 2 botellas de Reserva de Familia. PVP: 30 €

Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Lealtanza 2014. PVP: 30 €

Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Familia. El resultado de un viñedo muy especial. PVP: 34 €

Estuche cartón de lujo 1 botella Magnum Club Lealtanza. Una edición limitada en este formato con tan solo 600 botellas a la venta. Perfecto para acompañar las fiestas. PVP: 42 €



Jerez:

Colección Roberto Amillo. Estuche de 5 botellas de Jerez: Oloroso, Palo Cortado, Amontillado, PX y Brandy de Jerez, todas ellas de 50 cl. PVP: 185 €

Cata de Jerez. Caja de 5 botellas para una divertida cata: Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y PX, todas ellas de 10 cl. Será el regalo perfecto para los curiosos y amantes del Jerez. PVP: 43'50 €



Y si lo que estáis buscando es una 'joya bebible', La Saca, la última propuesta de Roberto Amillo es el regalo. Se trata de un exclusivo Palo Cortado con más de 100 años del que solo hay 368 botellas. Destaca por su color caoba, complejo a la vez que expresivo, punzante en nariz y con notas de la crianza oxidativa. En boca es potente con un final largo y equilibrado. Su packaging, acorde con el contenido, evoca los orígenes y la historia que lo acompaña, luciendo en una botella de 500 ml presentada en un cuidado estuche de madera pirografiado.



PVP: 135 €. Para adquirirla hay que ponerse directamente en contacto con la bodega y reservar la botella, ya que se trata de una edición limitada sujeta a disponibilidad.

Si quieres regalar vino y no sabes por dónde empezar...

Existe un lugar en el que perderse y salir con la certeza de haber elegido bien: **Vinoteca Tierra** (Ronda de Segovia, 7 y Mercado de la Paz - Calle Ayala, 28. Tel. 913 659 628. www.vinotecatierra.es) posee un catálogo con más de 700 referencias nacionales, 100 de Francia y 45 de Alemania, todas con una historia detrás y exclusivos. Y decimos exclusivos porque de muchos de ellos apenas hay unas pocas botellas a la venta. Y es que el objetivo de Xavier Saludes - alma mater- es ofrecer a los clientes unos vinos de la más alta calidad gracias a su elaboración y con máxima tipicidad de uva... Y es que cuando se busca algo especial, lo mejor es visitar alguna de las dos tiendas para disfrutar de un asesoramiento detallado por parte de los sumilleres que atienden, aconsejando variedades para degustar o regalar acorde a cada época, comida y por supuesto según los gustos y preferencias del cliente -algo que sin duda sacará de más de un apuro de cara las navidades-.

¿Te ha tocado un amante del mundo del aceite en el amigo invisible?

Dos opciones:

Con este aceite cualquier fiesta se tornará en dorado...

Y es que **Altanza** (www.altanza.com), sí, la bodega riojana, tiene también un AOVE con su sello. Se trata de un zumo de cultivo ecológico en el que se recolectan manualmente las olivas de la variedad arbequina de primera calidad de los propios olivos que rodean parte de la bodega. Se envasa sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas, lo que da una muestra de su tradicional saber hacer. Un producto único que procede de su Finca Valvarés. Una delicatesen por dentro y por fuera también porque viene en una estilizada y elegante botella con cápsula dorada que nos hace soñar con el 'oro líquido' que se encuentra en su interior. PVP: 8'95 €



Para conocer todos los secretos del zumo de aceitunas



La **Guía EVOOLEUM 2020**, que contiene información sobre los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo y mucho más. Se trata de un referente único que se completa con artículos de cata, los resorts más exclusivos entre olivos, recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero, cócteles con AOVE, tiendas especializadas por todo el mundo, eco-tendencias (yoga y relax en un olivar), el nuevo consumidor, salud, diccionario oleícola, packaging... Sin duda la mejor manera de acercarse a toda la cultura del aceite.

¿Sabías que en esta 4ª edición 8 de los 10 mejores aceites del mundo según este TOP, son españoles? Sin duda triunfarás con este regalo y todos querrán que tú seas su amigo invisible el próximo año... Se puede comprar en Amazon y en su web: www.evooleum.com PVP: 19'50 €

No hay fechas más indicadas para comer 'a lo grande' que la Navidad

Y en **Solobuey** no solo saben mucho de productos cárnicos y otras delicias de calidad, sino que se puede hacer la compra con un solo clic desde casa y te lo llevan en perfectas condiciones a cualquier punto de la Península y Baleares, y los portes son gratuitos a partir de 80 € de consumo. Así que para que esta Navidad la compra sea más cómoda y aciertes seguro con la elección, visita su tienda online www.solobuey.com y prepárate para que se te haga la boca agua.

Cuentan con una gran selección de exquisiteces: vacuno, cordero, cochinillo, aves, caza -que ya ha empezado la época-, ibéricos, quesos y rellenos navideños. Cuentan con ofertas, una línea de asesoramiento para quien tenga dudas a la hora de elegir cantidades o elaborar un plato, recetas adaptadas a cada producto y hasta maridajes-



Por ejemplo sinónimo de 'triunfar' es su Mousse de foie de canard, una emulsión elaborada en Francia con hígado de pato. Es perfecta para untar, se puede cortar en finas lonchas y acompañar con pan tostado o utilizar para salsas. La lata de 130 g tiene un precio de 5'50 €. Si nos quedamos en el 'reino' del pato, también podemos llevar a cualquier comida o cena un plato de Jamón de pato, delicioso y elaborado con el magret (la pechuga) del ave. Nos recomiendan servirlo a temperatura ambiente para así apreciar mejor su exquisito sabor, la bandeja de 100 g tiene un precio de 5'50 €.

Un clásico que siempre encuentra su hueco en las mesas en estas fechas es el Jamón ibérico de cebo, y desde aquí ofrecen uno de Extremadura que se somete a salazón y curado como mínimo 28 meses. Procede de cerdos ibéricos nacidos, criados y engordados en libertad, que crecen en un entorno natural y ecológico, del que se aprovechan sus recursos naturales, por eso se alimentan mayoritariamente de bellotas, así se obtiene el mejor producto de cerdo del mundo. La bandeja de 100 g cortado a mano en finas lonchas cuesta 9'35 €. Y para terminar, los amantes de los quesos tienen aquí un auténtico Olimpo, y una opción perfecta es su Queso Camembert D.O., uno de los quesos franceses más demandados elaborado con métodos tradicionales. La pieza de 250 g tiene un precio de 6'14 €.

¿Te ha tocado llevar algo y no lo tienes claro? ¡Decídetes por el pan y déjalos con la boca abierta!



Supera con creces al primo lejano encargado de los entrantes gracias a los panes de excepción de **Grupo Viena**, donde llevan más de 120 años dedicados en cuerpo y alma a este producto, a través de cuatro generaciones de Fernández para lograr que sus panes sean motivo de alabanza en cualquier casa y en las mesas de algunos de los mejores restaurantes del país. ¿Quieres un pan especial y con sabor a alta cocina? Elige entre las variedades de este obrador y triunfarás, porque además, aquí el pan también se marida... Llama y reserva tu pan.

Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14

Para recogerlo: Antoñita Jiménez, 58. Madrid. Efectivamente, en el propio obrador, como antiguamente...

Y si eres el anfitrión y haces toda la cena...

Reserva el mejor producto en el **Mercado de Vallehermoso** (Vallehermoso, 36. Madrid. www.mercadovallehermoso.es), porque entre su variedad de puestos encontrarás todo lo que necesitas. Que la cosa va de mariscos, hay 3 pescaderías para elegir; si el plan es más carnívoro, otras tres propuestas top; si vamos más a la pularda, Pollería Gómez Ortiz será un acierto -no hay que olvidar que aquí compran la caza los mejores chefs de la capital-; y que no falten las verduras... -en Hermanos Peña y Torijano y Varas están siempre estupendas- ni los turrónes de excepción del ultramarinos del mercado, A. Rodríguez. Otra opción es llevarse ya algo hecho, ¿castizo o internacional? ¿Caracoles o empanada argentina? Sí, hay de todo y para todos los gustos...

20 de noviembre de 2019

🔗 **Medio:** Internet

🔗 **Sección:** Selección

🔗 **Espacio:** 605 x 8.860 píxeles

🔗 **Usuarios únicos:** 28.767.372

🔗 **Visitas/mes:** 12.432.672

🔗 **Valor publicitario:** 2.250'00 €



Los 10 mejores aceites de oliva del mundo (atención porque 8 son españoles)

Y no lo decimos nosotros, sino un jurado internacional que ha decidido incluir estas etiquetas españolas en el 'Top 10' de los prestigiosos 'Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra'

El aceite de oliva es, en realidad, mucho más antiguo de lo que nos pensamos, aunque le debemos a los romanos un eterno agradecimiento por haberlo convertido en uno de los **ingredientes básicos de nuestra dieta mediterránea**, además de convertir a nuestro país en uno de los mayores y mejores productores de este elixir dorado. Y es que **España puede declararse culpable de conseguir el 81 % de los mejores aceites vírgenes extras** que componen el listado de las cien mejores variedades de los *Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra (EVOOLEUM Awards)*.

Unos galardones anuales que, en su cuarta edición, **han encabezado la lista con una variedad picual cultivada en Jaén** y que incluye, en las diez primeras posiciones, a ocho aceites españoles. Con un jurado formado por los veintidós mejores catadores del mundo, los resultados se han recopilado en la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que, además de contarnos qué tienen de especial estos aceites, nos presentan los **destinos de moda entre olivos**, las últimas tendencias en *packaging*, las mejores tiendas especializadas por todo el mundo o **los maridajes más acertados**. Porque una vez que ya sabemos que tenemos lo mejor de lo mejor en casa, nos surgen las dudas: **¿con qué puedo aliñar un poké de salmón?** O ¿qué es mejor para acompañar mi tostada de aguacate de por las mañanas: un picual o un arbequino?



ORO BAILÉN PICUAL

Entre Bailén y Andújar, en Jaén, se cultiva el que ha sido denominado como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo. Cultivado a unos 400 metros de altitud, en la Sierra Norte, encuentra un **equilibrio único entre lo afrutado, lo amargo y lo picante**, con mucho aroma a plátano, manzana, cítricos y hierba recién cortada. Es perfecto para aliñar ensaladas, aromatizar verduras o mojar, como buen amante del aceite, con pan.

Procedencia: Jaén.

Variedad: picual.

Puntuación: 95 puntos.

COMPRAR EN AMAZON POR 15,20 €



ALMAOLIVA BIO

Este aceite de oliva proviene de unas tierras con un microclima envidiable y casi tres mil horas de sol al año, lo que nos da uno de los mejores olivares del país, con productos muy equilibrados, tanto en aroma como en sabor. Extremadamente dulce, este aceite nos recuerda a la almendra y aromas tan deliciosos como las hojas de limonero o la albahaca. Es perfecto para aliñar ensaladas, rociar pescados blancos o comer en crudo con pan.

Procedencia: Córdoba.

Variedad: picuda, picual, hojiblanca.

Puntuación: 94 puntos.

COMPRAR EN AMAZON POR 16,21 €



CLADIVM HOJIBLANCO

Esta empresa, con una gran tradición oliverera que se remonta al siglo XVI, se cuela en el Top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo con esta variedad de sabor intenso, cierto aroma afrutado que es perfecto como ingrediente de tus postres, aliñar tus ensaladas o acompañar un buen queso.

Procedencia: Córdoba.

Variedad: hojiblanca.

Puntuación: 93 puntos.

COMPRAR EN AMAZON POR 14,30 €



VALDENVERO HOJIBLANCO

Producido por una cooperativa que, desde 1970, se ubica entre los campos de Montiel y Calatrava, en Valdepeñas, aprovechando un clima privilegiado y poco corriente en La Mancha, este aceite es de recolección y maduración tardía, con un equilibrio entre amargo y picante, además de mucho sabor a aceituna verde y aroma a hierbas como la malva. Adiereza con él pescados blancos y verduras, o utilízalo para tus postres.

Procedencia: Ciudad Real.

Variedad: hojiblanca.

Puntuación: 95 puntos.

COMPRAR 6 UNIDADES POR 120 €



EL SANTUARIO DE MÁGINA SELECCION TEMPRANA

En pleno corazón de la Sierra Magina, este olivar con una tradición que se remonta a 1953, se rodea de pinos, almendros y alcornocos para conseguir un aceite que se recoge directamente del árbol y se envuelve de un aroma a salvia y alcachofa, con cierto final dulce y matices muy complejos. Perfecto para ensaladas, pescados blancos y maridar con quesos.

Procedencia: Jaén.

Variedad: picual.

Puntuación: 94 puntos.

COMPRAR 15 UNIDADES POR 135 €



FUENTE RIBERA

Un total de tres generaciones son las que llevan, desde antes de 1850, gestionando la almazara entre Jaén, Córdoba y Granada, donde se trabajan unos olivares centenarios con un mínimo impacto ambiental. Su aceite de oliva más premiado tiene un **aroma intenso a aceituna verde, hoja de olivo y frutas como el kiwi**. Además, por la presencia de notas a orégano, perejil y tomillo, es perfecto para las **carnes rojas**, los pescados blancos y el queso.

Procedencia: Córdoba.

Variedad: picuda, hojiblanca.

Puntuación: 93 puntos.

COMPRAR 6 UNIDADES POR 55,50 €



MAQUIZ PICUAL

Situados a orillas del río Guadalquivir, estos olivares nos dan aceites de oliva virgen extra muy tempranos, pero con importantes reconocimientos a nivel internacional. En realidad, la edad media de sus parcelas supera los sesenta años.

Este aceite, en concreto, tiene una entrada muy suave y afrutada, que nos recuerda a unos **aromas vegetales mucho más complejos como la alcachofa o el pimiento verde**. Es perfecto para cocinar con **pastas**, para acompañar quesos y, sin duda, para la repostería.

Procedencia: Jaén.

Variedad: picual.

Puntuación: 93 puntos.

COMPRAR 12 UNIDADES POR 95 €



PUERTA DE LAS VILLAS PICUAL TEMPRANO

Los huertos donde se encuentran estos olivares nacen en las vegas de unos ríos que riegan zonas de la provincia andaluza totalmente rurales, con una recolección que siempre se realiza la segunda quincena de octubre. En boca es un aceite de oliva muy dulce, pero también suave y armónico, **con mucho aroma a frutas del bosque**. Por eso, es perfecto para todo tipo de carnes rojas, para ensaladas y, sin duda, para mojar **pan**.

Procedencia: Jaén.

Variedad: picual.

Puntuación: 93 puntos.

COMPRAR 6 BOTELLAS POR 60 €

DIARIO DE UN GLOTÓN

Fdo.: *Cluís Ruiz Solís*

👉 [<https://bit.ly/2lksdhD>]

24 de noviembre de 2019

🔴 **Medio:** Internet

🔴 **Sección:** General

🔴 **Espacio:** 730 x 950 píxeles

🔴 **Usuarios únicos/mes:**

🔴 **Visitas:**

🔴 **Valor publicitario:** 150'00 €

EVOOLEUM 2020. La supremacía olivarera andaluza



VV AA. GRUPO EDITORIAL MERCACEI. La guía Evooleum 2020 selecciona “los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo” a partir de los presentados a concurso en los Evooleum Awards desde zonas productoras de todas partes, del Mediterráneo en su mayoría, pero también de Alemania, Chile, Sudáfrica, Estados Unidos y hasta Japón. El habitual predominio de España resulta apabullante en esta cuarta edición con un 81% de los seleccionados y ocho entre los diez mejores, siete de ellos andaluces, junto a uno manchego y dos italianos. El mejor, Oro Bailén Picual, seguido por Valdenvero Hojiblanco, El Santuario de Mágina Selección Temprana, Almaoliva Bío, Oliocru Origini, Don Gioacchino Grand Cru, Fuente Ribera, Maquiz Picual, Puerta de las Villas Picual Temprano y Cladivm Hojiblanco. Evooleum 2020 reseña los cien seleccionados

en una tercera parte de sus páginas. En el resto hay publicidad e información sobre el aceite de oliva virgen extra —cata, variedades, maridaje, packaging, nuevos consumidores—, además de recetas de Paco Roncero y de cócteles con aove o una selección de tiendas especializadas y destinos oleoturísticos en distintos países. Grupo Editorial Mercacei es especialista en publicaciones dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa.

👉 [<https://bit.ly/2QUSdoD>]

25 de noviembre 2019

🔴 **Medio:** Internet 🔴 **Sección:** Eventos 🔴 **Espacio:** 775 x 2.680 píxeles
🔴 **Usuarios únicos/mes:** 🔴 **Visitas/mes:** 🔴 **Valor publicitario:** 150'00 €

Andalucía se lleva 56 premios del centenar que reparte la convocatoria internacional Evooleum Adwards



La entrega de los Premios Evooleum del Grupo Editorial Mercacei en Madrid ha copado hoy el interés del sector oleícola internacional. Este certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han acaparado el primer puesto y 56 de los 100 reconocimientos entregados. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” ha apuntado la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, que ha participado en el acto de entrega de premios.

Crespo ha calificado los productos seleccionados y, entre ellos los andaluces, como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.

Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el podium, que ha

correspondido a 'Oro Bailén Picual'. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el "top ten" 'El Santuario de Mágina Selección Temprana' (Jaén), en tercera posición; 'Almaoliva Bio' (Córdoba), en la cuarta; 'Fuente Ribera' (Córdoba), en la séptima; 'Maquíz Picual' (Jaén), en la octava; 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (Jaén), en la novena posición, y 'Cladivm Hojiblanco' (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').



Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar "con unión y lealtad entre instituciones" para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como "los aranceles y el Brexit, fundamentalmente," apuntando la necesidad de "explorar mecanismos de autorregulación para el futuro" con el fin de "procurar que llegue un precio justo al agricultor". "Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo", ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

La titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene "un aroma y un sabor especial" y ha animado al sector a "enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio".

Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que "somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo", y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por "vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra" para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

Producto de gran calidad

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, que también ha estado en este acto, ha elogiado la labor del conjunto del sector en la elaboración de un producto de gran

calidad y considera que ha llegado el momento de avanzar en el camino la excelencia para ganar valor y en la pedagogía, para promocionar el aceite de oliva como un producto de calidad.

Ante el crecimiento de la producción y de las exportaciones de aceite de oliva (1.050.1000 toneladas exportadas en la campaña 2018/2019) Planas ha señalado la oportunidad de abrir nuevos mercados y fidelizar a sus consumidores, ofreciendo un producto diferenciado, con mayor valor añadido, y lograr así una mejor retribución para los productores.

Planas entiende que la excelencia permitirá al sector en mejores condiciones para afrontar retos como las dificultades climáticas, los desequilibrios de mercado, los problemas comerciales u otras incidencias que se presenten en el futuro.



Asimismo, el ministro se ha referido a la importancia que tienen las acciones de promoción, tanto públicas como privadas, para dar a conocer el valor del aceite de oliva. Además de contar con buenos productos, Planas considera que el sector debe hacer pedagogía para ampliar el mercado y acercarlo a un mayor número de consumidores.

👉 [<https://bit.ly/39xK67M>]

25 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Jaén	📍 Espacio: 775 x 1.610 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes:	📍 Visitas:	📍 Valor publicitario: 1.499'10 €

Los aceites de Jaén copan los premios 'Evooleum Awards'

Oro Bailén, primer premio, y Santuario de Mágina, Maquiz y Puerta las Villas, en el 'top ten'



Los aceites de Jaén han copado buena parte de los premios Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han logrado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. En concreto, siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a 'Oro Bailén Picual'. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el "top ten" 'El Santuario de Mágina Selección Temprana' (Jaén), en tercera posición; 'Almaoliva Bio' (Córdoba), en la cuarta; 'Fuente Ribera' (Córdoba), en la séptima; 'Maquiz Picual' (Jaén), en la octava; 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (Jaén), en la novena posición, y 'Cladivm Hojiblanco' (Córdoba) cerrando el listado de los 10 principales.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla'). A la gala de entrega de estos premios asistieron tanto el ministro de Agricultura en funciones, Luis Planas, como la consejera andaluza, Carmen Crespo. Ésta valoró a los aceites premiados como ejemplo de "calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española.

👉 [https://bit.ly/2UKV6cC]

25 de noviembre de 2019

● **Medio:** Internet ● **Sección:** Noticias sanas ● **Espacio:** 475 x 3.715 píxeles
● **Usuarios únicos/mes:** ● **Visitas/mes:** ● **Valor publicitario:** 120'00 €

NOTICIAS SANAS | SECTOR AGROLIMENTARIO

La “calidad suprema” del AOVE andaluz copa 7 de los 10 primeros puestos de los Evooleum Awards

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP ‘Priego de Córdoba’, tres por la DOP ‘Sierra Mágina’, uno por la DOP ‘Baena’ y uno más por la DOP ‘Sierra de Cazorla’).

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.



Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a ‘Oro Bailén Picual’. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el “top ten” ‘El Santuario de Mágina Selección Temprana’ (Jaén), en tercera posición; ‘Almaoliva Bio’ (Córdoba), en la cuarta; ‘Fuente Ribera’ (Córdoba), en la séptima; ‘Maquiz Picual’ (Jaén), en la octava; ‘Puerta de las Villas Picual Temprano’ (Jaén), en la novena posición, y ‘Cladivm Hojiblanco’ (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de

Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar “con unión y lealtad entre instituciones” para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como “los aranceles y el Brexit, fundamentalmente,” apuntando la necesidad de “explorar mecanismos de autorregulación para el futuro” con el fin de “procurar que llegue un precio justo al agricultor”. “Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo”, ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene “un aroma y un sabor especial” y ha animado al sector a “enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio”.

