EVOOLEUM

CLIPPING DE PRENSA Y RADIO

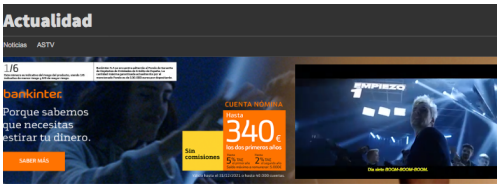
Octubre de 2021 - Febrero de 2022

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 **180 MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

15 MILLONES DE AUDIENCIA

200 MILLONES DE PERSONAS DE PÚBLICO POTENCIAL



BEEF!
PARA HOMBRES CON GUSTO

Diciembre de 2021

Medio: Revista pág. 10
Sección: Gourmet
Espacio: 113,40 cm²
Audiencia:
Tirada: 40.000
Valor publicitario: 2.400´00 €

SELECCIÓN GOURMET

CINCO JOTAS BY

La tercera edición de "Cinco Jotas By" ha sido creada en esta ocasión por los chefs José Álvarez & Isaac Loya. Se trata de un menú exclusivo donde ponen toda su experiencia gastronómica con sus estrellas Michelin fusionando sus creaciones culinarias inspiradas en sus lugares de origen como son Asturias y Andalucía con el Jamón Ibérico de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas.

En esta edición han seleccionado cuatro propuestas únicas con jamón Cinco Jotas como elemento diferencial: Tomate asado en romero y jamón Cinco Jotas y, Sardinas confitadas a baja temperatura sobre ajoblanco de jamón Cinco Jotas y su grasa crujiente, en el caso de Isaac Loya y; Carrillera Ibérica Cinco Jotas, patata violeta y tierra de mantequilla y, Bullabesa vegetal con verduras de Almería y jamón Cinco Jotas, en el de José Álvarez.

Los platos creados por los dos chefs estarán disponibles en las cartas de los restaurantes Cinco Jotas de Madrid y Sevilla hasta finales de enero.

LOS 100 MEJORES AOVE

En la guía EVOOLEUM encontrarás los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Un manual imprescindible para foodies y amantes del AOVE con contenidos apetecibles, gastronómicos y didácticos, y colaboraciones con chefs mundialmente reconocidos como Ana Roš (Hiša Franko) y Diego Guerrero (DSTAgE). Recetas mediterráneas, las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las celebrities piensan del virgen extra, las curiosidades históricas del olivo, maridajes... y mucho más por solo 19,5 €.

A MOLER CON MUCHO COLOR

Peugeot es un especialista en la fabricación de molinillos manuales de sal y pimienta y ahora los lanza en una colección con colores muy atractivos. La paleta de colores se extiende por hasta 9 tonalidades diferentes: rojo pasión, rosa Candy, Berenjena, Azul Pacific, verde pistacho, blanco hueso o los "eternos" negro, gris plomo y blanco Terracota. Todos perfectamente lacados y con un botón de ajuste de molido metalizado que, cuanto más se atornilla, más fino es el molido y viceversa. Los nuevos molinillos Bistrorama de Peugeot se pueden adquirir por 27,90 euros la unidad en tiendas especializadas o a través de la web de Peugeot Saveurs (https://eu.peugeot-saveurs.com/en_eu/bistrorama).

MENSAJES BAJO LUZ UV

Johnnie Walker acaba de lanzar una edición limitada de su icónica botella Red Label, inspirada en el fenómeno global de Netflix, La Casa de Papel. Además de un diseño exclusivo cuenta con una serie de mensajes escondidos, entre ellos las palabras de despedida de uno de los personajes protagonistas, que solo se pueden ver bajo luz Ultra Violeta. Esta botella tiene un precio de 13,49 €, hasta final de existencias.

METE EL JAMÓN EN EL BOLSO

Cinco Jotas no se cansa de innovar en productos y soluciones en torno a su producto estrella el jamón de bellota 100% ibérico. Ahora ha reforzado su alianza con el mundo del arte y la moda con el lanzamiento del maxi bolso de Edición Limitada diseñado por la firma Ángel Schlesser. Se han creado cincuenta unidades de bolsos made in Spain que protegen y albergan nuestra joya gastronómica estrella de cada navidad: un jamón de bellota 100% ibérico de Jabugo. El maxi bolso, hecho a mano, toma como inspiración los zurrones de los pastores y está elaborado con materiales nobles como el cuero y fieltro de lana merina de primera calidad. Esta edición limitada estará a la venta a partir del 24 de septiembre en el ecommerce de Cinco Jotas con un precio de 1.800 euros y se convertirá en el regalo más exclusivo de esta Navidad.

BEEF!

PARA HOMBRES CON GUSTO

Diciembre de 2021

- **Medio:** Revista pág. 162 - 163
- **Sección:** Suscríbete
- **Espacio:** 1.134,00 cm²
- **Audiencia:**
- **Tirada:** 40.000
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

Expansión fuera de serie

☞ [https://bit.ly/3Ek89GC]

20 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastro | **Espacio:** 630 x 15.680 píxeles

Usuarios únicos/mes: 800.000 | **Visitas:** 7.335.596 | **Valor publicitario**: 8.890´56 €

Estos son los mejores aceites de oliva del mundo y el primero es español: Olibaeza Premium Picual

España vuelve a estar en el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que presenta cada año los 100 mejores AOVEs del mundo. Con la jienense Cooperativa El Alcázar a la cabeza, el TOP 10 se completa con tres aceites españoles más, cinco italianos y un croata. La guía, que este año cumple su sexta edición, también ha incluido en su Top 100 referencias de Almería, Granada, Sevilla y Córdoba, así como de Marruecos, EE.UU., Grecia, Turquía, Eslovenia o el vecino Portugal. Repasamos los 10 mejores AOVES de este año e incluimos cinco más producidos en España que conviene tener en el radar.

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España) .Precio. 17,99 euros

Por primera vez en las seis ediciones del concurso EVOOLEUM Awards, el mejor AOVE del mundo se ha elaborado en una cooperativa. Semejante honor recae en la S.C.A. del Campo El Alcázar de Baeza -una de las mayores productoras de aceite de oliva de la provincia de Jaén- con este excelso monovarietal de picual que comercializa y envasa bajo la marca Olibaeza, resultado de la apuesta realizada hace seis años por elaborar AOVEs Premium de cosecha temprana. En un envase con diseño inspirado en la Catedral de Baeza, esbelta con ornamentaciones doradas sobre fondo blanco, se presenta el número uno de la guía EVOOLEUM 2022. El AOVE Premium Picuales un aceite singular monovarietal donde la picual se recolecta a principios de octubre en Baeza (Jaén) dando lugar a un oro líquido en color verde olivo que en nariz ofrece aromas herbáceos y vegetales junto a notas de frutas frescas. En boca, un frutado alto, amargos y picante ligeros con regusto a almendra y una persistencia en el tiempo delicada y elegante perfecto para maridar con cualquier producto.

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia). Precio: 17,40 euros.

La familia Monini firma unos aceites de oliva virgen extra de calidad superior 100% ecológicos y 100% italianos con tres variedades de aceitunas únicas: Coratina, Nocellara y Frantoio. El premio ha sido para éste último, de sabor elegante con intensos aromas vegetales de alcachofa, cardo y almendra verde. Un AOVE perfecto para platos de carnes rojas, sopas de legumbres, verduras de sabor intenso, atún y pez espada en carpaccio o plancha. Por supuesto, para quesos.

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia). Precio: 28,00 euros.

El bronce ha recaído en el croata Monte Rosso Grand Selection, fabricado por el también productor de vino Monte Rosso en su plantación de Istriaf fundada en 2009 por Davor Dubokovi y Uro Gorjanc. Este AOVE prensado pocas horas después de la cosecha, con una vendimia manual precoz, cuenta con la vitalidad de la fruta joven.

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España). Precio: 10,95 euros.

El cuarto puesto regresa a España, concretamente a Córdoba con este AOVE monovarietal servido en una elegante botella roja de vidrio. Elaborado por Almazaras de la Subbética (https://www.latiendadealmazarasdls.com/), el siguiente puesto también se lo han llevado ellos.

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España). Precio: 18,95 euros.

Almazaras de la Subbética nace en 2007 de la fusión de dos experimentadas cooperativas (S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno), sumando más de 60 años de experiencia en el sector. Los galardones en el mundo del aceite se llevaban sucediendo desde 2012 y este 2021 han sumado otro más con esta joya hojiblanca nacida en los primeros días de la cosecha. Producto ecológico que hará las delicias de los paladares más exigentes.

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia). Precio: 12 euros

Regresamos a Italia para viajar hasta los campos de Trani, a unos 40 km. de Bari, para saborear la variedad coratina, de color verde de intensidad media, aspecto fluido y limpio y fuertes notas a hierba y hojas que produce la hacienda Di Martino. Masseria Schinosa es una antigua finca a tres kilómetros del centro de Trani donde se elabora AOVE desde 1647.

Heredada por las hermanas Maria Francesca y Ludovica Di Martino, en la actualidad Aziende Agricole Di Martino es toda una referencia agroalimentaria en Puglia, una región donde los olivos se extienden hasta donde alcanza la vista, favorecidos por un clima templado propicio para su cultivo y acariciados por la brisa del mar. En total, más de 28.000 árboles ocupan las 178 hectáreas de olivar donde se mezclan plantaciones tradicionales de coratina de más de 200 años. En boca muestra elegantes notas de almendra verde que evolucionan hacia notas amargas de achicoria y alcachofa, aromáticas y persistentes, con una irresistible nota especiada de pimienta y guindilla.

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia). Precio: 19 euros.

Misma aceituna y misma zona de la Puglia italiana para el séptimo premio. Di Molfetta Frantoiani es sinónimo de hablar de familia y tradición, pues ya son tres generaciones las dedicadas a la tierra. Una versión intensa y delicada perfecta para experimentar cada pequeño matiz de esta región. Además, la Universidad de Córdoba ha incluido su AOVE en el TOP10 de los aceites más saludables del mundo.

GIOVE
DEALO

NAT URE
OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

OIL
500ML

1948
OLEUM
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

PRO
LOGO

Valdeverde
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

D
PHOS
ROS

EL ESPAÑOL

☞ [https://bit.ly/3tJwVOM]

21 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Reportaje
- **Espacio:** 750 x 6.500 píxeles
- **Usuarios únicos:** 71.300.000
- **Visitas:** 231.000.000
- **Valor publicitario**: 8.125´00 €

El mejor aceite del mundo lo produce Francisco con su cooperativa de Jaén: dónde comprarlo por 18 €

La cooperativa El Alcázar Olibaeza fabrica el AOVE Olibaeza Premium Picual, que con un 97 sobre 100, fue declarado el mejor del planeta por Evooleum.

El aceite de oliva virgen extra corre —metafóricamente— por la sangre de los jienenses. Ese oro líquido es vital en la economía de la provincia de Jaén desde tiempos inmemoriales. Tanto que en el municipio de Baeza, particularmente, se alza la cooperativa El Alcázar Olibaeza que no concibe la vida sin este producto tradicional de la gastronomía española y mediterránea. Desde allí, su gerente, Francisco Aldarias, afirma con rotundidad: "Hemos recuperado lo que nos pertenece. Volvemos a la cabeza de la producción de aceite de calidad". Lo dice porque la entidad que administra ha producido el AOVE Olibaeza Premium Picual, declarado este 2021 como el mejor aceite de oliva del mundo y cuyo precio es de 17,99 euros.

Este "lo que nos pertenece" dicho por olivicultor es el liderazgo mundial en la producción del aceite de oliva de la mejor calidad. De ahí que la prestigiosa guía sectorial Evooleum haya declarado al AOVE Olibaeza Premium Picual como el mejor del planeta tras haber obtenido, de la mano de 26 catadores, una puntuación de 97 sobre 100, rompiendo con las calificaciones de todos sus competidores. De esta manera, el prestigio de elaborar el mejor aceite de oliva vuelve a Jaén. Concretamente a Baeza, un municipio de 15.791 habitantes, según el último informe demográfico del INE.

Esto, a juicio del gerente de la cooperativa Francisco Aldarias (Baeza, Jaén, 1961), es algo muy importante porque en Baeza "el 70% de la economía gira en torno a la agricultura". Y el cultivo de aceitunas es primordial para esta localidad y las aledañas. Es tan importante que ya en 1951, un grupo de 40 familias de agricultores decidieron asociarse y fundar una cooperativa "porque los precios que se pagaban no eran buenos y vieron que uniéndose podían alcanzar precios más competitivos", explica Francisco.

Uno de estos socios fundadores, precisamente, fue el abuelo de Francisco Aldarias, quien desde 1991 dirige el destino de una cooperativa que, en la actualidad, cuenta con 1.263 agricultores asociados. Todos ellos oriundos de Baeza, “aunque hay algunos de pueblos vecinos”, esgrime Francisco en conversación telefónica con EL ESPAÑOL.

Pero todos trabajan en el mismo sentido y con el mismo fin: producir hasta 45 millones de kilos de aceitunas —cifra récord en un año— de los que poder extraer 10 millones y medio de kilos aceite de oliva virgen extra. La mayoría, eso sí, de la variedad picual, ya que “el 99% del cultivo pertenece a este tipo y, el 1% restante corresponde a la aceituna arbequina”, añade el olivicultor.

La unión hace la fuerza

A pesar de que este año la cooperativa El Alcázar Olibaeza ha obtenido el reconocimiento de producir el mejor aceite de oliva del mundo, han pasado ya 70 años desde que un grupo de agricultores levantó la entidad. “Mi abuelo, Francisco Aldarias, y otros 40 compañeros se asociaron para luchar por unos precios mejores de sus aceitunas y aceites. Se dieron cuenta de que la unión hace la fuerza y ahí arrancó la cooperativa”, explica Francisco Aldarias —nieto—, que aparte de ser gerente de la cooperativa también cuenta con algunos terrenos con cultivos de olivos.

Y es que es muy habitual por estas tierras jienenses la transmisión del amor por la producción de aceite. Así, las propias plantaciones de olivos pasan de padres a hijos. De olivicultor a olivicultor. Y así han crecido los terrenos sembrados hasta que en la actualidad, los 1.263 agricultores baezanos poseen cerca de 5.800 hectáreas en las que crecen unos 583.000 olivos. De ellos sale la aceituna picual de la que se extrae —entre otros— el mejor aceite de oliva del planeta, según la guía de Evooleum de 2022.

—Francisco, ¿qué hace tan especial al AOVE Olibaeza Premium Picual, declarado el mejor del mundo?

—Este aceite tiene mucho trabajo detrás y es una labor que se ha venido realizando desde 2016. Entonces, un socio de la cooperativa planteó hacer un aceite de calidad con un 80% de aceituna verde y el resto de morada con el fin de obtener aromas especiales. Así, nuestros técnicos acabaron seleccionando las aceitunas de sólo 30 ó 40 socios —de los 1.263— por considerarlas de mayor calidad. Es decir, se ha hecho una selección exhaustiva de las mejores

aceitunas de la cooperativa para poder elaborar este aceite. Además, al llegar a la almazara, hemos tenido un cuidado extremo para que no se pudiese perder ningún aroma del aceite de oliva.

En otras palabras, el trabajo que cada año han hecho Francisco Aldarias y el resto de socios ha dado sus máximos frutos durante los VI Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. En este prestigioso certamen, la cooperativa El Alcázar Olibaeza ha sido condecorada con los premios al Mejor Absoluto Evooleum 2021, al Mejor Monovarietal, al Mejor Frutado Verde, al Mejor de España y al Mejor Picual Evooleum top 100.

Este hecho, sumado a que es la primera vez que una cooperativa se lleva el premio al mejor AOVE del mundo, en opinión de Francisco, “supone un acicate para las cooperativas y hará que nuestros socios sigan apostando por hacer aceites de calidad”.

Un aceite agotado

Gracias al éxito del producto, en este momento es bastante difícil acceder a este aceite campeón a pesar de su módico precio de 17,99 euros la botella de 500 mililitros. Se puede comprar a través de la tienda online de la cooperativa, pero en este momento tiene colgado el cartel de agotado. Algo que no sorprende por las buenas notas que ha obtenido el producto de Jaén tanto en nariz como en boca.

“En nariz es un frutado de aceituna verde con aromas herbáceos y vegetales como la tomatera, que recuerdan la reminiscencia de las plantas que cohabitan con nuestros olivares, junto a notas algo más maduras de frutas frescas como la manzana, el mango, plátano verde y almendra. En boca es dulce en la entrada y recuerda las mismas sensaciones que se perciben en nariz. Amargo y picante ligeros. Muy equilibrado, con retrogusto almendrado y una persistencia en el tiempo delicada y elegante”, han explicado los catadores que describen este producto premium.

Y es que el AOVE Olibaeza Premium Picual ha conseguido algo muy importante: volver a colocar a Jaén en la vanguardia de la producción mundial de aceites de calidad. Algo emocionante, porque tristemente, indica Francisco, “durante un tiempo nuestro aceite estaba denostado”. “Pero ahora hemos recuperado lo que nos pertenece”, añade, orgulloso, el olivicultor jienense.

www.diariojaen.es
JAÉN

☞ [https://bit.ly/3qXI3G3]

20 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Jaén | **Espacio:** 675 x 1.415 píxeles
Usuarios únicos/mes: 109.830 | **Visitas/mes:** 166.320 | **Valor publicitario**: 7.700´00 €

Los mejores aceites del mundo al alcance de todos los bolsillos

Cuatro productos jiennenses, entre los mejores en relación calidad-precio

Normalmente, a los productos de calidad siempre se les ha tachado de ser caros, pero nada más lejos de la realidad, tal y como se puede observar en el aceite de oliva. Son muy pocos los que pueden presumir de estar incluidos en la Guía Evooleum, que reconoce a los mejores zumos de oliva del mundo. Aquí se encuentran los 100 mejores aceites vírgenes extra del planeta según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad 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. Por ello, estar incluido en este listado es todo un reconocimiento dentro del sector.

En su edición de 2021, se puede observar la magnífica calidad del aceite de oliva español, ya que acapara 68 de los 100 Aoves. Un producto que suele ser caro pero que también lo hay barato. Muestra de ello es que un total de 16 cuestan menos de 10 euros la botella de 500 mililitros. Se trata de aceites para todos los gustos: monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida, de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana, etcétera. De estos, cuatro son jiennenses que se encuentran entre los ocho más económicos en relación calidad-precio. Estos son: Prólogo Picual, de Jaencoop, que vale 6,50 euros; Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén, a 6,75; Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco, que cuesta siete euros, y Oro de Génave
Selección, de Jaencoop, que se vende a 7,15. Cuatro aceites vírgenes extra que además de tener una calidad exquisita, están al alcance de todos los bolsillos.

Unos productos de los más baratos dentro de Evooleum, que es el concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra que elige anualmente a los 100 mejores Aoves del mundo. Se trata de un certamen único, y el más riguroso en términos de calidad y promoción del zumo de aceituna. El grupo más exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas, de donde surge cada campaña el exclusivo top 100 de los mejores vírgenes extra del mundo, así como los mejores en sus diferentes categorías, variedades y países. Para garantizar el máximo rigor, todo

el proceso del concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el 10% de las muestras.

20minutos.es

☞ [https://bit.ly/3nYF9ii]

19 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 1.095 x 2.590 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.444.000 | **Visitas/día:** 2.651.400 | **Valor publicitario**: 7.500´00 €

Los mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 10 €

POR 20minutos NOTICIA 19.01.2022 - 16:06H

- La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores AOVEs del mundo.
- **Un aceite español, elegido el mejor AOVE del mundo**
- **Quién fabrica el aceite de oliva virgen de marca blanca de Mercadona, Carrefour, Dia, Aldi o Lidl**
- **Coque Fariña, la cocinera que supera en votos a Dabiz Muñoz y José Andrés como candidata a 'influencer' gastro del año**
- **Por qué no deberías tirar la cáscara de la naranja: tiene tres usos que te harán la vida más fácil**

Los mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 10€. EVOOLEUM

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro... pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente... ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea!

La Guía EVOOLEUM de Grupo Editorial Mercacei descubre los vírgenes extra españoles más económicos de su TOP100: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, **16 cuestan menos de 10 €** (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con **Denominación de Origen Protegida**… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

Este es el TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 €:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €

2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €

3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €

4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €

5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €

8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €

9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €

10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

MUJER HOY ESTILO

Diciembre de 2021

Medio: Suplemento pág. 71 | **Sección:** Gourmet | **Espacio:** 112,19 cm²

Audiencia: 1.156.000 | **Tirada:** 556.819 | **Valor publicitario**: 6.800´00 €

Mejor cocinero
Xanty Elías

El *Basque Culinary World Prize* no solo reconoce la excelencia gastronómica, que también, sino que premia el compromiso de los chefs que aprovechan su estatus para mejorar la sociedad. Con su iniciativa *Los niños se comen el futuro* (activa en unos 80 colegios de Andalucía y a punto de llegar a otros tantos en Madrid), Xanty Elías promueve la educación alimentaria de niños y niñas en edad escolar, sobre todo en zonas desfavorecidas. (fincaalfoliz.com)

Para comerte (LO) MEJOR

Los productos, espacios, cocineros, sabores artesanos y otras *medallas de oro* ganadas por España en los campeonatos gastronómicos mundiales.

Por SILVIA LÓPEZ

El mejor chocolate
Pancracio

Profeta de ida y vuelta, Pedro Álvarez, el maestro chocolatero detrás de la firma gaditana Pancracio, se formó en la prestigiosa Bruno Bakery de Nueva York. Ahora, sus productos (como el superlativo Panettone, emblema de cada Navidad) se venden bajo el epíteto "el mejor chocolate del mundo" en Neiman Marcus, la tienda epítome del lujo en Manhattan y todo EE UU. (pancracio.com)

FOTOS: LAURENT ORTEGA, LOLO MESTANZA, @ DABIZDIVERXO, D.R.