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que “somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo”, y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por “vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra” para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

25 de noviembre de 2019

📍 Medio: Online	📍 Sección: Cultura	📍 Espacio: 700 x 2.860 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 26.700	📍 Visitantes:	📍 Valor publicitario: 800'00 €

ACEITE DE OLIVA

Aceites andaluces copan 7 de los 10 primeros puestos de los Evooleum Awards

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza. Entre ellos varios cordobeses: 'Almaoliva Bio', 'Fuente Ribera' y 'Cladivm Hojiblanco'

a consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. "Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles," ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de "calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española".



Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a 'Oro Bailén Picual'. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el "top ten" 'El Santuario de Mágina Selección Temprana' (Jaén), en tercera posición; 'Almaoliva Bio' (Córdoba), en la cuarta; 'Fuente Ribera' (Córdoba), en la séptima;

'Maquiz Picual' (Jaén), en la octava; 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (Jaén), en la novena posición, y 'Cladivm Hojiblanco' (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar "con unión y lealtad entre instituciones" para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como "los aranceles y el Brexit, fundamentalmente," apuntando la necesidad de "explorar mecanismos de autorregulación para el futuro" con el fin de "procurar que llegue un precio justo al agricultor". "Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo", ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene "un aroma y un sabor especial" y ha animado al sector a "enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio".

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que "somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo", y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por "vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra" para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

IDEAL

👉 [<https://bit.ly/3cKRbob>]

25 de noviembre de 2019

● **Medio:** Internet ● **Sección:** Más actualidad ● **Espacio:** 650 x 3.760 píxeles
● **Usuarios únicos/mes:** 155.000 ● **Visitas:** 4.020.541 ● **Valor publicitario:** 3.937'50 €

26 aceites de Jaén, elegidos entre los 100 mejores del mundo, incluidos 'oro' y 'bronce'



El oro líquido de Jaén reluce como nunca. Madrid acogió este lunes la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos jienenses han copado el primer puesto, **Oro Bailén Picual, y otros tres entre los diez primeros, incluido el 'bronce': El Santuario de Mágina Selección Temprana, tercero; Maquiz Picual, octavo; y 'Puerta de las Villas Picual Temprano, noveno. De los 100 primeros, 26 son de Jaén.**

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (los 26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').

El ganador en la cuarta edición de este concurso, Oro Bailén Picual, elaborado con aceitunas de fincas entre Jaén y Andújar, ha sido calificado como el **«mejor absoluto»** y ha logrado 95 puntos sobre un total de 100.

«Impresionante picual de Jaén que en nariz sorprende con un infinito aroma a aceituna verde y sana, con reminiscencias posteriores a hoja de olivo y a hierba recién cortada, además de algunas notas ligeramente maduras. **Presenta aromas frutales a manzana, plátano verde, alloza y cítricos; así como notas vegetales a tomate, canónigos y endivias», destacan de este aceite.**

En el tercer cajón del podio está el Santuario de Mágina Selección Temprana, con 94 puntos. En el octavo lugar se encuentra Maquiz Picual, de Mengíbar, con 93, y ganador Jaén Selección. En el puesto nueve del ranking aparece Puerta de las Villas Picual Temprano, también con 93, **realizado por Cooperativa Andalucía San Vicente de Mogón.** El 81% de los aceites de la lista son españoles.

«Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles», ha apuntado Carmen Crespo, la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, presente en la gala junto al Ministro de Agricultura, Luis Planas. Así, Crespo ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de «calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española».

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar «con unión y lealtad entre instituciones» para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como «los aranceles y el Brexit, fundamentalmente» **apuntando la necesidad de «explorar mecanismos de autorregulación para el futuro»** con el fin de «procurar que llegue un precio justo al agricultor». «Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo», ha recalcado en su intervención.

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene «un aroma y un sabor especial» y ha animado al sector a «enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, **a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio».**

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que «somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo», y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por «vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra» para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

👉 [<https://bit.ly/2UTL7lc>]

25 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Eventos	📍 Espacio: 585 x 2.500 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 1.715	📍 Visitas/mes:	📍 Valor publicitario: 300'00 €

Crespo destaca la “calidad suprema” del aceite andaluz, que copa 7 de los 10 primeros puestos de los Evooleum Awards



La consejera participa en la entrega de premios y anima al sector a promocionar este “oro líquido” difundiendo su “gran aportación a la salud”

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.

Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a ‘Oro Bailén Picual’. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el “top ten” ‘El Santuario de Mágina Selección Temprana’ (Jaén), en tercera posición; ‘Almaoliva Bio’ (Córdoba), en la cuarta; ‘Fuente Ribera’ (Córdoba), en la séptima;

'Maquíz Picual' (Jaén), en la octava; 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (Jaén), en la novena posición, y 'Cladivm Hojiblanco' (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar “con unión y lealtad entre instituciones” para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como “los aranceles y el Brexit, fundamentalmente,” apuntando la necesidad de “explorar mecanismos de autorregulación para el futuro” con el fin de “procurar que llegue un precio justo al agricultor”. “Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo”, ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene “un aroma y un sabor especial” y ha animado al sector a “enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio”.

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que “somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo”, y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por “vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra” para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.



25 de noviembre de 2019

 Medio: Internet	 Sección: Agricultura	 Espacio: 665 x 2.350 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas/mes:	 Valor publicitario: 220'00 €

María del Carmen Crespo destaca la “calidad suprema” del aceite andaluz, que copa 7 de los 10 primeros puestos de los Evooleum Awards

La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.



Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a ‘Oro Bailén Picual’. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el “top ten” ‘El Santuario de Mágina Selección Temprana’ (Jaén), en tercera posición; ‘Almaoliva Bio’ (Córdoba), en la cuarta; ‘Fuente Ribera’ (Córdoba), en la séptima; ‘Maquíz Picual’ (Jaén), en la octava; ‘Puerta de las Villas Picual Temprano’ (Jaén), en la novena posición, y ‘Cladivm Hojiblanco’ (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de

Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar “con unión y lealtad entre instituciones” para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como “los aranceles y el Brexit, fundamentalmente,” apuntando la necesidad de “explorar mecanismos de autorregulación para el futuro” con el fin de “procurar que llegue un precio justo al agricultor”. “Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo”, ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene “un aroma y un sabor especial” y ha animado al sector a “enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio”.



Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que “somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo”, y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por “vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra” para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

25 de noviembre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Gastronomía

📍 **Espacio:** 600 x 1.140 píxeles

📍 **Usuarios únicos:** 281.896

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 1.900'00 €

GASTRONOMÍA

Tres aceites de oliva de Córdoba, en el «top ten» mundial de los Evooleum Awards

• Almaoliva Bio, Fuente Ribera y Cladivm Hojiblanco logran el reconocimiento del jurado



La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los **Evooleum Awards**, certamen que reconoce a los **mejores aceites de oliva virgen extra del mundo** y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50 por ciento de los reconocimientos.

En concreto, tres aceites cordobeses (Almaoliva Bio, Fuente Ribera y Cladivm Hojiblanco) han escalado al «top ten». En concreto, **Almaoliva Bio** (Almazaras de la Subbética) ha logrado la cuarta posición; **Fuente Ribera** (Aceites Manuel Molina) la séptima y **Cladivm Hojiblanco** (Arodem) la décima.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de **Córdoba**, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la **DOP Priego de Córdoba**, tres por la DOP Sierra Mágina, uno por la DOP Baena y uno más por la DOP Sierra de Cazorla).

👉 [<https://bit.ly/3bJeYUb>]

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Aceite	📍 Espacio: 695 x 2.305 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 4.275	📍 Visitas/mes:	📍 Valor publicitario: 675'00 €

Siete de los diez mejores aceites de oliva del mundo son andaluces



La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos.

"Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles", ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de "calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos tanto de la cultura como de la gastronomía española".

Carmen Crespo ha destacado la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a Oro Bailén Picual.

En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer puesto le acompañan en el top ten El Santuario de Mágina Selección Temprana (Jaén), en tercera posición; Almaoliva Bio (Córdoba), en la cuarta; Fuente Ribera (Córdoba), en la séptima; Maquiz Picual (Jaén), en la octava; Puerta de las

Villas Picual Temprano (Jaén), en la novena posición, y Cladivm Hojiblanco (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la comunidad autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP, cinco amparados por la de 'Priego de Córdoba', tres por la de 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la de 'Sierra de Cazorla').

Con respecto al papel de la Administración autonómica, Crespo ha afirmado que el Gobierno andaluz va a trabajar "con unión y lealtad entre instituciones" para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como "los aranceles y el Brexit fundamentalmente", apuntando la necesidad de "explorar mecanismos de autorregulación para el futuro" con el fin de "procurar que llegue un precio justo al agricultor". "Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo", ha recalcado en su intervención.

NUEVOS MERCADOS

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región y que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene "un aroma y un sabor especial", y ha animado al sector a "enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, supone una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio".

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre los meses de enero y septiembre.

De hecho, la consejera ha afirmado que "somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo", y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por "vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra" para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros.

En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%, según los datos aportados por la Junta de Andalucía.



CÓDIGO UNICO

👉 [\[https://bit.ly/2WXkkqY\]](https://bit.ly/2WXkkqY)

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Gourmet	📍 Espacio: 665 x 8.000 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 7.200	📍 Visitas/mes: 14.010	📍 Valor publicitario: 2.000'00 €

LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO

Olive Oil World Tour es un proyecto basado en la incorporación de degustaciones del llamado oro líquido en miles de viajes alrededor del mundo. De hecho, esto en España ha sido conocido como «el AVE de los Aceites de Oliva» puesto que a través de un viaje en trenes de alta velocidad los pasajeros tienen la oportunidad de degustar distintos aceites de calidad.

Así, se busca hacer promoción de los mejores AVOES, que son aquellos aceites de oliva de recolección temprana. Y recientemente contamos con la lista de cuáles son los mejores aceites de oliva virgen extra gracias al concurso anual EVOOLEUM que marca la calidad de estos aceites.

1. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Oro Bailén Picual

La marca que se lleva el Evooleum Award 2020 al mejor aceite es el de Oro Bailén Picual. Su variedad es picual, la más popular en España y muy abundante en Jaén. Se trata de un aceite extraído de frutos de aceituna con forma de pico y su sabor tiene una gran personalidad: levemente afrutado y con un gran amargor. Su puntuación es de un 95 y por eso es el mejor aceite producido en las faldas de Sierra Morena.

Una lata de 2,5 litros cuesta de 20,40€.

2. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Valdenvero Hojiblanca

«Valdenvero» es el nombre que toma este aceite por ser producido en la localidad de Valdepeñas. Este es obtenido de la aceituna en su grado óptimo de maduración y es un aceite de temporada cuya cosecha temprana se obtiene de octubre a noviembre, de ahí su exclusividad y su calidad como el segundo mejor aceite del mundo, con 95 puntos.

Una caja de 6 envases de 500ml por 120€.

3. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: El Santuario de Mágina

San Isidro Labrador son productores de este aceite considerado el tercer mejor... Y según cuentan ellos mismos en su página web, su lema es: «el viento los convierte en plata... Y nosotros en oro».



Este aceite es obtenido de aceitunas de la variedad picual y el resultado es un aceite con baja acidez, aroma afrutado y un sabor suave pero con un ligero amargor persistente. La puntuación que le dan en el concurso es de 94 puntos.

Una botella de 2L tiene un precio de 65,60€.

4. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Almaoliva bio

Este es el único aceite de la lista que posee denominación BIO y destaca por «una armonía de distintos matices». Su producción es de la empresa Amazaras de la Subbética y se caracteriza por un aroma afrutado con rasgos verdes y maduros, además de un gusto con un toque dulce y un amargor y picor bastante intenso. La puntuación que le ha dado el concurso es de 94 puntos.

Una lata de 3 litros tiene un precio de 24,95€.

5. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Oliocru Origini

Según la guía EVOOLEUM el quinto mejor aceite ya no es español sino italiano: Oliocru Origini. Este es un aceite con un fuerte carácter que proviene de las aceitunas del Olivo Casaliva, originario del Lago Garda, así como de todas las regiones del Véneto, Lombardía y Trentino. Destaca por un gusto afrutado intenso y porque la maduración del fruto es tardía y escalonada.

Un paquete de 4 botellas de 500 ml tiene un precio de 105€.

Según la guía EVOOLEUM el quinto mejor aceite ya no es español sino italiano: Oliocru Origini. Este es un aceite con un fuerte carácter que proviene de las aceitunas del Olivo Casaliva, originario del Lago Garda, así como de todas las regiones del Véneto, Lombardía y Trentino. Destaca por un gusto afrutado intenso y porque la maduración del fruto es tardía y escalonada.

Un paquete de 4 botellas de 500 ml tiene un precio de 105€.

6. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Don Gioacchino Grand Cru

Don Gioacchino Grand Cru es el sexto mejor aceite. Su procedencia es italiana y es producido por la empresa Sabino Leone. Esta elaboración comenzó como el proyecto personal del dueño, el propio Sabino, inspirado por su dueño Gioacchino. Su objetivo es obtener las mejores olivas coratinas y perfeccionar al máximo el proceso de elaboración desde un punto de vista sostenible. Con estas olivas producen 6 tipos de productos distintos... Y el más distinguido es este aceite. La puntuación que le da el concurso es de 93 puntos.

Un tarro de 500 ml cuesta 16,90 €.

7. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Fuente Ribera

Fuente Ribera es un aceite producido por la empresa Manuel Molina Muñoz e Hijos que se incorpora también a la lista de los mejores aceites de oliva virgen extra. Este manjar se elabora en Córdoba a partir de la variedad de aceituna hojiblanca y el resultado es un aceite frutado pero ligero con notas de amargor e incluso de un cierto sabor picante. La puntuación obtenida en el concurso es de 93 puntos.

Un pack de seis botellas tiene un precio de 55, 50€.

8. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Maquiz Picual

El aceite de Maquiz Picual también es obtenido a través de olivas de variedad picual y su producción viene de Jaén. Este aceite se elabora en el mismo día en el que tiene lugar la recolección para conseguir el mejor sabor, incluso se le ha llegado a denominar como «el oro de Maquiz». Otros 93 puntos obtiene este aceite según esta reconocida guía.

12 botellas de 500 ml cuestan 162€.

9. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Puerta de las Villas

Puerta de Las Villas es la marca de la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón en Jaén fundada en 1966. Su objetivo es conseguir la mayor calidad posible en su aceite, así como un reconocimiento en España y en el extranjero. En su página web especifican que sus huertos de olivos «conviven de forma natural y están perfectamente integrados con el Bosque Mediterráneo de nuestra Sierra de Las Villas». Uno de los requisitos necesarios para producir un aceite virgen extra.

Una caja de 6 botellas tiene un precio de 60€.

10. Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo: Cladivm Hojiblanco

Este aceite se elabora en Córdoba y tiene un aroma afrutado intenso que se obtiene de la aceituna verde combinada con la manzana, la hibera y la alloza. Esta producción la lleva a cabo la empresa Aceite Aroden Hispania, que es la que recibe el premio al entrar en este top 10 de los mejores aceites de oliva virgen extra.

Una botella de 500 ml cuesta 10€.



26 de noviembre de 2019

🎯 Medio: Internet	🎯 Sección: Agricultura	🎯 Espacio: 795 x 1.750 píxeles
🎯 Usuarios únicos/mes: 4.243	🎯 Visitas/mes:	🎯 Valor publicitario: 941'99 €

Crespo destaca la “calidad suprema” del aceite andaluz, que copa 7 de los 10 primeros puestos de los Evooleum Awards



La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, ha participado en Madrid en la entrega de los Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y donde los productos andaluces han copado el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” ha apuntado Crespo, que ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.

Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a ‘Oro Bailén Picual’. En concreto, a este aceite jiennense que se alza con el primer

puesto le acompañan en el “top ten” ‘El Santuario de Mágina Selección Temprana’ (Jaén), en tercera posición; ‘Almaoliva Bio’ (Córdoba), en la cuarta; ‘Fuente Ribera’ (Córdoba), en la séptima; ‘Maquiz Picual’ (Jaén), en la octava; ‘Puerta de las Villas Picual Temprano’ (Jaén), en la novena posición, y ‘Cladivm Hojiblanco’ (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP ‘Priego de Córdoba’, tres por la DOP ‘Sierra Mágina’, uno por la DOP ‘Baena’ y uno más por la DOP ‘Sierra de Cazorla’).

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirma que el Gobierno andaluz va a trabajar “con unión y lealtad entre instituciones” para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como “los aranceles y el Brexit, fundamentalmente,” apuntando la necesidad de “explorar mecanismos de autorregulación para el futuro” con el fin de “procurar que llegue un precio justo al agricultor”. “Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo”, ha recalcado en su intervención.

Exportaciones

En su discurso, la titular de Agricultura ha recalcado la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región apuntando que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene “un aroma y un sabor especial” y ha animado al sector a “enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema y que, además, tiene una gran aportación a la salud, a la sostenibilidad y a la fijación de la población al territorio”.

Al respecto, Carmen Crespo se ha referido también al papel de los aceites andaluces como embajadores en el mercado internacional, una fortaleza que se plasma en los más de 1.700 millones de euros del valor de las exportaciones de aceite de oliva registradas entre enero y septiembre de 2019. De hecho, la consejera ha afirmado que “somos un ejemplo de agricultura y de empresarios familiares que hacen que nuestros aceites estén en el mundo”, y ha apuntado que la vía para continuar avanzando en este sentido pasa por “vender más la salud que supone nuestro aceite de oliva virgen extra” para conquistar nuevos mercados.

En este sentido, resalta la apuesta del sector oleícola de Andalucía por destinos emergentes como Japón, donde las ventas hasta septiembre han crecido un 20% hasta los 80 millones de euros. En el caso de China, la subida es del 22% y posiciona a este mercado en el séptimo lugar del ranking con ventas por 60 millones de euros. En Israel aumentan las exportaciones en este período un 28% y en Corea del Sur un 12%.

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Jaén	📍 Espacio: 680 x 1.310 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 109.830	📍 Visitas/mes: 166.320	📍 Valor publicitario: 7.700'00 €

Aceites de oliva jiennenses brillan en “Evooleum Awards”

Oro Bailén Picual, primero en el certamen de mejores Aove del mundo



Evooleum Awards celebró la gala con la que se reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y en el que cuatro aceites de oliva virgen jiennenses se encuentran entre las diez primeras posiciones. Oro Bailén Picual se alzó con el “Mejor Absoluto”. Santuario de Mágina Selección Temprana (tercero), Maquiz Picual (octavo) y Puerta de Las Villas Picual Temprano (novenno) fueron los óleos jiennenses que estuvieron entre los mejores del mundo.

En la celebración, que tuvo lugar en Madrid, estuvo el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, junto con el ministro de Agricultura, Luis Planas, y la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, en unos premios donde los productos andaluces coparon el primer puesto y más del 50% de los reconocimientos. “Hoy nos sentimos muy andaluces, muy españoles,” apuntó, que calificó los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”. Además, de los aceites jiennenses, también fueron reconocidos “Almaoliva Bio”; “Fuente Ribera”, y “Cladivm Hojiblanco”, todos estos cordobeses incluidos entre los diez primeros. En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de Andalucía (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno

de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP).

Con respecto al papel de la Junta, Crespo afirmó que el Gobierno andaluz va a trabajar “con unión y lealtad entre instituciones” para ayudar al sector del aceite de oliva a superar retos como “los aranceles y el Brexit, fundamentalmente,” apuntando la necesidad de “explorar mecanismos de autorregulación para el futuro” con el fin de “procurar que llegue un precio justo al agricultor”. “Las instituciones públicas lo que tenemos que hacer es acompañar y respetar a este sector fundamental ayudándolo a seguir creciendo”, recalcó en su intervención.

Por otro lado, la titular de Agricultura reseñó la apuesta por la sostenibilidad de los productores de la región, ya que el resultado de su esfuerzo es obtener un aceite que tiene “un aroma y un sabor especial” y animó al sector a “enseñar en la Unión Europea y en el resto del mundo que tenemos un oro líquido de calidad suprema”.

26 de noviembre de 2019

 Medio: Internet	 Sección: Trend & Topic	 Espacio: 770 x 2.410 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 500'00 €

Conoce los mejores aceites del mundo



La entrega de los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de contar con la

presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.

En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVes del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)

Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Experiencias	📍 Espacio: 730 x 3.580 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 900	📍 Visitas/mes: 4,500	📍 Valor publicitario: 300'00 €

Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020



La pasión por el aceite de oliva virgen extra de calidad volvió a quedar de manifiesto en un evento organizado por Grupo Editorial Mercacei que encumbró a Oro Bailén Picual como el Mejor AOVE del Mundo y reconoció a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef con 2 estrellas Michelin Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del

AOVE

En el TOP 10 de este año, 8 de los aceites ganadores son españoles:

- 1º. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 2º. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 3º. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4º. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- 5º. Oliocru Originini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- 6º. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 7º. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 8º. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 10º. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

La entrega de los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de contar con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.



En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.



La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es

modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.

EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición internacional más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, el concurso recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

En el acto también se entregaron los premios a los AOVEs del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards; los premios a los Mejores AOVEs con DOP; los 3 Mejores de Producción Ecológica; los Mejores de cada variedad de aceituna; o los EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia con Medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Tras conocer los premios a los Mejores AOVEs del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su consumo y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recalcó los beneficios saludables del AOVE y aseguró que «el virgen extra es el verdadero superalimento del siglo XXI». El editor de la Guía EVOOLEUM destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún blend. Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de

oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. «Algunas de las cosas más bonitas las decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar», terminó.



👉 [<https://bit.ly/38exh29>]

26 de noviembre de 2019

🔴 Medio: Internet	🔴 Sección: Actualidad	🔴 Espacio: 1.100 x 960 píxeles
🔴 Usuarios únicos/mes:	🔴 Visitas:	🔴 Valor publicitario: 348'50 €

Andalucía: reina y señora de los AOVE's



Hace unos días salió al mercado la Guía EVOOLEUM 2020 que, en su 4ª Edición, ya se ha convertido en referente mundial para los amantes del aceite de oliva, tanto profesionales como aficionados. La guía recoge los 100 mejores AOVE's del mundo seleccionados por un comité de cata compuesto por expertos de España, Grecia, Portugal, Israel, Alemania, Argentina e incluso Japón. Cada aceite se

referencia de forma exhaustiva: características, variedad, procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, maridaje, certificados Kosher, Halal y CAAE, además de una imagen de su envase.

Dentro de esta selección se conceden los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, a los 10 mejores por categorías. Andalucía sigue siendo la ganadora absoluta.

1. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
3. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
4. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
5. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
6. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
8. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
10. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



👉 [<https://bit.ly/2TpVoGB>]

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Al día	📍 Espacio: 700 x 1.180 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 14.580	📍 Visitas:	📍 Valor publicitario: 200'00 €

Gala de entrega de los EVOOLEUM Awards



La entrega de los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de contar con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes

de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.

En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.



La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVÉs del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta

gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.

EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición internacional más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, el concurso recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



El mejor AOVE del mundo es español

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

En el acto también se entregaron los premios a los AOVES del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards; los premios a los Mejores AOVES con DOP; los 3 Mejores de Producción Ecológica; los Mejores de cada variedad de aceituna; o los EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia con Medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Tras conocer los premios a los Mejores AOVES del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su consumo y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recalcó los beneficios saludables del AOVE y aseguró que "el virgen extra es el verdadero superalimento del siglo XXI". El editor de la Guía EVOOLEUM destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún blend. Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. "Algunas de las cosas más bonitas las decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar", terminó.

La Gala de los Premios EVOOLEUM concluyó con una cata de los 10 Mejores AOVES del Mundo y con un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los zumos premiados.



👉 [<https://bit.ly/2R3evV3>]

26 de noviembre de 2019

📍 Medio: Internet	📍 Sección: Jaén	📍 Espacio: 730 x 2.700 píxeles
📍 Usuarios únicos/mes: 100.000	📍 Visitas/mes:	📍 Valor publicitario: 2.365'20 €

Los mejores aceites del mundo y sin unos precios dignos

Cuatro de los mejores aceites del mundo son de Jaén y recogen su reconocimiento Evooleum mientras que el precio del oro líquido sigue sin variaciones

El sector olivarero vive momentos de paradojas. En la provincia de Jaén se dan circunstancias tales como que cosecha los mejores aceites del mundo mientras que los precios siguen hundidos y no levantan cabeza, a pesar de la activación del almacenamiento privado. Por cuarta semana consecutiva, el precio del aceite apenas registra variaciones. Según los últimos datos del sistema Poolred a los que ha tenido acceso Asaja, del 19 al 25 de noviembre, el virgen extra subió a los 2,095 euros por kilo; el virgen a 1,910 y el lampante bajó a 1,849.



Que Jaén tiene los mejores aceites del planeta no es una percepción, sino una constatación. Ayer se entregaron en Madrid los premios Evooleum Awards, certamen que reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y en el que los productos andaluces y especialmente los jiennenses han copado el primer puesto, más del 50% de los reconocimientos. La consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, que asistió al acto, ha calificado los productos seleccionados como ejemplo de “calidad suprema, diseño supremo y embajadores magníficos, tanto de la cultura como de la gastronomía española”.

Y es que entre los diez primeros están cuatro nombres jiennenses. Carmen Crespo ha puesto en valor la amplia presencia de Andalucía en el certamen, ya que siete de los diez mejores aceites del mundo son de Jaén y Córdoba, incluido el pódium, que ha correspondido a 'Oro Bailén Picual'. Le acompañan en el "top ten" 'El Santuario de Mágina Selección Temprana' (Jaén), en tercera posición; 'Almaoliva Bio' (Córdoba), en la cuarta; 'Fuente Ribera' (Córdoba), en la séptima; 'Maquiz Picual' (Jaén), en la octava; 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (Jaén), en la novena posición, y 'Cladivm Hojiblanco' (Córdoba) cerrando este listado de los diez mejores aceites.

En cuanto al total de los reconocimientos, 56 de los 100 aceites seleccionados proceden de la Comunidad Autónoma andaluza (26 de Jaén, 19 de Córdoba, seis de Sevilla, dos de Málaga, dos de Granada y uno de Almería), y de ellos, una decena cuentan con el aval de una Denominación de Origen Protegida (DOP) (cinco amparados por la DOP 'Priego de Córdoba', tres por la DOP 'Sierra Mágina', uno por la DOP 'Baena' y uno más por la DOP 'Sierra de Cazorla').



PRECIO DEL ACEITE

Mientras tanto, el precio del oro líquido apenas varía. En el picual de Jaén, el virgen extra subió a los 1,981 euros por kilo, el virgen a los 1,911 y el lampante a los 1,898. En este caso tan solo se registró una operación más que la semana anterior, 27 en total, aunque las salidas sí que se incrementaron hasta las 3301.

Conviene recordar que los operadores de aceite de oliva de la Unión Europea tienen de plazo hasta hoy para presentar las solicitudes de ayuda del primer periodo de licitación para el almacenamiento privado de aceite de oliva. Los periodos para las siguientes licitaciones son del 12 al 17 de diciembre de 2019; del 22 al 27 de enero de 2020; y del 20 al 25 de febrero de 2020.

La decisión de autorizar el almacenamiento privado de aceite de oliva busca reducir el actual desequilibrio entre la oferta y la demanda en este sector, y atenuar la difícil situación que viven los mercados ante una situación de precios bajos, como consecuencia de la acumulación de existencias tras una cosecha récord y las incertidumbres del comercio exterior.

👉 [<https://bit.ly/2Ju56BZ>]

26 de noviembre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Noticias	● Espacio: 980 x 755 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 25.000	● Visitas: 200.000	● Valor publicitario: 704'26 €

Oro Bailén Picual elegido mejor aceite AOVE del mundo

Los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020, premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, han encumbrado a Oro Bailén Picual como mejor AOVE del mundo. El evento, organizado por Grupo Editorial Mercacei, también reconoció a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef con 2 estrellas Michelin Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del AOVE.

Premios EVOLEUM TOP 10 de los aceites ganadores es el siguiente:

- 1º. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
- 2º. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).
- 3º. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
- 4º. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España).
- 5º. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia).
- 6º. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).
- 7º. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España).
- 8º. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
- 9º. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
- 10º. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).



👉 [<https://bit.ly/2R2TF8q>]

27 de noviembre de 2019

- 🟡 **Medio:** Internet
- 🟡 **Sección:** Estuvimos en...
- 🟡 **Espacio:** 875 x 11.300 píxeles
- 🟡 **Usuarios únicos/mes:** 292.758
- 🟡 **Visitas:**
- 🟡 **Valor publicitario:** 2.500'00 €

La Gala de los premios Evooleum presenta a los embajadores del AOVE

La entrega de estos premios donde el Ministro de Agricultura Pesca y Alimentación en funciones ha significado la importancia de este producto en España



En la reciente Gala en la que se entregaron los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, la cineasta Isabel Coixet y el chef Diego Guerrero fueron nombrados embajadores internacionales de estos zumos que cada día son más valorados por los consumidores ya que su riqueza gastronómica y saludable cada vez es más reconocida. Una Gala que reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo.

Igualmente se contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, que como buen andaluz reconoció la calidad del producto; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.

En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por

proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.



La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales.

Como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más. Evooleum Awards se ha consolidado como la competición internacional más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, el concurso recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

En el acto también se entregaron los premios a los AOVEs del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards; los premios a los Mejores AOVEs con DOP; los 3 Mejores de Producción Ecológica; los Mejores de cada variedad de aceituna; o los EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia con Medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



Tras conocer los premios a los Mejores AOVEs del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su consumo y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

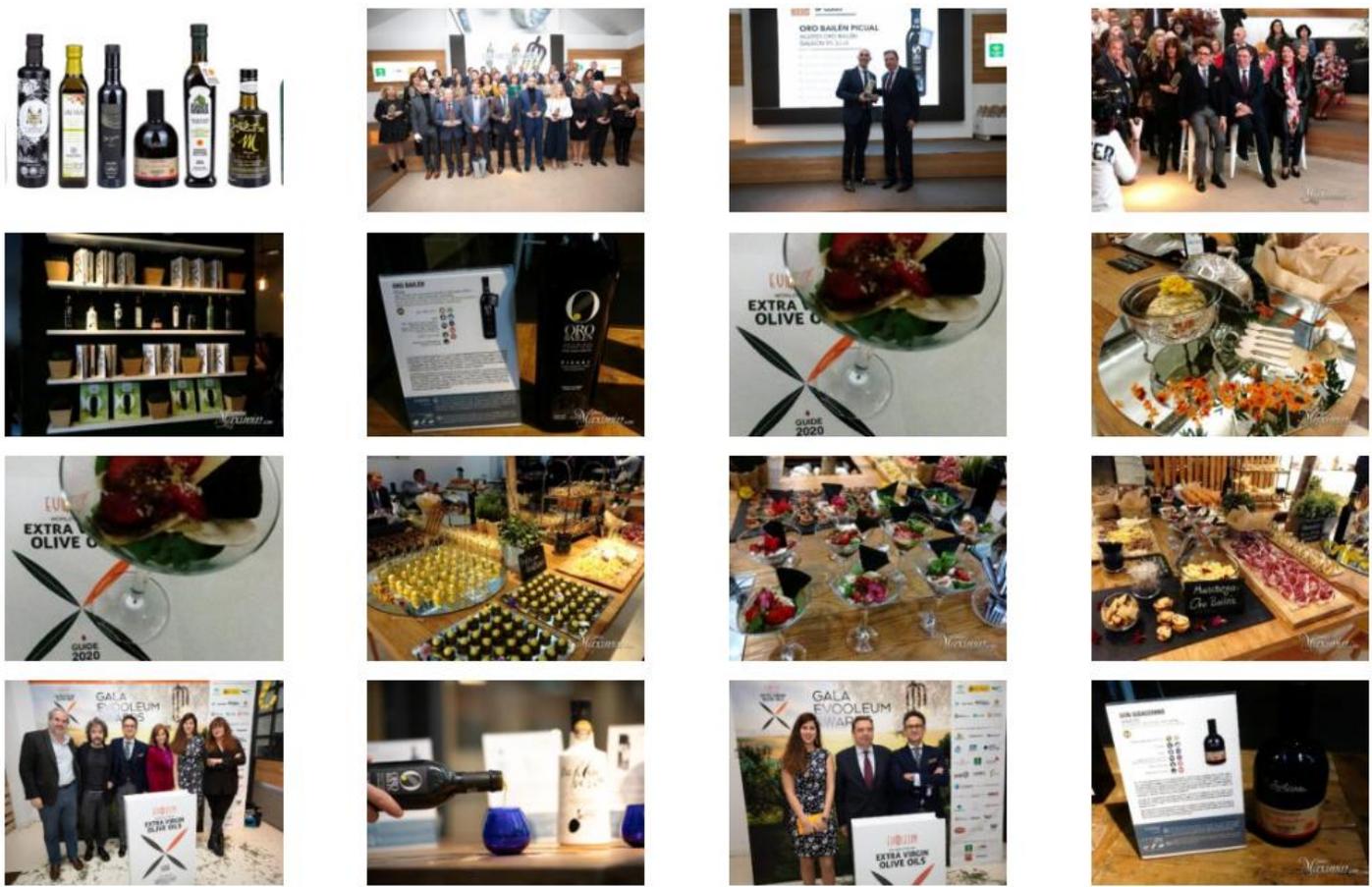
A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recalcó los beneficios saludables del AOVE y aseguró que «el virgen extra es el verdadero superalimento del siglo XXI». El

editor de la Guía EVOOLEUM destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún blend.

Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. «Algunas de las cosas más bonitas las decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar», terminó.

La Gala de los Premios EVOOLEUM concluyó con una cata de los 10 Mejores AOVEs del Mundo y con un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los zumos premiados. Una serie de deliciosos bocados elaborados cada tipo de ellos con uno de los aceites premiados, donde se pudo apreciar tanto la calidad como la versatilidad de este denominado oro líquido del que España es el mayor productor mundial.

¡Viva el AOVE! Así despidió ayer la Gala de entrega de los EVOOLEUM Awards la conductora del acto, la presentadora de informativos de La Sexta Cristina Villanueva. Un gran éxito del Grupo Editorial Mercacei que encumbró a Oro Bailén Picual como el Mejor AOVE del Mundo y reconoció a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef con 2 estrellas Michelin Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del AOVE.





27 de noviembre de 2019

🔴 **Medio:** Internet

🔴 **Sección:** Ocio

🔴 **Espacio:** 750 x 935 píxeles

🔴 **Usuarios únicos/mes:**

🔴 **Visitas:**

🔴 **Valor publicitario:** 1.600'00 €

Regalos gastro para triunfar con los foodies

Si buscas regalos para sorprender a un foodie, tenemos lo que estás buscando. ¡Te damos ideas con las que deleitar su paladar!



VER 17 FOTOS
Cristina Cantudo y Verónica Bravo.
27/11/2019

Cuando se acercan las fechas en las que tenemos que hacer regalos, siempre damos mil vueltas pensando ideas con las que podemos sorprender. Como es lógico, uno de las principales cosas que debemos tener en cuenta para acertar a la hora de regalar, es pensar en qué le gusta o le hace ilusión a la persona a la que queremos hacer el regalo. Esto es evidente, pero, aunque no te lo creas, uno de los principales errores al comprar un regalo y uno de los que más cometemos es elegir el detalle en función de nuestros propios gustos.

Si se trata de un foodie empedernido ya sabes que regalar algún producto gourmet siempre será un acierto, pero hay ideas mejores y peores para deleitar el paladar y el sentido del gusto. Un buen vino es casi siempre un acierto aunque, claro, hay que tener en cuenta qué perfil de vino le gusta a la persona a la que queremos hacer el regalo o apostar por un vino comodín (uno de esos con los

que aciertas siempre). Regalos para los que tienen perdición por el dulce, para los sibaritas de los productos del mar, para los que siempre están dispuestos a probar cosas nuevas, para los amantes del ibérico... hay una opción apropiada para todo el mundo.

Muchas veces, cuando pensamos en regalar algo a los amantes de la gastronomía y del buen comer o beber, siempre nos hacemos a la idea de que eso es sinónimo de precios elevados, pero no es así. Muchas veces un obsequio barato y sencillo es una buena forma de halagar a alguien. Existen opciones económicas y otras de precio más elevado, alternativas aptas para todos los bolsillos.

Si eres de los que odia dar vueltas y vueltas para comprar regalos, te desesperas yendo de una tienda a otra y acabas saliendo con las manos vacías, estás de suerte, porque vamos a echarte una mano: a continuación, en esta galería te damos ideas de regalos gastro para triunfar con los foodies, con opciones para todos los gustos y bolsillos, desde las más sencillas y asequibles hasta otras más gourmet y sofisticadas. ¡Pasen, vean y elijan su regalo!

Panettone artesanal de Casabase

La tienda gourmet de productos italianos Casabase trae a nuestro país cada noviembre por encargo y con un número de unidades limitadas el premiado y delicioso panettone de la panadería italiana Infermentum. Puedes optar por el clásico o por el de chocolate. Ya adelantamos que este panettone, elaborado de forma artesanal y con masa madre, es un auténtico espectáculo. Cuesta 32,50 euros.

Pack de TOQUE para amantes de sabores exóticos

TOQUE lanza para estas fiestas una original maleta de viaje que contiene nueve especias premium procedentes de diferentes países que, además, incluye el acceso a un recetario online en el que han participado 13 influencers especializados en cocina saludable. Este es un regalo ideal para los amantes de los sabores del mundo. Está disponible en El Corte Inglés y cuesta 25 euros.

Torre Muga 2016

Bodegas Muga celebra el 25 aniversario de su vino más emblemático: Torre Muga. Esta bodega ha sacado al mercado su nueva añada, la del 2016, y es un vino con un perfil mucho más fresco de lo que es costumbre en La Rioja. Es 100 % uva tempranillo y ha pasado un total de 18 meses en barricas de roble francés y 6 meses en depósitos de roble. Precio: 70 euros.

Café de Navidad y moscovitas de Cafés la Mexicana

Todos los años a finales de noviembre llega la edición limitada de Navidad del café de Cafés La Mexicana. Un café muy especial que merece la pena probar. Te puedes llevar el café en grano o molido en el momento con el grosor ideal para tu cafetera. Te recomendamos regalarlo con unas deliciosas moscovitas de Rialto, que también venden en esta tienda. El paquete de 250 gr de café de Navidad cuesta 6,4 euros y la caja de moscovitas 21 euros.

M de Murua

La bodega de La Rioja Alavesa de la empresa Bodegas Masaveu propone su vino más especial: M de Murua. Solo se elaboran 4.200 botellas y únicamente se hace en añadas excepcionales. Con esta propuesta la bodega apuesta por un vino de corte más moderno. Está hecho 100 % con uvas

de la variedad tempranillo y ha permanecido en barricas de roble francés nuevas durante 18 meses.

Es un vino cuya uva procede de los viñedos más antiguos de la casa, ubicados en la zona riojana de Elciego. Acaba de salir al mercado la añada 2016 y tiene como peculiaridad que la bodega ha realizado la fermentación en los tan de moda depósitos de hormigón para, después, pasar por barrica. Cuesta 25, 60 euros.

Pack de Muñoz Rojo

Muñoz Rojo propone unas cajas de productos ibéricos que harán las delicias de los amantes de este producto. El pack esencial (el de la foto) lleva una plancha de 100 gr de jamón de cebo 50 % ibérico, una plancha de 50 gr de chorizo ibérico, otra de salchichón ibérico también de 50 gr, una cuña de 400 gr de queso curado de oveja, una bolsita de colines y una botella de Musso de Casa Rojo Tempranillo 2018. Todo ello cuesta 24 euros.

Estuche degustación de jamón Monte Nevado

La empresa de ibéricos Monte Nevado, ganadores del premio al mejor jamón de bellota ibérico de España 2018 con el 'Añada 2014 de Monte Nevado', propone un original estuche de degustación de tres de sus jamones. Está compuesto por su jamón mangalica, el de cebo ibérico 50 % raza ibérica y el jamón serrano 24. Este producto incluye 225 gr de jamón y cuesta 18 euros.

Finca Los Hoyales

Finca Los Hoyales, de la bodega Cruz de Alba, es el regalo perfecto para los que busquen un vino de la Denominación de Origen Ribera del Duero pero de corte mucho más moderno a lo que estamos acostumbrado. Se trata de un vino de autor, complejo y elegante que se elabora con uvas 100 % de la variedad tempranillo. Este es uno de los vinos más personales de Sergio Ávila, enólogo de esta bodega, que elabora vinos naturales, a base de agricultura biodinámica y agrohomeopatía, de gran calidad. Precio: 62x50 euros.

Ahumados de Benfumat

Los amantes de los ahumados disfrutarán de lo lindo con las propuestas de Benfumat. Además de los diferentes pescados que ofrecen, con el salmón salvaje como protagonista, también proponen combinaciones gourmet de lo más originales y deliciosas como este salmón ahumado con aroma de trufa. El estuche de 150 gr cuesta 17,90 euros.

Pato confitado de la firma Special de Aldi

Los amantes del pato están de suerte con estas dos propuestas de la firma Special de ALDI. Dentro de esta línea encontrarás multitud de propuestas gourmet para montar una cesta de Navidad y triunfar en con tu regalo. Si nos tenemos que quedar con un producto, apostaríamos por un pack de muslos de pato confitado (12,99 euros) y alas de pato también confitadas (6,99 euros). Los más cocinillas de la casa, se van a preparar unos platos con estos dos ingredientes.

Finca Río Negro edición especial Navidad

La bodega Finca Río Negro presenta su Edición Especial Navidad con la que pretende poner en valor el trabajo artesanal y las materias primas de máxima calidad de la zona de Guadalajara. Esta bodega se ha unido a Samuel Moreno, del restaurante con estrella Michelin Molino de Alcuneza, para crear una caja regalo que reivindica los productos gourmet de esta tierra que incluye uno de

sus deliciosos vinos y un pan elaborado por el chef de este famoso restaurante que tiene un precio de 22 euros.

Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils y aceite de oliva Oro de Bailén

Los amantes del aceite de oliva lo van a disfrutar con este regalo que incluye la cuarta edición de la guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, la más influyente a nivel internacional. Una guía básica sobre el AOVE, donde se incluyen los 100 mejores aceites del mundo y que esta edición ha sido prologada por Andoni L. Aduriz e incluye recetas de Paco Roncero, cócteles con aceite o los destinos más de moda entre olivos. Y para complementar el regalo, hay que incluir una botella del aceite de oliva que ocupa el primer puesto de este ranking: el Oro de Bailén Picual. La guía cuesta 19,50 euros y una botella de Oro de Bailén de 500 ml 10,86 euros.



Cesta de turrone de Torrons Vicens

La firma gourmet de turrone artesanos Torrons Vicens ofrece diferentes cestas con sus creativas propuestas de turrone para Navidad. La de la foto incluye turrón de argamunt de avellana en saquito de 300 gr, un turrón de 250 gr de pan, aceite y chocolate de Albert Adrià, un turrón blando de almendra gourmet de 300 gr, un turrón de yema quemada gourmet de 300 gr y un estuche de trufas de 120 gr. Cuesta 50 euros.