Mejor mermelada
Lady Bitter Orange

Las cuatro medallas obtenidas (una de ellas de oro) en *The World's Original Marmalade Awards* acreditan a esta delicia artesana producida en Chercos (Almería) como la mejor del mundo. (lorussofood.com)

Mejor vino del mundo

Castillo Ygay

Segun los *Wine Spectator's New York Wine Experience* (los llamados premios Óscar de la enología), el Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010 de la bodega riojana Marqués de Murrieta es el mejor vino del mundo, una distinción que desde 2013, no lograba ningún caldo español. (marquesdemurrieta.com)

Mejor diseño

Restaurante Leña

Diseñado por la firma de arquitectura e interiorismo Astet Studio, Leña, el *steak house* que hace solo un año inauguraba Dani García en el hotel Puente Romano de su Marbella natal se ha proclamado esta temporada como el restaurante más bonito del mundo según los *Restaurant & Bar Design Awards 2021*. (grupodanigarcia.com)

Mejor cava orgánico

Vilarnau

En la edición celebrada en 2021 de *The Champagne & Sparkling Wine World Championships*, el cava orgánico Vilarnau Rosé Delicat (elaborado mayoritariamente con Garnacha y un pequeño toque de Pinot Noir, procedentes de viñedos certificados como ecológicos) ha sido premiado con sendas medallas de oro al mejor cava *rosé* y al mejor cava orgánico. (gonzalezbyass.es)

Mejor AOVE

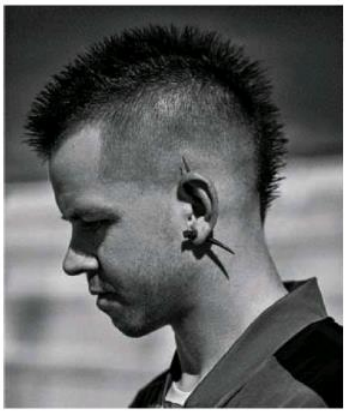
Olibaeza

No es la primera vez que la *Guía Evooleum de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo* (evooleum.com) da su mayor puntuación a un aceite español, pero sí la primera que premia a una cooperativa. Dado que, en Olibaeza Premium Picual, tanto contenido como continente son una joya, resulta un laurel más que merecido. (olibaeza.com)

Mejor chef

Dabiz Muñoz

Tres Soles Repsol, tres Estrellas Michelin y, desde el pasado otoño, también un galardón al mejor chef del mundo según *The Best Chef Awards 2021* adornan el currículum del mediático, excéntrico, creativo, genial y, sin embargo, humilde Dabiz Muñoz. El autor de los platos-lienzo" que han convertido a DiverXo en leyenda aseguró al recibir el premio que solo deseaba con este reconocimiento ayudar a que Madrid siguiera creciendo. (diverxo.com)



20minutos.es

☞ [https://bit.ly/2Y8vIDj]

28 de octubre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 975 x 5.560 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.444.000 | **Visitas/día:** 2.651.400 | **Valor publicitario**: 6.505´00 €

Un aceite español, elegido el mejor AOVE del mundo

POR 20minutos NOTICIA 28.10.2021 - 17:40H

- Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards.
- El esperado TOP10 vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites patrios y cuatro más del país transalpino.
- **La producción de aceite en C-LM caerá al menos un 20% respecto a la campaña pasada, según Cooperativas Agro-alimentarias**

TOP 10 Guía Evooleum Guía Evooleum

Cada vez son más los incondicionales del aceite **de oliva virgen extra** (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la **Dieta Mediterránea**, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos.

Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2022** -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de **Grupo Editorial Mercacei**.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo -**EVOOLEUM TOP100**- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y **AEMO** (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas **picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón**; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

El aceite de oliva se dispara un 22,9% en un año y pone por las nubes el precio de las botellas en el súper: ¿a qué se debe?

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils Guía EVOOLEUM

Pero la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según **The World's 50 Best Restaurants**), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la **Real Academia de Gastronomía**, Rafael Ansón.

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como **Javier Bardem** -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado **Diego Guerrero** (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud...

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en **The World's 50 Best Restaurants,** así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

☞ [https://bit.ly/3D6Qv9y]

2 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Big Bang
- **Espacio:** 955 x 2.095 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.212.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 5.335´26 €

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO ES ESPAÑOL

Que muchos le llamen "oro líquido" no es ninguna casualidad. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es considerado uno de los mayores tesoros gastronómicos que existen en el mundo. Y es que este ingrediente se ha convertido en un auténtico esencial en las cocinas de muchos hogares.

Debatir sobre cuál es el mejor del mundo es una tarea difícil, pero el ranking anual de Evooleum ha determinado cuál es el rey de la lista. No podía ser otro que el que proviene de Jaén. En concreto se trata de Olibaeza Premium Picual, de la compañía S.C.A. del Campo El Alcázar. Así es: el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español.

De un máximo de 100 puntos, el Olibaeza Premium Picual ha obtenido 97 puntos. Le sigue Monini Monocultivar Frantoio Bio, procedente de Italia, con 96 puntos. Esta cifra la comparte con el croata Monte Rosso Grand Selection y el español Almaoliva Arbequino.

La botella de 500cc del mejor AOVE del mundo cuesta 17,99€ en su tienda oficial. Su envase es blanco y sus gráficas doradas le aporta un diseño de lo más elegante.

Pero, ¿en qué se diferencia el AOVE del aceite de oliva virgen? Según OCU, el primero de ellos se denomina como tal cuando la acidez es como máximo de 0,8 gratos. También cuando en el "análisis organoléptico se determina cierto frutado y no se observa ningún defecto". En el caso del aceite de oliva virgen, puede tener un grado de acidez de hasta 2 grados. Además, en el análisis se permite algún defecto mínimo en el olor o sabor.

Sin duda, el AOVE seguirá siendo uno de los grandes protagonistas de la gastronomía mediterránea.

LOVE COCINA

Diciembre de 2021

Medio: Revista pág. 43 | **Sección:** Pescados | **Espacio:** 230,00 cm²

Audiencia: | **Tirada:** 150.000 | **Valor publicitario**: 4.650´00 €

Rape con relleno especial

Dificultad: media
Preparación: 40 minutos
Calorías: 390 Congelar: no

PARA 4 PERSONAS

1 cola de rape grande • 12 rebanadas de panceta curada entreverada • 1 nuez de mantequilla sin sal • 2 cucharadas de aceite de oliva • pimienta • 100 g de perejil muy picado • 4 dientes de ajo cortados en cubos super minis • 300 g de judías verdes • sal.

1 Mezcla bien el ajo y el perejil. Retira la espina central de la cola de rape, si la llevara.

2 Unta cada mitad del rape con una abundante capa de ajo y perejil. Cierra y ata la cola del rape, salpiméntala y encamísala (envuévela) con la panceta.

3 Envuélvela en papel film presionando como si fuera un caramelo.

4 Introdúcela en el agua hirviendo, baja el fuego instantes después al mínimo y deja 5/6 minutos.

5 Saca el pescado, pon peso encima y déjalo enfriar.

6 Mientras, cuece las judías verdes "al dente2 en agua con una pizca de sal. Serán la guarnición de tu rape, servido loncheado.

Truco

Al igual que la cabeza del rape, sus espinas son perfectas para caldos y fondos concentrados de cara a sopas, guisos, salsas...

¿El truco? ¡Un buen aceite!

Estos son el TOP 10 de los aceites ganadores en la última edición de la Guía Evooleum:

1 Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2 Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3 Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4 Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5 Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6 Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7 Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8 Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9 Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10 Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

FUENTE: VI EDICIÓN GUÍA EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS.

kioskoymas#airesnewscomunicacion@gmail.com

Expansión
fuera de serie

☞ [https://bit.ly/3KCT73d]

5 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 1.045 x 4.390 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 800.000
- **Visitas:** 7.335.596
- **Valor publicitario**: 4.128´00 €

El mejor aceite del mundo se hace en Jaén y cuesta 18 euros

Los mejores aceites de oliva del mundo

España ha vuelto a situarse en el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que presenta cada año los 100 mejores AOVEs del mundo. Lo ha hecho con la jienense Cooperativa El Alcázar Olibaeza.

Por primera vez en las seis ediciones de vida que lleva celebrándose EVOOLEUM Awards, el mejor AOVE del mundo se ha elaborado en una cooperativa. Concretamente de Baeza (Jaén). Semejante honor ha recaído en El Alcázar, una de las mayores productoras de aceite de oliva de la provincia andaluza, con un excelso monovarietal de picual que comercializa y envasa bajo la marca Olibaeza.

El resultado de la apuesta realizada por esta cooperativa hace seis años por elaborar AOVEs Premium de cosecha temprana ha cerrado el 2021 con el reconocimiento que se merecía, siendo ganador, con 97 puntos sobre 100, del primer puesto en el prestigioso listado de oro líquido.

Ahora los ojos se fijan más que nunca en una provincia donde el olivo domina los parajes, el día a día y la economía. Concretamente en el AOVE Olibaeza Premium Picual, el mejor aceite del mundo a día de hoy, que, como no podía ser de otra, se ha agotado volando.

El mejor aceite de oliva del mundo es de Jaén

Desde Baeza, ciudad Patrimonio de la Humanidad, se trabaja este producto de calidad excepcional que combina las más modernas técnicas de extracción con una tradición olivarera de dos milenios. Porque existe constancia de que por estos lares hace más de 2.000 años se cultivaba el olivo, constituyendo en la actualidad la principal actividad económica de esta ciudad.

No es tan antigua la cooperativa El Alcázar, constituida en Baeza en el año 1951 por 47 socios fundadores. Hoy la fábrica ya no espera en el centro de la ciudad, pues con un número de agricultores asociados que asciende a 1.163, todos de la zona, y el cultivo de 554.365 árboles, en aproximadamente 6.335 hectáreas de olivar, necesitaba de nuevos espacios.

Se llegan a producir hasta 45 millones de kilos de aceitunas de unos terrenos que rozan las 5.800 hectáreas. Sin embargo, en AOVE estos datos se traducen en 9 millones y medio de kilos, de los cuales solo un pequeño porcentaje, las de mayor calidad, se dedica a la joya protagonista de esta historia. Joya por dentro y por fuera.

El mejor aceite de oliva del mundo: cata

Con un precio de 17,99 euros, conseguir la magnificencia ha requerido de gran trabajo. Pero el esfuerzo en invertir ha merecido la pena. Con un 80% de aceituna verde (y el resto de morada con el fin de obtener aromas especiales) recolectada a principios de octubre, en un envase con diseño inspirado en la Catedral de Baeza, esbelta con ornamentaciones doradas sobre fondo blanco, se presenta el número uno de la guía EVOOLEUM 2022.

¿Y a qué sabe? Este singular monovarietal de picual luce un color verde olivo que en nariz ofrece aromas herbáceos y vegetales junto a notas de frutas frescas. En boca, un frutado alto, amargos y picante ligeros con regusto a almendra y una persistencia en el tiempo delicada y elegante perfecto para maridar con cualquier producto. La botella de 500 mililitros se puede comprar a través de la tienda online de la cooperativa, pero en este momento, como no podía ser de otra forma, tiene colgado el cartel de agotado.

El mejor aceite de oliva del mundo: quién lo elige

España vuelve a estar en el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que presenta cada año los 100 mejores AOVEs del mundo. Con la jienense Cooperativa El Alcázar a la cabeza, el top 10 se completa con tres aceites españoles más, cinco italianos y un croata. La guía, que este año cumple su sexta edición, también ha incluido en su top 100 referencias de Almería, Granada, Sevilla y Córdoba, así como de Marruecos, EE.UU., Grecia, Turquía, Eslovenia o el vecino Portugal.

METROPOLI
EL MUNDO

☞ [https://bit.ly/3jXONzZ]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet
Sección: Gastronomía
Espacio: 540 x 4.200 píxeles
Usuarios únicos/mes: 598.000
P.vistas: 4.000.000
Valor publicitario: 4.086´00 €

RÁNKING

El mejor aceite de oliva del mundo es de Jaén (y, además, otros tres españoles están en el top 10)

La prestigiosa guía EVOOLEUM 2022 sale al mercado con la lista de los 100 mejores aceites del planeta, entre los que hay 68 elaborados en nuestro país, incluido Olibaeza Premium Picual.

El top ten de los premios EVOOLEUM.

España es el **principal productor** de aceite de oliva del planeta y, por lo que revelan los premios, también gestamos algunos de los AOVEs más valorados... Incluso el que más: **Olibaeza Premium Picual,** según la **guía EVOOLEUM.** Esta publicación de referencia en el mundo oleico acaba de lanzar al mercado su **sexta edición** -la de 2022- y ha dado a conocer su esperado ránking anual con los **100 mejores aceites de oliva** virgen extra del mundo.

El número 1 es un **picual de Jaén y de cooperativa**, toda una novedad en esta lista que se confecciona con los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra **EVOOLEUM Awards**. Galardones otorgados por **Mercacei** (editora de la publicación) y la Asociación Española de Municipios del Olivo, a los que se han presentado **más de 800 muestras** de unos 20 países. En esta entrega se recopilan botellas de oro líquido procedente de **diez países** (desde España e Italia hasta Grecia y Croacia, pasando por Estados Unidos y Argentina) y elaboradas con **diferentes variedades** de aceitunas autóctonas de cada territorio, como la italiana bosana, la griega koroneiki, la marroquí picholine... O la picual española, que da vida y sustancia **al mejor aceite del planeta.**

Olibaeza Premium Picual está producido por **El Alcázar**, cooperativa fundada en Baeza, en 1951, y es un aceite gourmet de **cosecha temprana,** con intenso sabor y notas frutadas que lo convierten en ideal para **tomar en crudo**, para acompañar ensaladas y todo tipo de platos fríos. Se presenta en una preciosa botella blanca opaca de medio litro (15,50 euros), creación de la reconocida diseñadora **Isabel Cabello.**

El nº 1, Olibaeza Premium Picual. ©COOPERATIVA EL ALCÁZAR

Pero no es el único español de la lista. En el **top 100, hay 68 son españoles**, de los que tres están entre los diez primeros. Así, el cuarto y el quinto puesto son para dos aceites de la cooperativa cordobesa Almazaras de la Subbética, la más premiada del mundo: **Almaoliva Arbequino**, un arbequina complejo y persistente, y **Rincón de la Subbética Altitude**, un hojiblanca ecológico de la DOP Priego de Córdoba que el año pasado ocupó el tercer lugar. En el décimo puesto encontramos **Maeva & Toro**, un *coupage* de tres variedades que muestra matices afrutados y herbáceos y que en boca es algo dulzón y con un final amargo. Por nacionalidades el top ten lo completan **cinco italianos** (19, en el top 100) y un croata, que alcanza el bronce.

LOS DIEZ MEJORES

1º. Olibaeza Premium Picual. 97 puntos. Variedad: picual. Jaén (España).

2º. Monini Monocultivar Frantoio Bio. 96 puntos. Variedad: frantoio. Perugia (Italia).

3º. Monte Rosso Grand Selection. 96 puntos. Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia).

4º. Almaoliva Arbequino. 96 puntos. Variedad: arbequina. Córdoba (España).

5º. Rincón de la Subbética Altitude. 95 puntos. Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

6º. Schinosa La Coratina. 95 puntos. Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

7º. Di Molfetta Frantoiani.95 puntos. Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

8º. Giove. 95 puntos. Variedad: coratina. Bari (Italia).

9º. Natyoure Biológico. 95 puntos. Variedad: coratina. Bari (Italia).

10º. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España).

La guía EVOOLEUM.

Un top ten que, junto a los 90 aceites restantes, se presentan en la guía perfectamente radiografiados, con una completa **ficha informativa**: procedencia, variedad de aceituna, tipo de olivar, **certificación orgánica, kosher o halal**, ficha de cata, platos para maridar... y, claro está, la puntuación que le ha dado el jurado, integrado por un plantel de **expertos catadores** procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

Pero esta publicación es más que una lista. Para empezar, el prólogo, **a cargo de Ana Ros**, embajadora de la culinaria eslovena, cuyo restaurante **Hisa Franko** es el 21 mejor del mundo, según The World's 50 Best Restaurants. Para seguir, las recetas mediterráneas de **Diego Guerrero (DSTAgE**, dos estrellas Michelin); sorprendentes **rutas oleoturísticas;** tiendas gourmet del mundo... O la relación de reconocidos personajes con el aceite o "el caviar español", como lo define el actor **Javier Barden**.

Publicada en **castellano e inglés**, EVOOLEUM 2022 se vende en Amazon y en la web de EVOOLEUM por 19,50 euros. Además, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants.

METROPOLI
EL MUNDO

☞ [https://bit.ly/3qTr87n]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 580 x 2.640 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 598.000
- **P.vistas:** 4.000.000
- **Valor publicitario**: 4.086´00 €

CUESTA DE ENERO

Estos son los mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

La Guía EVOOLEUM, revista especializada que cada año publica los 100 mejores AOVE del mundo, descubre **los más económicos** de su famoso ránking: de los 68 zumos de origen español que figuran en el listado de 2021(los 32 restantes proceden de otros nueve países), 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml). Se trata de aceites para todos los gustos: monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida, de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana...

Mostramos **el Top 10 en formato de 500 ml por menos de 10 euros**, que pueden adquirirse en sus respectivas tiendas online, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3,66 €

2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4,50 €

3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5,90 €

4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6,50 €

5. **Prólogo Picual**, de Jaencoop (Jaén): 6,50 €

6. **Finca Badenes Cosecha Propia Picual**, de Aires de Jaén (Jaén): 6,75 €

7. **Reino de Jaén Cosecha Temprana,** de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €

8. **Oro de Génave Selección**, de Jaencoop (Jaén): 7,15 €

9. **Tierra Laguna Blend,** de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8,90 €

10. **Palacio de los Olivos Picual,** de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

IDEAL

☞ [https://bit.ly/3EHqrSR]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet
Sección: Provincia Jaén
Espacio: 685 x 3.400 píxeles
Usuarios únicos/mes: 155.000
Visitas: 4.020.541
Valor publicitario: 3.937´50 €

Un aceite de Jaén, elegido el mejor del mundo para la guía Evooleum

Otros tres españoles están en el top ten

Jaén, primera zona productora mundial de aceite de oliva, tiene también el mejor. Así lo ve al menos la guía Evooleum, de las más influyentes del sector y que acaba de seleccionar a Olibaeza Premium Picual, de la SCA del Campo El Alcázar, como el aceite de oliva virgen extra (AOVE) más valorado en su sexta edición, la de 2022. Encabeza el ránking anual con los 100 mejores del mundo.

Por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio, destacando «tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello-». En segundo lugar hay un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el to ten de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El año pasado hubo otros dos jienenses en el top ten:Claramunt Extra Virgin Picual, de Olivar de la Monta SL, en Baeza, con una puntuación de 94 sobre 100; y de La Pandera Premium, de SCA Sierra de la Pandera, producido en Los Villares, con la misma puntuación, ambos picuales.

«Cada vez son más los incondicionales del AOVE, un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos», señalan los responsables.

TOP 10

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

«Este alimento despierta interés desde su origen y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo», añaden. Todo este mundo está recogido en la nueva edición de la guía, con el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVE del mundo.

De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

ELLE

☞ [https://bit.ly/3IuAix7]

3 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Living | **Espacio:** 805 x 1.580 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.398.000 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 3.848´00 €

17 Libros deliciosos de gastronomía para regalar en Reyes o añadir a tu gastro-biblioteca

— Del último libro de Karlos Arguiñano que no para de agotar ediciones a los menús de Inés Ortega y Marina Rivas y las recetas saludables de Ani y Sara (@fit_happy_sisters) pasando por las recetas para todos los días de 'Abuela de dragones', todo lo que necesitas saber para hacer un buen pan en casa con la fundadora del obrador 'El Horno de Babette', las mejores tartas de queso con Bea Roca... vino, dulces y mucho más. ¡Qué aproveche!

ELLE POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ 03/01/2022

Como cada año por Navidad, los libros de cocina copan las estanterías de las librerías para hacer las delicias de los amantes de la gastronomía, ya sean noveles o expertos. En esta cita tan sabrosa hace ya mucho que contamos con grandes estrellas de los fogones como Karlos Arguiñano que cada Navidad nos alegra con uno de sus libros. Este año a oferta nos trae libros de todos los tipos, y hemos hecho una selección para todos los gustos.

Guía EVOOLEUM

Impresa en edición bilingüe inglés/español, en ella vas a encontrar el exclusivo EVOO TOP100, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Está dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, canal Horeca y, en general, a todas aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el apasionante mundo del AOVE. Incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, datos de contacto del productor, certificaciones de calidad, etc.), acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata donde se describen las características organolépticas del zumo y los alimentos con los que marida.

Además, contempla más de una decena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, el análisis de la evolución de la producción mundial de aceite de oliva, AOVE y gastronomía, las tiendas más bellas del mundo dedicadas a este alimento, olivos milenarios, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola...

D.R.

GUÍA EVOOLEUM DE LOS 100 MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DEL MUNDO. EDICIÓN 2022

amazon.es

19,50 €

COMPRAR

Esquire

☞ [https://bit.ly/326s8LM]

14 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastro | **Espacio:** 750 x 2.265 píxeles

Usuarios únicos/mes: 263.704 | **P. vistas:** 955.010 | **Valor publicitario**: 3.265´00 €

Los 10 mejores aceites de oliva (y cómo distinguir uno bueno de uno malo)

Rankings de los mejores AOVE hay muchos. El nuestro los agrupa todos, así que está feo que lo digamos, pero es el más completo.

Por Andrés Galisteo 14/12/2021

¿Sabes cómo distinguir el tequila bueno del malo?
¿Y cómo reconocer, elegir y beber un buen whisky?
Los mejores vinos de 2021

El buen aceite de oliva lleva años posicionando a España a lo más alto de los podios gourmets internacionales como demuestran infinidad de galardones. Entre ellos, unos de los que está alcanzando mayor credibilidad y peso son los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, que consagran cada año a los 100 mejores AOVE del mundo gracias a un selecto jurado de talla mundial. Siempre los encabezamos.

Lejos de que el "boom" se desinfle, va a más. No necesariamente a más calidad porque ya la teníamos pero sí a que saquemos pecho sin complejos, a invertir más en el sector, a apostar por regularlo, elevarlo, darle el valor que se merece. A invertir en el diseño, en el marketing que una joya líquida como esta se merece. Queda camino por recorrer, desde luego, pero los reconocimientos no dejan de aumentar temporada a temporada y, aunque no van necesariamente de la mano con las cifras de venta y consumo que ojalá tuviéramos, venimos a aportar nuestro granito de arena.