Cubo de dulces navideños de La Chinata

Un original cubo regalo dulce con una amplia selección de productos gourmet de La Chinata con el aceite de oliva virgen extra como protagonista. Incluye chocolate blanco con aceite de oliva virgen extra, avellanas y trufa, chocolate con leche con aceite de oliva virgen extra, almendra y trufa, polvorones de pistacho con aceite de oliva virgen extra, pack de bombones surtidos, crema de turrón con aceite de oliva virgen extra y turrón de chocolate con aceite de oliva virgen extra. Precio: 32,90 euros.

Cafés edición limitada Nespresso y tazas pixie a juego

Esta Navidad Nespresso ha lanzado una edición limitada de tres cafés inspirados en las tendencias culturales escandinavas hygge y fika. Las tres opciones, Variations Nordic Almond Cake Flavoured, Variations Nordic Cloudberry Flavoured y Nordic Black, combinan el café Livanto con aromas de galleta y vainilla y se inspira en los sabores de los dulces tradicionales de las pastelerías nórdicas.

La famosa diseñadora danesa Louise Campbell ha sido la encargada del diseño de las cápsulas y también ha creado algunos accesorios con el mismo diseño. En este caso te proponemos que en el regalo incluyas un par de tazas Pixie. ¡Sorprenderás! La pareja de tazas cuesta 27 euros y cada paquete de 10 cápsulas de esta edición cuesta 5,50 euros.

Mermeladas artesanas de Pazo de Vilane

Los amantes de las mermeladas caseras disfrutarán mucho con este regalo de Pazo de Vilane. Está compuesto por dos tarros de mermelada artesana, uno de frambuesa y otro de arándanos, y un tarro de loza blanca fabricado a mano por la firma de artesanía gallega “Mi madre no me deja”, ideal para servir la mermelada. Precio: 35 euros.

Estuche Albariño La Val 2017 y Turrón de Albariño La Val

En Bodegas La Val han creado algunos estuches- regalo para sorprender estas fiestas. Este incluye una caja de madera con 2 botellas La Val 2017 y una tableta de Turrón de Albariño La Val. Cuesta 30 euros y es perfecto para amantes de los vinos blancos elaborados a base de uva albariño. Con las propuestas de esta bodega el acierto está asegurado.

👉 [<https://bit.ly/2xfXDDs>]

27 de noviembre de 2019

📍 **Medio:** Internet 📍 **Sección:** Tendencias 📍 **Espacio:** 810 x 2.262 píxeles
📍 **Usuarios únicos/mes:** 100.000 📍 **Visitas:** 247.047 📍 **Valor publicitario:** 4.580'55 €

Isabel Coixet y Diego Guerrero, Embajadores del Aove en la Gala Evooleum



¡Viva el AOVE! Así despidió ayer la Gala de entrega de los EVOOLEUM Awards la conductora del acto, la presentadora de informativos de La Sexta Cristina Villanueva. La pasión por el aceite de oliva Virgen Extra de calidad volvió a quedar de manifiesto en un evento organizado por Grupo Editorial Mercacei que encumbró a Oro Bailén Picual como el Mejor AOVE del Mundo y reconoció a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef con 2 estrellas Michelin Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del AOVE.

La entrega de los Premios Best of Class de Evooleum Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de contar con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.

En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.

EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición internacional más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, el concurso recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

El mejor AOVE del mundo es español

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

En el acto también se entregaron los premios a los AOVEs del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards; los premios a los Mejores AOVEs con DOP; los 3 Mejores de Producción Ecológica; los Mejores de cada variedad de aceituna; o los EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia con Medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Tras conocer los premios a los Mejores AOVEs del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su consumo y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recalcó los beneficios saludables del AOVE y aseguró que «el Virgen Extra es el verdadero superalimento del siglo XXI». El editor de la Guía EVOOLEUM destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún blend. Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. «Algunas de las cosas más bonitas las decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar», terminó.

La Gala de los Premios EVOOLEUM concluyó con una cata de los 10 Mejores AOVEs del Mundo y con un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los zumos premiados.



 <https://bit.ly/2UQW3QQ>

27 de noviembre de 2019

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 760 x 2.670 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.160
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario:** 150'00 €

-Contenido visible bajo suscripción-

PREMIOS EVOOLEUM A LOS MEJORES AOVES DEL MUNDO

Premios Evooleum a los mejores aoves del mundo

La pasión por el aceite de oliva virgen extra de calidad volvió a quedar de manifiesto en un evento organizado por Grupo Editorial Mercacei que encumbró a Oro Bailén Picual como el Mejor AOVE del Mundo.



La entrega de los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, reunió en el moderno Espacio CÓMO de la capital madrileña a una amplia representación de los mejores productores de aceite de oliva virgen extra del mundo, además de contar con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; los presidentes de la Academia Madrileña de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Luis Suárez de Lezo y Pedro Barato; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión.

En su intervención, el ministro Luis Planas mostró su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza, Carmen Crespo, remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVes del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020 son españoles y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productores nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.

EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición internacional más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, el concurso recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

El mejor AOVE del mundo es español

Aceites Oro Bailén Galgón 99, con su monovarietal Oro Bailén Picual, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

En el acto también se entregaron los premios a los AOVes del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM Awards; los premios a los Mejores AOVes con DOP; los 3 Mejores de Producción Ecológica; los Mejores de cada variedad de aceituna; o los EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia con Medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Isabel Coixet y Diego Guerrero, Embajadores del AOVE 2020

Tras conocer los premios a los Mejores AOVes del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su consumo y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recalcó los beneficios saludables del AOVE y aseguró que "el virgen extra es el verdadero superalimento del siglo XXI". El editor de la Guía EVOOLEUM destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún blend. Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. "Algunas de las cosas más bonitas las decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar", terminó.

La Gala de los Premios EVOOLEUM concluyó con una cata de los 10 Mejores AOVes del Mundo y con un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los zumos premiados.

Galería de fotos



27 de noviembre de 2019

● **Medio:** Internet ● **Sección:** Gastronomía ● **Espacio:** 930 x 7.355 píxeles
● **Usuarios únicos/mes:** 1.341.590 ● **Visitas:** 11.180.140 ● **Valor publicitario:** 846'20 €

GASTRONOMÍA 27-11-2019

El imperio de la aceituna Picual: ruta (española) por los mejores aceites de oliva del mundo

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es un Picual: recorreremos Jaén y Ciudad Real para descubrir el éxito de esta aceituna.

Hace poco más de un mes la [Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils](#) volvía a poner a [Jaén](#) en su sitio, elevando la **aceituna picual al Olimpo de los aceites**. Y es que el sabor picante de la picual va calando de nuevo en unos paladares que parecían haberla ido dando de lado en los últimos años en favor de sabores **más dulces como la arbequina** o **más políticamente correctos como la hojiblanca**.

Pero la aceituna picual es rebelde, intensa, como lo es la Andalucía de Jaén, milenaria y trasgresora a la vez. Y en el top 1 de la guía nos hemos topado con **el picual de Oro Bailén**, una empresa de la **familia Gálvez González** que lleva 14 años elaborando y comercializando aceites tempranos de primerísima calidad.

JAÉN: EL TEMPLO DE LA ACEITUNA PICUAL

En la campaña 2008/2009 Oro Bailén obtuvo el **premio Alimentos de España al mejor aceite de oliva virgen extra de España** en la categoría de frutados verdes dulces por el Ministerio de Agricultura. Desde este momento, **los premios no han parado de suceders**e, situando a Oro Bailén en los primeros puestos de los mas prestigiosos concursos nacionales e internacionales.

“Estamos muy orgullosos de este título y de alguna manera se ve recompensado todo el esfuerzo que hacemos cada año por superarnos. Y más viniendo de la mano de la **guía Evooleum**, de tan reconocido prestigio y con un grupo de magníficos y reputados catadores que forman parte del jurado” nos cuenta Edurne Rubio, su directora comercial.

Eduarne explica que cada variedad tiene su particularidad. "Concretamente, en este caso es picual, procedente de **olivares situados en la Sierra Norte de la provincia de Jaén**, en las faldas de Sierra Morena, a 400 metros de altitud. Su **situación privilegiada** constituye una auténtica frontera natural entre la meseta y el **valle del Guadalquivir**, con enclaves de **alto valor ecológico propios del bosque mediterráneo con gran variedad de especies faunísticas y florísticas**".

Con sus aceites como base también **hacen jalea de aceite de oliva virgen extra**, una mermelada de sabor dulce, con el característico afrutado de sus aceites Oro Bailén, confiriéndole un sabor único, capaz de ensalzar cada plato de la manera mas versátil. También hacen **perlas de aove**, que son esferificaciones de aceite de oliva virgen extra Oro Bailén (ambos con una gran aceptación por el sector de la restauración).

A la hora de elegir un buen aceite de oliva desde Oro Bailén lo tienen claro: hay que partir siempre de un virgen extra. "Después, **hay que buscar aceite de la campaña actual, no de años anteriores**, pues el aceite hay que consumirlo cuanto mas fresco mejor. Aunque no siempre viene esta información en la etiqueta. Y lo principal, olerlo y probarlo. **Un buen zumo de aceituna debe oler a fruta fresca** y nos debe **recordar a herbáceos, frutal**, que variará según la variedad, según la maduración del fruto cuando se recolectó".



LA PICUAL ESTÁ DE MODA ENTRE RESTAURADORES Y JÓVENES EMPRENDEDORES

El aove en variedad picual es uno de los más aceites más vendidos fuera de nuestras fronteras. De un tiempo a esta parte ha comenzado a desatar pasiones y a **relanzar el turismo en bastiones de la picual como es Sierra Mágina**, posiblemente la zona de España donde más sepan de esta variedad.

Algunos aoves como el selección cosecha temprana de **Oro de Cánava** se ha colado en la línea de productos que comercializa Canal Cocina, colocando este oro líquido procedente de una de las mejores aceitunas picual del mundo en **uno de los más codiciados por los chefs de nuestra geografía** (y fuera de ella) .

Además, está comenzando a **emerger una cultura de talentos alrededor del aceite de oliva**, del mismo modo que hace una década comenzó con el vino. Nos hemos encontrado proyectos de **jóvenes emprendedores que deciden apostar por el aceite** y elaborar su propio **aove de autor** con una buena base de honestidad y frescura.

Encontramos proyectos como **SOLO**, una apuesta de dos hermanos mellizos, un cocinero y una economista, que han recorrido medio mundo y pasado grandes momentos de su vida en la localidad jiennense de **Baños de la Encina**. En 2017 decidieron rendir tributo a todo lo que han vivido allí y crearon SOLO.

Nos recibe **Ana Vargas** (la economista) : "nuestro aceite es **100% Picual de Baños de la Encina, Jaén**. Creemos que SOLO conecta mucho con consumidores que buscan productos naturales, **sin estridencias**, que tengan conexión con el entorno rural, **con lo puro**. La esencia de SOLO es la autenticidad de la gente del campo de Jaén, tiene algo muy telúrico, de la tierra y del patrimonio cultural andaluz. Es amargo, intenso, fresco, verde al inicio y picante al final" explica.

Para elaborar SOLO **recogen la aceituna en el punto de envero** (momento óptimo de maduración de la aceituna cuando pasa del verde al morado) : “ **Molturamos en frío y una pequeña parte la envasamos sin filtrar, SOLO Fugaz**. Es muy especial porque mantiene partículas de agua, piel, pulpa y hueso **procedentes del fruto, y todos los polifenoles, clorofilas, y vitamina E de la aceituna**. Decimos que está vivo hasta mayo 2020 porque mantiene su potencia y sus atributos durante pocos meses. Lo cierto es que se agota muy rápido porque despierta mucha curiosidad”, cuenta Vargas.

Baños de la Encina está situado en un cerro que separa Sierra Morena de la campiña olivarera y SOLO tiene todos los atributos que le da ese terruño. Ana Vargas lo define así: “Somos andaluces de Jaén, tenemos la suerte de situarnos en el **epicentro mundial del aceite**, creemos en los aceituneros altivos, en la cultura de nuestra tierra y nuestra familia, y es parte de lo que queremos transmitir con SOLO”. Y el resultado es un aove sencillamente espectacular. **Este golpe en la mesa que ha dado Jaén con su picual ya iba haciéndose necesario**”.

CIUDAD REAL TAMBIÉN PRESUME DE PICUAL

El Imperio de la aceituna picual no solo quiere quedarse en Jaén. **La vecina Ciudad Real puede presumir de aceites** que se han situado durante años en lo más alto de los rankings, como es el caso de **Palacio de los Olivos** , en la localidad manchega de Almagro.

Palacio de los Olivos por tercera vez consecutiva ha quedado primero en los rankings de Evoo World Ranking en la categoría de picual. Y es que este aceite tiene mucho que decir, elaborado por Olivapalacios, una empresa familiar ubicada en una fantástica finca sobre **suelo de origen volcánico** especialmente rico en nutrientes y bajo el singular clima manchego, lo que confiere a sus aceitunas un sabor único.

Hemos querido preguntar a **Raúl Mora**, gerente y propietario de la empresa sobre el valor de la picual, más concretamente la que ellos cultivan en La Mancha. “La aceituna Picual es una variedad autóctona de Andalucía, de altísimo valor nutricional y sensorial intrínseco, que , **gracias a las excelentes y singulares condiciones de suelo y clima de nuestro campo**, y a la extraordinaria labor que hacemos en el cuidado y atención del olivar, se desarrolla magníficamente en nuestra finca” explica.

Palacio de los Olivos posee una gran personalidad, con matices sensoriales muy definidos, complejo, de aromas frescos herbáceos y frutales, **con muy alta carga de nutrientes naturales muy beneficiosos para la salud**, en forma de antioxidantes naturales. Para conseguirlo, nos explica Mora que **cuidan el olivar y los olivos durante todo el año de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente.**

Tal es el éxito de este aceite picual que **un 60% de la producción de su aceite embotellado lo exportan a Asia**, para Mora un mercado emergente muy interesado en saber sobre el origen y la forma de producción de lo que compran y consumidores muy exigentes que demandan productos exquisitos, saludables y de muy alta calidad. Y es que la fiebre del aove en Asia ya tiene una nueva BFF, **la aceituna picual**. Ahora lo que tiene que hacer es quedarse y gobernarlos a todos.

BEEF!

PARA HOMBRES CON GUSTO

Diciembre de 2019

● **Medio:** Revista pág.23

● **Sección:** Offline

● **Espacio:** 63,00 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 65.000

● **Valor publicitario:** 1.333'33 €

OFFLINE

Por Álvaro Castro



AGENDA GOURMET 2020

La publica el grupo Anaya y el blog gastro *Gourmet Like Me*

A sus 240 páginas, con todos los contenidos habituales que una agenda debe tener, se le suman recetas originales para cada momento del año. Además, recomendaciones para la compra de temporada, reseñas de libros de cocina y películas *foodie*, frases inspiradoras de grandes chefs, eventos gastronómicos en España y mucho más. El 50% de los derechos de sus ventas será destinado a Acción Contra El Hambre.

Sebastian Simón
www.oberonlibros.com



MACARFI

Guía de restaurantes 2020 realizada por *insiders*. Por un lado Barcelona y por el otro Madrid. Todo fiable.

www.macarfi.com



EVOOLEUM 2020

Guía de los mejores aceites del mundo. También diseño, recetas, *resorts*, cócteles y tiendas de "oro líquido".

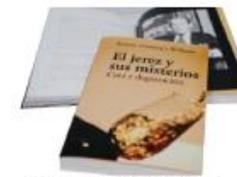
Prólogo de Andoni L. Aduriz
www.evooleum.com



LOS MEJORES VINOS DEL SÚPER

Hasta 120 vinos que destacan por su relación calidad-precio y que se pueden encontrar fácilmente. Es su edición del 2020.

Joan C. Martín
www.anacondaeditions.es



EL JEREZ Y SUS MISTERIOS

Edición actualizada para el 2020 de un clásico-básico. Lo firma el presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla.

Beltrán Domecq y Williams
Disponible en [Amazon.es](https://www.amazon.es).

● **Medio:** Revista pág.20

● **Sección:** Noticias

● **Espacio:** 67,85 cm²

● **Audiencia:** 84.000

● **Tirada:** 17.314

● **Valor publicitario:** 1.014,28 €

DELICIAS MUY NUESTRAS

Aceite, berberechos, sal, jamón ibérico... son ingredientes y alimentos habituales en nuestras mesas cuya fama y calidad traspasan fronteras. Caprichos de toma pan y moja.



Finca Hostalets. Este aove a la trufa blanca (18,95 €) puedes encontrarlo en **Sibarium** (principales aeropuertos españoles). **Evooleum 2019.** Llega la 4ª edición de la influyente guía sobre el aceite de oliva virgen extra y los 100 mejores del mundo. Con recetas de Paco Roncero. **One.** El oro líquido de Finca la Torre. Probablemente, uno de los mejores del mundo. Arbequina u hojiblanca. www.fincalatorre.com. **Sal de Ibiza.** Enriquecida con albahaca, romero y orégano. De venta en Sibarium (principales aeropuertos españoles). **Caviaroli.** Esferas de aove arbequina, guindilla, wasabi, albahaca... 20 gr/6 €. **Trapa.** Los míticos bombones cortados cumplen 50 años con una fórmula sin aceite de palma y nuevos sabores. www.trapa.com. **Torrans Vicens.** Disponible en Sibarium (principales aeropuertos españoles).



● **Medio:** Revista pág. 192

● **Sección:** Tendencias

● **Espacio:** 96,33 cm²

● **Audiencia:** 214.642

● **Tirada:** 109.319

● **Valor publicitario:** 1.933'33 €



tendencias GASTRO

Green

La Redoute Interieurs propone vestir la mesa de fiesta de color blanco con detalles dorados y puntos de luz cálida.



Zara Home cuenta con diversas porcelanas con diseños en forma de azebo en su colección Navidad 2019. Este bol cuesta 15,99 €.

MESAS CON ESTILO

IDEAS "GASTRONAVIDEÑAS" PARA TODOS LOS GUSTOS: NATURALES PARA LAS CHICAS "GREEN", SOFISTICADAS PARA LAS QUE NO ESCATIMAN EN CELEBRACIONES, CANALLAS PARA ALTERNATIVAS Y MUY FEMENINAS PARA LADIES.

POR ISABEL LOSCERTALES



Auto Rosellón, en Barcelona, es una casa de comidas cool con propuestas healthy divertidas, creativas y muy ricas. Ofrece cuatro menús de grupo navideños (entre 29 € y 45 €). Roselló, 182.



1. The Eleven House, una bella casa-boutique en Peratallada (Girona), vende teteras estilo wabi-sabi diseño de Susanna Cots (85 €).
2. Almaoliva BIO, elaborado en Córdoba, es el mejor AOVE ecológico del mundo según la guía Evooleum.
3. Sibarium nos recomienda las catanías bio de Cudiè (almendra con chocolate negro, 4,50 €).



En la copa... **1. Miranda d'Espiells**, un elegante chardonnay ecológico de Juvé (12 €). **2. Gran Juvé & Camps 2015**, la primera añada ecológica del gran cava (35,65 €). **3. Aroa Gorena**, un DO Navarra de Vintae, ecológico y vegano (13,50 €). **4. The Botanist**, única ginebra de la isla escocesa de Islay, elaborada con 22 botánicos autóctonos (39,95 €).

1 de diciembre de 2019

🟡 Medio: Blog	🟡 Sección: General	🟡 Espacio: 760 x 1.150 píxeles
🟡 Usuarios únicos/mes: 6.000	🟡 Visitas/año: 188.705	🟡 Valor publicitario: 200'00 €

EVOLEUM AWARDS 2020. La gran cita del mejor AOVE

Se han entregado en Madrid los Premios Best of Class de EVOOLEUM Awards 2020. Los conocidos Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en una gala donde el AOVE ha sido la gran estrella. Premios promovidos por Grupo Editorial Mercacei. En esta ocasión destaca por encima de todo Oro Bailén Picual como el Mejor AOVE del Mundo. Además se ha reconocido a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef -con 2 estrellas Michelin- Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del AOVE.

Este es el TOP 10 de esta edición:



- 1º. Oro Bailén Picual (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 2º. Valdenvero Hojiblanco (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
- 3º. El Santuario de Mágina Selección Temprana (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4º. Almaoliva Bio (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- 5º. Oliocru Origini (94 puntos). Variedad: casaliva. Trentino (Italia)
- 6º. Don Gioacchino Grand Cru (94 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- 7º. Fuente Ribera (93 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 8º. Maquiz Picual (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 9º. Puerta de las Villas Picual Temprano (93 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 10º. Cladivm Hojiblanco (93 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

2 de diciembre de 2019

🔗 **Medio:** Internet

🔗 **Sección:** Cocina

🔗 **Espacio:** 635 x 630 píxeles

🔗 **Usuarios únicos/mes:** 464.000

🔗 **Visitas:** 14.000.000

🔗 **Valor publicitario:** 3.111'50 €

COCINA

Sácale partido al aceite de oliva virgen extra

¿Podrías diferenciar las distintas variedades de aceituna? ¿Sabrías utilizarlas en la cocina? Hay vida más allá del aliño de ensaladas o tostadas del desayuno, y aquí te vamos a mostrar cómo utilizar cada tipo de aceite



Sabemos que el aceite de oliva es un alimento imprescindible en la dieta mediterránea y en España los elaboramos con una calidad excepcional. Aquí se pueden encontrar 265 variedades de aceituna distintas (en el mundo más de 2000). No te hablaremos de todas, pero sí de las cinco más comunes. ¡Y recuerda! Elige siempre la categoría virgen extra, que es de mayor calidad, y guárdalo en un lugar oscuro, fresco y sin cambios de temperatura.

ARBEQUINA

Es la variedad ideal para adentrarse en el mundo del aceite de oliva virgen extra (AOVE). Es típica de Cataluña, sobre todo Tarragona y Lérida. El nombre se debe a la localidad leridana de Arbeca, aunque desde comienzos del siglo XX se ha extendido por todo el país. Es una de las variedades favoritas de las nuevas plantaciones de todo el mundo. Tiene un nivel de frutado bajo, no tiene casi amargor ni picor, es dulce, elegante y da un aceite muy fluido. Se notan los matices de manzana, frutos secos, tomate o hierba fresca. **Es ideal para salsas, mayonesas, yogurt, salsa de soja, postres y bollos como el pan brioché.**

Basillippo Gourmet: Este AOVE es una edición limitada de los primeros días de cosecha (octubre 2019). Lo elabora una empresa familiar en su hacienda Merrha, en la Campiña de los Alcores (Sevilla). Es de color verde intenso y muy aromático. 15 euros (500 ml). basillippo.com



PICUAL

Es la variedad más producida de España y la más plantada del mundo. Es potente, fresca y vital. Sus aromas recuerdan a la hoja del olivo, la higuera o el campo, con un equilibrio de ligero picor y amargor. **Es una buena elección si quieres acompañar frutos rojos, cremas de verduras, gazpachos, setas, caza, chocolate con alto porcentaje de cacao o pan fresco.** También es el aceite más indicado para frituras y rebozados, porque aguanta altas temperaturas sin estropearse, dejando el producto cocinado por dentro y crujiente por fuera.

Pago de Espejo: Este aceite está ligado a la familia de mujeres olivicultoras de Villanueva de la Reina (Jaén), en la que trabajan la tercera y cuarta generación. Elaboran un aceite muy equilibrado que huele a hierba, a hoja recién cortada y a frutos verdes. Al recogerse en enero, es decir, cuando la fruta aún no está madura, guarda todas sus propiedades y resulta de un frutado intenso. Es agradable para consumirlo tanto en frío como en caliente. 11 euros (500 ml) y 31,50 euros ("bag in tube" de 3 litros). pagodeespejo.com



Soler Romero: Este monovarietal de arbequina está elaborado con aceitunas recolectadas aún verdes, con el que se ha logrado un aceite muy delicado, dulce y suave. Es de un frutado intenso de frutas maduras como tomate, manzana, plátano y aceituna fresca. Ideal para repostería y pescados. 8,75 euros (500 ml). soler-romero.com



Palacio de los Olivos: Por tercer año consecutivo este aceite ha logrado el puesto número 1 en su categoría en el prestigioso ranking mundial EVOO World Ranking. Se produce en Campo de Calatrava (Ciudad Real), en suelo volcánico. Con una acidez muy baja, es un aceite muy frutado, con notas positivas de amargo y picante, y el aroma verde con sabor a hierba fresca, tomate, y hierbas aromáticas, con toques de almendra, plátano, manzana, kiwi, entre otros. 4,70 (250 ml) y 9 euros (500 ml). olivapalacios.es



HOJIBLANCA

Tellus Magna: Este aceite, amparado bajo la D.O. Sierra Mágina, tiene un sabor y olor equilibrado y con mucho carácter. Su aroma intenso a fruta es propio de esta variedad, con recuerdos herbáceos que terminan con un sutil picor. Es ideal para aliñar ensaladas, gazpachos, realzar la potencia de cualquier vegetal, conservar alimentos, quesos o embutidos, intensificar los sabores como los ahumados o en técnicas de confitado, porque en cocciones a muy baja temperatura consigue una textura suave, delicada y gelatinosa. 20 euros. aceitestellusmagna.com/es/



Capricho del Fraile: Con cerca de 200 hectáreas de olivares, almendros, encinas, pinos y monte bajo, esta compañía se enclava entre las estribaciones de Sierra Mágina, en la provincia de Jaén, y Los Montes Orientales, en la provincia de Granada. La variedad picual se elabora en una edición limitada de cosecha temprana. Su aroma frutado es intenso, con notas verdes, de hierba recién cortada, almendra verde, algo de alcachofa y de cáscara de plátano verde. Tiene un suave paso por boca, donde se percibe un amargo y picante medio. Ideal para acompañar platos de arroz al curry, verduras, hortalizas y ensaladas, como alcachofas, berros, lechuga, tomates, patatas asadas y parrilladas de verduras. También es una buena elección en platos de pasta con queso al pesto o parmesano. 12,50 euros (500 ml). caprichodelfraile.es



Es la variedad más común en provincias del sur, como Córdoba, Sevilla, Málaga o Granada. Se utiliza para elaborar tanto aceite como aceituna de mesa. Tiene un característico aroma a hierba recién cortada y alcachofa que recuerda a las hierbas aromáticas. En su entrada se siente un amargor ligero y picor final como de guindilla. Puedes usarlo **para cocinar y aliñar pescados, como la merluza a la plancha o en salsa verde.**

Rincón de la Subbetica: Este zumo de oliva es un monovarietal 100% de producción ecológica de la DOP Priego de Córdoba, y ha logrado el primer puesto en el ranking mundial EVOO World Ranking 2019, el más prestigioso del mundo. En su fase olfativa es muy intenso, con recuerdos frutales y cítricos. Se aprecian sensaciones herbáceas a tomillo y hierbabuena. En boca, tiene una entrada dulce, con amargo y picante de intensidad media. Es equilibrado, complejo y armónico; ideal para tostas, ensaladas con tomate, carnes y pescado azul. 16 euros. almazarasdelasubbetica.com



One Limited Edition Hojiblanca: La almazara malagueña Finca La Torre acaba de lanzar al mercado esta edición limitada con un packaging renovado: una elegante botella transparente con pantalla protectora de radiación ultravioleta y tapón de madera. Esta nueva añada ofrece un aroma frutado intenso con recuerdos a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca tiene un ligero amargor a la entrada y un picor progresivo y persistente, que recuerda a la almendra verde y a la cáscara de plátano. 35 euros (500 ml). aceitefincalatorre.com



CORNICABRA

Este tipo de aceituna se encuentra principalmente en Toledo, Ciudad Real y Madrid, y en menor proporción, también en Cáceres y Badajoz. El nombre se lo da la curiosa forma de su fruto, que se parece al cuerno de una cabra. Sus olivos son veceros, es decir, que un año dan muchos frutos y en el siguiente, poco o ninguno. Al ser una aceituna un poco inestable, en muchos casos se hacen *coupages* con otras variedades. Son aceites muy aromáticos, frutados y con ligeros toques amargos. Resulta una opción perfecta para las verduras asadas o las conservas, porque aportan más intensidad.

Valdenvero Organic: Colival es la única cooperativa olivarera de Valdepeñas y en 2017 lanzó este zumo de aceituna, un monovarietal elaborado con aceitunas de cultivo ecológico, libre de abonos e insecticidas químicos. Su aroma es de aceituna fresca y madura, aunque también aparecen notas frutales a manzana y almendra, con un final que recuerda a hierbas silvestres aromáticas, como el romero. Se puede calificar como aceite redondo y persistente. 11 euros. colival.com



Casas de Hualdo: Recién incorporado a los Grandes Pagos del Olivar, esta almazara toledana produce un aceite de altísima calidad de cuatro variedades, siendo la cornicabra la principal. En nariz los aromas son de un frutado intenso, que van desde la hoja de olivo verde, hierba recién cortada, hoja de eucalipto, alcachofa, lechuga, almendra y manzana. En boca resulta elegante y robusto aunque muy equilibrado, donde se perciben sensaciones de hierba verde, alcachofa y con agradables notas finales de aguacate. 9,95 euros (500 ml). aceiteoliva.com



5 elementos: Este aceite resulta muy aromático, con notas de hierba, tomate verde, alcachofa, almendra verde y toques de manzana verde. En su entrada en boca se aprecian las notas herbáceas de la hoja de olivo, con amargo y picante de intensidad media. Se trata de un aceite bien estructurado y con personalidad. Es una buena opción para maridar con ensaladas, cremas frías, postres, carnes y pescados de sabor intenso, como el salmón o el bacalao. 8,20 euros (500 ml). lapontezuela.com/es



PICUDO O PICUDA

Es muy popular en Córdoba, Granada y Málaga. Se trata de una variedad de aceituna muy aromática, de frutado verde e intenso; recuerda mucho al campo y en la cata se aprecian muchas notas verdes de manzana verde, almendra y hoja de olivo. **Puedes utilizarlo para acompañar alimentos frescos y en crudo, como ensaladas, quesos o conservas.**

Carrasqueño: Este aceite de recolección temprana es coupage de carrasqueño, picudo y picual. Tiene un frutado verde salpicado con algunas notas maduras y en nariz se distinguen la manzana, el tomate verde, la alcachofa y la hierba recién cortada. En boca se confirma la sensación a madera recién cortada y se presenta dulce matizado por un amargo de intensidad media y un picante intenso. Estos matices recrean una atmósfera de un atardecer primaveral. 9 euros (500 ml). carrasqueno.es



Morellana: La historia de esta compañía se remonta a 1845 y hoy en día es la sexta generación quien se hace cargo de elaborar un aceite de excelente calidad que valoran consumidores en Europa, América y Asia. Su aceite tiene una entrada en boca es muy dulce, algo característico de esta variedad. En la parte anterior se aprecia el almendrado y las notas herbáceas de trigo verde. En la posterior, el plátano verde y la alcachofa. Tiene un amargor casi imperceptible y un picor final muy ligero. Es equilibrado y elegante. 17,20 euros (500 ml). morellana.es



Si quieres adentrarte aún más en este fabuloso mundo oleico, puedes hacerte con la [Guía Evooleum 2020](#), recién salida del horno, que recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. De los 10 primeros, 8 son españoles. Tiene un precio de 19,50 euros y está a la venta en evooleum.com



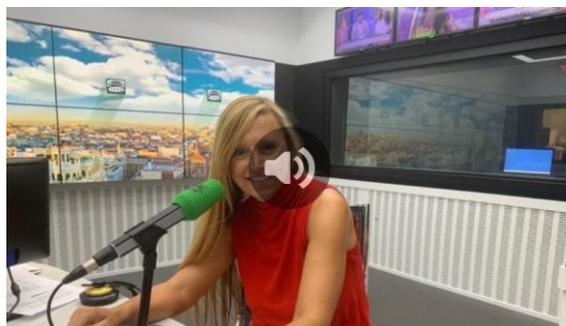
👉 [<https://bit.ly/2UBdVjM>]

4 de diciembre de 2019

🔴 Medio: Internet	🔴 Sección: Madrid	🔴 Espacio: 765 x 600 píxeles
🔴 Usuarios únicos/mes: 15.800.000	🔴 Visitas:	🔴 Valor publicitario: 4.600'00 €

"PÁ COMERSE MADRID" CON ISABEL AIRES El mejor aceite de Madrid

El final del otoño es la época de la recogida de la aceituna en Madrid para hacer aceite. Los frutos ya están en pleno esplendor y, antes de las heladas, hay que vear. En otros puntos de España ya se ha recogido y ahora toca el turno de nuestra comunidad.



Después de la varea, llega la prensa en almazaras y que salga esa maravilla de nuestra gastronomía que se llama aceite de oliva virgen extra. Puro zumo de aceitunas que hace las delicias de cualquier plato y que es la base de la dieta mediterránea. No cuento nada nuevo, al igual que al decir que en España somos los mejores en producción de aceites. Y lo dicen las catas y lo dicen los expertos, ojo. Acaba de salir al mercado la nueva edición de la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, una guía editada por el Grupo Editorial Mercacei en la que se muestran los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, las últimas tendencias en packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial y que se puede comprar para que te la envíen en su web o en Amazon por 19,50€.

La Guía EVOOLEUM 2020 vuelve a traernos la selección de los mejores zumos de aceituna, gracias al trabajo del jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo provenientes de España,

Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón. Entre los premiados hay muy buenas noticias para los productores españoles porque en el TOP10 de EVOOLEUM 2020, 8 son de nuestro país, incluyendo el pódium. La mayoría de ellos, andaluces y en el número 2, uno de aquí cerquita, de Ciudad Real llamado Valdenvero, que es de hojiblanca. Y dentro de los 100 (reitero, de los mejores del mundo) también tenemos otros de aquí al lado, Casas de Hualdo (tienen cornicabra, arbequina, manzanilla y picual) y Al Alma de Olivo (cornicabra, picual, hojiblanca y coupages) ambos de Toledo y Fidelco (picual y arbequina) de Loranca de Tajuña, Guadalajara. Y de Jaén, qué te voy a decir de la calidad que tienen, o de Priego de Córdoba...

En Madrid tenemos magníficas aceitunas y bien conocidas como las de Campo Real, que es la variedad manzanilla que es la autóctona de esa zona, se caracterizan por su intenso color verde-pardo, su forma redondeada, su piel fina y por tener una pulpa abundante de textura, muy firme y de gran calibre. Se utilizan como aceitunas de mesa y son muy fáciles de preparar: se dejan enteras, se les hace una raja y se aliñan, con tomillo, hinojo, orégano y ajo, lo que les da su sabor característico.

La aceituna cornicabra constituye la segunda variedad española en cuanto a superficie cultivada. Se encuentra fundamentalmente en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Madrid, aunque también se cultiva en las provincias de Cáceres y Badajoz. Sus aceites de oliva virgen extra son muy aromáticos y con un ligero sabor amargo.

La manzanilla cacereña es una variedad típica de Extremadura, ha extendido también su cultivo a Salamanca, Ávila y Madrid. Su aceite presenta un equilibrio entre el picante, amargo y dulce que recuerda a hierba recién cortada, además de a manzana verde, macedonia y tomatera.

Y de los mejores aceites de la comunidad de Madrid, Aceites Fanum, con almazara en Torremocha del Jarama tienen picual y arbequina de recogida temprana, lo que hace que tengan un picorcito en garganta para mi gusto maravilloso, y ahora ya están recogiendo la manzanilla cacereña y cornicabra para el resto de sus monovarietales. Te recomiendo que vayas a probar este aceite a un restaurante que está muy cerquita de Onda Cero, Maldito Parné, un local con una carta muy apetecible con una estupenda relación calidad precio y que llevan el aceite y la dieta mediterránea por montera.

¿Dónde comprar buenos aceites? Hay tiendas magníficas hoy en día, por ejemplo el aceite que te decía antes de Al Alma del Olivo tienen tienda propia en Madrid, en la calle Galileo, y en la mayoría de mercados hay tiendas especializadas como en Torrijos, Chamartín y Vallehermoso. Y restaurantes con variedad de aceites también hay, como Santceloni, Paco Roncero Restaurante, por poner un par de ejemplos. Afortunadamente se les está dando valor en sala, más allá de en cocina, con jefes de sala que proponen un aceite u otro según las preferencias, aunque hay aún mucho que trabajar en este aspecto, porque al igual que tenemos una carta de vinos, deberíamos tener de aceites y que lo presenten como si de un vino se tratase. Alguien no tiene problema en pagar 25, 30 o más euros por una botella de vino en un restaurante o para llevar a casa, pero si queremos comprar una botella, nos escandaliza gastarnos 15€ por una botella (que además durará más)

VIS-À-VIS

👉 [<https://bit.ly/3dMTE2c>]

5 de diciembre de 2019

- 📍 **Medio:** Internet
- 📍 **Sección:** Gastro
- 📍 **Espacio:** 770 x 7.940 píxeles
- 📍 **Usuarios únicos/mes:** 161.000
- 📍 **Visitas/mes:** 75.000
- 📍 **Valor publicitario:** 4.800'00 €

#Gastro

Aquí tienes los 10 mejores aceites del mundo (y sí, 8 son españoles)

Los premios Evooleum, algo así como los Oscar del oro líquido, han galardonado a las mejores cosechas de este año y nuestro país sale muy bien parado.



Oro parece, pero es mucho más que eso. Es la **joya gastronómica** de España y tiene **decenas de propiedades beneficiosas**, desde mejorar la función cardiovascular hasta ayudar a desinflamar los tejidos. El **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** es indispensable en la alta cocina y, como cada año, la **Guía de los Evooleum 2020** ha seleccionado a los 10 mejores aceites del mundo. España, cómo no, se ha hecho con el podio.

1. Oro Bailén Picual (Jaén)

Elaborado por **Aceites Oro Bailén Balgón**, ha sido elegido el **Mejor Aceite Absoluto Evooleum**. Además, ha destacado en otras categorías como **el mejor frutado verde** y **el mejor picual** – variedad típica de Jaén–. Tiene una compleja mezcla de aromas a herbáceos y frutales, entre los que destaca el plátano verde, la almendra y el tomate.



■ Botella de cristal de 750 ml, 13,49€

2. Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real)

Un excepcional **monovarietal** –elaborado en su totalidad con el mismo tipo de uva– que en nariz recuerda a la aceituna verde y a la hierba cortada, mientras que en boca tiene un regusto **picante y amargo** muy agradable. Además del segundo puesto, **Valdenvero** ha sido elegido como el **Mejor hojiblanco**. Marida a la perfección con verduras y pescados.



■ Envase de 500 ml, 20€

3. El Santuario de Mágina (Jaén)

Este zumo de **picual** ofrece una **gran variedad de matices olfativos** a plátano, manzana, ciruela verde y almendra que, en boca, dejan **un toque picante con una entrada dulce**. **El Santuario de Mágina** es una buena elección para acompañar a los quesos, por ejemplo.



■ Botella de 500 ml, 9€

4. Almaoliva Bio (Córdoba)

Este aceite de **Almazaras la Subbética** está en el top 3 de **producción ecológica** y se extrae a temperatura ambiente tras una selección de los mejores frutos de las **variedades picual, picuda y hojiblanca**. Su aroma recuerda a **la hoja del limonero y el canónigo**. Un toque perfecto para tus ensaladas.



■ Botella de vidrio de 500 ml, 6,50€

5. Oliocru Origini (Italia)

El **mejor aceite de Italia** tiene un ligero **efluvio a vainilla y tomillo** y un sabor muy dulce, con un picor muy equilibrado. Además, **Oliocru Origini** deja un **regusto a cáscara de nuez**, por lo que es perfecto para maridar pescados y hortalizas.



■ Botella de cristal de 500 ml, 27,90€

6. Don Gioacchino Grand Cru (Italia)

Este aceite es la **versión premium** de la gama de AOVEs de **Sabino Leone**. Un aceite complejo y de gran calidad que, por su **olor a plantas aromáticas**, marida muy bien con carnes.



■ Envase de 500 ml, 16€

7. Fuente Ribera (Córdoba)

Con notas frutales muy cítricas que **evocan al kiwi y la manzana**, este aceite de **Aceites Manuel Molina** tiene un potente regusto a pimienta que lo hace tan versátil como para poder **maridar tanto con carnes como con pescados o quesos**.



■ Botella de 500 ml, 9,25€

8. Maquiz Picual (Jaén)

Uno de los **más suaves y fluidos** de la lista. **Este aceite** muestra un **gran equilibrio entre amargor y picor**, perfecto para preparar pasta *al dente* y repostería.



■ Botella de 500 ml, 13,50€

9. Puerta de las Villas (Jaén)

Un zumo muy completo que, en boca, entra **sumamente dulce** y recuerda a **la almendra verde y la alloza**. Además, si se marida con ensaladas y hojas verdes, deja un intenso **aroma a flores del bosque**.



■ Botella edición especial de 500 ml, 10€

10. Cladivm Hojiblanco (Córdoba)

Lanzado en 2005, **este aceite** cierra la lista del top 10. Con su nombre, **rinde homenaje a los romanos**, quienes comenzaron a producirlo a gran escala hasta convertirlo en un producto de consumo habitual. Destacan sus **aromas a manzana, plátano y tomate verde y su sabor potente** ideal para maridad con quesos.



■ Envase de 500 ml, 9,11€

12 de diciembre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Gastro

📍 **Espacio:** 800 x 555 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 263.704

📍 **P. vistas:** 955.010

📍 **Valor publicitario:** 5.920'00 €

Regalos e ideas "foodie" para una Navidad gourmet

Solúcionale el menú a tu amigo invisible o a quien tú quieras

📍 POR [ANDRÉS GALISTEO](#) 12/12/2019



Déjate de líos. Comer y beber es el regalo más útil que puedes hacer o hacerte a ti mismo en estas fechas de bula dietética. Si andas perdido o llevas ya unas copas de más no te preocupes. Te ponemos la elección en bandeja con esta succulenta lista gourmet de resultados garantizados, desde los aperitivos hasta los postres.



11 de 36

Guía EVOOLEUM 2020

¿No te decides? ¿Quieres saber cuáles son los cien mejores AOVE del mundo? ¿O regalar algunas recetas de grandes chefs como Paco Roncero? Esta es tu publicación. PVP: 19,50 €. www.evooleum.com

👉 [<https://bit.ly/2GWcHld>]

17 de diciembre de 2020

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** General

📍 **Espacio:** 800 x 980 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:** 155.000

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 590'00 €

LOS ACEITES DE OLIVA CON MEJOR DISEÑO DEL MUNDO



La Guía Evooleum de los 100 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo elabora anualmente su Evoo Top100, un ranking de los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

En su edición 2020, el Top 10 de los mejores virgen extra incluye:

Oro Bailén Picual | España
Valdenvero Hojiblanca | España
El Santuario de Mágina | España
Almaoliva Bio | España
Origini | Italia
Don Gioacchino | Italia
Fuente Ribera | España
Maquiz Picual | España
Puerta de las Villas | España
Cladivm | España

Los aceites de oliva con mejor diseño

Pero este año, en su edición 2020, además de premiar a los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta, el concurso ha querido tener en cuenta una realidad que ha experimentado una auténtica revolución creativa en los últimos años: la mejora en la presentación y cuidado diseño de los envases.