En primer lugar, para iniciar esta brevísima guía "for dummies", las siglas AOVE responden a Aceite de Oliva Virgen Extra. Este es el que tienes que comprar, el aceite perfecto, sin pega alguna y el que más recuerda a la aceituna. El de la ensalada, el de la tostada y sí, claro que sí, el de la cocina. Más abajo en la escala están los Vírgenes, buenos aceites pero con defectos moderados en su clasificación. El lampante ya ha de ser refinado para su consumo, es el que etiquetan como "aceite de oliva" a secas y exponen así en los supermercados. Evítalo. Busca el Virgen Extra, previo pago de un mayor importe, pero tu salud te lo agradecerá.

Vamos a la cata, para que tú mismo puedas distinguirlos. Puede ser tan sencilla, grosso modo, como lo que te contamos en estas diez etapas. Si quieres ampliar, la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que edita cada año el Grupo Editorial Mercacei resume los premios homónimos y es una fantástica publicación para iniciarte o profundizar. Con ella o con este artículo frente a ti, elige tu botella y ábrela:

1) Sirve en una copa (por ejemplo, de vino) el aceite que quieras probar.

2) Cógela con una mano y tápala con la otra. Gírala poquito a poco durante unos segundos para calentar el contenido un pelín (28 grados es la cifra idónea pero no vas a andar con un termómetro en la mano).

3) Ahora retira la mano y huélelo lenta y prolongadamente. ¿Huele bien o no? ¿A qué te recuerda?

4) Pruébalo. Un sorbo pequeño. No lo tragues aún, paladéalo, pásalo entre los dientes mientras inhalas por la boca. Así se desplegarán todas sus notas.

5) Dale otro sorbo e intenta percibir qué gustos y sensaciones te aporta.

6) ¿Es dulce o no? Esto lo notarás enseguida. Y debe serlo. Dulce y fluido. Si es pastoso o áspero, fuera.

7) ¿Es amargo? Es algo positivo si es un buen virgen extra. Un amargo agradable, por supuesto ¿Pica? Debe. Ligeramente al caer por tu garganta. Con equilibrio siempre.

8) Valoración global: ¿Huele, sabe y te lleva al campo, a la fruta, a vegetales, a hierba? Bien.

9) ¿Encuentras balance? ¿Te resulta rico? ¿Notas armonía, elegancia?

10) Lee la etiqueta: encontrarás en ella la zona, la variedad de aceituna (hay diferencias entre unas y otras, estos son solo unos pasitos generales que valen para todas), si es o no de recolección temprana... Regístralo todo y, sobre todo, ¡practica con estos diez AOVE que hoy te proponemos!

Aceite de oliva virgen extra Olibaeza. Patrimonio Dorado Premium (500 mililitros)

OLIBAEZA

amazon.es

28,99 €

COMPRAR

El mejor del mundo según la guía Evooleum 2022. Contenido y continente van de la mano en este picual jienense, el primero de cooperativa en conseguir este puesto. Aromas complejos, equilibrio en boca y un packaging también de premio lo describen.

Tapas

☞[https://bit.ly/3BVMmUN]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 1.155 x 2.035 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 50.490
- **Visitas/mes:** 170.550
- **Valor publicitario**: 3.133´90 €

GASTRO

Este aceite de oliva español es el mejor del mundo

El jienense Olibaeza Premium Picual encabeza el Top 100 de la prestigiosa guía EVOOLEUM 2022.

POR MATEO PALACIOS
29 OCTUBRE, 2021

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, un ingrediente **indispensable de ensaladas** y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la **Dieta Mediterránea,** el aceite de oliva es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Todo este apasionante mundo está recogido en la **nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 –ya la sexta–,** que acaba de salir al mercado de la mano de **Grupo Editorial Mercacei** y que ha determinado que **el mejor aceite de oliva del mundo es el jienense Olibaeza Premium Picual,** que están terminando de embotellar y su packaging está firmado por la diseñadora Isabel Cabello.

En segundo lugar del ranking encontramos un aceite de oliva italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay cuatro aceites españoles, cinco italianos y uno de Croacia.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores aceites de oliva del mundo. **De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa** –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida–, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de **800 muestras de cerca de una veintena de países,** la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana... **Pero el mejor aceite de oliva del mundo, una vez más, es español. ¡Ole!**

europapress.es

☞ [https://bit.ly/3jYlQUt]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet
Sección: Epagro
Espacio: 1.035 x 1.710 píxeles
Usuarios únicos/mes: 6.557.722
Visitas: 9.889.245
Valor publicitario: 3.000´00 €

El aceite español Olibaeza Premium Picual, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Top 10 de los aceites de la guía Evooleum con un aceite español como el mejor del mundo - GUÍA EVOOLEUM

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

rtve.es

☞ [https://bit.ly/3D6XGh7]

19 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** En clave turismo
- **Espacio:** 765 x 345 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 457.908
- **P. Vistas:** 1.294.851
- **Valor publicitario**: 2.969 €

EN CLAVE TURISMO

AOVE: El mejor del mundo es español según la guía evooleum

19.11.2021 **26:14**

Ya se conocen los 100 mejores Aoves del mundo y el número uno es un español, Olibaeza Premium Picual, una joya de los olivares de Jaén. Un aceite de oliva virgen extra muy especial pues por primera vez se trata de un AOVE elaborado en una cooperativa.

La Guía Evooleum 2022 es la publicación que recoge esta clasificación de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Acaba de salir a la calle su sexta edición. En Clave Turismo conversamos con Juan Peñamil, director general y editor del Grupo Mercacei, editorial especializada en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva y el olivar, y editorial responsable de la publicación de la Guía Evooleum, considerada la Biblia del AOVE.

elplural.com

☞ [https://bit.ly/3II9J83]

22 de enero de 2022

- **Medio:** Revista digital
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 830 x 2.165 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 2.500´00 €

Los diez mejores aceites de oliva virgen extra españoles por menos de 10 euros

La Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils ha seleccionado los mejores aceites del mundo

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es el ingrediente esencial para cualquier receta y la elección de uno bueno requiere un trabajo de investigación y degustación de muchos hasta llegar al que más te guste. Hay una amplia variedad, con características y particularidades de cada una de las opciones. Como cada año, la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils ha seleccionado los mejores aceites del mundo, entre los que se encuentran 16 cuya botella de 500 ml cuesta menos de diez euros.

El ejemplar de Molino del Genil Premium Picual es el más barato de la lista de los mejor valorados en el mundo, que cuesta 3,66 euros, mientras que el ejemplar de Palacio de los Olivos Picual cerraría la lista de los diez más baratos de diez euros, con un precio de 9 euros.

Así, entre esta lista de prestigiosos aceites de oliva virgen extra por su gran calidad, destacan algunos que son económicos. También los hay para todos los gustos, desde las variedades de la picual a la arbequina o la hojiblanca. Además, hay aceites ecológicos y con Denominación de Origen protegida.

Los mejores y más baratos aceites de oliva virgen extra

Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Geni (Córdoba): 3,66 euros.
La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo 'La Unidad' (Badajoz): 4,50 euros.
Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5,90 euros.
Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6,50 euros.
Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6,50 euros.
Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6,75 euros.

Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén: 7 euros
Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7,15 euros.
Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8,90 euros.
Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 euros.

La importancia del aceite en la dieta

El aceite de oliva es un imprescindible en la dieta mediterránea. Es una de sus principales fuentes de grasa. El AOVE contiene un alto contenido en ácido oleico, grasas de origen vegetal, carotenos y vitamina E, por lo que disminuye el riesgo de obstrucciones en las arterias. Además, es recomendable consumir este aceite por encima de otros, como el de girasol.

EL MUNDO

☞[https://www.elmundo.es]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Destacados
- **Espacio:** 320 x 350 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 12.446.000
- **Visitas:** 274.700.502
- **Valor publicitario**: 2.300´00 €

PORTADA

DESTACADOS

Xavier Novell. El obispo de Solsona "seguirá siendo cura" aunque se case con su novia pornosatanista, que podría estar embarazada

SANDRA DEL ESTAL

5

Premium. EL MUNDO abre sus puertas a los lectores en el segundo aniversario del modelo

EL MUNDO | Madrid

1

PUBLICIDAD

No cirugía, pero sí retoques. La 'nueva' cara de la Reina Letizia

A.M.R.P.

45

Turismo. Cinco rincones imprescindibles en Madrid elegidos por los madrileños

LUIS NÚÑEZ-VILLAVEIRÁN

UN PROYECTO DE COMUNIDAD DE MADRID

Ránking. El mejor aceite de oliva del mundo es de Jaén (y hay otros tres españoles en el top10)

ISABEL MUÑOZ

Telecinco. *Jorge Javier Vázquez aprovecha el terror de Secret Story y 'atiza' a Ana Rosa Quintana con ganas*

EL MUNDO

☞ [https://bit.ly/3I4sFOB]

15 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Com. Valenciana
- **Espacio:** 500 x 2.325 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 12.446.000
- **Visitas:** 274.700.502
- **Valor publicitario**: 2.300´00 €

GALARDÓN • La prestigiosa Guía Evooleum 2022

Una variedad autóctona del norte de Castellón entre los 100 mejores aceites del mundo

El ingeniero agrónomo Pablo Pascual Vinuesa logra posicionar, por segunda vez, uno de los aceites procedentes de su finca Varona la Vella en Sant Mateu, en la prestigiosa Guía Evooleum 2022

El aceite de Finca Varona la Vella ha vuelto a ser distinguido como uno de los mejores del mundo. C.A.D.

Que en la provincia de Castellón se produce un aceite de oliva de excelente calidad ya se sabía, pero ahora ya es oficial. **La prestigiosa Guía Evooleum 2022** ha anunciado **los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo** y **la finca Varona la Vella, de Sant Mateu, vuelve a situarse, por segundo año consecutivo, entre los mejores.**

El concurso privado de AOVE's más importante del mundo ha vuelto a reconocer**, entre más de 800 muestras,** la calidad del aceite castellonense de esta finca familiar. Con 90 puntos otorgados por un jurado de 24 catadores de todo el mundo, el oro líquido de la Varona vuelve a estar entre la élite mundial.

Sin embargo, este año cuenta con la particularidad añadida de que **el aceite presentado era el monovarietal Morrut, una variedad local autóctona del norte de Castelló y sur de Tarragona,** poco conocida a nivel internacional y que lo convierte en el único AOVE de esta variedad presente en la guía. El jurado ha destacado del Morrut el hecho de ser un **aceite «muy complejo, elegante y armónico en conjunto».**

El ingeniero agrónomo y propietario de la finca, **Pablo Pascual Vinuesa, explica que «tiene mucho mérito haber logrado introducir esta variedad local en la Guía Evooleum 2022.** El año pasado nos presentamos con Picual, una variedad muy potente pero mucho más conocida en el mercado. De hecho, el Picual es, seguramente, una de las variedades más cultivadas en todo el mundo. **Por eso estamos especialmente satisfechos este año.** Cuando empezamos este proyecto nuestro principal objetivo era potenciar las variedades locales y este es el resultado a todo ese esfuerzo».

Finca Varona La Vella es una empresa muy joven que inició su producción en 2017, aunque sus propietarios conocen bien el sector, ya que provienen de una larga tradición familiar de cuatro generaciones en el cultivo del olivo. Desde sus comienzos tuvieron claro que producirían un AOVE de alta calidad a partir de las variedades autóctonas cultivadas en el Maestrat, concretamente en el término municipal de Sant Mateu. «Trabajamos desde nuestra pasión por el olivo y el aceite. Nuestra finca **empezó con 4 hectáreas de cultivo y actualmente tenemos un total de 32 hectáreas que acogen 142 olivos milenarios certificados en pleno corazón del Maestrat».**

Este reconocimiento les llega en plena temporada de recogida y **sus expectativas para esta tercera campaña son muy altas.** Y es que la campaña oleícola de este año se prevé muy positiva, pese a las elevadas precipitaciones del final del verano. De hecho, los datos de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA) reflejaban pérdidas millonarias en el sector a causa de los daños que el clima había ocasionado en los campos de cultivo. Sin embargo, el agua, el frío, el sol y la bruma han sido aliados para Varona la Vella, que tiene previsto triplicar su cosecha.

HOLA.com

☞ [https://bit.ly/3q1SUie]

2 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Cocina | **Espacio:** 1.125 x 5.055 píxeles

Usuarios únicos/mes: 5.110.782 | **Visitas:** 12.432.672 | **Valor publicitario**: 2.250´00 €

COCINA / NOTICIAS

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español

Los expertos que cada año confeccionan la guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils han elegido como mejor aceite de oliva virgen extra Olibaeza Premium Picual, de Jaén

02 DE NOVIEMBRE, 2021 - 17:19

Por ¡HOLA! COCINA

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos premios EVOOLEUM Awards. Y, entre las 800 muestras recibidas de una veintena de países productores de aceite de oliva, **en el número 1 se encuentra el español Olibaeza Premium Picual, de Jaén.**

En esta prestigiosa guía -enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía-, se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

La guía dispone de su porpia app para smartphones

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge AOVEs de España, **Italia**, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y **Argentina**; y multitud de variedades de aceitunas **como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina**, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

TOP 10 DE LOS MEJORES ACEITES DEL MUNDO

Seguido de un español, en el primer puesto,encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP 10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia

1.- ***Olibaeza Premium Picual*** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2.- ***Monini Monocultivar Frantoio Bio*** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3.- ***Monte Rosso Grand Selection*** (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4.- ***Almaoliva Arbequino*** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5.- ***Rincón de la Subbética Altitude*** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6.- ***Schinosa La Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7.- ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8.- ***Giove*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9.- ***Natyoure Biológico*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10.- ***Maeva&Toro*** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

OLIBAEZA PREMIUM PICUAL, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO

Se trata de un aceite de oliva virgen extra, elaborado por una cooperativa de Baeza, con la variedad de aceituna picual recolectada a principio del mes de octubre cuando aún conserva su color verde, justo antes de que empiece a enverar (pasar de verde a morado). Se obtiene de una rigurosa selección de olivos y prestan especial cuidado en el proceso de recolección.

Olibaeza Premium Picual, el mejor aceite de oliva del mundo

En la web de la cooperativa leemos que este aceite, además de ser ideal para cocinar todo tipo de platos, "en nariz presenta un frutado de aceituna verde con aromas herbáceos y vegetales como la **tomatera**, notas algo más maduras de frutas frescas como la manzana, el **mango**, plátano verde y almendra y en boca también tiene un frutado alto, es dulce en la entrada y recuerda las mismas sensaciones que se perciben en nariz. Su amargor y picante son ligeros por lo que es un aceite muy equilibrado, con regusto a **almendra** y una persistencia en el tiempo delicada y elegante".

NOVEDADES DE LA ÚLTIMA EDICIÓN DE LA GUÍA EVOOLEUM

Entre las novedades de la última edición de la Guía Evooleum, se encuentra el prólogo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y *World's Best Female Chef 2017* según *The World's 50 Best Restaurants*), **y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón.**

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las ***celebrities* como Javier Bardem** -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado **Diego Guerrero** (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, **entre otras muchas cosas, fuente de salud...**

HOLA.com

☞ [https://bit.ly/3KGGfJr]

21 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cocina
- **Espacio:** 1.160 x 5.140 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 5.110.782
- **Visitas:** 12.432.672
- **Valor publicitario**: 2.250´00 €

COCINA / NOTICIAS

Los 10 mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

La Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils selecciona los 100 mejores aceites de oliva extra virgen del mundo. Entre ellos, hay 10 españoles por menos de 10 euros

Cada año se espera la publicación de esta prestigiosa guía aceitera para conocer un centenar de los mejores AOVEs mundiales -que seleccionan expertos de diferentes rincones del planeta- y aunque normalmente asociamos este producto con un precio alto, la buena noticia es que aquí vamos a encontrar **algunos aceites de oliva virgen extra por menos de 10 euros**. Teniendo en cuenta **las numerosas propiedades saludables** que tienen y su protagonismo en la cocina nos parece un precio de lo más ajustado.

De la mano de Grupo Editorial Mercacei y su prestigiosa guía Evooleum descubrimos **los aceite de oliva vírgenes extra españoles** más económicos dentro de su listado con los 100 mejores del mundo: de los 68 que figuran en él este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Leer más: ***'tips gastro': cosas que quizás no sabes (y deberías) sobre el aceite de oliva***

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, *coupages*, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

A continuación presentamos **este exclusivo TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 €** para llenar tu cesta de la compra e impregnar de sabor y calidad tus platos:

1.- Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €

2.- La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €

3.- Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €

4.- Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €

5.- Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €

6.- Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €

7.- Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €

8.- Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €

9.- Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €

10.- Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Si quieres descubrir más sobre estos aceites y **adentrarte en el fascinante mundo del AOVE**, la guía Evooleum contiene una práctica ficha de cada referencia seleccionada, además de recoger aspectos tan variados como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las *celebrities* piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud.

Compra la guía Evooleum por 19,50 euros en la web www.evooleum.com

Este y muchos más trucos y recetas top, en tu mail cada semana si te suscribes a nuestra newsletter de COCINA aquí.

LA VANGUARDIA

☞ [https://bit.ly/3BPu3R7]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Al día | **Espacio:** 1.025 x 4.560 píxeles

Usuarios únicos/mes: 895.000 | **Visitas/mes:** 19.549.290 | **Valor publicitario**: 2.216´50 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es de una cooperativa de Jaén

- La 'Guía Evooleum 2022' publica su ranking de los 100 mejores AOVE del mundo, e incluye cuatro españoles en el top 10
- La OCU acusa a estas dos conocidas marcas de aceite de oliva de confusión en el etiquetado

Aceite de oliva virgen extra (Getty Images)

España es el mayor productor de aceite oliva del mundo, de aquí que sea tan habitual hallar aceites naciones encabezando los rankings de concursos y publicaciones internacionales, como ha ocurrido este miércoles con la *Guía Evooleum 2022*, en la que un AOVE de una cooperativa de Jaén ha sido reconocido como el mejor del mundo.

El top 100 que publica cada año esta guía refleja los resultados de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, y en esta ocasión lo lidera el AOVE Olibaeza, de la S.C.A. del Campo El Alcázar (Baeza, Jaén), un picual que ha obtenido 97 puntos sobre 100. Se trata de la primera vez en toda la historia del concurso que una cooperativa se hace con el primer puesto.

AOVE Olibaeza (S.C.A. del Campo El Alcázar)

En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el top 10 de esta edición hay cuatro aceites españoles, cinco italianos y uno de Croacia:

Top 10 Guía EVOOLEUM 2022

1. **Olibaeza Premium Picual** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España
2. **Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3. **Monte Rosso Grand Selection** (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4. **Almaoliva Arbequino** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5. **Rincón de la Subbética** Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6. **Schinosa La Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Giove** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9. **Natyoure Biológico** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. **Maeva&Toro** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

El AOVE Olibaeza, además, ha conseguido otros galardones que lo distinguen como Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual; y su elaboradora, Mónica Galiano, ha obtenido el premio a la Mejor Mujer Productora.

Los aceites que aparecen en las páginas de la *Guía Evooleum,* que pertenece al Grupo Editorial Mercacei, se acompañan con una ficha informativa que señala su procedencia, características, variedades de aceitunas y puntuación, entre otros, además de una imagen del producto. Esta nueva edición incluye aceites de 10 países distintos, entre los que se halla España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina.

El top 10 de la Guía Evooleum (Guía EVOOLEUM)

La publicación tiene una periodicidad anual -este año incluye un prólogo de la chef eslovena Ana Ros- y está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía.

Expansión fuera de serie

☞ [https://bit.ly/3LiAp15]

31 de enero de 2022

Medio: Internet
Sección: Gastro
Espacio: 870 x 2.585 píxeles
Usuarios únicos/mes: 800.000
Visitas: 7.335.596
Valor publicitario: 2.025´00 €

Estos son los 10 mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

En tiempos de inflación y subida general del precio de los alimentos, te descubrimos cuáles son los mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros para que no tengas que renunciar a esta delicia gourmet. Están incluidos en a Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, que cada año selecciona los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Es lugar común referirse al aceite de oliva virgen extra como oro líquido. Pero que sea oro por sus propiedades saludables y nutritivas, no tienen que significar que lo sea por su precio. De hecho, indagando en la Guía EVOOLEUM, que cada año premia los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, hemos encontrado hasta 16 referencias cuya botella de 500 ml cuesta menos de 10 euros. El mejor aceite de oliva del mundo es, según esta Biblia del sector, Olibaeza Premium Picual, un monovarietal elaborado en una cooperativa de Jaén que si bien no está por debajo de los 10 euros, puede adquirirse por unos asequibles 17 euros.

Cuáles son los mejores y más baratos aceites españoles

Centrándonos en los mejores y más económicos aceites de oliva virgen extra españoles encontramos un abanico de precios que va desde desde los 3,66 euros del más barato, Molino del Genil Premium Picual, hasta los 9 euros del más caro, Palacio de los Olivos Picual. De las 68 sugerencias elaboradas en nuestro país que incluye la Guía EVOOLEUM, además de las 16 que cuestan menos de los 10 euros, hay otros 30 por debajo de 15 euros. Quizá no sean precios para cocinar en el día a día o freír patatas pero sí pueden sí para darse un capricho gourmet.

En cuanto a las variedades de aceituna, no sólo encontramos monovarietales de picual como los mencionados (que se caracterizan por tener sabores más amargos e intensos, e incluso por sus toques picantes), sino también elaborados con arbequina , hojiblanca y coupages.
PUBLICIDAD

Este es el top 10 de Aceites de Oliva Virgen Extra por menos de 10 euros la botella de 500 ml.

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €.
Intenso aroma a aceituna verde y de hierba recién cortada. En boca, entra dulce y fluido, que da paso a un picante y amargo medio equilibrados.
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €.