Por ello, en su cuarta edición la organización ha incluido, como novedad, los Premios al Mejor Packaging de AOVE para reconocer los mejores diseños en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail. El jurado, seleccionado específicamente para estos premios, estaba compuesto por destacadas personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación. Y los ganadores de los Evooleum Packaging Awards 2020 en sus tres categorías son:

Arbor Sacris | Medalla de Oro al mejor diseño AOVE Premium | España
1490 | Medalla de Plata al mejor diseño AOVE Premium | España

Corto | Medalla de Plata al mejor diseño AOVE Premium | Estados Unidos
Lolio | Medalla de Bronce al mejor diseño AOVE Premium | Italia
La Magia dell'Olio | Medalla de Oro al mejor diseño innovador | Italia
Cuac | Medalla de Plata al mejor diseño innovador | España
Tuccioliva | Medalla de Bronce al mejor diseño innovador | España
Entre Caminos | Medalla de Oro al mejor diseño gama retail | España
Il Casolare | Medalla de Plata al mejor diseño gama retail | Italia
Portus | Medalla de Bronce al mejor diseño gama retail | España



👉 [<https://bit.ly/2taJd5r>]

17 de diciembre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Al día	● Espacio: 710 x 2020 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 14.580	● Visitas:	● Valor publicitario: 200'00 €

Los aceites de oliva más bellos del mundo están en la 4ª Edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM

Se trata del manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra que este año llega repleto de novedades como la mención de honor para el diseño, con los EVOOLEUM Best Packaging Design, en los que se premian los mejores envases



La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (www.evooleum.com) muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que se pueden encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda entre olivos, maridajes, las últimas tendencias en packaging... Y precisamente en estas tendencias nos detenemos para hablar de los Evooleum Packaging Awards...

El AOVE tarraconense Arbor Sacris, de Mil&Un Verd, S.L.; La Magia dell'Olio, de Azienda del Carmine (Ancona, Italia); y el virgen extra sevillano Entre Caminos, de Escalera Álvarez S.A.T., han sido galardonados con la Medalla de Oro en las categorías Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail respectivamente en los EVOOLEUM Packaging Awards 2020, organizados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, el primer concurso del mundo consagrado a reconocer los mejores diseños de packaging en el que participan zumos de todos los países productores del mundo.

El jurado, conformado por profesionales de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común, estuvo integrado en esta cuarta edición por el afamado diseñador de moda Ángel Schlessler; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despice; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; el reconocido galerista Jacobo Fitz-James Stuart, propietario de Espacio Valderde; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; y la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona. Todos ellos llevaron a cabo la deliberación en

el restaurante El Invernadero de los Peñotes, un espacio dentro del vanguardista centro de jardinería Los Peñotes, en La Moraleja (Madrid).

Mejor diseño AOVE Premium

Los EVOOLEUM Packaging Awards se dividen en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

En la primera, el vencedor fue el AOVE tarraconense Arbor Sacris, de Mil&Un Verd, S.L., cuyo elegante packaging de impecable factura -obra del estudio gráfico Debonatinta- conquistó al jurado por su “conjunto limpio y casi literario donde destaca una tipografía muy cuidada, con un aspecto gráfico que remite al olivar y a la tierra, y donde el dibujo del tronco combina a la perfección con el oro y el blanco y negro”.

La Medalla de Plata fue concedida ex aequo a Corto, de Corto Olive Co. (California, EEUU), y a 1490, de la empresa cordobesa 1490 Fuente de la Rosa, S.C. Del primero, el jurado destacó su “elegancia, equilibrio y similitud con un vino Gran Reserva, tanto que parece elaborado por bodegueros con experiencia”, valorando asimismo que cuenta la historia de sus olivos en el interior de la caja, antojándose “el regalo perfecto”. Respecto a 1490, su elegante packaging también le convierte en una opción perfecta para regalar y como elemento decorativo, con una atractiva botella oscura de porcelana que contiene oro, creada junto a Palomo Spain e inspirada en su última colección. Una edición limitada de 1490 unidades -cada botella y cada estuche está numerado- en la que el envase “recuerda a un jarrón español, y donde los motivos en color rojo contrastan a la perfección con el negro de la botella, asemejando un mantón o unas rosas”. Un diseño que, a juicio del jurado, “posee la elegancia de una botella de brandy”.

Finalmente, la Medalla de Bronce en esta categoría ha recaído en el monocultivar pugliese Lólio, de Paparella Salvatore e Francesco, srl, cuyo packaging moderno y directo, con una línea tipográfica sencilla y actual, “transmite AOVE y arraigo mediterráneo, sin darle vueltas y al margen del idioma, ya que el nombre no admite equívocos”, al tiempo que la caja -que parece reciclada- “te acerca y conecta con la tierra”.

Mejor AOVE Innovador

En la categoría Mejor Diseño Innovador, la Medalla de Oro fue para La Magia dell'Olio, de Azienda del Carmine (Ancona, Italia), ideada para la restauración y, en opinión del jurado, “el formato más innovador visto hasta la fecha que lo convierte en un producto moderno y apetecible”, al tiempo que “invita a elegir y probar una gran selección de sabores en un solo estuche. Un regalo muy divertido que invita a jugar a los comensales”.

El aceite de oliva virgen extra ecológico de cosecha temprana Cuac, de la empresa jiennense Verdejear, S.L., conquistó la Medalla de Plata gracias a su divertido diseño -creado por Cabello x Mure- “que responde a una idea moderna, simpática y con un punto delirante, identificándolo con el clásico patito de goma”. Para el jurado, “se trata de un diseño impecable donde todo está pensado: el acabado engomado, el pico, la tipografía... Sin duda, un regalo original que no deja a nadie indiferente”.

Tuccioliva Gran Selección, de la cooperativa de Martos (Jaén) San Amador, SCA., obtuvo la Medalla de Bronce con un diseño que “otorga protagonismo al producto a través de una forma muy innovadora y ergonómica que se asemeja a un corazón, o a una montura, algo terrenal”. El jurado destacó también “la elegancia de su caja, que incorpora el espejo, concebida para el lucimiento”.

Mejor AOVE Gama Retail

Por último, en la categoría Mejor Diseño Gama Retail el triunfador fue el AOVE ecológico Entre Caminos, de Escalera Álvarez S.A.T. (Sevilla), “por su manera elegante de recordar que es un aceite”, según el jurado. Un AOVE que “decora y sirve también como regalo, presentado en una botella cómoda y ergonómica cuyo tapón le confiere un toque artesanal”.

La Medalla de Plata viajó hasta la localidad italiana de Perugia, capital de la región de Umbria. El diseño de Il Casolare Riserva, de Farchioni Olii S.p.A., fue definido por el jurado como “antiguo, popular y familiar, con un envase reutilizable muy útil para tener en casa que remite a las antiguas botellas de leche o gaseosa de la infancia”.

Finalmente, Portus, de Aceites Fuencubierta, S.L. (Córdoba), se alzó con la Medalla de Bronce merced a un “formato perfecto para retail donde las hojas azules de la etiqueta sobre fondo blanco aportan un toque de elegancia, al tiempo que el pie de la botella le otorga estabilidad”.

Al igual que el EVOOLEUM TOP100 que reúne a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, todos los AOVes premiados en los EVOOLEUM Packaging Awards figuran en la edición 2020 de la prestigiosa Guía EVOOLEUM World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils -editada en castellano e inglés en papel y que cuenta con su propia app- a través de una completa ficha descriptiva e informativa de cada uno de los zumos galardonados acompañada de una imagen del envase.

La Guía EVOOLEUM se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de “The World’s 50 Best Restaurants”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19’50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

21 y 22 de diciembre de 2019

● **Medio:** Periódico pág. 40

● **Sección:** Extra Regalos

● **Espacio:** 160,00 cm²

● **Audiencia:** 38.300

● **Tirada:** 21.205

● **Valor publicitario:** 339'50 €

EXTRA REGALOS

Viene de la página 3

ta de alguna cena de grupo: el 44%, con la familia (almuerzos, en su mayoría); un 60% tiene comida o cena de empresa. "Estamos dispuestos a gastar un poquito más", marca la investigación, más aún en enfermeras que lucen en rojo fuerte en el calendario, Nochebuena, Nochevieja, Navidad, Año Nuevo y Reyes. "Un tercio prevé desembolsar hasta 50 euros; y otro tercio, más de 50 euros", resalta Abraham Martín, director de marketing de ElTenedor. Casi el 37% de los encuestados considera salir en alguna de estas fechas, sobre todo para la comida de Navidad (un 46%) y la cena de Nochevieja (un 42%). Este año, como novedad, la primera desbanca a la segunda como cita preferida para festejar en un restaurante.

"Hace 5 o 10 años, celebrar el día de Navidad en un restaurante habría sido un sacrilegio", enfatiza Martín. "Pero juntarse en un hogar, que cada vez es más pequeño, y puede no estar muy céntrico, supone que alguien

"Hace cinco años, celebrar la Navidad en el restaurante hubiera sido un sacrilegio. Pero en casa alguien tiene que cocinar"

Los jóvenes urbanos ya no saben preparar las elaboradas y tradicionales recetas que sus abuelos trajeron de sus regiones de origen

tendrá que hacer el sacrificio de cocinar y prepararlo todo", razona. "Una práctica cada vez más afianzada durante la época navideña es el consumo de comida preparada de calidad, tipo *gourmet*, que libera del intenso trabajo que suponen las comidas y cenas navideñas. Una tarea que a menudo recae en las matricas de la casa o en personas más jóvenes pero que disponen de poco tiempo para prepararlas. Se populariza incluso celebrar estas fechas tan familiares en restaurantes fuera de casa", concluye, por la misma línea, el estudio del Instituto Silestone.

Se busca la tradición

Los bolsillos más pudientes contratan *catering* o incluso se llevan el chef a casa. Pero una familia media se puede permitir el gasto extraordinario de comprar comida preparada o irse a cenar fuera, evitándose así el atracón de trabajo, según comenta Pelayo. Eso sí, el restaurante ha de servir tradición, al menos según la experiencia de ElTenedor. "Durante el resto del año aumentan las reservas de menús saludables y vegetarianos, pero en Navidad, nuestros usuarios recurren al cordero, el buen pescado, el marisco", contraponen Martín. "También hay que tener en cuenta que si una reserva normal es de tres o cuatro personas, en estas fechas suben a más de seis comensales... Y es más difícil contentarlos a todos", admite. La propuesta vegana puede gustar a la nieta, pero no tanto al abuelo, o viceversa.

En cualquier caso, el fenómeno está ocurriendo "para liberar de la tarea a las mujeres mayores", afirma Pelayo, que cree que la tendencia está directamente relacionada con el empuje por la igualdad de género y el reparto equitativo de las tareas domésticas. "Si es un día de descanso, debería serlo para todos", sentencia. Pero también se está dando entre la gente joven, que no tiene tiempo, y el que tiene, lo valora mucho, según prosigue. *Milenials* a quienes les gusta cocinar, lo hacen por placer, quieren invitar y agasajar a familiares y amigos... Pero se niegan a darse la paliza.

¿Qué hacemos con las sobras?

Y, hablando de jóvenes, ellos están ayudando a recuperar algo importante: el aprovechamiento de las sobras de una comida para la del día siguiente. Esa práctica forma parte de la tradición y, de hecho, la cocina de aprovechamiento abunda en los recetarios de la abuela, sección navideña. Como los canelones de San Esteban, típicos del 26 de diciembre, que utilizan la carne que se quedó sin probar en Nochebuena y Navidad. "En realidad, la tendencia no tiene nada de novedoso porque nuestras abuelas eran expertas", reconoce el informe del Instituto Silestone. "Nuestros mayores lo tenían muy interiorizado; ahora, al crecer la conciencia contra el despilfarro alimentario, estamos retomando lo que ellos hacían y hemos perdido por el camino", afirma Pelayo.

Orduna sostiene que, para notar el cambio más grande en ese juego de las diferencias que proponíamos al principio, deberíamos retrotraernos a 60 o 70 años atrás, a entornos rurales muy tradicionales, y a familiares desperdigados (muchos emigrados a la ciudad) que volvían a casa por Navidad, se visitaban unos a otros, y hacían de la celebración un punto de encuentro identitario. Los platos servidos eran los de toda la vida, y suponían un esfuerzo tanto económico como de elaboración. Se hacía vigilia en Nochebuena, así que quien podía comía besugo; cordero en Navidad. "Todo eso va desapareciendo", explica. Ya no existe ni la vigilia ni ese imperativo de volver al pueblo y refugiarse en gestos y tradiciones centenarias como en una suerte de ancla vital. "Los mayores mueren y los jóvenes mantienen la memoria del paladar, pero no el conocimiento para elaborar aquellas recetas de sus ancestros", reflexiona.

Las tradiciones afojan y la celebración pierde su significado, su simbología original. "Entre mis alumnos, los que están fuera de casa sí sienten esa necesidad de regresar para celebrar con los suyos; para los que no, es un día de fiesta sin más", diferencia Orduna. "Solo la mitad tendrá cena familiar en Nochebuena; en Navidad, el porcentaje baja aún más, y no hablemos de Nochevieja", añade. Aunque hay particularidades geográficas. Latinoamérica mantiene más la tradición, "incluso hay gente que llega un día más tarde cuando se reanudan las clases para no perderse el día de Reyes", apunta el experto. El mundo anglosajón, mucho menos. En España depende del modelo de familia: unas, "más troncales", se siguen juntando, abuelos, padres, hijos, tíos, sobrinos. Otras, "más nucleares", cogen a los niños y se van de viaje, a Euro Disney, con comida navideña incluida en el paquete.



15



17



18



19



20



21



22



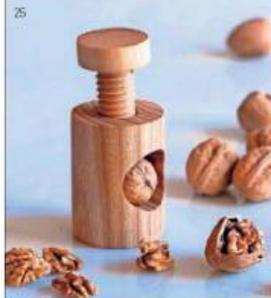
23



24



25



26



1. La trufa como protagonista

Pack gourmet de La Chinata con la trufa en distintas versiones como pieza clave. Un regalo para deleitar los paladares más sibaritas. **41,50 euros.** www.lachinata.es

2. Vajilla bestial

Piezas de porcelana de Lisboa ilustradas con los animales del *Monsterkompendium*, el proyecto visual y artístico que el ilustrador Celsius Pictor desarrolla desde 2014. **Taza, 20 euros.** www.celsiuspictor.net

3. Libro ¿Qué desayuno hoy?

Sandra Santacana propone recetas sanas, ricas y fáciles para desayunar. (Editorial Oberon, 2019). **17,95 euros.** www.oberonlibros.com

4. Paleta ibérica

Paleta de beilotta Cinco Soles, 100% ibérica. Cortada a cuchillo en 15 bandejas de 100 gramos, más una bolsa de 100 gramos de tacos y dos bolsitas de huesos cortados. **255 euros.** www.nuestrosjamoneiros.com

5. Philips Serie 2200 EP2220/10

Cafetera automática con espumador de leche clásico, fácil de limpiar, molinillos 100% cerámicos, pantalla táctil. **399 euros.** www.philips.es

6. Cuatro varietales

Bodegas Vivanco ofrece este cuatro varietales (70% tempranillo, 15% graciano, 10% garnacha y 5% mazuelo). Ideal para carnes rojas a la brasa, foie, guisos y platos de caza. **34 euros.** tienda.vivancoculturadevino.es

7. Caja de madera

Imperial Gran Reserva, uno de los vinos estrella de Bodegas CVNE, se presenta, como regalo, en caja de madera con dos botellas y seis copas. **117 euros.** tienda.cvne.com/es

8. Pétalos de sal con trufa negra

Sal de manantial, con un 7% de *tuber melanosporum*, la afamada trufa negra de invierno, para condimentar carnes, pescados o una ensalada. **9,50 euros el tarro de 60 gramos.** www.esporagourmet.com/tienda.html

9. Conservas gourmet

Sardinas de temporada elaboradas el mismo día de su pesca. Producto de Portugal elaborado por La Góndola con aceite y tomate orgánicos. **3,95 euros.** www.elcorteingles.es

10. Salvamanteles Bakus

Base de acero inoxidable para colocar hasta 36 tapones de corcho. **27,30 euros.** www.balot.com

11. Cerveza Amstel Turrón

Edición limitada. Sabor a turrón con regusto a chocolate negro y miel. **0,75 euros, 33 cl.** www.amstel.es

12. Estuche Oro Bailén

Dos botellas de aceite de oliva virgen extra, picual (el mejor del mundo de la Guía EVOO 2020) y arbequina; un bote de perlas (esterificaciones de aceite), y otro de mermelada con jalea de aceite de oliva virgen extra. **33,45 euros.** www.orobailen.com

13. Para perfectos imperfectos

Vajilla creada con la técnica japonesa *kintsugi*, que destaca y pone en valor la belleza de lo imperfecto. A beneficio de la Fundación Cadete, que ayuda a niños con discapacidad. **678 euros.** vajillasdeultranar.com

14. Robot de cocina

La décima versión de la mítica Thermomix incluye nuevas funciones exclusivas. Muestra el paso a paso de cada receta de forma automática, indicando el tiempo y la temperatura. **1.259 euros.** thermomix.vorwerk.es

15. Panettone exclusivo

Panettone de chocolate Chiostrò di Saronno edición especial para El Corte Inglés. Deliciosa variante de la receta clásica tradicional. **16,90 euros.** www.elcorteingles.es

16. Al Basque Culinary Center

Las experiencias culinarias del programa BCC Culinary Club (en San Sebastián) incluyen catas, talleres (también para niños) o clases particulares con cena incluida. **Curso regalo desde 2750 euros.** bc culinaryclub.com

17. Palomitero vintage

Permite hacer palomitas de sabores. **26,64 euros.** www.amazon.es

18. Turrón Lay's Gourmet

Edición limitada de un turrón de chocolate y patatas fritas Lay's Gourmet a cargo del reconocido maestro pastelero Christian Escriba. **10 euros la tableta.** escriba.es

19. Alimentos al vacío

Conserve los alimentos frescos como el primer día gracias a esta envasadora al vacío que sirve tanto para alimentos húmedos como secos, cocinados, aliñados o frescos. Vac 6000 de Taurus. **95 euros.** www.taurus-home.com

20. Molinillo eléctrico

Peugeot Zanzibar, con seis posiciones de molienda. Viene acompañado de tres cargas de pimientas distintas. **69 euros.** boutique-peugeot.com

21. Pirámide de chocolate Baileys

Cobertura de praliné y chocolate con leche rellena de crema de licor Baileys. A semeja a un árbol de Navidad, con una envoltura dorada. **22,76 euros.** www.amazon.es

22. Cava Gran Juvé & Camps 2015

Cava Gran Reserva Brut elaborado a partir de uvas ecológicas de las variedades xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay. 42 meses de crianza. **35,65 euros.** www.elcorteingles.es

23. Caja gourmet de Cristina Oria

Hay gelatina de Sauternes, crostini de pasas, confitura de higos, piccolines crujientes y aceite de oliva virgen extra entre los 13 productos en vultos en papel de seda y lazo. **116 euros.** www.cristinaoria.com

24. Para amantes del picante

Food truck de especias. **17,99 euros.** www.amazon.es

25. Cascanueces de diseño

Elaborado en madera maciza de abedul y lijado para su uso alimentario. De Nord (Slow Galician Design). **22,99 euros.** www.nord.gal

26. Dulce pecado

Fondue de chocolate Le Crúset cor *minicocotte*, soporte, vela y dos pinchos. La *minicocotte* se puede usar para cocinar otras cosas y servir las en la mesa directamente. **35 euros.** www.alambique.com

22 de diciembre de 2019

● Medio: Internet	● Sección: Eventos	● Espacio: 660 x 2.080 píxeles
● Usuarios únicos/mes: 80.000	● Visitas:	● Valor publicitario: 300'00 €

Kubota patrocinó los premios de aceite de oliva virgen extra 'Evooleum Awards'

La gala 2020 de los premios internacionales de aceite de oliva virgen extra, Evooleum Awards (organizada por la Asociación Española de Municipios del Olivo y el Grupo Editorial Mercacei y celebrada el pasado 25 de noviembre en el moderno Espacio CÓMO, situado en Madrid), contó con el patrocinio de Kubota.



En esta cuarta edición del concurso, en el que se establece la relación de los 100 mejores aceites del mundo, fueron galardonados 81 aceites españoles de los cuales 56 eran andaluces. El jurado estuvo compuesto por 23 distinguidos catadores internacionales que premian a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (A.O.V.E.) del mundo.

Desde Kubota explican que “mediante estos galardones se reconoce la calidad diferenciada de este zumo conocido como oro líquido, del que España es el mayor productor, y se promueve la versatilidad del AOVE como símbolo de salud, riqueza, tradición y sabor. Sin duda, los aceites de alta gama están asociados con un desarrollo sostenible de la producción, tomando cada vez más importancia el componente medioambiental y la sostenibilidad en este sector y así se destacó en el evento”.

Entre las numerosas personalidades que acudieron al evento internacional estuvieron el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, la Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, los presidentes de la Academia Madrileña

de Gastronomía y de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación.

En representación de Kubota acudió Germán Martínez Saínez-Trápaga, VP Sales Tractor Business Unit de Kubota Holding Europe y Presidente de Kubota España, que hizo entrega de uno de los premios.

Además de respaldar la celebración de este evento como patrocinador, Kubota subraya su apoyo a la producción de los AOVES nacionales desde el campo y a los agricultores con soluciones tecnológicas y productos específicos para el cultivo del olivar. También proporciona medidas personalizadas de financiación para ayudar al sector.



23 de diciembre de 2019

● **Medio:** Encarte pág. 11

● **Sección:** Extra Regalos

● **Espacio:** 16,00 cm²

● **Audiencia:** 1.915.000

● **Tirada:** 425.694

● **Valor publicitario:** 659,98 €

EXTRA REGALOS



1. La trufa como protagonista
Pack gourmet de La Chinata con la trufa en distintas versiones como pieza clave. Un regalo para deleitar los paladares más sibaritas.
41,50 euros. www.lachinata.es

2. Vajilla bestial
Piezas de porcelana de Lisboa ilustradas con los animales del *Monster Compendium*, el proyecto visual y artístico que el ilustrador Celsius Pictor desarrolla desde 2014.
Taza, 20 euros. www.celsiuspictor.net

3. Libro ¿Qué desayuno hoy?
Sandra Santacana propone recetas sanas, ricas y fáciles para desayunar. (Editorial Oberon, 2019).
17,95 euros. www.oberonlibros.com

4. Paleta ibérica
Paleta de bollota Cinco Solos, 100% ibérica. Cortada a cuchillo en 15 bandejas de 100 gramos, más una bolsa de 100 gramos de tacos y dos bolsitas de huesos cortados.
255 euros. www.maestrosjamoneros.com

5. Philips Serie 2200 EP2220/10
Cafetera automática con espumador de leche clásico, fácil de limpiar, molinillo 100% cerámicos, pantalla táctil.
399 euros. www.philips.es

6. Cuatro varietales
Bodegas Vivanco ofrece este cuatro varietales (70% tempranillo, 15% graciano, 10% garnacha y 5% mazuelo). Ideal para carnes rojas a la brasa, foie, guisos y platos de caza.
34 euros. tienda.vivancoculturadevino.es

7. Caja de madera
Imperial Gran Reserva, uno de los vinos estrella de Bodegas CVNE, se presenta, como regalo, en caja de madera con dos botellas y seis copas.
117 euros. tienda.cvne.com/es

8. Pétalos de sal con trufa negra
Sal de manantial, con un 7% de *tuber melanosporum*, la afamada trufa negra de invierno, para condimentar carnes, pescados o una ensalada.
9,50 euros el tarro de 60 gramos.
www.esporagourmet.com/tienda.html

9. Conservas gourmet
Sardinas de temporada elaboradas el mismo día de su pesca. Producto de Portugal elaborado por La Gondola con aceite y tomate orgánicos.
3,95 euros. www.elcorteingles.es

10. Salvamanteles Bakus
Base de acero inoxidable para colocar hasta 36 tapones de corcho.
27,30 euros. www.bakus.com

11. Cerveza Amstel Turrón
Edición limitada. Sabor a turrón con regusto a chocolate negro y miel.
0,75 euros, 33 cl. www.amstel.es

12. Estuche Oro Bailén
Dos botellas de aceite de oliva virgen extra, picual (el mejor del mundo de la Guía EVOELUM 2020) y arbequina; un bote de perlas (esferificaciones de aceite), y otro de mermelada con jalea de aceite de oliva virgen extra.
33,45 euros. www.orobailen.com

13. Para perfectos imperfectos
Vajilla creada con la técnica japonesa *kintsugi*, que destaca y pone en valor la belleza de lo imperfecto. A beneficio de la Fundación Cadete, que ayuda a niños con discapacidad.
678 euros. vajillasdeultramarc.com

14. Robot de cocina
La décima versión de la mítica Thermomix incluye nuevas funciones exclusivas. Muestra el paso a paso de cada receta de forma automática, indicando el tiempo y la temperatura.
1.259 euros. thermomix.vorwerk.es

15. Panettone exclusivo
Panettone de chocolate Chiostro di Saronno edición especial para El Corte Inglés. Deliciosa variante de la receta clásica tradicional.
16,90 euros. www.elcorteingles.es

16. Al Basque Culinary Center
Las experiencias culinarias del programa BCC Culinary Club (en San Sebastián) incluyen catas, talleres (también para niños) o clases particulares con cena incluida.
Curso regalo desde 27,50 euros. bc culinaryclub.com

17. Palomitero vintage
Permite hacer palomitas de sabores.
26,64 euros. www.amazon.es

18. Turrón Lay's Gourmet
Edición limitada de un turrón de chocolate y patatas fritas Lay's Gourmet a cargo del reconocido maestro pastelero Christian Escribá.
10 euros la tableta. esciba.es

19. Alimentos al vacío
Conserve los alimentos frescos como el primer día gracias a esta envasadora al vacío que sirve tanto para alimentos húmedos como secos, cocinados, aliñados o frescos. Vac 6000 de Taurus.
95 euros. www.taurus-home.com

20. Molinillo eléctrico
Peugeot Zanzibar, con seis posiciones de molienda. Viene acompañado de tres cargas de pimientas distintas.
69 euros. boutique.peugeot.com

21. Pirámide de chocolate Baileys
Cobertura de praliné y chocolate con leche rellena de crema de licor Baileys. Asemeja a un árbol de Navidad, con una envoltura dorada.
22,76 euros. www.amazon.es

22. Cava Gran Juvé & Camps 2015
Cava Gran Reserva Brut elaborado a partir de uvas ecológicas de las variedades xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay. 42 meses de crianza.
35,65 euros. www.elcorteingles.es

23. Caja gourmet de Cristina Oria
Hay gelatina de Sauternes, crostini de pasas, confitura de higos, piccolines crujientes y aceite de oliva virgen extra entre los 13 productos envueltos en papel de seda y lazo.
116 euros. www.cristinaoria.com

24. Para amantes del picante
Food truck de especias.
17,99 euros. www.amazon.es

25. Cascanueces de diseño
Elaborado en madera maciza de abedul y lijado para su uso alimentario. De Nord (Slow Galician Design).
22,99 euros. www.nord.gal

26. Dulce pecado
Fondue de chocolate Le Creuset con *minicocotte*, soporte, vela y dos pinchos. La *minicocotte* se puede usar para cocinar otras cosas y servir las en la mesa directamente.
35 euros. www.alambique.com

31 de diciembre de 2019

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Cocinarte

📍 **Espacio:** 720 x 4.760 píxeles

📍 **Usuarios únicos:** 4.500

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 300'00 €

El arte del packaging invade a los mejores aceites del mundo



El concurso internacional EVOOLEUM Awards se rinde a la creatividad y el arte. Si hasta ahora se premiaban los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta, en la cuarta edición las estatuillas alcanzan también el mejor packaging. Es toda una novedad en un concurso de estas características.

En el apartado “Mejor diseño AOVE Premium” la medalla de oro fue otorgada al aceite

español Arbor Sacris. Tiene una producción limitada envasada en botellas de 250 y 500 ml, etiquetadas manualmente para transmitir el cariño que Mil&Un Verd ha volcado el producto.



Otro aceite español, 1490, se llevó la medalla de plata (Ex Aequo). La frasca de porcelana diseñada por Palomo Spain está inspirada en su colección 1916. El

leitmotiv conjuga el espíritu de los Ballets Rusos de Serguéi Diáguilev y la España profunda de principios del siglo XX. El packaging, con incrustaciones de oro y un tapón de bola en homenaje a las botellas de coñac de la época, cuenta con un acabado evocando uno de los estampados de la colección, formando lágrimas de lava como cuando el aceite de oliva y el agua entran en contacto.



La otra medalla de plata es para el aceite estadounidense Corto. El AOVE italiano L'Olío se ha llevado la medalla de bronce.

El ganador del apartado “Mejor diseño innovador” ha sido La Magia dell'Olío. El aceite italiano se presenta en una caja metálica con ocho tubos de aluminio de 20 ml para degustar las diferentes variedades. Una auténtica delicia para los amantes del arte.





El diseño del aceite español Cuac, ganador de la medalla de plata, viene inspirado en un patito de goma, uno de los símbolos más inequívocos de la infancia. Tuccioliva, otro aceite español, ha merecido la medalla de bronce.

En la Gala EVOOLEUM Awards el premio como embajadora del aceite llegó a parar a manos de la cineasta Isabel Coixet. La artista reconoció que realmente su maestro en el mundo de los aceites ha sido su amigo, el director de cine Bigas Luna.

“Vivíamos a 25 metros uno del otro. Bigas hacía aceite, en sus fiestas en Tarragona y Barcelona preparaba cata de aceites. Eramos muy amigos, hemos compartido muchos viajes juntos. Estuvimos trabajando en un proyecto durante mes y medio en Shaghai. A él no le gustaba viajar tan lejos, estaba preocupadísimo, no le gustaba la comida china. Se trajo muchísimo aceite en la maleta, una botella se le rompió, os podéis imaginar. Yo he seguido su ejemplo. Me he llevado aceite en todos mis viajes pero siempre envuelto con burbujas”, nos confesó Isabel Coixet.

● **Medio:** Revista pág.132

● **Sección:** Gourmet

● **Espacio:** 88,50 cm²

● **Audiencia:**

● **Tirada:** 16.803

● **Valor publicitario:** 1.926'21 €

GQ

"LA CULTURA DEL CÓCTEL VA A ESTAR MUY
LIGADA AL FUTURO DEL WHISKY"— p. 140
JIM BEVERIDGE (MASTER BLENDER DE JOHNNIE WALKER)

la buena vida

gourmet - destilados - cuidados - viajes



GASTRONOMÍA

La sangre de la alta cocina

*El **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** goza por fin del prestigio que merece gracias al impulso fundamental de nuestros grandes chefs.*

—por **VICTORIA BRAVO**

LA BUENA VIDA



D

ebemos a los fenicios que el cultivo de los olivos llegara a la península ibérica allá por el siglo XI a.C. Ellos fueron los primeros en darse cuenta de que en nuestra tierra podían crecer ejemplares robustos que daban un fruto de notable calidad. Luego los cultivos se extendieron y multiplicaron para abastecer las necesidades de los habitantes del Imperio romano, quienes ya adquirieron la inmortal y sana costumbre de comenzar el día con una tostada de pan untada con ajo y rociada con aceite y sal.

Los siglos han pasado y los olivos permanecen impertérritos al paso del tiempo. Hoy en día sus plantaciones ocupan más de dos millones y medio de hectáreas y España es el mayor productor mundial de aceite de oliva. La producción se ha diversificado, dando lugar a distintos tipos y clases de aceite que nacen en un buen número de comunidades y regiones de nuestro país. Aunque el rey es, sin duda, el virgen extra o AOVE. Este zumo de aceituna, que tantos beneficios y matices guarda, no siempre ha gozado de la misma buena reputación. Se le tachó incluso de insano y, durante mucho tiempo, su utilización como ingrediente para preparar cierto tipo de alimentos se limitó debido a su fuerte sabor, no apto para todo tipo de paladares (incluso hoy se enfrenta a trabas comerciales en grandes mercados como EE UU por esta razón). Hay sin embargo un gremio, además del olivarero, que ha hecho muchísimo para que aprendamos a apreciar las bondades de uno de nuestros grandes tesoros: el de la alta restauración.

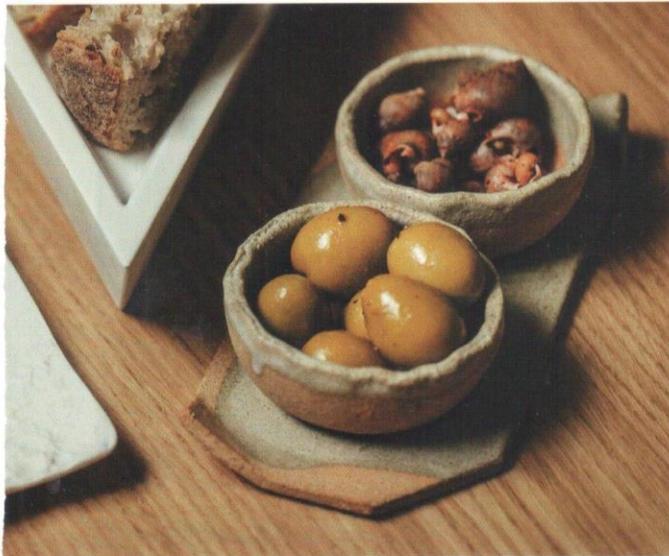
COCINAR (E INVESTIGAR) CON AOVE

Son muchos los cocineros de prestigio que se han convertido en auténticos embajadores del aceite. Ahí está el malagueño Daniel García Peinado, apodado el chef del AOVE, que es quien posiblemente más ha profundizado en la investigación del virgen extra y de sus componentes más saludables, confeccionando recetas de vanguardia con el objetivo en mente de potenciar su sabor y de que aquéllos no se degraden. O Ángel León, el triestrellado chef del mar, que lanzó, junto a Castillo de Canena, un aceite de arbequina infusinado con plancton marino. Y en Jaén, tierra de olivos por excelencia, se encuentra el restaurante Bagá, el sueño realizado de su cocinero y propietario Pedro Sánchez, que luce una estrella Michelin. Su cocina refleja como pocas la identidad aceitunera jienense: "Al ser de Jaén, donde mamamos la cultura del aceite y donde nos dan meriendas basadas en aceite, es casi natural sentir amor y respeto por este producto. Además, hay que tener en cuenta que es la grasa vegetal más compleja". Sánchez es consciente de su responsabilidad como uno de los grandes embajadores de la cultura olivarera, por lo que siempre tiene el objetivo de ayudar al comensal a través de sus platos a "aprender a diferenciar un aceite de cosecha temprana de otro más de recolección más madura, un virgen de un virgen extra, o que, como consumidor, al comprarlo se fije en el año de la cosecha o en la variedad", aspectos fundamentales para poder valorar su calidad. A la hora de emplear el AOVE en cocina, Pedro admite que le gusta arriesgar con elaboraciones inusuales: emulsionando un yogur con aceite, elaborando un helado de AOVE que acompaña de chocolate y naranja o preparando su entrante preferido para el verano, unos dados de sandía, albahaca, vinagre y aceite, el plato perfecto para sobrellevar el sofocante estío en Jaén.

INNOVACIONES CON ACEITE

1. y **2.** Elaboraciones y aperitivos con aceite que se sirven en Estimar (Barcelona y Madrid). **3.** y **4.** El ajoblanco y el helado de AOVE, naranja y chocolate de Bagá (Jaén). **5.** La famosa ortiguilla de La Tasquita de Enfrente (Madrid).

FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA DE ESTIMAR, BAGÁ Y LA TASQUITA DE ENFRENTE.



"El aceite nos ha dado tanto que un cocinero que no lo utilice en sus platos debería cerrar su cocina"

JUANJO LÓPEZ (LA TASQUITA DE ENFRETE)



Si hablamos de experimentación en la cocina, hay que fijarse en el trabajo que Paco Roncero lleva a cabo en su restaurante ubicado en el Casino de Madrid. Una labor que él mismo da a conocer a los clientes cuando llegan al restaurante y visitan el taller de investigación. Allí se encuentran con 216 tipos de aceite, clasificados en base a las aceitunas —y a las regiones y épocas de cosecha— con las que se elaboran, porque "no tiene nada que ver una arbequina de Cataluña con una de Toledo, ni una arbequina de Toledo recogida en enero, noviembre o diciembre; serían tres aceitunas completamente diferentes". Su interés por el AOVE comenzó en una de las primeras ediciones de Madrid Fusión, cuando se le invitó a dar una ponencia sobre este producto, y desde entonces no ha parado de investigar. Suyas son creaciones como los espagueti de aceite, el bogavante con sopa de aceite de oliva o el queso parmesano al que se le extrae toda la grasa para reformularlo con aceite de oliva.



Una cocina más tradicional, pero en la que el AOVE cobra la misma importancia, es la que elabora Juanjo López en su La Tasquita de Enfrente, donde ya son instituciones la anguila con pera caramelizada que se termina con un chorrito de aceite de oliva virgen extra o la ortiguilla de mar frita a la perfección. Porque para Juanjo este ingrediente "es la sangre en la gastronomía". "Una cocina necesita aceite para vivir. Mi abuela, que era de Úbeda y la refinada de la familia, me enseñó el amor por cocinar y de ella me viene la sensibilidad por el guiso y por el aceite. Cuando veo esas extensiones de olivo, me conmuevo". Y es que sentarse en una de las mesas de La Tasquita supone disfrutar de la profundidad gastronómica de este producto de principio a fin: "Creo que el aceite nos ha dado tanto que un cocinero que no lo utilice debe cerrar su cocina", sentencia.

El AOVE y las frituras ha sido un matrimonio cuestionado, ya que durante mucho tiempo se ha considerado que aquél no era el mejor aceite para este tipo de elaboraciones y se apostó más por los de semillas. Con el tiempo se ha demostrado que es justo al →

LA BUENA VIDA

→ contrario: "El virgen extra aguanta mucho más las altas temperaturas sin degradarse que los aceites de semillas. Además, soporta más ciclos de fritura, que para un restaurante es fundamental a la hora de mantener la calidad sin comprometer el coste", explica el chef de Estimar, Rafa Zafra. Como buen sevillano, para Rafa la técnica de la fritura simboliza su cariño por Andalucía y él en particular la ha convertido en arte. Para lograrlo, ha trabajado con diferentes aceites y mezclas de harina, aunque confiesa que le gusta especialmente la arbequina por su frescor y suavidad. Entre sus platos indispensables están la raya en adobo sanluqueño, los boquerones marinados al limón o los clásicos chipirones Gotanegra.

UNA CUESTIÓN INTERNACIONAL

En el momento en el que crece el aprecio y la sensibilidad hacia un producto, lo hacen también las ganas por defenderlo, como le ocurre a la mayoría de los cocineros que lo trabajan a conciencia. "He de defender aquello en lo que creo", afirma Juanjo con orgullo, pero también con cierta pena de ver cómo a veces "no se le da el valor que merece y hay otros países que nos adelantan por la derecha y por la izquierda cuando España es el país con mayor producción de aceite de oliva". En lo que respecta a este asunto, es inevitable sacar a relucir problemas actuales, como puede ser el arancel del 25% que el gobierno de EE UU ha impuesto sobre todo zumo de aceituna producido en España y embotellado en cualquier lugar del mundo que se comercializa en Norteamérica. Una decisión que afecta directamente a su precio de mercado y, por consiguiente, a su consumo. Para Paco Roncero el verdadero problema es "que la juventud en EE UU no está acostumbrada a su sabor y sí al de los aceites vegetales y a los de semillas, que son más suaves. El de oliva les parece demasiado fuerte y, si su precio es alto, nunca podrán educar su paladar".

Es precisamente en los momentos de incertidumbre cuando parece necesario echar la mirada atrás y encontrar palabras como las que el gastrónomo Víctor de la Serna ya le dedicaba al aceite en su obra de 1987 *Parada y fonda*: "La buena cocina española tiene su razón de ser exactamente en el aceite de oliva (...) desafío a quien sea a que me muestre una grasa comestible más perfecta". **GQ**

"El virgen extra es el mejor para freír porque aguanta más las altas temperaturas y soporta más ciclos que otros aceites"

RAFA ZAFRA (ESTIMAR)

TRANSFORMAR EL ORO LÍQUIDO

Vuelta de tuerca al gazpacho: éste se elabora en Bagá (Jaén) con tomate verde, rábano picante y berberechos.



GALARDONES

MEJORES ACEITES

- El Top 100 de la guía EVOOLEUM y el EVOO World Ranking son las dos listas de referencia en el sector para clasificar a los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Actualmente ambas son lideradas por aceites españoles: **Oro Bailén Picual**, de Jaén, en el caso de la primera; y **Rincón de La Subbética**, un hojiblanca de la DOP Priego de Córdoba, en el de la segunda.

FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA DE BAGÁ Y EVOOLEUM.

LA BUENA VIDA



PALACIO DE LOS OLIVOS PICUAL
El mejor aceite en variedad picual del mundo según el Evoo World Ranking arroja matices afrutados y singulares gracias a su recolección temprana (9 €).



CASAS DE HUALDO RESERVA
Un *coupage* que sintetiza lo mejor de este olivar toledano, con la variedad cornicabra como pilar, complementada con manzanilla, picual y arbequina (13,50 €).



ALMA OLIVA ARBEQUINA
De Carcabuey, Córdoba, su arbequina es recolectada manualmente en una almazara con olivos centenarios. Dulce en su entrada y amargo en su final (11,35 €).



KNOLIVE EPICURE
Exquisito *coupage* de hojiblanca y picuda que da a lugar a aromas a manzana y un delicado sabor a tomate y almendra fresca (10,95 €).

ACEITES

Con A de AOVE

*En el disputado mercado de los virgen extra **PREMIUM**, he aquí ocho que se distinguen del resto por aroma, sabor y galardones.*

— por **JUAN CLAUDIO MATOSSIAN**



EL SANTUARIO DE MÁGINA PICUAL
Monovarietal picual de selección temprana, con un intenso aroma a aceituna verde y hoja de olivo, que se hace aún más presente en boca (9 €).



OLEOCAMPO PREMIUM PICUAL
Edición limitada de la variedad picual obtenida de la primera cosecha, expresa a la perfección el momento de mayor belleza y riqueza del olivar (11,55 €).



CONDE DE MIRASOL HOJIBLANCA
Aceite muy equilibrado, con un amargor y picor medios y un dulzor agradable y muy complejo. Su extraordinaria hojiblanca es recolectada manualmente (c. p. v.).



NATURE PREMIUM PAJARERA
Su aceituna debe su nombre a ser una de las más apreciadas por las aves cuando está madura. Su particular retrogusto recuerda a frutos secos (15 €).

👉 [<https://bit.ly/2uwFiRb>]

8 de enero de 2020

🟡 Medio: Internet	🟡 Sección: Bienestar	🟡 Espacio: 645 x 7.310 píxeles
🟡 Usuarios únicos/mes: 800.000	🟡 Visitas: 2.000.000	🟡 Valor publicitario: 1.200'00 €

Todo sobre el aceite de oliva: las mejores guías y dos AOVES muy especiales



El aceite de oliva es uno de los grandes tesoros que tenemos en nuestro país y, en la cúspide en cuanto a calidad, se encuentran los virgen extra o AOVE. Ambos, con una u otra categoría, siempre son imprescindibles en la dieta mediterránea.