Coupage de picual y cornezuelo de intensísimo aroma a aceituna verde, hierba y hoja de olivo. De picante algo superior es muy complejo y redondo en su conjunto.
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €
Gran coupage de arbequina y picual, que en boca entra muy suave y después demuestra un gran equilibrio entre un picor superior y un amargor más domado.
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €
Original coupage de arbequina y arbosana que en nariz deja mezcla de aceitunas verdes y maduras y en boca entra con fluidez máxima.
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €
Complejísimo picual de Jaén de gran persistencia que tienen un picor medio e incisivo equilibrado por un amargor compensado.
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €
Otro monovarietal de Jaén con gran personalidad en nariz y persistencia en boca.
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
En su conjunto es un aceite muy armónico que en boca se muestra bravo, con u picor y amargor equilibrados pero donde prevalece el primero.
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €
Con una alta persistencia en el paladar y una fase retronasal compleja, este extraordinario picual jienense presenta un intenso frutado con entrada dulce, aunque brava.
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €
Coupage de picual y hojiblanca muy armónico en nariz y un retronasal complejo que recuerda a la alcachofa y la hierba recién cortada.
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Este aceite manchejo entra dulce y fluido en boca, con un picor y amargor equilibrados y un retronasal que conduce a la hierba y la almendra verde.

Por si quieres ir más allá de esta selección, en Fuera de Serie hemos recomendado en más de una ocasión los exclusivos aceites de Grandes Pagos de Olivar o también puedes explorar los que la guia Evooelum seleccionaba en 2021 como los aceites más saludables de esa añada.

Qué!

☞ [https://bit.ly/3F627dD]

7 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Estilo de vida | **Espacio:** 1.160 x 7.100 píxeles

Usuarios únicos/mes: 5.575.910 | **Visitas:** 14.910.207 | **Valor publicitario**: 1.810´90 €

ESTE ES EL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL ELEGIDO COMO EL MEJOR DEL MUNDO

El aceite de oliva es la base de la cocina mediterránea. Los españoles lo usamos preferentemente en nuestras recetas en lugar de otro tipo de aceites vegetales como el de girasol o de otras grasas como la mantequilla. Este producto ha cogido tanta fama por sus beneficios y se está comenzando a expandir por todo el mundo.

Por este motivo, se ha realizado un ranking con los cien mejores aceites de oliva y, como no podía ser menos, una marca nacional lo lidera. A continuación, te mostramos el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo.

LOS BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva está considerado como un superalimento por los innumerables beneficios que produce en el organismo. Este producto potencia el sistema inmunológico frente a los virus, por lo que es un gran aliado en una época en la que el Covid y la gripe copan nuestras vidas. El «oro líquido» también controla el colesterol malo porque contiene grandes cantidades de Omega 9.

MÁS BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA

Los efectos de la dieta mediterránea en general y del aceite de oliva en particular son muy beneficiosos para la salud. Uno de los aspectos en los que se nota es en una mejora de la circulación de la sangre. Además, favorece la acción del sistema digestivo y ayuda a combatir el estreñimiento. No hay ninguna motivo por el que no debas consumir este producto…

RICO EN VITAMINAS

El aceite de oliva es un alimento rico en multitud de vitaminas. Contiene la vitamina A, que contribuye al mantenimiento de los huesos y de los tejidos blandos, así como al desarrollo de la vista, la piel y la prevención de infecciones. También tiene vitamina D, que ayuda a absorber y regular el calcio y fosforo en la sangre, y vitamina E, que ejerce como antioxidante. Otra vitamina que contiene es la K, que regula la coagulación de la sangre. ¡Es un alimento muy completo!

PREVIENE LA APARICIÓN DEL CÁNCER

Los polifenoles son un compuesto orgánico natural aislado del aceite de oliva virgen extra provocan la muerte de la célula cancerosa sin alterar las células sanas. Estas sustancias reducen el desarrollo de tumores de próstata, colon e intestino entre un 10% y hasta un 15% en el caso de cáncer de mama. Otro motivo más para consumir este superalimento.

HIDRATA LA PIEL Y RETRASA SU ENVEJECIMIENTO

Por su alto contenido en vitamina E, el aceite de oliva se convierte en es cosmético natural perfecto. Además de hidratar la piel, le puede dar vitalidad al cabello e incluso dureza a las uñas frágiles. Este producto retrasa el envejecimiento celular por su gran cantidad de polifenoles. De este modo, evitas que las arrugas hagan acto de presencia en tu piel.

CONTROLA LA DIABETES

Como puedes observar, los beneficios del aceite de oliva tocan todos los palos. Otro puntal de este superalimento es ayuda a controlar los niveles de glucosa en las personas diabéticas, así como favorece el descenso de triglicéridos en la sangre. Este producto también reduce la inflamación y dolores de las articulaciones. Sus propiedades no acaban aquí…

AYUDA A PERDER PESO

El aceite de oliva acelera el metabolismo y elimina grasas no saludables. El acido oleico es saciante y reduce la sensación de hambre, lo que va a evitar que piques entre horas. Eso sí, debes consumirlo moderadamente, ya que tiene un gran contenido calórico. El máximo recomendado es una cucharada por cada comida. ¿Cuál es mejor aceite del mundo?

LA GUÍA DE LOS ACEITES

La guía Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils incluye una ficha informativa completa de cada uno de los 100 aceites de oliva vírgenes extra. En ella, resalta su procedencia como sus características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal. Esta guía se reparte a más de 2.000 restaurantes Michelin, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial y tiendas gourmet especializadas.

EL TOP 10 DE LOS ACEITES

En los primeros puestos del ranking, encontramos aceites de oliva de varias procedencia. El top 10 está copado por cuatro marcas españolas: Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además del primer puesto. Otras cinco marcas italianas y una de Croacia se colocan en los primeros lugares. Vamos a descubrir al mejor aceite de oliva del mundo…

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO

El primer lugar de este listado ha recaido por primera vez para un aceite de cooperativa. El mejor aceite de oliva del mundo es el Olibaeza Premium Picual realizado en Jaén, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, ya que la botella está creada por la prestigiosa diseñadora Isabel Cabello. Esta marca vende medio litro de su «oro líquido» por 15'50 euros.

☞ [https://bit.ly/31dNXbA]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Andalucía | **Espacio:** 970 x 2.970 píxeles

Usuarios únicos: 154.794 | **Visitas:** 429.487 | **Valor publicitario**: 1.760´55 €

Olibaeza Premium Picual, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection(96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º SchinosaLa Coratina(95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud...

☞ [https://bit.ly/3rmVG1T]

27 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Salud
- **Espacio:** 1.220 x 1.595 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 1.600´00 €

Los 10 mejores aceites de oliva de España por menos de 10 €

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones distintas. Y es que el conocido como 'oro líquido' tiene muchos beneficios comprobados para la salud que hacen que se haya convertido ya en un alimento indispensable en cualquier dieta sana: disminuye el colesterol 'malo' a la vez que aumenta el 'bueno', permite reducir la grasa abdominal y perder peso, fortalece la respuesta del sistema inmune, podría prevenir el deterioro mental y el riesgo de aparición de otras enfermedades…

También hay mucha gente que considera que el aceite de oliva virgen extra es demasiado caro… pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente… ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la dieta mediterránea, considerada como una de las más saludables de todo el mundo! Ahora, de la mano de Grupo Editorial Mercacei y su indispensable Guía EVOOLEUM hemos podido descubrir cuáles son los aceites vírgenes extra españoles más económicos de su famoso TOP100 que te encantará descubrir: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml) y hay otros 30 por debajo de los 15 euros.

Dentro de esta selección nacional tan cuidada encontramos aceites de oliva monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites distintos para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos, con precios muy bajos (y atractivos). ¡Ah! Y todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o de más unidades. A continuación te dejamos este exclusivo top ten de los mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 10 € que deberías tener en tu radar este año. ¡Toma nota de ellos! Disfrutar de este alimento no tiene por qué ser caro…

Molino del Genil

Molino del Genil

Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 5'66 €

La Unidad

La Unidad

La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €

Fidelco Gold Coupage

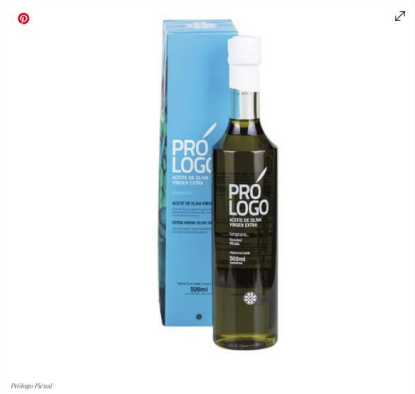
Fidelco Gold Coupage

Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €

Magnolio Cru

Magnolio Cru

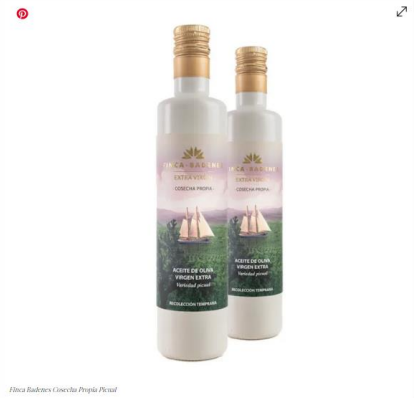
Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €



Prólogo Picual

Prólogo Picual

Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €



Finca Badenes Cosecha Propia Picual

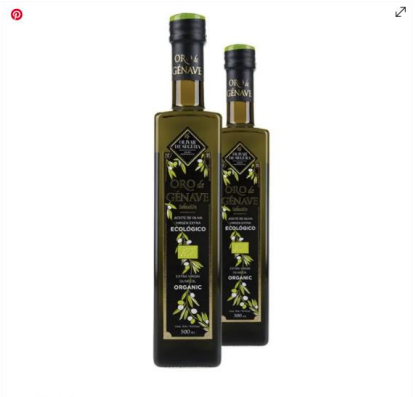
Finca Badenes Cosecha Propia Picual

Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €

Reino de Jaén Cosecha Temprana

Reino de Jaén Cosecha Temprana

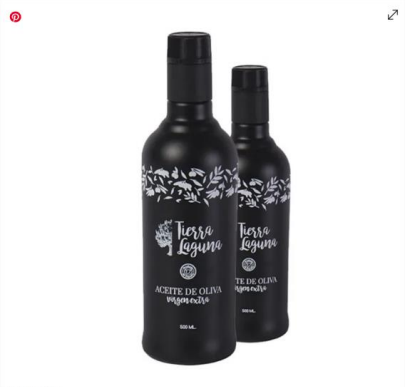
Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €



Oro de Génave Selección

Oro de Génave Selección

Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €



Tierra Laguna Blend

Tierra Laguna Blend

Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €

Palacio de los Olivos Picual

Palacio de los Olivos Picual

Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

☞ [https://bit.ly/3qJED9N]

20 de diciembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Hogar y cocina
Espacio: 790 x 675 píxeles
Usuarios únicos/mes: 983.706
Visitas: 29.219.000
Valor publicitario: 1.500´00 €

43 Mejor aceite de oliva en 2021: Después de 35 horas de investigación

Después de pasar 17 horas investigando diferentes opciones de aceite de oliva de marcas reconocidas, me puse en contacto con expertos de la industria y los consultó para hacer esta lista definitiva de los mejores aceite de oliva.

La razón para publicar esta publicación sobre los otros temas «prioritarios» es porque 7 semanas atrás, uno de los lectores que leyó mi artículo se puso en contacto y me pidió que lo ayudara a encontrar la mejor aceite de oliva.

Preguntas frecuentes para que lo sepas, paso mucho tiempo investigando porque no quiero que la gente compre una mala calidad aceite de oliva. No solo afecta a mis lectores, sino que también perjudica los valores con los que comencé el ES Radio. Después de todo, hay algún punto en la lectura de un sitio web que no agrega ningún valor?

Lamento usar el término «MEJOR» porque solo debe haber 1 mejor producto. Sin embargo, el producto correcto es diferente para diferentes personas. Podría haber algunas circunstancias en las que un producto rico en funciones pierde la función que más desea, en ese caso, lo llamaría el mejor? NO, verdad? Es por eso que he agregado múltiples mejores opciones que son adecuadas para diferentes necesidades.

Mantengamos mis pensamientos personales y concentrémonos en ayudarlo a encontrar la aceite de oliva correcta. Una de las mejores maneras de encontrar el producto ideal es hacer una lista de las características que necesita o los requisitos y asegurarse de que la opción que haya elegido coincida con sus preferencias. Después de todo, de qué sirve comprar una aceite de oliva que no sirva para el propósito para el que la compró?

10 Mejores Aceite de oliva en 2021 Según los expertos

Como mencioné anteriormente, pasé mucho tiempo consultando a expertos de la industria que tienen años de experiencia y han pasado mucho tiempo usando varios aceite de oliva. Además, para que esta lista sea imparcial, nos hemos asegurado de que ninguno de los expertos que consultamos formen parte de ninguna marca.

23. Guía EVOOLEUM de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Edición 2022 - Libros

By

MAS IMAGENES

Guía de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

Aceite de oliva – La guía del comprador

Si está comprando una aceite de oliva por primera vez, esta guía del comprador lo ayudará a encontrar la opción correcta para su necesidades. Después de leer esto, podrás descubrir todas las cosas importantes a tener en cuenta al comprar una aceite de oliva. Sin embargo, en caso de que pierda algún aspecto, no dude en ponerse en contacto utilizando el formulario de comentarios.

1. Sus necesidades frente a la oferta de productos
Todos tenemos ciertos requisitos de un producto antes de comprarlo. Como dije anteriormente, hay ciertas circunstancias en las que incluso las mejores aceite de oliva no tendrían todas las funciones que estás viendo. Entonces, antes de comprar uno, le aconsejo que haga una lista de requisitos y asegúrese de que la opción que ha elegido la tenga.

2. Presupuesto frente a precios
Si el dinero no fuera limitado o si el presupuesto no fuera un problema, todos habrían considerado obtener el aceite de oliva más caro o con más funciones. Pero, en realidad, vivimos con presupuestos y sin asignarlo, no podemos manejar otros gastos.

Esta es el área en la que muchos compradores terminan eligiendo el producto incorrecto debido a problemas de presupuesto (terminan comprando la aceite de oliva en su presupuesto, incluso si no es capaz de realizar las tareas básicas para las que lo compraron, isn Es cierto?)

3. Marcas
Hay una razón por la cual 35 prefiere comprar una aceite de oliva de una marca de renombre en lugar de una marca desconocida. Esto se debe a que los productos de marca proporcionan una construcción de alta calidad, casos de uso bien investigados y opciones confiables de soporte al cliente.

4. Las mejores listas
No soy solo yo quien ha creado un artículo sobre este tema, vaya a su motor de búsqueda favorito (sugiero Google / Bing / DuckDuckGo) y busque los mejores aceite de oliva y encontrará muchos artículos sobre este tema, puede visitar varios sitios web y asegurarse de saber lo que está comprando.

5. Foros, grupos de Facebook, Reddit
Una de las mejores maneras de encontrar un producto confiable sin investigar mucho es uniéndose a las comunidades de Facebook en relación con la aceite de oliva. Puede ir a la búsqueda de Facebook y escribir: «aceite de oliva» y navegar a la sección de grupos.

Alternativamente, puede encontrar foros activos con respecto a la industria que está buscando, crear un perfil y publicar una consulta. Te sorprendería que encontré mucha información perspicaz al visitar varios hilos.

Reddit es un sitio web de redes sociales con millones de usuarios activos, solo puede ir a un subreddit relacionado con la aceite de oliva que está recibiendo y publicar una publicación allí, muchas de las personas con años de experiencia ayudarían a elegir Opción correcta.

6. Ofertas
Aunque no es probable que encuentres una oferta al comprar un producto. Sin embargo, la mejor manera de encontrar una oferta en curso sería visitar algunos sitios web de ofertas o encontrar ofertas usando motores de búsqueda escribiendo la consulta: aceite de oliva ofertas

Según mi investigación, las personas que compran ofertas ahorran alrededor del 5-8% . También puede visitar algunas tiendas locales, experimentar el producto y preguntar si están ejecutando alguna promoción.

7. Comentarios de los usuarios
Soy fanático de los comentarios de los usuarios, de hecho, creo que no hay nadie que pueda contarle sobre una aceite de oliva mejor que alguien que tenga experiencia en usarla. Por ejemplo,

cada vez que compro algo de Amazon / BestBuy, termino publicando una reseña unas semanas después de usarlo. Mucha gente ha leído mis comentarios y los ha encontrado útiles.

Sugerencia: Si ha leído una reseña de usuario que lo ayudó a comprar el producto correcto, asegúrese de publicar una reseña del producto que compra a continuación.

8. Videos de YouTube
Solía haber un momento en que no se podía encontrar un solo video sobre productos en YouTube, pero con los avances tecnológicos y el aumento en el consumo de contenido de video, muchos creadores que usan un producto en particular consideran publicar un video en que comparten su experiencia Generalmente lo uso para encontrar las dimensiones y el aspecto de la aceite de oliva que obtengo.

Revista gastronómica de actualidad
VINOS Y RESTAURANTES
Enero de 2022

Medio: Revista pág. 40
Sección: Reportaje
Espacio: 598,50 cm²
Audiencia:
Tirada: 50.000
Valor publicitario: 1.500´00 €

Corales- Manolo Vilera

Aceite, sal y condimentos

Por muy buenos que sean los productos utilizados a la hora de elaborar un plato, e incluso cuando se quieren respetar esos productos con la mínima elaboración, el aceite, la sal y los condimentos, juegan un papel fundamental a la hora de realzar el sabor y los chefs lo saben.

Los chefs siempre dicen que por muy estético o elaborado que sea un plato, al final, lo que cuenta es el sabor. Para realzarlo no hay nada como la sal y los condimentos, además del aceite, que no solo aporta sabor, sino nutrientes. Un elemento indispensable en la dieta mediterránea, en la que las especias también ocupan su lugar a a la hora de aderezar las recetas para aportarles ese punto diferenciador.

ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva es la estrella de todos los condimentos de la cocina mediterránea. Te recomendamos que uses aceite de oliva virgen extra, especialmente si lo vas a consumir en crudo. Su sabor intenso aportará cuerpo a todos tus platos. Para que no haya confusiones a la hora de la compra, detallamos los tipos:

***Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE):** Zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y reunir unas características organolépticas absolutamente intachables.

***AOVE verde:** Aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido en momentos tempranos de maduración del fruto, y cuyo frutado recuerda a la aceituna verde, hierba recién cortada u hoja de olivo

***AOVE maduro:** Aceite de oliva virgen extra que normalmente ha sido obtenido de fruto en envero o maduro, y cuyo frutado recuerda a la aceituna u otras frutas maduras.

Depositphotos

Depositphotos

Las experiencias oleoturísticas permiten conocer in situ los lugares de donde proviene el aceite que consumimos

***AOVE sin filtrar:** Aceite que es comercializado directamente según se ha obtenido de la centrífuga vertical de la almazara, sin utilizar filtros de placas o arena para eliminar humedad o sólidos. Debe ser consumido en el plazo máximo de dos o tres meses desde su elaboración porque en caso contrario puede perder calidad.

***Aceite de Oliva Virgen (AOV):** Zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que debe cumplir unos parámetros físico-químicos y puede presentar leves defectos organolépticos de baja intensidad.

***Aceite de Oliva Lampante (AOL):** Aceite procedente de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos físicos, que resulta defectuoso por proceder de aceitunas degradadas o que han sido procesadas de forma incorrecta. Este tipo de aceite, según la normativa, no puede ser consumido directamente, sino que debe ser refinado.

***Aceite de Oliva (AO):** Aceite compuesto exclusivamente por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes en una pequeña proporción.

Los 100 Mejores AOVES del mundo

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de su prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo (www.evooleum.com) en la que España vuelve al Nº1, y no con un aceite cualquiera, ya que porque por primera vez se trata de uno de cooperativa, y tanto el contenido como el continente de Olibaeza Premium Picual son una joya. En el segundo escalón del podio encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio; y el tercer puesto es para el croata Monte Rosso Grand Selection. En el cuarto, quinto y décimo puestos se encuentras también aceites españoles: los cordobeses Almaoliva Arbequino y Rincón de la Subbética Altitude y el granadino Maeva&Toro. Además, este año en el TOP100 que recoge este completísimo manual, se cuela por primera vez un aceite de la Comunidad de Madrid.

Esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata –con paso a paso–; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo –¿sabías que el caballo de Troya fue construido con su madera?–; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte... En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE.

También debemos tener en cuenta, al igual que pasa con los vinos, las variedades utilizadas. Y es que se elaboran aceites con coupages de varias aceitunas y monovarietales. En estos últimos el sabor de la variedad utilizada se aprecia en estado puro. Entre las variedades de aceituna más utilizadas para elaborar aceite en España se encuentran: arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca. No obstante, en las diferentes zonas de España donde su cultivan olivos, encontramos variedades autóctonas minoritarias con las que se producen aceites muy especiales, como es el caso por ejemplo de la variedad argudell, propia del Empordà (Girona) o la variedad arróniz, típica de Navarra.

OLEOTURISMO

Una forma de conocer mejor el producto estrella de la dieta mediterránea, muy presente en nuestro país, es hacer oleoturismo, un tipo de turismo enfocado a conocer de cerca los olivares y cómo se elabora el aceite. Existen numerosas propuestas a lo largo y ancho del territorio español, pero nosotros destacaremos dos, a modo de ejemplo: las que ofrecen La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, ubicado en Loja (Granada) y las experiencias oleturísticas del aceite Fontclara en el Empordà (Girona).

Se lleva catar los mejores aceites

El universo de las catas va más allá de los vinos y los quesos. De un tiempo a esta parte, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en el protagonista de esta experiencia gastronómica, prestando especial atención al AOVE de origen español.

En 2020, tres aceites nacionales encabezaron el ranking de los "100 mejores AOVEs del mundo" realizado por la Guía Evooleum. No fueron los únicos, un total de ocho aceites españoles coparon el Top 10 de dicha lista. Razón que llevó a La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel a incorporar esta selección de lujo a su carta. Pero no contentos con ello, el alojamiento ha hecho de la Royal Oil Tasting una propuesta única, en respuesta a la mayor concienciación en torno a la alimentación y al creciente interés por el producto local que se ha experimentado en los últimos años.