Como en el sector de los vinos, existen guías y manuales para calificar los distintos aceites y aquí traemos dos de las más importantes del mundo, Evooleum Top 100 y Flos Olei, en las que no faltan etiquetas españolas premiadas. Ambas publicaciones están referidas única y exclusivamente a los virgen extra.

Calidad y diseño

La Guía Evooleum Top 100, uno de los principales manuales sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE), hace su selección de las mejores referencias del mundo otorgando los Premios Internacionales a la Calidad. La cuarta y última edición ha sido prologada por el chef Andoni L. Aduriz (restaurante Mugaritz) y en ella se pueden encontrar recetas del cocinero Paco Roncero, cócteles con virgen- extra, los mejores maridajes o las últimas tendencias en envases.



Respecto a éstas últimas, además del premio a la calidad a los mejores aceites del mundo, la Guía Evooleum ha creado este año los Packaging Awards de los que, entre los Premium, el vencedor ha sido el AOVE tarraconense Arbor Sacris; en segundo lugar, la medalla de plata fue concedida 'ex aequo' al californiano Corto y al aceite cordobés 1490, con un diseño del modisto Palomo Spain, quien ha creado una botella que recuerda a un jarrón español.

Evooleum se edita en castellano y en inglés, tanto en papel como en su propia App y, asimismo, se encuentra en 2.000 restaurantes Michelin, hoteles y tiendas gourmet. Su precio es de 19,50 euros y se puede adquirir en la web www.evooleum.com

El Atlas del AOVE

Acaba de salir al mercado la nueva edición de Flos Olei 2020, guía internacional que recoge 500 aceites de oliva virgen extra seleccionados y puntuados por un panel de catadores expertos coordinados por el editor, Marco Oreggia.



- Flos Olei incluye productos de 53 países de los cinco continentes. Contiene además 85 mapas de zonas de cultivo de olivos así como 720 referencias de AOVE. Sólo figurar en este manual ya es un triunfo, debido a que se hace una rigurosa preselección de manera previa. También encontramos información histórica, cultural, sobre las variedades típicas, denominaciones de origen protegidas... No falta, además de las prescriptivas notas de cata, un apartado sobre el mejor maridaje con los alimentos. En esta edición dos aceites españoles han logrado 100 puntos, la puntuación máxima: Castillo de Canena y Finca La Torre. Más información en la web www.flosolei.com. El mundo del aceite no es de los más dinámicos si los comparamos con otros alimentos, pero sí hay ciertas innovaciones. Hemos seleccionado para Vozpópuli dos buenos ejemplos de evolución y originalidad.

1) Valderrama 'Bag in Box'



De todos es conocido que, para evitar la oxidación el aceite de oliva debe envasarse en materiales opacos que no dejen pasar la luz. La empresa aceitera Valderrama- con fincas olivareras en Córdoba y Toledo- ha dado un paso más para sacar al mercado el “bag in box”, un envase que ya se utilizaba para hostelería en formato 5 litros pero que ahora se ha reducido a dos litros para uso doméstico.

Se trata de una caja de cartón con bolsa interior que contiene el producto y dotada de un grifo dispensador, lo que permite conservar el aceite con todas sus cualidades hasta el vaciado, puesto que en ningún momento entra aire al interior. Además es resistente y se almacena fácilmente; también es reciclable casi al

100%. Está disponible ya para todos los aceites monovarietales de Valderrama y de su coupage virgen extra especial para uso en cocina. Todos pueden adquirirse en la tienda online de su web www.valderrama.es

2) Castillo de Canena Primer Día de Cosecha

Una empresa olivarera radicada en Jaén siempre inquieta que saca grandes novedades en el mundo del aceite de oliva, donde siempre es difícil innovar, con variantes como “arbequina al humo de roble”, con plancton marino, harissa o unos originalísimos aceites esenciales infundados con flores, plantas o frutas.

Éste Primer Día de Cosecha se trata ya del decimocuarto año en que se saca y la etiqueta ha sido diseñada en esta ocasión por el actor Juan Echanove. Es una edición limitada de dos AOVE monovarietales de aceituna picual y arbequina. Con la recolección temprana de las aceitunas los frutados son más intensos.

Un producto pionero en su categoría y que, por octavo año consecutivo, ha sido puntuado en la guía Flos Olei con 100, la calificación máxima. Elaborados con uvas procedentes de pagos de la finca Castillo de Canena, el picual posee gran expresividad, con un picante agradable y un ligero amargor. La arbequina, siempre una aceituna más fácil por sus aromas suaves y su armonía, es elegante, bien estructurado y persistente. Dos números uno.



Primer Doble Castillo de Canena por San Esteban

PLATESELECTOR

👉 [<https://bit.ly/2G5luFU>]

9 de enero de 2020

🎯 **Medio:** Internet

🎯 **Sección:** Especiales

🎯 **Espacio:** 820 x 970 píxeles

🎯 **Usuarios únicos/mes:**

🎯 **Visitas:**

🎯 **Valor publicitario:** 200'00 €

PLAN-D MADRID

Enero es el mes de los propósitos, de los retos y de la vuelta a la rutina después de ese impás que es la Navidad. Por eso, hemos preparado los siguientes planes para comenzar el año exprimiendo al máximo cada momento.

Jueves 9

Una barra muy castiza

El mercado de San Miguel tiene una nueva barra. Se trata de Madrí, la barra castiza de Álvaro Castellanos e Iván Morales (Grupo Arzábal). En esta barra encontrarás raciones de toda la vida como pueden ser las patatas bravas o mejillones tigres, platos perfectos para acompañar con una caña bien tirada. Una barra en la que comenzar el fin de semana con clásicos reinterpretados en la que comerás muy bien y muy rico. Un rincón divertido en el que disfrutar de un aftwerwork mientras se pica algo a última hora de la tarde.



Madrí

Dirección: Mercado de San Miguel, puesto 18

Viernes 10

Disfruta del invierno en Madrid

Desde el 9 de enero y hasta el 14 de febrero tendrá lugar Inverfest 2020, el festival de invierno de Madrid con más de 40 conciertos, ciclo de poesía, noche de cines, DJs y experiencias gastronómicas. Diferentes espacios acogerán las actuaciones que se llevarán a cabo durante las próximas semanas, un plan perfecto para disfrutar solo, con amigos o en familia. Conciertos como el de Estrella Morente (que se celebrará el 9 de enero) o el de Nacho Vegas (el 10 de enero) inaugurarán el festival en el teatro Circo Price. Consulta todas las actividades que se llevarán a cabo y anótalas en tu agenda, pues su variedad de planes es perfecta para disfrutar de todos los sentidos durante las tardes y las noches más gélidas del año.

Inverfest

Dirección: Ronda de Atocha, 35, 28012 Madrid

Sábado 11

El escondite perfecto en el Madrid de los Austrias

El fin de semana es sinónimo de desconexión. Café del Nuncio es el lugar perfecto para evadirse mientras se disfruta de un brunch con los amigos. Situado en el Madrid de los Austrias, este restaurante guarda tesoros entre sus paredes: Lámparas antiguas, un piano que invita a sentarse a todo el que sepa tocarlo, mobiliario señorial... y todo ello con aire de bistró francés. Con una carta apetecible e informal, en Café del Nuncio encontrarás platos como los huevos en cocotte con foie y trufa o las albóndigas de pintada en pepitoria. Café del Nuncio invita a disfrutar desde el desayuno hasta la cena, incluyendo cócteles y copas. Un lugar para volver a enamorarse de Madrid.



Café del Nuncio

Dirección: Nuncio, 12 (Segovia, 9), Madrid

Teléfono: 91 438 41 31

Domingo 12

Vuelve el Mercado de motores

Más de 200 diseñadores, artesanos, artistas y músicos vuelven al Museo del Ferrocarril el 11 y 12 de enero. Además de los puestos de ventas, en el mercado de motores también encontrarás actividades para niños como el tren de jardín y hasta un divertido kararocker donde disfrutar con amigos. Conciertos en directo y degustaciones de productos de alimentación y bebidas serán otras de las ofertas que se sumarán al espacio al aire libre para comer y descansar entre compra y compra.



Mercado de motores.

Dirección: Museo del Ferrocarril, Paseo de las Delicias, 61, 28045 Madrid

Los mejores aceites del mundo

Por cuarto año sucesivo ya tenemos la guía EVOOLEUM con los mejores aceites del mundo. España es uno de los referentes a nivel mundial al ser el origen de 8 de los 10 mejores aceites. Pero esta guía no solo se centra en el sabor, sino también encontraremos los packaging más bonitos para encontrar aquellos aceites de calidad y que pueden ser el regalo perfecto para un amigo gourmet. Este manual, se presenta en edición bilingüe castellano – inglés e incluye recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con aceite o los destinos de moda entre olivos para una escapada perfecta para este año. Un guía imprescindible para los amantes del oro líquido.



Febrero de 2020

● **Medio:** Revista pág.110

● **Sección:** Noticias

● **Espacio:** 100,33 cm²

● **Audiencia:** 396.000

● **Tirada:** 35.380

● **Valor publicitario:** 2.162'50 €

alrededor de la mesa

Déjame que te cuente

Que ya se sabe cuáles serán los alimentos top del futuro, cómo puedes planificar menús o listas de la compra desde el móvil y la forma de montar un bar en casa solo con una mesita.

REALIZACIÓN: SUSANA GONZÁLEZ.



AL CHUP CHUP, PERO CON GLAMUR

PÉNDOLA TE DESCUBRE LOS SABORES TÍPICOS DE LAS TABERNAS ITALIANAS

¿Crees que los callos eran exclusivos de Madrid? Pues también lo son de Italia, aunque con su idiosincrasia. Y lo mismo sucede con la guancia alla mia nonna, una carrillera jugosa acompañada de champiñones. Estas, y otras exquisiteces, llevan años haciendo felices a lo clientes de las tascas italianas, pero ahora puedes probarlas en Valencia. Péndola es un guiño al péndulo de un reloj para indicar el tiempo que tardan en cocinar sus platos caseros en ollas de hierro colado —algunos, hasta ocho horas—, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego. El local, encargado a H Up Interiorismo+Diseño, está lleno de referencias: los colores verde mar y rojo vino son versiones sutiles de los de la bandera italiana, la presencia de la madera nos hace pensar en la comida de cuchara y las lámparas recuerdan grandes péndulos. Acércate también a tomar un cóctel en la barra o una copa los jueves con la música de un DJ.

Péndola. Martínez Cubells, 8. Valencia. Teléfono: 963 940 154.

Comer y reciclar

Estos cubiertos de madera de abedul forman parte de una vajilla desechable, de Lola Home. La componen 50 platos, 25 cuencos y 3 bandejas blancas de caña de azúcar, 45 vasos de cartón, 12 servicios de cubiertos y 50 servilletas de papel. Todos, biodegradables. Juego completo (29,90 €).



Cerveza tatuada

El grupo Bavaria ha tenido una idea genial: hacer un concurso para elegir el tatuaje que decoraría su lata de edición limitada 8.6. Y el ganador es este, de la tatuadora barcelonesa Dimonia Tattoo. Habrá que celebrarlo con una cerveza, ¿no? (1,29 €).



Oro líquido

Si quieres saberlo todo sobre el aceite de oliva virgen extra, la 4ª edición de la guía Evooleum te indica cuáles son los 100 mejores del mundo. ¡Entre los 10 primeros hay 8 españoles! Incluye recetas de Paco Roncero, maridajes, cócteles con AOVE, destinos entre olivos... (19,50 €).



Marzo de 2020

● **Medio:** Revista pág. 90 - 91

● **Sección:** Gastro

● **Espacio:** 70,00 cm²

● **Audiencia:** 184.000

● **Tirada:** 121.877

● **Valor publicitario:** 1.988'63 €

living GASTRO



ESPAÑOLES POR EL MUNDO

Tortas de Inés Rosales en Nueva York, patatas fritas gallegas de Bonilla a la vista en Corea, Aceite de oliva en Taiwán... Estos productos hechos en España triunfan en los lugares más insospechados.

TEXTO: VERÓNICA MARÍN

Del mítico jamón ibérico a las patatas fritas de Ferrol que han aparecido en una escena de *Parásitos*, la cinta coreana que ha hecho historia al ganar cuatro Oscar, entre ellos el de mejor película y el de mejor película extranjera, en la pasada edición de los Premios de la Academia. He aquí un repaso muy succulento a los

productos españoles que triunfan por el mundo. Pasen y saboreen.

PATATAS FRITAS BONILLA A LA VISTA

Fundada en Ferrol en 1932 por Salvador Bonilla, padre del actual propietario, César Bonilla, comenzaron friendo y vendiendo churros y patatas fritas en un bar y su fundador acabó



“La llegada de las primeras patatas fritas BONILLA A LA VISTA a Corea del Sur FUE TRANSMITIDA en directo por TELEVISIÓN”

montando una fábrica en Arteixo (a solo unos metros de la sede de Inditex, de Amancio Ortega). Sus famosas patatas empiezan a venderse en 2010 en Barcelona y poco a poco se internacionalizan en forma de bolsas y latas. Producen 540 toneladas al año y exportan 60, de las cuales 40 se venden en Corea del Sur. “El distribuidor coreano hizo muy bien su trabajo y creó tanta expectación que cuando llegó el primer contenedor al país lo transmitieron en directo por la televisión. La locura fue tal que tuvieron que limitar las ventas a dos latas por persona”, cuentan desde la empresa. Las patatas tienen tanto éxito en el país surcoreano que el director Bong Jon Hoo las incluyó en una escena de su último trabajo, *Parásitos*, triunfadora en la pasada edición de los Oscar. Desde ese momento las ventas *online* de las patatas se han multiplicado un 150%. Todo un éxito.

ACEITE DE OLIVA ORO BAILÉN

El de Oro Bailén (variedad picual) es el mejor aceite de oliva del mundo según el concurso Evooleum organizado por la prestigiosa editorial especializada Mercaderi-Edimarket. Es español y cuesta menos de 10 euros. Esta buena relación entre su calidad y su precio lo ha llevado a más de 35 países en 300.000 botellas anuales. “Uno de los países donde hemos crecido más y desarrollado la marca con formación al consumidor y presencia en todos los supermercados principales es Taiwán, donde son muy populares las catas de aceite”, cuentan desde la marca. “Corea del Sur también está creciendo mucho y Japón



nos reporta muy buenas ventas. Además de Europa, también tenemos una buena presencia en Estados Unidos, Canadá y Brasil”, enumeran.

CHURROS

Son el producto estrella en Little Spain, el último proyecto gastronómico de los chefs españoles José Andrés, Albert y Ferran Adrià, un mercado gourmet de 3000 metros cuadrados en Hudson Yards, el nuevo barrio de moda de Nueva York. Las colas para sus famosos churros, hechos con harina de Cuenca en una máquina de la familia Blanco, especialistas de Valladolid, dan cada día la vuelta a la manzana. El éxito internacional de este desayuno tradicional español se remonta a 10 años atrás y el caso más paradigmático es su llegada a Australia. Allí abrió entonces la cadena de cafeterías San Churro, donde se sirven desde la manera más simple (solo con un poco de azúcar) hasta con frutas y mantequilla de cacahuete. En Sídney son casi tan famosos como las hamburguesas de McDonald's.

TORTAS DE INÉS ROSALES

Poca gente sabe que las centenarias tortas sevillanas de Inés Rosales llevan 17 años presentes en EEUU en supermercados

gourmet como Murray's Cheese y Whole Foods Market. La empresa apostó por nuevos sabores, como el de naranja, que se ha convertido en su producto estrella fuera de España. “El estadounidense medio toma su café de camino al trabajo, al supermercado, en el cine... no es un ritual al que dediquen tiempo de la misma forma que nosotros. Nuestra estrategia ha sido comercializar nuestras tortas junto a los quesos. La preparación de una tabla de quesos es un ritual muy habitual en las casas de este país, en toda celebración que se precie hay una, y nuestros productos son perfectos para el maridaje con quesos”, explican desde Inés Rosales.



👉 [<https://bit.ly/2UjVAX1>]

4 de marzo de 2020

● Medio: Internet	● Sección: Noticias	● Espacio: 670 x 1.450 píxeles
● Usuarios únicos/mes:	● Visitas:	● Valor publicitario: 150'00 €

Un concurso elegirá los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo en Córdoba



El jurado de Evooleum, "compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo", evaluará los aceites de países como España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China -esta última como novedad este año- presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Los 100 mejores AOVEs del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa que contiene la procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación, que cuenta también con su propia aplicación móvil, saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos los importadores, consultores y cocineros de todo el mundo, entre los que destacan 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista The World's 50 Best Restaurants, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Según sus organizadores, Grupo Editorial Mercacei y AEMO, "se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVEs recibidos con respecto a las ediciones anteriores".

"Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo", según la organización. Tan sólo en la edición anterior lograron generar "más de 100 millones de impactos en la prensa de España, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas".

 [<https://bit.ly/2UhP6aV>]

4 de marzo de 2020

 **Medio:** Internet

 **Sección:** Madrid

 **Espacio:** 720 x 1.630 píxeles

 **Usuarios únicos/mes:** 2.000

 **Visitas:**

 **Valor publicitario:** 150'00 €

Los 100 mejores AOVE del mundo se eligen este fin de semana en Córdoba

La ciudad de Córdoba acogerá los días 6 y 7 de marzo las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en la primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición para elegir los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Según han indicado en una nota sus organizadores, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVE recibidos en las ediciones anteriores.

El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China -- esta última como novedad este año-- presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Como es habitual, los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa --procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal--, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación --que cuenta también con su propia 'app'-- saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos los importadores, consultores y chefs de todo el mundo --entre ellos 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista The World's 50 Best Restaurants--, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes. Tan solo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa española, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.

CORDOPOLIS®

👉 [<https://bit.ly/390zXAi>]

5 de marzo de 2020

📍 **Medio:** Internet

📍 **Sección:** Madrid

📍 **Espacio:** 740 x 1.160 píxeles

📍 **Usuarios únicos/mes:**

📍 **Visitas:**

📍 **Valor publicitario:** 100,00 €

Los 100 mejores aceites de oliva del mundo se eligen este fin de semana en Córdoba



La ciudad de Córdoba acogerá los días 6 y 7 de marzo las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en la primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición para elegir los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).

Según han indicado en una nota sus organizadores, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVE recibidos en las ediciones anteriores.

El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China – esta última como novedad este año– presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Como es habitual, los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación –que cuenta también con su propia ‘app’– saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos los importadores, consultores y chefs de todo el mundo –entre ellos 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista The World’s 50 Best Restaurants–, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes. Tan solo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa española, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.

5 de marzo de 2020

 Medio: Internet	 Sección: Madrid	 Espacio: 710 x 1.450 píxeles
 Usuarios únicos/mes:	 Visitas:	 Valor publicitario: 100'00 €

Los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo se eligen en Córdoba

Los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa. La ciudad de Córdoba acogerá los días 6 y 7 de marzo las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en la primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición para elegir los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).



Según han indicado en una nota sus organizadores, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVE recibidos en las ediciones anteriores.

El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China – esta última como novedad este año– presentados a la quinta edición de este concurso internacional

Como es habitual, los 100 mejores AOVE del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Esta publicación –que cuenta también con su propia ‘app’– saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos los importadores, consultores y chefs de todo el mundo –entre ellos 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista The World’s 50 Best Restaurants–, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes. Tan solo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa española, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.

 [<https://bit.ly/38B3PmL>]

6 de marzo de 2020

 Medio: Internet	 Sección: Tendencias	 Espacio: 770 x 860 píxeles
 Usuarios únicos/mes: 100.000	 Visitas: 247.047	 Valor publicitario: 2.230'00 €

Los 100 Mejores Aoves del mundo se eligen en Córdoba

Los catadores más reputados del mundo participarán en la Cata del Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. Los AOVes elegidos aparecerán en la Guía Evooleum 2021, que saldrá a la luz en septiembre. Más de 700 muestras de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Japón o China compiten en esta edición.

Hoy y mañana tienen lugar las jornadas de cata del Concurso Internacional Evooleum Awards, que reunirán en Córdoba -primera ciudad con cuatro declaraciones de Patrimonio Mundial de la Unesco- a los mejores catadores del mundo para evaluar las muestras presentadas en esta edición. Según sus organizadores, Grupo Editorial Mercacei y AEMO, se trata de la edición más exitosa de una competición que ha superado con creces todas las expectativas y el número de AOVes recibidos en las ediciones anteriores.



El jurado de Evooleum, compuesto por los 25 catadores más importantes del mundo, evaluará los zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Sudáfrica, Túnez, Estados Unidos, Malta, Alemania, Japón o China -esta última como novedad este año- presentados a la quinta edición de este concurso internacional.

Como es habitual, los 100 mejores AOVes del mundo según los Evooleum Awards figurarán en la próxima edición de la Guía Evooleum 2021, junto con una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal...-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje. Esta publicación -que cuenta también con su propia app- saldrá al mercado en septiembre y será distribuida entre todos los importadores, consultores y chefs de todo el mundo -entre ellos 2.000 restaurantes con estrella Michelin y los pertenecientes a la lista The World's 50 Best Restaurants-, así como tiendas gourmet y establecimientos delicatessen.

Evooleum se ha posicionado como el Concurso Internacional y la Guía de Aceite de Oliva Virgen Extra más influyentes del mundo, convirtiendo su lanzamiento anual en un acontecimiento mediático sin precedentes. Tan sólo en la edición anterior lograron generar más de 100 millones de impactos en la prensa de nuestro país, equivalente a una audiencia aproximada de 12 millones de personas.