"La cata de aceite no es únicamente probar el aceite, sino aprender a identificar sus diferentes propiedades organolépticas: su color, sabor, olor y textura. Este proceso es obligatorio para obtener la calificación 'Virgen Extra' y es el que damos a conocer al público en La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel. Los catadores expertos valoran la intensidad de estos atributos y los puntúan, siendo necesario superar los 3 puntos en una escala de 0 a 10", explica José Germán García, funda-

Experiencias Aceites de Oliva

la lengua; después, mediante pequeñas aspiraciones sucesivas, se desliza sobre el conjunto del paladar y, por último, se lleva hacia la garganta. Suele utilizarse un trozo de pan o manzana verde entre la degustación de diferentes aceites para limpiar la boca y apreciar sus particularidades.

"Nosotros solemos hacer dos tipos de catas en función del grado de conocimiento del cliente y del tiempo disponible. La primera consiste en conocer las diferentes calidades de los aceites de oliva virgen extra, partiendo de la calidad más baja (que no mala) a la más alta. La segunda, por otro lado, invita a probar diferentes variedades, a sabiendas de que cada una se distingue por tres aspectos básicos (el sabor, el amargor y el picante) y que son, precisamente, los que vamos a aprender a identificar. Si hay tiempo e interés, combinamos ambas", apunta el experto.

Un actividad de la que disfrutar en un remanso de paz con categoría cinco estrellas, reconocido en 2020 como el 'Mejor hotel boutique de España' en los World Travel Awards, considerados los "Oscar del turismo", que invita a cuidar del cuerpo, la mente y el alma sin olvidar cuidar al mismo tiempo del medio ambiente.

Por su parte, el Aceite de Oliva Virgen Extra Fontclara ofrece experiencias oleoturísticas impulsadas por Gastronomy Nature Experience. Unas experiencias para vivir y disfrutar en el corazón de la comarca gerundense del Baix Empordà, entre los encantadores pueblos medievales de Peratallada, Palau-Sator, Ullastret y Pals (conocido popularmente como el triángulo de oro del Empordà). Un lugar privilegiado de la Costa Brava donde

AOVE CON D.O.

Aceite Campo de Calatrava
Aceite Campo de Montiel
Aceite de Baix Ebre-Montsià
Aceite del Empordà/ Oli de L'Empordà
Aceite de La Alcarria
Aceite de La Comunitat Valenciana
Aceite de La Rioja
Aceite de Lucena
Aceite de Navarra
Aceite de Terra Alta
Aceite del Bajo Aragón
Aceite de Monterrubio
Aceite Sierra de Moncayo
Antequera
Baena
Estepa
Gata-Hurdes
Les Garrigues
Montes de Granada
Montes de Toledo
Montoro-Adamuz
Poniente de Granada
Priego de Córdoba
Sierra de Cádiz
Sierra de Cazorla
Sierra de Segura
Sierra Mágina
Siurana
Aceite de Mallorca/ Oli de Mallorca

dor del proyecto 100 Caños y encargado de impartir esta experiencia en el hotel.

La cata comienza vertiendo una pequeña cantidad de aceite en las copas de degustación, tapándolas acto seguido con un pequeño cristal de vidrio para que no pierdan el aroma. Luego hay que calentar la copa, aún cubierta, con la mano y girarla para que suban los olores. Hecho esto, se destapa, se huele y se vuelve a cerrar para poner en común las diferentes impresiones.

Una vez apreciado el aroma, se pasa a degustar el aceite. Se empieza en la extremidad de

Elektra

Las especias ocupan un lugar importante a la hora de aderezar las recetas para aportarles ese punto diferenciador

nace el mejor tesoro líquido, el aceite de oliva virgen extra Fontclara. Su embajadora, Iolanda Bustos, más conocida como la Chef de las Flores, ofrece aquí diferentes recorridos entre el paisaje del Empordà que se complementan con una cata de aceites Fontclara y un menú degustación (hay diferentes modalidades a escoger entre las que se encuentra por ejemplo un menú entre olivos y arrozales).
Una oportunidad única para disfrutar de la maravillosa naturaleza del Empordà, descubrir sus botánicos, aprender sobre uno de sus mayores tesoros, el aceite, y disfrutar de una alta gastronomía natural y singular a cargo de una de las mejores chefs del panorama nacional.

La sal de la vida

Es sin duda la reina a la hora de potenciar el sabor de los alimentos. Cuando no ponemos sal a los platos decimos con disgusto: "está soso", y es que en su justa medida la sal hace que un plato pase de estar delicioso a estar falto de sabor. Pero sales hay muchas, más allá de la típica sal de mesa de toda la vida que se suele reforzar con yudo o flúor antes de ser comercializada y que se suele usar durante el cocinado.
Así, encontramos la sal marina (obtenida a partir de la evaporación del agua del mar), que se utiliza sobre alimentos ya cocinados, sobre todo en carnes y pescados y todo tipo de productos a la parrilla o a la plancha; la llamada sal del Himalaya (en realidad proviene de Pakistán), apropiada para ensaladas, pescados, carnes a la parrilla y platos ya cocinados; la sal negra (La India), que se utiliza como elemento decorativo en muchos platos y es muy adecuada en pescados y carnes a la plancha, verduras y ensaladas; y la tan de moda sal Maldon (Inglaterra), idónea para los asados de carne, parrilladas de verdura, aperitivos y como toque sutil para finalizar muchos platos. Finalmente, entre los muchos tipos de sal, en el mercado también podemos encontrar sales aromatizadas con diferentes ingredientes, que aportan a las recetas nuevos aromas y sabores.

Depositphotos

Condimentos

Las especias y los condimentos no pueden faltar en ninguna cocina que se precie. Cada persona tiene su particular selección y sus preferencias a la hora de cocinar con ellos. Desde la antigüedad, se utilizan especias y condimentos en la cocina por sus propiedades conservantes, terapéuticas, aromatizantes y por el sabor que aportan a los platos. Tanto era el valor que se les daba, que en algunos momentos de la historia llegaron a ser moneda de cambio. Poseen una gran capacidad aromatizante, por lo que suelen usarse en pequeñas cantidades, y pueden mezclarse entre sí para conseguir diferentes resultados. Las especias provienen de semillas y frutos secos (amapola, anís, cardamomo, cayena o guindilla, comino, mostaza, nuez moscada, pimentón, pimienta, tamarindo, sésamo y vainilla), flores (azafrán, clavo de olor, lavanda, rosa), raíces (regaliz, wasabi), rizomas (cúrcuma, jengibre, galangal) y de cortezas secas (canela, cassia), se pueden clasificar en dos grupos: las que modifican el sabor y el aspecto de los alimentos, como el azafrán y la canela, entre otros, y las que excitan el paladar, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el chile. En cuanto a las hierbas aromáticas, las más habituales son la albahaca, el cilantro, el espliego, el estragón, el eneldo, el hinojo, el laurel, la mejorana, la menta, el orégano, la piperita, el poleo, el romero, el tomillo y, por supuesto, el perejil. Muy poca cantidad de estos elementos hacen que el sabor de los platos cambie sustancialmente o se intensifique.❋

SOBREMESA
VINO+GASTRONOMÍA+TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

Febrero de 2022

Medio: Revista pág. 94 - 95
Sección: Showroom
Espacio: 139,33 cm²
Audiencia:
Tirada: 32.000
Valor publicitario: 1.400´00 €

SHOWROOM

1 | MITOMANÍA CANTÁBRICA. Estas gildas de calidad Premium de Codesa (empresa conservera radicada en Laredo) se presentan en un formato doble que se diferencia en su composición porque utiliza las anchoas de su Edición Limitada o de su Serie Oro. Cada uno de estos envases contiene cinco gildas con un peso neto de 325 gramos. La Hayworth estaría orgullosa de tan magno *pintxo*... Precio: 11,50 €. www.codesa.es

2 | PAISAJE EN TU MESA. Neto Cerámicas visten de naturalidad cualquier cena o almuerzo. Su concepto orgánico, colorista y rústico-chic, desemboca en un ambiente especial. Un menaje estupendo a precios asequibles, como esta sardina ornamental que puede servir para un aperitivo *finger food* o para decorar las paredes de un bucólico comedor. Precio: 9,99 €. www.netoceramicas.com

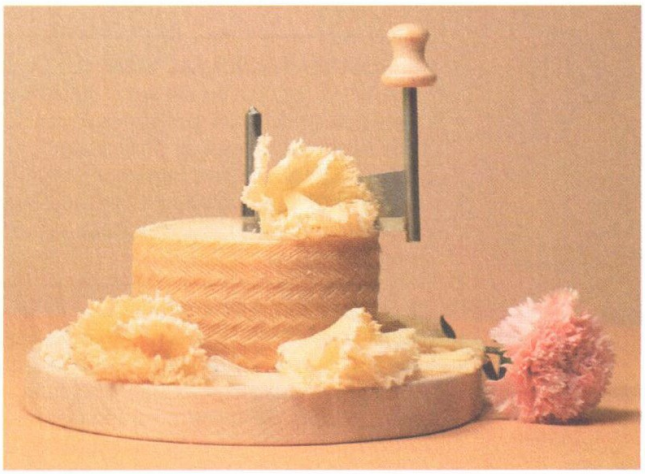
3 | VERDEJO CON ESPUMA. Fruto de la colaboración de las Llaves de San Pedro Cerveza Artesana y los vallisoletanos de Bodega Cuatro Rayas nace esta cerveza *ale*, donde el mosto se suma a la malta y el lúpulo, dando lugar a una cerveza de un intenso color dorado, con aromas y sabores profundos donde el frescor de la uva verdejo, indiscutible reina de los vinos blancos de la DO Rueda, es protagonista. Precio: 9,95 €. www.cuatrorayas.es

4 | ORO DE LOS INCAS. Desde la Amazonía, con más cinco milenios de historia si hablamos de trazabilidad y narrativa y con todas las propiedades de un superalimento, llega el aceite Inka Roots. Elaborado a partir de la planta *sacha inchi* (estupendas sus semillas), se trata de un formidable antioxidante gourmet con un alto índice de Omega 3, 6 y 9, que aliña y realza cualquier plato. Los chefs de relumbrón se han rendido a este nuevo prodigio natural. Precio: 22 €, 250 ml. www.inkaroots.es

5 | LA GUIA DORADA 2021. La Guía Evooleum es la más influyente en torno al AOVE... y es mucho más que un mero escalafón selectivo.

6

7



8

Es una edición de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, que incluye en esta ocasión recetas mediterráneas de Paco Morales; originales aperitivos a base de aceituna, tendencias de consumo, los *packaging* de más finura... Precio: 19,50 €. **www.evooleum.com**

6 | ESFERAS PICANTES. Las esferificaciones de Caviaroli, elaboradas con aceite de oliva y productos naturales, son el complemento ideal para convertir cualquier plato en algo único. De guindilla, albahaca, vinagre balsámico, wasabi y AOVE aportan pellizco y magnitud a cualesquiera receta. Precio del pack: 30 €. **www.caviaroli.com**

7 | MANCHEGOS AL FILO. Dehesa de Los Llanos y Cuchillos Arcos revolucionan el corte tradicional del queso manchego. La *girolle* saca las primeras flores de Manchego de Media Curación de la casa albaceteña, oreando este manjar de textura cremosa para descubrir y paladear nuevos matices. **www.dehesadelosllanos.com**

8 | PALENTINOS IRRESISTIBLES. Chocolate *noir* con triple sorpresa de avellana bañada en su crema, con frutos del bosque, de chocolate blanco, con crema... Los Bomboníssimos de Trapa provocan una difícil elección al abrir la caja. Precio: 4,50 caja 200 g. **www.trapa.es**

Novedad

EN VANGUARDIA

Vitral de Otazu 2014 es la segunda edición del proyecto con el que Bodega Otazu fusiona arte y vino. Gracias a la colaboración con Carlos Cruz-Díez (1923-2019), durante las próximas tres décadas, cada añada del vino Vitral de Otazu irá acompañado de una etiqueta y una obra diferente y constructiva de este prestigioso artista. Reservas: **vitral.otazu.com**

CLUB DE GOURMETS

☞ [https://bit.ly/3rmjIKJ]

18 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Producto | **Espacio:** 1.150 x 1.630 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.100 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 845´50 €

Un AOVE español lidera la lista Top10 de la Guía EVOOLEUM

La nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 -ya la sexta-, acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor armoniza-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge muestras de países como España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine o la croata bianchera istriana.

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Guía EVOOLEUM ha contado con un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos o las recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE), entre otros muchos contenidos.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL

☞ [https://bit.ly/3nQMj7w]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 845 x 1.840 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 100.000
- **Visitas:** 247.047
- **Valor publicitario**: 1.250´00 €

España, nº 1 del Top 100 de los mejores Aoves del mundo

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores Aoves del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. El esperado TOP 10 (en la imagen) vuelve a estar liderado por España, con el Olibaeza Premium Picual, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites locales y cuatro más del país transalpino.

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva Virgen Extra (Aove), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el Aove es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía Evooleum 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores Aoves del mundo –Evooleum TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y Aemo (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas Picual, Hojiblanca, Cornicabra, Arbequina, Pajarera, Picuda o Pico Limón; las italianas Coratina, Frantoio, Bosana o Dritta; las griegas Koroneiki o Tsounati; la marroquí Picholine; la croata Bianchera Istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: Leccino, Bianchera, Istriana, Pendolino, Maurino y Picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: Arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: Picual, Hojiblanca y Arbequina. Granada (España)

ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL

☞ [https://bit.ly/3IxdDjS]

20 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 825 x 1.545 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 100.000
- **Visitas:** 247.047
- **Valor publicitario**: 1.250´00 €

Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España por menos de 10 euros

La Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que edita el Grupo Mercacei, da a conocer cada año los 100 mejores Aoves del mundo. Descubrimos los 10 Aoves españoles más asequibles de este ranking.

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva Virgen Extra (Aove), el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro… pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en recordar que se trata del producto estrella de la Dieta Mediterránea. De la mano de Grupo Editorial Mercacei, que capitanean Juan y Pandora Peñamil, y su indispensable Guía Evooleum descubrimos los Aoves españoles más económicos de su famoso Top100: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades Picual, Arbequina, Hojiblanca, Arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

A continuación presentamos este exclusivo Top10 de Aoves en formato de 500 ml. por menos de 10 € para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €

10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Lo que ofrece la Guía Evooleum

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía Evooleum -a la venta en su web (www.evooleum.com) por 19'50 € gastos de envío incluidos- que contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites, además de recoger temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del Virgen Extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el Aove y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Un verdadero manual del aceite de oliva práctico y accesible para todos los públicos, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca que se precie.

elEconomista.es

☞ [https://bit.ly/2ZPFjzh]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet **Sección:** Actualidad **Espacio:** 1.040 x 3.235 píxeles

Usuarios únicos/mes: 4.916.941 **Visitas:** 15.274.223 **Valor publicitario**: 1.200´00 €

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo (y es español)

- *Ganador en la nueva guía EVOOLEUM, de la editorial Mercacei*
- *Es una lista con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra*
- *El TOP10 vuelve a estar liderado por España, Italia y Croacia*

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además, es una fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Enero de 2022

Medio: Revista Pág. 102 - 103
Sección: Tu tiempo
Espacio: 40,30 cm²
Audiencia: 195.000
Tirada: 65.000
Valor publicitario: 615´55 €

COCINA CON FAMOSOS
las estrellas, entre fogones

Cualquier momento es bueno para ponerse el delantal. Estos son algunos de los rostros conocidos, profesionales o no, que te dan sus recetas favoritas

Por Raquel Martínez

COME GENIAL. Y NO HAGAS DIETA NUNCA MÁS. Isasaweis, una de las primeras *influencers* españolas, nos presenta 100 recetas sanas y variadas para llevar una vida saludable y feliz. Como ella, que adelgazó 20 kilos sin agobios y para siempre. *Planeta. 19,90 €*

RECETAS PARA TODOS LOS DÍAS. La ganadora de *MasterChef Abuelos,* recoge su legado gastronómico para realizar recetas tradicionales de forma fácil y rápida. *Harper Collins. 18,90 €*

LA COCINA DE TU VIDA. El nuevo libro de Karlos Arguiñano se adapta a cualquier momento y ocasión: 950 recetas rápidas, fáciles y saludables adaptadas a nuestras necesidades o nuestro estilo de vida. Para todas las edades y todos los niveles. *Planeta. 24,95 €*

¡TAN FÁCIL! Gwyneth Paltrow compartió en 2017 sus recetas favoritas. Platos sabrosos, con muy poco azúcar, grasas y gluten o incluso sin ellos. Desde desayunos fáciles hasta cenas relajadas. *Anaya. 18 €*

LAS RECETAS DE CASA DE MI MADRE. Tamara Falcó hace un homenaje a los gustos culinarios de su familia: la sabiduría de su padre, el saber estar de su madre, las recetas picantes de su hermano Enrique o las de su tata. *Espasa. 22,90 €*

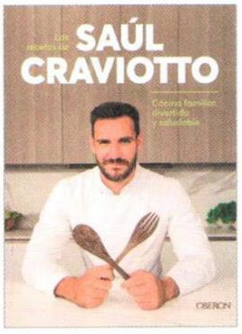
Aceites de lujo

GUÍA EVOOLEUM. Los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo en una edición en español y en inglés, para descubrir toda la magia de esta joya de nuestra cocina. *Editorial Mercacei. 18,50 €*

LAS ESTRELLAS DE SEMANA

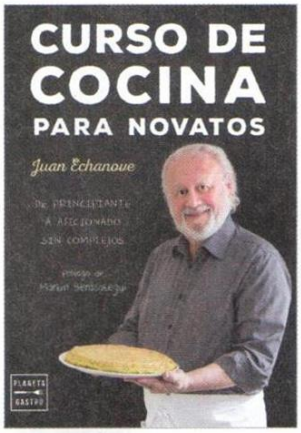
- **TOÑI MORENO.** Y sus recetas andaluzas para triunfar.
- **LYDIA LOZANO.** Más de 60 platos sabrosos y originales. Con sus cócteles preferidos.
- **BELÉN ESTEBAN.** La querida colaboradora y empresaria nos demostró que se defiende también muy bien en la cocina con platos ricos, ricos.

Los tres libros los puedes encontrar en Amazon

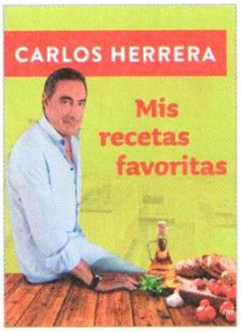


LAS RECETAS DE SAÚL CRAVIOTTO. Desde platos de siempre, a recetas del día a día del campeón olímpico, perfectas para antes de hacer ejercicio o después de entrenar. *Oberon. 21,95 €*

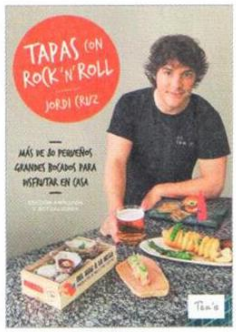
COMO A MÍ ME GUSTA. Silvia Abril sugiere pautas de alimentación y numerosos consejos y trucos que nos animarán a alimentarnos de forma sana y adecuada. *Cúpula. 22,50 €*



CURSO DE COCINA PARA NOVATOS. Juan Echanove y su manual para amantes de la cocina o principiantes. Y con trucos para elegir y comprar los alimentos más adecuados en cada ocasión. *Planeta Gastro. 9,95 €*

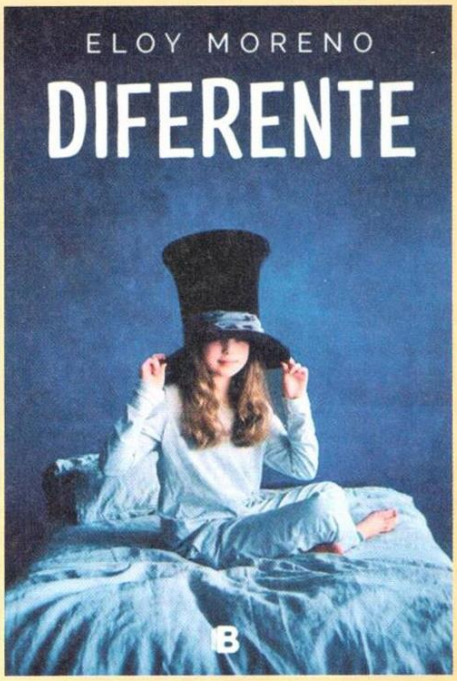


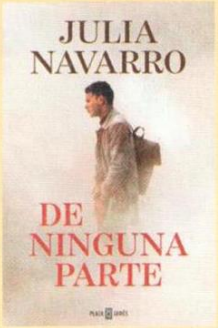
MIS RECETAS FAVORITAS. Ya en 2012 Carlos Herrera nos dio sus recetas y trucos heredados de las mujeres de su familia: su bisabuela Paca, la abuela Cecilia, su madre Blanca... *Martinez Roca. 6 €*

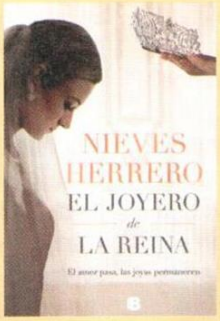


TAPAS CON ROCK'N'ROLL. Jordi Cruz nos enseña a preparar las tapas creativas que se sirven en su restaurante Ten's Tapas, mezcla de tradición y vanguardia. *Grijalbo. 24,90 €*

MIL PALABRAS &+ recomienda...







● **DIFERENTE.** Eloy Moreno publica su nueva historia, una reivindicación y lucha por los valores importantes de nuestra sociedad. "No me di cuenta de lo diferente que era hasta que me lo dijeron los demás. ¿Y si lo normal es ser diferente?", dice el autor.

● **DE NINGUNA PARTE.** Julia Navarro trae una novela sobre el desarraigo y la búsqueda de la identidad, con el integrismo religioso como telón de fondo.

● **EL JOYERO DE LA REINA.** Nieves Herrero presenta una historia llena de intrigas palaciegas, secretos reales, traiciones y amor, cuyas protagonistas serán la reina Victoria Eugenia, bisabuela de Felipe VI, y sus joyas, las joyas de la Corona, tan importantes en nuestra Historia, y que hoy luce doña Letizia.

+ Info: www.cuatro.com/milpalabrasymas

☞ [https://bit.ly/3lZFoZC]

30 de noviembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Ingred. Y Alim.
Espacio: 1.145 x 6.350 píxeles
Usuarios únicos/mes: 1.555.250
Visitas: 4.200.000
Valor publicitario: 1.200´00 €

Estos son los cuatro mejores aceites de oliva de España de 2021 (en el top 10 mundial) y aquí puedes comprarlos para disfrutarlos en navidades

Los premios Evooleum han celebrado este año su **6ª edición.** Este concurso internacional, que pese a su corta vida es ya el más importante galardón del sector del aceite de oliva, tiene como objetivo elaborar un ranking de los **100 mejores aceites vírgenes extra** del mundo, algo inédito hasta el momento.

Este año, un aceite español, de una **cooperativa de Baeza (Jaén)**, se ha alzado con el primer premio del certamen, siendo el único en alcanzar 97 puntos sobre 100. Es un punto más que lo que alcanzó el ganador del pasado año, el aceite italiano **Don Giocchino Grand Cru.**

En un top 10 dominado por **Italia y España,** encontramos otros tres aceites de nuestro país, todos andaluces, todos **recién salidos de la almazara** y con stock disponible. Una oportunidad única para probar todo lo que el aceite de oliva tiene que ofrecer.

Estos son **los cuatro mejores aceites de oliva** españoles:

Olibaeza premium picual

Por primera vez en las seis ediciones de Evooleum, el mejor aceite del mundo es de una cooperativa. Un logro mayúsculo para los agricultores de la **cooperativa Campo El Alcázar,** de Baeza (Jaén), que es una de las mayores productoras de la provincia.

Estamos ante un **monovarietal de aceituna picual,** de cosecha temprana (como todos los premiados). Su aceitunas se seleccionan entre las 5.330 hectáreas de sus socios, eligiendo parcelas que se recolectan nada más comenzar la campaña en octubre.

La nota de cata lo califica como un aceite "complejísimo, redondo, armónico y con una persistencia eterna que se graba a fuego en la memoria". Imposible superar estos versos de los catadores de la guía, pero **lo hemos probado y está *riconudo*.**

Aunque se ha agotado su bonita botella de 500 ml, el mismo aceite está disponible en formato *bag in the box*, con **capacidad de 3 L**, a través de la tienda Olivarte. Allí también está disponible el mismo aceite, en un formato de 500 ml, pero un diseño de botella distinto, inspirado en la cerámica tradicional de la ciudad de Baeza (eso sí, sale bastante más caro).

Bag In Box "Premium" 3 Litros

PVP en Olivarte 26,99€

Almaoliva arbequino

Con 96 puntos, en segundo puesto empatando con sendos aceites de Italia y Croacia, encontramos este zumo de Almazaras de la Subbética. La empresa cordobesa logró hacerse el año pasado también con el top 3 y en 2021 repite en el *ranking*, colocando **dos aceites en el top 10**. Un logro mayúsculo para esta fusión de cooperativas creada en 2007 que se ha posicionado como uno de los mejores productores de aceite del mundo.

Este **aceite monovaretial de arbequina** es un clásico de los certámenes de aceites de la última década. Se elabora con aceitunas seleccionadas de la primera cosecha, entre octubre y noviembre.

La nota de cata lo define como "excepcional" en lo olfativo, con "un intenso aroma a fresca aceituna verde con toque frutales maduros" y una **"dulzura infinta" en boca**, con un picor y amargor sumamente balanceados.

Este aceite se puede comprar en la web de Almazaras de la subbética, pero también en Amazon.

Aceite De Oliva Virgen Extra Almaoliva Arbequino 500Ml

PVP en Almazaras de la subbética 10,95€

Hoy en Amazon por 14,19€

Rincón de la subbetica altitude

Repite en el *ranking* el mejor aceite de oliva español de la pasada edición, Rincón de la subbética altitude. El aceite se prensa en los primeros días de cosecha, con una selección de **olivas hojiblanca** recogidas a mano en los olivares de las mejores fincas de la cooperativa, situadas dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, y con certificado ecológico.

Amparado por la **DOP Priego de Córdoba**, los catadores apuntan que estamos ante un aceite "que sorprende en nariz por su frutado a aceituna verde con algunas agradables notas a hierba y hoja de olivo" y en boca es "dulce, fluido y elegante". En su conjunto, aseguran los catadores, "se puede catalogar como muy armónico y sumamente redondo".

Al igual que el anterior aceite, se puede comprar en la web de Almazaras de la subbética, pero también en Amazon.

Rincón de la Subbética - Aceite de oliva virgen extra ecológico, 500 ml

PVP en Almazaras de la subbética 18,95€

Hoy en Amazon por 21,45€

Maeva & Toro

Esta veterana empresa de Escúzar (Granada), cuya actividad se remonta a 1930, ha logrado escalar a la décima posición del ranking con un **aceite coupage**, de las variedades hojiblanca, picual y arbequina.

De nuevo, estamos ante un **aceite de cosecha temprana,** cuyas aceitunas se molturan al momento. En cata, aseguran, es “complejísimo” en nariz, fruta y vegetal a la vez y con “toques maduros” que le confieren personalidad. En boca “entra muy dulce y equilibrado, con picante y amargos medios.

Es el único aceite que no encontramos disponible en ninguna **tienda online,** aunque no parece agotado.

DIVA

Enero de 2022

Medio: Revista pág. 174 -175
Sección: Destino
Espacio: 1.174.48 cm²
Audiencia:
Tirada:
Valor publicitario: 1.100 €

За зехтин при маслините

ТЕКСТ / ИВАЙЛО ХАРАЛАМПИЕВ, МАДРИД
ФОТОГРАФИЯ / ЛИЧЕН АРХИВ

Най-добрият зехтин за 2022 г. е испански. Испания и Италия са очакваните лидери сред първите десет, сред които единствено третото място е за зехтин от друга страна – Хърватия. Избрани са от над осемстотин кандидати от Португалия, Турция, Гърция, САЩ, Мароко, Словения и Аржентина. Зад EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, едни от най-престижните международни награди в света, стоят Grupo Editorial Mercacei в съдружие с Испанската асоциация на производителите на маслини (AEMO).

Екстра върджин зехтините продължават да печелят все повече почитатели както заради вкусовите си качества, така и заради ползите за здравето в ролята си на един от стълбовете на средиземноморската диета. Шестото издание на наградите и гидът EVOOLEUM класират стоте най-добри екстра върджин зехтина в света за 2022 г. и показва на практика как „течното злато" продължава да навлиза все повече в традиционни територии като кулинария и козметика, като в същото време завладява и нови, като например зехтинения туризъм. И въпреки многото различни качества все по-често понятието зехтин вече се приравнява с екстра върджин, т.е. напълно натурален пресован „сок от маслини".

„Когато излизам от каменната си къща в Истрия, се озовавам заобиколена от гора със стари маслинови дървета от всички местни сортове. Най-близкият ми съсед е стопанство за пресоване на зехтин. Ароматът на току-що изстисканото масло от маслини прониква в дома ми, в дрехите и в косата ми", казва в увода шеф-готвач Ана Рош от ресторант „Хижа Франко" в Словения с две звезди „Мишлен". Ана е избрана и за най-добра готвачка в света за 2017 г.

ТРОЯНСКИЯТ (МАСЛИНОВ) КОН

За първа година гидът включва любопитни истори-

чески факти или легенди „с повече или по-малко достоверност", както уточняват издателите. Като например факта, че Троянският кон, протагонист в най-известната война от античността около 1300 г.пр.н.е., е направен от маслинови дървета в Анатолия. Терминът „течно злато" като синоним на зехтина се приписва на гръцкия поет Омир отпреди близо три хиляди години.

Философът Платон през 387 г.пр.н.е. основава в Сиракуза известната си академия. Уроци давал под сянката на маслиново дърво, за което се смята, че преживява 2400 години, преди да бъде отсечено незаконно през 2013 г. През 70-те години легендарното дърво било изкоренено от врязал се в него автобус, но тогава с помощта на университета в Атина било засадено отново и по този начин спасено.

OLEOTOUR CAZORLA (ИСПАНИЯ)

Oleotour Cazorla се намира в провинция Хаен, един от най-просторните и благодатни за маслинови гори региони в Южна Испания. Тук се произвежда много от зехтина, който поема към останалия свят. Село Касорла се радва на културно богатство, смесица от кастилски и андалуски, арабски и християнски корени, от планински и равнинни пейзажи. Общ знаменател на всичко случващо се тук е неизменно маслиновото дърво. По време на туровете посетителите узнават почти всички тайни за отглеждането и производството на зехтин. Тук обещават техните разяснения да дават толкова качествени познания за зехтина, че „никога повече няма да могат да ви продадат кон за кокошка". Дегустациите включват и по-любопитни продукти с голямо присъствие на „фреш от маслини", като мармалад от зехтин, желе бонбони от два сорта зехтин, пастет от яребица със зехтин и боровинки.

CORFU OLIVE TOURS (ГЪРЦИЯ)

Маслиновите гори на семейство Дафнис, производители на зехтина The Governor Olive Oil, се намират на гръцкия остров Корфу, близо до село Агиос Матиос и планината Гамилиос. Три поколения от семейството се грижат за дърветата от сорта Лиянолия. Нито едно от тях не е на възраст под сто години. „Много от нашите дървета процъфтяват повече от петстотин години по плодородните склонове, водещи към морето", казват от семейното стопанство. Според тях тайната на здравите дърветата е поддържането на баланс между корените, ствола и листата, както и зачитането на различните нужди на по-младите и по-старите дървета. „Природата – слънце, вятър и дъжд – се грижи за останалото", казват домакините.

НАЦИОНАЛЕН ПАРК БРИОНИ (ХЪРВАТИЯ)

В националния парк Бриони, разположен върху група от 14 хърватски малки острови в северната част на Адриатическо море, до западното крайбрежие на Истрия, Старото маслиново дърво е напълно заслужила знаменитост. Методът на въглеродния анализ показва, че то е на около 1600 години, което го превръща в едно от най-старите в Средиземноморието. По време на буря през 70-те години на миналия век маслината се разцепва, а „раните" ѝ са излекувани с бетон, по онова време много разпространен метод за консервиране в овощарството. Дървото с височина шест и сянка над двайсет метра и до днес продължава да ражда плод. От около трийсет килограма на година се получават по четири литра зехтин. С буйната си и богата корона, с огромните си размери и със своята издръжливост Старото маслиново дърво е един от най-внушителните елементи от пейзажа на парка Бриони.

CADENA SER

☞ [https://bit.ly/3CDeBZr]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 1.010 x 3.915 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 81.279
- **Visitas:** 258.413
- **Valor publicitario**: 1.000´00 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español y se produce en Jaén

La botella de Olibaeza Premium Picual, reconocido por la Guía Evooleum 2022 como el mejor del mundo, cuesta algo más de 15 euros

La Guía Evooleum 2022 ha elegido como el mejor aceite de oliva de virgen extra del mundo entre 100 productos, a un aceite español, concretamente, el de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza, Jaén.

La Guía Evooleum es un concurso internacional a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra y presenta anualmente el Top 100 de los mejores productos. Un grupo de expertos catadores de reconocido prestigio a nivel mundial se encarga de realizar cada año la valoración de la calidad de los aceites presentados.

El aceite Olibaeza Premium Picual, que ha conseguido una puntuación de 97 sobre 100 en el ránking, se puede comprar a través de la tienda online de Olibaeza, y cuesta algo más de 15 euros. Se trata de la primera vez que una cooperativa alcanza el primer puesto.

Aceite de Olibaeza

Desde Jaén, la cooperativa señala los detalles que siguen en la fabricación de su prestigioso aceite, donde se hace una extracción en frio durante cuatro horas después de haber recogido la aceituna.

Pero no solo ha ganado el primer puesto, sino que desde la Guía Evooleum también han querido reconocer al Olibaeza Premium Picual con el premio al Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

Top 100 2022

En el Top 100 dela guía también aparecen otros cuatro nombres españoles e incluye aceites italianos y croatas, en segundo y tercer lugar respectivamente:

1. Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3. Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4. Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6. Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8. Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9. Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Por otro lado, el año pasado, en la Guía Evooleum correspondiente al año 2021, el aceite que recibió el primer puesto fue de origen italiano, el Don Gioacchino Grand Cru, con 96 puntos. Asimismo, la tercera posición le correspondió a un producto cordobés, el Rincón de la Subbética Altitude, que sin embargo este año ha caído hasta el quinto lugar.

elDiario.es

☞ [https://bit.ly/3IUCtev]

12 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Comer | **Espacio:** 670 x 570 píxeles

Usuarios únicos/mes: 5.500.000 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 1.000´00 €

Ocho libros de cocina para regalar estas Navidades a hedonistas y sibaritas

Te seleccionamos varios libros de cocina, de vinos y de cócteles para ahorrarte el trabajo de rebuscar entre miles de novedades de este 2021.

Si te pasas por la sección de gastronomía de cualquier librería, muy probablemente te dará mareo exponerte a esas estanterías repletas de novedades y de clásicos que no pierden vigencia.

Porque en gastronomía el pasado está cada vez más en boga: tratados, recetarios, libros de catas y de recetas de cócteles de ayer y de hoy, firmados por expertos famosos o por influencers o presentadores muy mediáticos, hay para todos los gustos.

Como la tarea de escoger es abrumadora, hemos hecho una preselección aquí de ocho libros de cocina para que vayas a tiro hecho según tus preferencias o las de la persona sibarita a la que le quieras hacer un regalo de lo más hedonista. Y a disfrutar.

Guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva extra del mundo:

Si eres sibarita, necesariamente te tienen que gustar los extraordinarios aceites de oliva que hay en el mundo. Y en esta guía, prologada por Joan Roca, están recogidos los campeones, con sus catas, recetas del chef Paco Morales, maridajes, propuestas de oleoturismo, e incluso entrevistas a famosos y artículos sobre cómo contribuye a nuestra salud.

☞ [https://bit.ly/3EBr3JJ]

31 de octubre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 860 x 2.525 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **P. visitas/día:** 250.000 | **Valor publicitario**: 926´50 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español

Una clasificación que recoge unas 800 muestras diferentes sitúa a un aceite de Jaén como el mejor del mundo. Italia y Croacia completan el podio.

Seamos claros con el aceite de oliva virgen extra. Más bien, seamos honestos. A (casi) todo el mundo le gusta una buena tostada, ensalada y cualquier otro tipo de elaboración que venga acompañada de un chorro de aceite de oliva, fuente y alimento característico de la conocida dieta mediterránea.

En España podemos presumir de un aceite de oliva más que bueno. No es palabrería, pues la recién publicada y prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 (editada por Grupo Editorial Mercacei) avala esta afirmación: el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español, el Olibaeza Premium Picual, de Baeza (Jaén), cuya botella de 500 cc cuesta 15,50€ y se puede adquirir a través de su tienda online.

Aceites de 20 países diferentes

Esta guía señala los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo basándose en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. La edición ha recogido unas 800 muestras de unos veinte países, y la clasificación final engloba los 100 mejores, procedentes de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina. Estos son los diez mejores aceites del mundo:

Los mejores aceites del mundo:

1º - Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º - Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º - Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º - Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º - Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º - Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º - Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º - Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º - Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º - Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Primera edición en la que un aceite de cooperativa lidera la clasificación

Según afirma El Economista, se trata de la primera edición en la que un aceite elaborado por una cooperativa se convierte en el mejor del mundo. Este año, España e Italia lideran el 'top' 10 con cuatro aceites españoles y cinco italianos; aunque en el tercer puesto se cuela un aceite producido en Croacia, el Monte Rosso Grand Selection.

Además, la clasificación recoge una gran variedad de aceites como las españolas picual, arbequina, pajarera o picuda; italianas como coratina, frantoio, bosana o dritta; griegas como koroneiki o tsounati e incluso marroquís como la picholine.

crónicaeconómica

☞ [https://bit.ly/3rGdHc7]

20 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 635 x 3.420 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:** 475.495
- **Valor publicitario**: 900´00 €

Una guía indispensable para saber de aceites

Por **Redacción Ocio** | 20 de noviembre de 2021 **Libros**

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones.

Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

TOP10

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud...
Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World’s 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Diario de Sevilla

☞[https://bit.ly/3KN08hM]

21 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Sociedad | **Espacio:** 1.040 x 2.595 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 900´00 €

SOCIEDAD

Estos diez aceites de oliva españoles están entre los mejores del mundo, según la Guía EVOOLEUM

- El TOP100 Extra Virgin Olive Oils ha vuelto un año más para mostrar a los amantes de la cocinas cuáles son los mejores AOVE del mundo.
- Al rico aceite de oliva
- Según la OCU, el mejor AOVE de España está en Sevilla

La mayoría de los AOVE seleccionados son de producción nacional.

REDACCIÓN
21 Enero, 2022 - 12:24h

El Aceite de Oliva Virgen Extra es un imprescindible en la cocina mediterránea tan popular en España. Su sabor y sus propiedades hacen de este alimento uno de los más necesarios para que los platos que preparamos cobren un valor especial, por ello, conocer cuáles son los mejores AOVE es una información que nunca está de más.

La **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** ha vuelto un año más para mostrar a los amantes de la cocinas cuáles son los mejores AOVE del mundo. Como ya acostumbra a hacer, en su lista figuran 100 de los AOVE de mayor calidad del planeta y, entre ellos, figuran 68 procedentes de España.

De esos 68, 10 de ellos tienen **un coste por debajo de los 10 euros**, un precio muy asequible si tenemos en cuenta que se trata de uno de los principales elementos de nuestra cultura culinaria.

Los mejores AOVE de España por menos de 10 euros

Si se ordenan estos aceites de más barato a más caro, **Molino del Genil Premium Picual**, de Molino del Genil, en Córdoba, encabezaría la lista. El precio de 500ml. de este aceite es de 3'66 euros. Por su parte, la marca **La Unidad**, el aceite de la Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad", en Badajoz, tiene un precio de 4'50 euros.

También figura en la lista el AOVE **Fidelco Gold Coupage**, de Aceites Delgado (Guadalajara), por 5'90 euros. Seguidamente, los AOVE **Magnolio Cru**, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real) y **Prólogo Picual**, de Jaencoop (Jaén), tienen el mismo precio por cada 500ml.: 6,50 euros.

Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén, en la provincia de Jaén, tiene un precio de 6'75 euros, y **Reino de Jaén Cosecha Temprana**, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco, también producido en Jaén, asciende a 7 euros los 500ml.

Los últimos tres aceites seleccionados en esta lista tan económica son **Oro de Génave Selección**, de Jaencoop (Jaén), por 7'15 euros; **Tierra Laguna Blend**, de Productos del Campo Braes (Córdoba), por 8'90 euros; y **Palacio de los Olivos Picual**, de Olivapalacios (Ciudad Real), por 9 euros.

Beneficios del AOVE para la salud

Las implicaciones beneficiosas que el Aceite de Oliva Virgen Extra tiene sobre nuestra salud están ampliamente estudiadas. Debido a su composición de ácidos grasos y antioxidantes es un aliado para **prevenir enfermedades cardiovasculares**, ya que ayuda al organismo a regular los niveles de colesterol en sangre.

Además, **protege al cerebro del deterioro cognitivo** y refuerza nuestro **sistema inmunitario**. También se le atribuye la capacidad de reducir la posibilidad de padecer diabetes tipo 2 así como de fortalecer los huesos.

diario de gastronomía

☞ [https://bit.ly/3wdunHY]

3 de noviembre de 2021

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 600 x 630 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

Los diez mejores virgen extra del mundo, según la guía Evooleum

La Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils (Grupo Editorial Mercacei) acaba de lanzar su nueva edición en la que como cada año, recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

La entrada **Los diez mejores virgen extra del mundo, según la guía Evooleum** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

Leer más »

diario de gastronomía

☞ [https://bit.ly/31P3rDp]

2 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gourmet
- **Espacio:** 805 x 1.955 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 155.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 590´00 €

Los diez mejores virgen extra del mundo, según la guía Evooleum

LOS DIEZ MEJORES VIRGEN EXTRA DEL MUNDO, SEGÚN LA GUÍA EVOOLEUM

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 02/11/2021

La Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils (Grupo Editorial Mercacei) acaba de lanzar su nueva edición en la que como cada año, recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

De cada uno de los aceites de oliva virgen extra recopilados en la guía se incluye una completa ficha informativa con interesantes datos sobre el producto como su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata, los platos con los que mejor marida y, finalmente, una imagen del envase.

Tras recibir más de ochocientas muestras de cerca de una veintena de países, la guía recoge las referencias seleccionadas de diez países —España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina— y multitud de variedades, como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón, las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta, las griegas koroneiki o tsounati, la marroquí picholine o la croata bianchera istriana, entre otras.

Los diez mejores virgen extra del mundo

El Top 10 de esta edición de Evooleum vuelve a estar encabezado este año por un virgen extra español que, por primera vez, se trata de un aceite de cooperativa liderando el podio. En segundo lugar se sitúa una referencia italiana, seguida por una croata. En total, entre los diez mejores aceites de oliva virgen extra del mundo figuran cinco italianos, cuatro españoles y uno croata.

El Top 10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards 2022 es el siguiente:

1. **Olibaeza Premium Picual** | 97 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)
2. **Monini Monocultivar Frantoio Bio** | 96 puntos | Variedad: frantoio | Perugia (Italia)
3. **Monte Rosso Grand Selection** | 96 puntos | Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine | Istria (Croacia)
4. **Almaoliva Arbequino** | 96 puntos | Variedad: arbequina | Córdoba (España)
5. **Rincón de la Subbética Altitude** | 95 puntos | Variedad: hojiblanca | Córdoba (España)
6. **Schinosa La Coratina** | 95 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. **Di Molfetta Frantoiani** | 95 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Giove** | 95 puntos | Variedad: coratina | Bari (Italia)
9. **Natyoure Biológico** | 95 puntos | Variedad: coratina| Bari (Italia)
10. **Maeva&Toro** | 95 puntos | Variedades: picual, hojiblanca y arbequina | Granada (España)

RESUMEN

TÍTULO Los diez mejores virgen extra del mundo, según la guía Evooleum

DESCRIPCIÓN La Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils acaba de lanzar su nueva edición en la que como cada año, recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

AUTOR Diario de Gastronomía

diario de gastronomía

☞ [https://bit.ly/3o36hgb]

21 de enero de 2022

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 575 x 400 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

diario de gastronomía

Aceites de oliva virgen extra monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Aceites para todos los gustos y utilizaciones pero que, además, tienen un precio de venta al público por debajo de los 10 euros.

La entrada **Los diez mejores virgen extra españoles por debajo de 10 euros** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

diario de gastronomía

☞ [https://bit.ly/3nSrp94]

20 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gourmet
- **Espacio:** 790 x 1.860 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 155.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 590´00 €

Los diez mejores virgen extra españoles por debajo de 10 euros

LOS DIEZ MEJORES VIRGEN EXTRA ESPAÑOLES POR DEBAJO DE 10 EUROS

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 20/01/2022

Aceites de oliva virgen extra monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida... de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana... Aceites para todos los gustos y utilizaciones pero que, además, tienen un precio de venta al público por debajo de los 10 euros.

Y es que, aunque en España cada vez hay más incondicionales del aceite de oliva virgen extra, también hay quien considera que su precio es demasiado elevado para utilizarlo de forma habitual en la cocina.

Por ello, la *Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils* (Grupo Editorial Mercacei), que cada año recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards ha querido seleccionar los virgen extra españoles más económicos entre sus mejores cien aceites internacionales de 2022.

Virgen extra españoles por debajo de 10 euros

El resultado de es que de los sesenta y ocho aceites de oliva virgen extra españoles que figuran en el listado de este año —los treinta y dos restantes proceden de otros nueve países—, dieciséis cuestan menos de 10 euros la botella de 500 ml, y otros treinta están por debajo de los 15 euros.

Y el Top10 de los mejores virgen extra españoles por debajo de 10 euros es:

- **Molino del Genil Premium Picual** | Molino del Genil (Córdoba) | 3,66 €
- **La Unidad** | Sociedad Cooperativa del Campo La Unidad (Badajoz) | 4,50 €
- **Fidelco Gold Coupage** | Aceites Delgado (Guadalajara) | 5,90 €
- **Magnolio Cru** | Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real) | 6,50 €
- **Prólogo Picual** | Jaencoop (Jaén) | 6,50 €
- **Finca Badenes Cosecha Propia Picual** | Aires de Jaén (Jaén) | 6,75 €
- **Reino de Jaén Cosecha Temprana** | Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén) | 7,00 €
- **Oro de Génave Selección** | Jaencoop (Jaén) | 7,15 €
- **Tierra Laguna Blend** | Productos del Campo Braes (Córdoba) | 8,90 €
- **Palacio de los Olivos Picual** | Olivapalacios (Ciudad Real) | 9,00 €

RESUMEN

TÍTULO	Los diez mejores virgen extra españoles por debajo de 10 euros
DESCRIPCIÓN	Aceites de oliva virgen extra monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida... de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana... Aceites para todos los gustos y utilizaciones pero que, además, tienen un precio de venta al público por debajo de los 10 euros.
AUTOR	Diario de Gastronomía

DISTRIBUCIÓN, ALIMENTACIÓN&CONSUMO
RETAILACTUAL

Diciembre de 2021

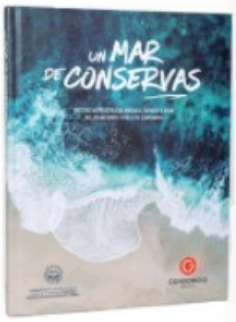
- **Medio:** Revista pág. 17
- **Sección:** Libros
- **Espacio:** 162,50 cm²
- **Audiencia:**
- **Tirada:** 6.000
- **Valor publicitario**: 816´66 €

Bibliografía

50 chefs asturianos cocinan con nuestros quesos

Central Lechera Asturiana apuesta por el queso y colabora con 50 chefs asturianos para crear un libro de recetas elaboradas con su amplia gama de quesos. El medio centenar de cocineros seleccionados son una referencia en Asturias y entre ellos se encuentran varias estrellas Michelín, Soles Repsol, Big Gourmand, Guisanderas y otros restaurantes emblemáticos asturianos. Las recetas publicadas abarcan desde entrantes, a platos principales, postres y, como no podía faltar, el plato estrella asturiano, el cachopo, todos ellos elaborados con los quesos de Central Lechera Asturiana. Cabe destacar además, que esta firma y el Club de Guisanderas de Asturias, dos referentes de la región, han llegado a un acuerdo de colaboración para defender y promover la cocina natural asturiana. Diseños especiales en los envases, promociones, eventos y la creación de una página web conjunta con secciones como "Guisandera de guardia" o, próximamente, la "Academia de Guisanderas" son algunos de los proyectos que se pondrán en marcha.

Central Lechera Asturiana
Sierra de Granda, s/n,
33.199, Siero (Asturias)
Tel. 900 101 032
www.centrallecheraasturiana.es



Mar de conservas

Grupo Consorcio presenta el proyecto 'Un Mar de Conservas', un libro en el que han participado siete reconocidos chefs de Cantabria con estrellas Michelin, Soles Repsol y menciones Big Gourmand junto a sus equipos de manera altruista: Carlos Arias (Emma); Sergio Bastard (La Casona del Judío); José Manuel de Dios (La Bien Aparecida); Toni González (El Nuevo Molino); Álex Ortiz (Pan de Cuco); David Pérez (El Ronquillo) e Ignacio Solana (Restaurante Solana). Así como Teresa Monteoliva y Rafael Prieto, copropietarios de Grupo Cañadío y El Serbal respectivamente. Son 27 recetas con anchoa, bonito y atún "versátiles, sencillas, sorprendentes, complejas, valientes y sabrosas". Además, el libro incluye datos imprescindibles sobre el bonito y la anchoa, así como una breve radiografía de la importancia del sector conservero en Santoña y en Cantabria y de las personas que lo hacen posible. Los beneficios recaudados de la venta de esta obra, irán destinados de manera íntegra a la Federación Española de Bancos de Alimentos (Fesbal).

Grupo Consorcio
Calle Eguilior 1
39740 Santoña (Cantabria)
Tel. 942 66 00 86
www.grupoconsorcio.com

Guía Evooleum 2022

Sexta edición de esta guía de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo. En esta ocasión, España vuelve al nº1, y no con un aceite cualquiera, ya que por primera vez se trata de uno de cooperativa, y es que tanto el contenido como el continente de Olibaeza Premium Picual son una joya. En el segundo escalón del podio encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio; y el tercer puesto es para el croata Monte Rosso Grand Selection. Por cierto, en el TOP100 que recoge este completísimo manual, se cuela por primera vez un aceite de la Comunidad de Madrid. Este volumen incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra Esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con paso a paso-; las rutas oleoturísticas; testimonio de celebridades sobre su relación con el AOVE...

Guia Evooleum
Asoc. Española de Municipios del Olivo (Aemo)/Mercacei
info@aemo.es

Retail Resert

Dimas Gimeno y Luis Lara abordan el futuro del retail proponiendo soluciones para afrontar los retos a los que se enfrenta el sector. Los cambios sociales, económicos, tecnológicos desembocan en el fin del retail tal y como lo conocemos haciendo necesario un retail reset para encajar en la ecuación de valor de los consumidores. Los autores proponen terminar con la miopía del retail, que hace que las empresas piensen que pueden seguir funcionando como hace unos años. Según los autores, el futuro del retail estará asegurado en base a tres pilares fundamentales: la integración de los canales en un modelo phygital, la búsqueda de la conexión emocional con el cliente mediante la innovación en contenidos y experiencias y la excelencia en las 8 C del comercio conectado: cliente, comunidad, contenido, customización, conveniencia, curación, cultura y circularidad. Retail reset recoge soluciones prácticas para afrontar el proceso de transformación con éxito e incluye el Manifiesto del retail reset con 120 consejos y asuntos clave.

Dimas Gimeno y Luis Lara
Lid Editorial /Editorial Almuzara
Ctra. Palma del Río, km. 4
14005 Córdoba
Tel. 957 467 081
www.lideditorial.com

De la emoción a la compra

Esta obra recorre en siete capítulos los puntos principales del journey del shopper. Comienza por entender cómo funciona el cerebro y la toma de decisiones emocionales y racionales. La confluencia entre la neurociencia y la economía conductual permite entender las relaciones entre los consumidores, las marcas y sus procesos de decisión de compra. A continuación, el libro recorre las mejores técnicas para implementar una estrategia omnicanal con las mejores experiencias cliente, donde el desarrollo de estrategias con influencers han llegado con el nuevo marketing para quedarse por su capacidad para movilizar las opiniones. Con los grandes avances en la tecnología, se hace imprescindible implementar herramientas de vanguardia como son la inteligencia artificial y el Deep machine learning. Por último, se termina la obra con los fundamentos de la eficacia publicitaria para poder medir y rentabilizar las acciones publicitarias. Bajo la coordinación de Estefanía Yagüez y María Jesús Merino, en esta obra han participado una decena de expertos.

E. Yagüez y Mª J Merino (otros autores)
ESIC Editorial
Avda. de Valdenigrales, s/n.
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 914 524 100
www.esic.edu/editorial

EL BUEN VIVIR
DE JUAN LUIS RECIO
Periodista Digital

☞ [https://bit.ly/3H8t6qU]

5 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** El buen vivir | **Espacio:** 935 x 6.295 píxeles

Usuarios únicos/mes: 2.152.276 | **Visitas:** 14.560.000 | **Valor publicitario**: 800´00 €

Un aceite español, Nº1 del TOP100 de los mejores AOVE del mundo de la Guía Evooleum

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. El esperado TOP10 vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites patrios y cuatro más del país transalpino. Una edición aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora, prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las celebrities piensan del virgen extra, las curiosidades históricas del olivo, maridajes y mucho más. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE.

Y es que cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía Evooleum 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVE del mundo –Evooleum TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia,

características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países (España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina) y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Y la noticia es que su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello– son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de

la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del que fuera presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón.

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los Evooleum Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19.50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

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 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 labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE. A lo largo de sus 27 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 MAPA.

EL BUEN VIVIR DE JUAN LUIS RECIO
Periodista Digital
☞ [https://bit.ly/3lhtLqa]

17 de febrero de 2022

Medio: Blog | **Sección:** El buen vivir | **Espacio:** 1.025 x 2.990 píxeles
Usuarios únicos/mes: 2.152.276 | **Visitas:** 14.560.000 | **Valor publicitario**: 800´00 €

Los 10 mejores aceites de España por menos de 10 € según la Guía Evooleum

La Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores AOVE (aceites de oliva virgen extra) del mundo, siendo además el número 1 un aceite español, como aquí ya le hemos contado. Aunque podría parecer que los zumos de este palmarés no están al alcance de todos los bolsillos… ¿sabías que muchos de ellos cuestan menos de 10 euros? Descubrimos ahora los 10 AOVE españoles más asequibles de este ranking.

La verdad es que cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro… Pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente, ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea! De la mano del Grupo Editorial Mercacei y su indispensable Guía EVOOLEUM descubrimos aquí y ahora los aceites de oliva virgen extra españoles más económicos de su famoso TOP 100: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas online, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades. A continuación presentamos este exclusivo TOP 10 de AOVE en formato de 500 ml. por menos de 10 € para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía EVOOLEUM -a la venta en su web por 19,50 € gastos de envío incluidos- que contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites, además de recoger temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención de la COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Un verdadero manual del aceite de oliva práctico y accesible para todos los públicos, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca que se precie.

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 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 TOP 100 Extra Virgin Olive Oils–, al tiempo que lleva a cabo una labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE. A lo largo de sus 28 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 MAPA.

okdiario

☞ [https://bit.ly/3cmqnMl]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet
Sección: Andalucía
Espacio: 655 x 1.220 píxeles
Usuarios únicos/mes: 1.068.457
Visitas/mes:
Valor publicitario: 750´00 €

Nombran un aceite español el mejor del mundo en plena persecución de Garzón al sector

- ✔ Garzón reta a Andalucía y sacará adelante su ataque al aceite de oliva y al jamón
- ✔ Los empresarios del aceite de oliva protestan ante Congreso y Senado por la gestión de Alberto Garzón
- ✔ Bendodo carga contra el «lumbreras» Garzón por atacar el jamón y el aceite: «Su ministerio es prescindible»

Aceite de oliva.

BORJA JIMÉNEZ

29/10/2021 11:37 ACTUALIZADO: 29/10/2021 11:37

El famoso semáforo **Nutri-Score**, a través del que el ministerio de Consumo de **Alberto Garzón** quiere penalizar, entre otros, al **aceite de oliva**, sigue en la mente del **Gobierno de España**. El propio **Garzón** reconocía recientemente que su instauración «figura en el Acuerdo de Coalición y estamos seguros de que se va a cumplir". Entretanto, el aceite de oliva virgen extra de Oro **Bailén Picual**, en su variedad picual, de Jaén, ha sido elegido el mejor del mundo por la guía ***Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils***, según ha informado en un comunicado.

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora **Isabel Cabello.**

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano **Monini Monocultivar Frantoio Bio** y el aceite croata **Monte Rosso Grand Selection.**

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el **Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro**, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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** 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.

---

okdiario

☞ [https://bit.ly/3HPL0iw]

8 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Curiosidades | **Espacio:** 705 x 2.300 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.068.457 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 750´00 €

ALIMENTACIÓN

¿Qué significa AOVE?

- ✔ Este aceite de oliva de Mercadona recibe dos medallas de oro a la calidad
- ✔ Con solo unas gotas de aceite de oliva podrás reducir las estrías en el embarazo
- ✔ Este es el mejor aceite de oliva del mundo: de Jaén y cuesta 15 euros la botella

qué es el aove

En cuestiones de alimentación, especialmente cuando se habla de recetas o de los ingredientes de algún producto, aparece mucho la palabra AOVE, pero no todo el mundo tiene claro lo que significa. Si quieres saber **qué es el AOVE**, sigue leyendo y descubre no sólo su significado sino también los mejores que hay en el mundo.

¿Qué es el AOVE?

Estas cuatro letras **son las siglas de Aceite de Oliva Virgen Extra**, que es el aceite que los expertos recomiendan para llevar una alimentación saludable y equilibrada. Es uno de los mayores tesoros gastronómicos que tenemos en nuestro país, y su consumo es recomendable que sea en crudo y en cantidades moderadas para que realmente sea saludable.

España es el mayor productor de AOVE del mundo, y son muchos los aceites de este tipo que se encuentran entre los mejores a nivel mundial, de hecho, el elegido recientemente como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es el Oliobaeza Premium Picual, elaborado en la localidad de Baeza (Jaén).

Sin duda es un ingrediente **básico en nuestra dieta mediterránea** con el que podemos aderezar ensaladas, pastas y una gran variedad de platos. Es recomendable no consumir más de una cucharada al día para que no pierda su gran valor nutricional y podamos disfrutar diariamente de sus innumerables ventajas.

Los mejores AOVEs del mundo en los EVOOLEUM Awards 2022

Más de 800 aceites de oliva virgen extra se presentaron al último certamen mundial de este tipo, celebrado recientemente. Estos fueron **los 10 primeros clasificados**, casi todos españoles e italianos:

1. Olibaeza Premium Picual, de Jaén (España)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio, de Perugia (Italia)
3. Monte Rosso Grand Selection, de Istria (Croacia)
4. Almaoliva Arbequino, de Córdoba (España)
5. Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba (España)
6. Schinosa La Coratina, de Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Di Molfetta Frantoiani, de Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. Giove de Coratina, de Bari (Italia)
9. Natyoure Biológico, de Bari (Italia)
10. Maeva&Toro, de Granada (España)

HORAJAÉN.com
INFORMACIÓN Y OPINIÓN DE JAÉN

☞ [https://bit.ly/3Dt3EK9]

31 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Provincia
- **Espacio:** 780 x 2.190 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 139.448k
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 700´00 €

El mejor aceite del mundo es de Jaén

JAÉN.- El mejor aceite del mundo es de Jaén. Así lo recoge la guía EVOOLEUM en su edición de 2022. Además de ser la mayor productora de aceite, la provincia, también, destaca por su gran calidad y lo hace, además, con una cooperativa que es la primera vez que ocurre. En su sexta edición, la guía da a conocer su ránking anual con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Estos Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, otorgados por Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, han dado como ganador a Olibaeza Premium Picual con una puntuación de 97 sobre 100. Se ha impuestos a más de 800 aoves de 20 países entre los que se encuentran, lógicamente, España, Italia, Túnez Grecia, Croacia o Estados Unidos entre otros en todas sus variedades como pueden ser, la Picual española, la italiana bosana, la griega koroneiki o la marroquí picholine. Todo un éxito para la cooperativa El Alcázar, fundada en Baeza, en 1951.

LOS DIEZ MEJORES

1º. Olibaeza Premium Picual. 97 puntos. Variedad: picual. Jaén (España).

2º. Monini Monocultivar Frantoio Bio. 96 puntos. Variedad: frantoio. Perugia (Italia).

3º. Monte Rosso Grand Selection. 96 puntos. Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia).

4º. Almaoliva Arbequino. 96 puntos. Variedad: arbequina. Córdoba (España).

5º. Rincón de la Subbética Altitude. 95 puntos. Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

6º. Schinosa La Coratina. 95 puntos. Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

7º. Di Molfetta Frantoiani.95 puntos. Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

8º. Giove. 95 puntos. Variedad: coratina. Bari (Italia).

9º. Natyoure Biológico. 95 puntos. Variedad: coratina. Bari (Italia).

10º. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España).

Forbes MÉXICO

☞ [https://bit.ly/3H2x0RU]

9 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Lifestyle | **Espacio:** 915 x 3.955 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.000.000 | **Visitas:** 2.600.000 | **Valor publicitario**: 700´00 €

Cuál es el mejor aceite de oliva del mundo, dónde encontrarlo y a qué precio

El Olibaeza Premium Picual, de la ciudad española de Jaén, fue elegido por Evooleum como el más rico del mundo. La botella de 500 ml tiene un valor de US$ 20,82.

El prestigioso ranking de Evooleum, que evalúa y rankea los mejores aceites de oliva del mundo, colocó al Olibaeza Premium Picual, de la ciudad española Jaén, en lo más alto de la lista. Este exquisito aceite fabricado se extrae de aceitunas de la variedad Picual, lo que proporciona un aceite de oliva de connotaciones frutadas ideal para consumir en crudo. Dentro del ámbito culinario se puede utilizar para todo tipo de platos, pero para disfrutar de su sabor y sus notas aromáticas, es recomendable su uso como aderezo en ensaladas y todo tipo de platos fríos. Su precio es de US$ 20,82 500 ml.

El segundo lugar se lo adjudicó el aceite italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, elaborado por Monini y cuyo precio es de unos US$ 19,67 euros la botella de 500 ml., mientras que el bronce fue del croata Monte Rosso Grand Selection, fabricado por Monte Rosso, con un precio de US$ 32,40 /500 ml.

El producto italiano, de aceitunas recolectadas un poco antes de la maduración, es un aceite elegante con intensos aromas vegetales de alcachofa, cardo y almendra verde. Por su parte, el elaborado por Monte Rosso se caracteriza por contar con la vitalidad de frutos jóvenes de los que la esencia prensada ofrece un aroma muy especial.

Esta sexta edición del ranking incluye otros tres productos españoles en el top 10: Almaoliva Arbequino, en el cuarto puesto, con un precio de US$12,67; y Rincón de la Subbética Altitude, en la quinta posición, con un precio de US$21,93/500 ml. Ambos productos elaborados por Almazaras de la Subbética.

El primero se caracteriza por tener una personalidad definida por unos matices de aromas y sabor sorprendente que no dejarán indiferente al catador, mientras que el segundo, que nace en los primeros días de la cosecha, es un virgen extra ecológico producto del mimo de los expertos que cuidan del fruto durante todo el año.

Cerrando la clasificación, en la décima posición, encontramos Maeva & Toro, de Aceites Maeva, con un precio de la botella de 500 ml de unos US$ 8,10. Este aceite de oliva virgen extra es un frutado verde intenso de aceituna con notas de tomate y manzana verde que destaca por su redondez y complejidad.

Los otros cuatro aceites, situados en las posiciones seis, siete, ocho y nueve, son italianos: Schinosa La Coratina, que cuesta US$ 13,89 la botella de 500 ml; Di Molfetta Frantoiani, a US$ 21,99 la botella de 700 ml; Giove, por un precio de US$ 18,40 la botella de 500 ml; y Natyoure Biologico, que cuesta US$ 21,87 la botella de 500 ml.

Una guía con mucho sabor

El eje central de las páginas de la sexta edición de la prestigiosa Guía Evooleum 2022 son, una vez más, los 100 mejores aceites de oliva del mundo. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana.

INFORMALIA

elEconomista.es

☞ [https://bit.ly/3G44L3s]

20 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Estilo de vida
- **Espacio:** 920 x 4.750 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 700´00 €

Diez aceites de oliva españoles están entre los mejores del mundo (y valen menos de 10 euros)

Uno de los mejores exponentes de la dieta mediterránea es el aceite de oliva. Por muchos es considerado nuestro 'oro líquido', ya que la ciencia ha demostrado que tiene multitud de beneficios para la salud: controlar el colesterol, potenciar el sistema inmunológico, mejorar la circulación, retrasar el envejecimiento o ayudar a la memoria.

A todo esto se le ha unido ahora un estudio publicado en el Journal of The American College of Cardiology, firmado por investigadores de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard, ha aportado nuevos datos sobre los beneficios del aceite a largo plazo. Una de las conclusiones del informe es que una mayor ingesta de aceite de oliva reduce el riesgo de mortalidad total y por otras causas específicas.

España es el mayor exportador de aceite de oliva (48% del total mundial). Sin embargo, según informa el Instituto Nacional de Estadística (INE), el precio de este producto de primera necesidad se encareció hasta un 22,9% en agosto de 2021 respecto al mismo mes del año anterior por dos factores: la reducción de la cosecha y el aumento de la demanda a nivel internacional.

Pero ojo, porque no siempre hay que pagar un precio de oro por degustar un aceite de oliva de calidad. La Guía EVOOLEUM, revista especializada que cada año elige los 100 mejores AOVE del mundo, ha publicado los más económicos: de los 68 de origen español, 16 cuestan menos de diez euros (la botella de 500 ml).

Los aceites son de todos los gustos, y se pueden adquirir en sus tiendas online casi siempre en packs de tres, seis o más unidades. Son los siguientes:

1. Molino del Genil Premium Picual
Procedencia: Molino del Genil (Córdoba)
Precio: 3,66 euros

2. La Unidad
Procedencia: Cooperativa del Campo La Unidad (Badajoz)
Precio: 4,50 euros

3. Fidelco Gold Coupage
Procedencia: Aceites Delgado (Guadalajara)
Precio: 5,90 euros

4. Magnolio Cru
Procedencia: Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real)
Precio: 6,50 euros

5. Prólogo Picual
Procedencia: Jaencoop (Jaén)
Precio: 6,50 euros

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual
Procedencia: Aires de Jaén (Jaén)
Precio: 6,75 euros

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana
Procedencia: Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén)
Precio: 7 euros

8. Oro de Génave Selección
Procedencia: Jaencoop (Jaén)
Precio: 7,15 euros

9. Tierra Laguna Blend
Procedencia: Productos del Campo Braes (Córdoba)
Precio: 8,90 euros

10. Palacio de los Olivos Picual
Procedencia: Olivapalacios (Ciudad Real)
Precio: 9 euros

HUFFPOST

☞[https://bit.ly/3bwBi5w]

29 de octubre de 2021

Medio: Internet
Sección: Life
Espacio: 920 x 4.085 píxeles
Usuarios únicos/mes:
Visitas:
Valor publicitario: 650'00 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español

La 'Guía Evooleum 2022' ha coronado a una cooperativa de Jaén en su última clasificación.

El aceite de oliva virgen extra es una de las joyas de la gastronomía española. Además de tener un gran número de productores que exportan este alimento mundialmente, estos son de calidad, y así lo confirma la Guía Evooleum 2022. La clasificación, que ha seleccionado 100 aceites en su ranking, ha elegido como el mejor del mundo a un aceite de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza (Jaén).

En concreto, se trata del aceite Olibaeza Premium Picual, que ha obtenido un total de 97 puntos sobre 100 posibles. Este producto puede comprarse por 15,50 euros en la tienda online Olibaeza, además de en tiendas especializadas. Es la primera vez que una cooperativa consigue alzarse con el primer puesto en la clasificación de la Guía Evooleum.

Desde Olibaeza señalan algunos detalles sobre el proceso de elaboración que siguen para conseguir este prestigioso aceite, para el que se realiza una extracción en frío un máximo de cuatro horas después de la recolección de la aceituna.

El Olibaeza Premium Picual no es el único nombre español que aparece en los primeros puestos de la lista. En el top ten de la clasificación hay otros tres nombres españoles. En la cuarta posición de la tabla está el Almaoliva Arbequino, un aceite de variedad arbequina de Córdoba que ha conseguido 96 puntos. Inmediatamente después, en el quinto lugar, está Rincón de la Subbética Altitude, también elaborado en Córdoba pero de variedad hojiblanca y que ha obtenido 95 puntos.

Por último, cierra la primera parte de la lista en el número diez el aceite Maeva&Toro en las variedades picual, arbequina y hojiblanca, que ha recibido 95 puntos y se elabora en Granada.

El top ten incluye cinco aceites elaborados en Italia y uno en Croacia:

1. Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3. Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4. Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6. Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9. Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Además del premio al mejor aceite del mundo, la Guía Evooleum ha otorgado al Olibaeza Premium Picual otros cuatro reconocimientos: Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

El año pasado, el aceite ganador fue el Don Gioacchino Grand Cru, de variedad coratina y de origen italiano, que se impuso con 96 puntos. La tercera posición la consiguió un aceite cordobés, Rincón de la Subbética Altitude, que este año ha caído a la quinta posición aunque con la misma puntuación.

HUFFPOST

☞ [https://bit.ly/3nGvrB1]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Life
- **Espacio:** 1.110 x 4.560 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 650'00 €

Los diez mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

Es oro líquido pero no necesariamente se tiene que pagar a ese precio. Dentro de la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, que cada año selecciona los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, hay 16 cuya botella de 500 ml cuesta menos de 10 euros.

Concretamente, el abanico de precios abarca desde los 3,66 euros del más barato, Molino del Genil Premium Picual, hasta los 9 euros del más caro, Palacio de los Olivos Picual.

Entre estos aceites de gran calidad, a la par que económicos, los hay para todos los gustos, con variedades que van de la picual a la arbequina o la hojiblanca, aceites ecológicos, con Denominación de origen protegida...

El top 10 lo conforman los siguientes:

1. Molino del Genil Premium Picual

De Molino del Genil (Córdoba)

Precio: 3,66 euros

2. La Unidad

De Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz)

Precio: 4,50 euros

3. Fidelco Gold Coupage

De Aceites Delgado (Guadalajara)

Precio: 5,90 euros

4. Magnolio Cru

De Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real)

Precio: 6,50 euros

5. Prólogo Picual

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 6,50 euros

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual

De Aires de Jaén (Jaén)

Precio: 6,75 euros

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana

De la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén)

Precio: 7 euros

8. Oro de Génave Selección

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 7,15 euros.

9. Tierra Laguna Blend

De Productos del Campo Braes (Córdoba)

Precio: 8,90 euros

10. Palacio de los Olivos Picual

De Olivapalacios (Ciudad Real)

Precio: 9 euros

Fuera de esta lista de los aceites de oliva virgen extra españoles más baratos, el que consiguió alzarse como mejor del mundo fue el Olibaeza Premium Picual, que obtuvo 97 puntos sobre 100 posibles. Es de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza (Jaén) y cuesta 15,50 euros.

PERIODISTAS en español.com

☞[https://bit.ly/31SnmRU]

5 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 735 x 1.620 píxeles

Usuarios únicos/mes: 10.000 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 600´00 €

Estos son los mejores aceites de oliva virgen del mundo

A través de Evooleum, un concurso internacional que evalúa la calidad de los aceites de oliva virgen extra, todos los años se eligen los mejores del mundo. El número uno, como no podía ser de otra manera, es español.

Un grupo de expertos catadores de reconocido prestigio a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de los zumos presentados, de los que saldrá cada campaña el exclusivo TOP100 de los mejores vírgenes extra del mundo en sus diferentes categorías y ámbitos geográficos.

Para garantizar el máximo rigor, todo el proceso del concurso y de la cata se realiza ante un notario colegiado, e incluye la comprobación en origen de al menos el diez por ciento de las muestras seleccionadas, que son designadas por el notario de forma aleatoria.

Este año, la clasificación de los principales ha quedado así:

- c.a del Campo El Alcazar. Marca Olibaeza premium picual. Baeza, Jaén.
- Monini, S.P.A. Marca Monini Monocultivar Frantoio Bio Italia.
- Monte Rosso, D.O.O. Marca Monte Rosso gran selection. Croacia.
- Bianchera Istriaba. Marca Picholine Croatia. Croacia
- Almazaras de la Subbética, S.L.U. Marca Almaoliva Arbequino. Caercabuey, Córdoba.
- Almazaras de la Subbética, S.L.U. Marca Rincón de la Subbética Altitude. Caercabuey, Córdoba.
- Aziende Agricole di Martino, S.a.s. Marca Schinosa la Coratino. Italia.
- Di Molferra Pantaleo & C.S.N. Marca Di Molfetta Frantoiani. Italia.
- Frantoio Oleario Mossa Domenica. Marca Natyoure Biologico. Italia.
- Aceites Maeva,S.L.U. Marca Maeva y Toro. Escúzar, Granada.

La guía

El Grupo Editorial Mercacei, la editorial de referencia en el sector del aceite de oliva, con 27 años de trayectoria profesional, edita la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores AOVEs del mundo reconocidos en los EVOOLEUM Awards, organizados por Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

La publicación, disponible en inglés y español, está dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, canal Horeca y, en general, a todas aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el apasionante mundo del AOVE.

Con una tirada de 10.000 ejemplares, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, datos de contacto del productor, certificaciones de calidad, etc.), acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata, donde se describen las características organolépticas del zumo y los alimentos con los que marida.

Además, cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, AOVE y gastronomía, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo, tendencias gastro, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola, etc.

☞[https://bit.ly/32qwg9M]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 670 x 2.000 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 20.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 600´00 €

LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA POR MENOS DE 10 EUROS

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores AOVEs del mundo.

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro… pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente ¡Porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea!

De la mano de la indispensable Guía EVOOLEUM descubrimos los vírgenes extra españoles más económicos de su famoso TOP100: de los 68 que figuran en el listado de este año (los 32 restantes proceden de otros 9 países), 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 euros.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

Os presentamos este exclusivo TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 euros para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba).
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz).
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara).
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real).
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén).
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén).
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén).
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén).

9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba).
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real).

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE, antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía EVOOLEUM que contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites.

Esta, recoge además temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo (¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo); la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Un verdadero manual del aceite de oliva práctico y accesible para todos los públicos, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca que se precie.

☞ [https://bit.ly/3rytQQ2]

4 de febrero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Newsletter
- **Espacio:** 655 x 290 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 600´00 €

Ver en tu navegador

ProfesionalHoreca

Información profesional práctica para todos los establecimientos hosteleros

Los 10 mejores aoves de España por menos de 10 euros, según la Guía Evooleum

La Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores aoves del mundo; muchos de ellos cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml).

Leer más

ProfesionalHoreca
El portal para los profesionales del sector hostelero

☞[https://bit.ly/3B5H2PG]

3 de febrero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Productos
- **Espacio:** 1.170 x 1.250 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 21.240
- **Visitas:** 37.650
- **Valor publicitario**: 500´00 €

Los 10 mejores aoves de España por menos de 10 euros, según la Guía Evooleum

La Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores aoves del mundo; muchos de ellos cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml).
El grupo editorial Mercacei presenta cada año la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores aoves del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards.

En la Guía Evooleum de este año, de los 68 aoves vírgenes extra españoles que figuran en el listado, 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml) y hay otros 30 por debajo de los 15 euros

Dentro de esta selección nacional de aceites con una gran relación calidad/precio hay aoves para todos los gustos: monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida, y de las variedades picual, arbequina, hojiblanca o arbosana:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3'66 €
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4'50 €
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5'90 €
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6'50 €
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6'50 €
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6'75 €
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7'15 €
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8'90 €
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Todos estos aceites pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on-line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

ORIGEN

Noviembre - Diciembre 2021

Medio: Revista pág. 16 | **Sección:** Noticias | **Espacio:** 136,30 cm²

Audiencia: 40.000 | **Tirada:** 16.000 | **Valor publicitario**: 560´00 €

LA IGP ACEITE DE JAÉN CERTIFICA LOS PRIMEROS ACEITES DE SU HISTORIA

La Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén" ha certificado por primera vez Aceite de Oliva Virgen Extra con su sello de calidad, lo que supone un nuevo hito en la trayectoria de la entidad. La Cooperativa del Campo Nuestra Señora de la Asunción y San José de Rus ha sido el primer inscrito en certificar la calidad de su Aceite de Oliva Virgen Extra de la marca "Rusdalia". Se colocaron en las botellas las primeras contraetiquetas con el sello de calidad de la IGP, lo que supone un elemento clave de diferenciación de la marca y una garantía de calidad para el consumidor.

PRIMER DÍA DE COSECHA: NUEVA EDICIÓN FIRMADA POR MATÍAS PRATS

Castillo de Canena ha presentado la XVI edición limitada de su exclusiva colección Primer Día de Cosecha, protagonizada por Matías Prats, en sus dos versiones: Picual y Arbequina. Proceden de una cuidada selección de aceitunas de pagos especialmente escogidos, tras monitorizar todos los procesos y realizar un seguimiento diario de la evolución de los frutos, lo que permite comenzar la cosecha el día exacto de maduración óptima. En la nueva etiqueta, Matías Prats ha querido reflejar su legado familiar en el mundo de la comunicación, muy en línea con la historia de Castillo de Canena.

KOMBIVA LANZA KOMVIRRA, SU "VIRRA SIN"

Komvida Organic Kombucha, marca líder de kombucha en España, ha lanzado Komvirra, la "no cerveza" que sabe a birra (virra) porque está hecha con lúpulo ecológico y también sabe a bienestar porque está hecha con té verde. Una peculiar combinación, sin duda. Solo tiene cinco kilocalorías. Es una bebida atrevida, ingeniosa y muy refrescante que va dirigida a las personas que buscan cuidarse pero que también quieren pasarlo bien y disfrutar de sus momentos de ocio. Komvirra, sin alcohol, huele, sabe y tiene el aspecto de una cerveza.

IZADITTONE, EL "FERRARI" DE LOS PANETTONES, CUMPLE CINCO AÑOS

La famosa pastelería italiana Loison y Bodegas Izadi (DO Calificada Rioja) presentan la edición 2021 de su Izaditto-ne, una estrecha alianza gastronómica que se mantiene tras cinco años trabajando juntos. Este "Ferrari" de los panettones, elaborado con orujo de vino de las propias uvas de la bodega, revela el compromiso de Izadi con la gastronomía. Lalo Antón, director general de la bodega, señala que "esta joya gastronómica es muy difícil de elaborar sin los secretos y el recetario de Darío Loison".

ESPAÑA, Nº 1 EN EL TOP 100 DE LOS MEJORES AOVES

El Grupo Editorial Mercacei ha lanzado al mercado la sexta edición de la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. El esperado TOP10 (en la imagen) vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Olibaeza Premium Picual, de Jaén, sería, según este acreditado "ranking", el mejor Aove mundial.

top VIAJES

Noviembre de 2021

Medio: Revista pág. 127 | **Sección:** Noticias | **Espacio:** 207,90 cm²

Audiencia: | **Tirada:** | **Valor publicitario**: 553´33 €

CORTIJO DE SUERTE ALTA, la botella que podría ser un edificio

Manuel Heredia Halcón, Marqués de Prado, lleva al frente de la reconocida firma aceitera 35 años y, entre otras muchas cosas, ha diseñado la almazara y también la preciosa botella que guarda su oro líquido.
Como buen arquitecto que es, se inspiró en las proporciones áureas para dibujarla y recientemente ha sido galardonada con el Gold Bio y Best Packaging Bio en el prestigioso concurso Monocultivar Olive Oil 2021 de Gino Celletti.

Cortijo de Suerte Alta
www.suertealta.es

Tres aceites españoles entre los más saludables del mundo recogidos en la Guía EVOOLEUM

Por primera vez en la historia, y a nivel internacional, se premia a los aceites más beneficiosos para la salud según su cantidad de fenoles.
El aceite de oliva virgen extra es el más sano que existe y esto se debe a la calidad de sus ácidos grasos. La variedad, la altitud y el tipo de cultivo son factores que determinan la cantidad de estos compuestos.
En la última edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, hay tres españoles entre los diez mejores. Además de esta nueva categoría, figuran los 100 de mejor calidad del planeta de este año, así como los mejores *packagings*, entre otras muchas sorpresas y curiosidades.

Guía EVOOLEUM
www.evooleum.com

KAIKU Caffè Latte Proteína Mr. Big, el primer 'ready to drink'

Tomar café frío listo para llevar es un hábito de consumo al alza al que, ahora, se suma la preferencia por productos con alto contenido proteico en formato Mr. Big. Una tendencia que Kaiku Caffè Latte lidera con el lanzamiento de una bebida que se adapta al ritmo de vida actual, perfecta para *caffèlovers* y aquellas personas que adoran estar en movimiento.

Kaiku sin lactosa.
https://kaikusinlactosa.com/

yahoo! deportes

☞ [https://bit.ly/3BGk0h1]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 1.165 x 3.155 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500'00 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es español

El aceite de oliva virgen extra es una de las joyas de la gastronomía española. Además de tener un gran número de productores que exportan este alimento mundialmente, estos son de calidad, y así lo confirma la Guía Evooleum 2022. La clasificación, que ha seleccionado 100 aceites en su ranking, ha elegido como el mejor del mundo a un aceite de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza (Jaén).

En concreto, se trata del aceite Olibaeza Premium Picual, que ha obtenido un total de 97 puntos sobre 100 posibles. Este producto puede comprarse por 15,50 euros en la tienda online Olibaeza, además de en tiendas especializadas. Es la primera vez que una cooperativa consigue alzarse con el primer puesto en la clasificación de la Guía Evooleum.

Desde Olibaeza señalan algunos detalles sobre el proceso de elaboración que siguen para conseguir este prestigioso aceite, para el que se realiza una extracción en frío un máximo de cuatro horas después de la recolección de la aceituna.

El Olibaeza Premium Picual no es el único nombre español que aparece en los primeros puestos de la lista. En el top ten de la clasificación hay otros tres nombres españoles. En la cuarta posición de la tabla está el Almaoliva Arbequino, un aceite de variedad arbequina de Córdoba que ha conseguido 96 puntos. Inmediatamente después, en el quinto lugar, está Rincón de la Subbética Altitude, también elaborado en Córdoba pero de variedad hojiblanca y que ha obtenido 95 puntos.

Por último, cierra la primera parte de la lista en el número diez el aceite Maeva&Toro en las variedades picual, arbequina y hojiblanca, que ha recibido 95 puntos y se elabora en Granada. El top ten incluye cinco aceites elaborados en Italia y uno en Croacia:

1. Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3. Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4. Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6. Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8. Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9. Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Además del premio al mejor aceite del mundo, la Guía Evooleum ha otorgado al Olibaeza Premium Picual otros cuatro reconocimientos: Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual.

El año pasado, el aceite ganador fue el Don Gioacchino Grand Cru, de variedad coratina y de origen italiano, que se impuso con 96 puntos. La tercera posición la consiguió un aceite cordobés, Rincón de la Subbética Altitude, que este año ha caído a la quinta posición aunque con la misma puntuación.

msn estilo de vida
por Microsoft News

☞ [https://bit.ly/3bWxPh3]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Recetas
- **Espacio:** 1.200 x 2.540 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

LA VANGUARDIA

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es de una cooperativa de Jaén

España es el mayor productor de aceite oliva del mundo, de aquí que sea tan habitual hallar aceites naciones encabezando los rankings de concursos y publicaciones internacionales, como ha ocurrido este miércoles con la *Guía Evooleum 2022*, en la que un AOVE de una cooperativa de Jaén ha sido reconocido como el mejor del mundo.

Lee también
Los mitos y verdades sobre el aceite de oliva que debes conocer

Aurora Segura

El top 100 que publica cada año esta guía refleja los resultados de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, y en esta ocasión lo lidera el AOVE Olibaeza, de la S.C.A. del Campo El Alcázar (Baeza, Jaén), un picual que ha obtenido 97 puntos sobre 100. Se trata de la primera vez en toda la historia del concurso que una cooperativa se hace con el primer puesto.

© S.C.A. del Campo El Alcázar AOVE Olibaeza

En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el top 10 de esta edición hay cuatro aceites españoles, cinco italianos y uno de Croacia:

Top 10 Guía EVOOLEUM 2022 1 **Olibaeza Premium Picual** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España 2 **Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia) 3 **Monte Rosso Grand Selection** (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia) 4 **Almaoliva Arbequino** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España) 5 **Rincón de la Subbética** Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España) 6 **Schinosa La Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia) 7 **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia) 8 **Giove** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia) 9 **Natyoure Biológico** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia) 10 **Maeva&Toro** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)
El AOVE Olibaeza, además, ha conseguido otros galardones que lo distinguen como Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual; y su elaboradora, Mónica Galiano, ha obtenido el premio a la Mejor Mujer Productora.

Los aceites que aparecen en las páginas de la *Guía Evooleum,* que pertenece al Grupo Editorial Mercacei, se acompañan con una ficha informativa que señala su procedencia, características, variedades de aceitunas y puntuación, entre otros, además de una imagen del producto. Esta nueva edición incluye aceites de 10 países distintos, entre los que se halla España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina.

La publicación tiene una periodicidad anual -este año incluye un prólogo de la chef eslovena Ana Ros- y está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía.

msn estilo de vida
por Microsoft News

☞ [https://bit.ly/3o1bnc7]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Recetas
- **Espacio:** 1.220 x 1.195 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

LA INFORMACIÓN

Un aceite de oliva español se convierte en el más reconocido a nivel mundial

© Proporcionado por La Información

El aceite de oliva virgen extra de Oro Bailén Picual, en su variedad picual, de Jaén ha sido elegido el mejor del mundo por la guía Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils, El primer puesto de este prestigioso ranking recae **por primera vez para un aceite de cooperativa**, que destaca por la **calidad de su contenido, así como por su continente**, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection. **Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles**, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.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 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.

msn | noticias
por Microsoft News

☞[https://bit.ly/34SwBU8]

7 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Salud
- **Espacio:** 850 x 2.765 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

Qué!

Este es el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo

El aceite de oliva es la base de la cocina mediterránea. **Los españoles lo usamos preferentemente en nuestras recetas en lugar de otro tipo de aceites vegetales** como el de girasol o de otras grasas como la mantequilla. Este producto ha cogido tanta fama por sus beneficios y se está comenzando a expandir por todo el mundo.

Por este motivo, **se ha realizado un ranking con los cien mejores aceites de oliva y, como no podía ser menos, una marca nacional lo lidera**. A continuación, te mostramos el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo.

LOS BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA

© Proporcionado por Qué! Este es el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo

El aceite de oliva está considerado como un superalimento por los innumerables beneficios que produce en el organismo. Este producto **potencia el sistema inmunológico frente a los virus**, por lo que es un gran aliado en una época en la que el Covid y la gripe copan nuestras vidas. El «oro líquido» también **controla el colesterol malo** porque contiene grandes cantidades de Omega 9.

MÁS BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA

© Proporcionado por Qué! Este es el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo

Los efectos de la dieta mediterránea en general y del aceite de oliva en particular son muy beneficiosos para la salud. Uno de los aspectos en los que se nota es en una **mejora de la circulación de la sangre**. Además, favorece la acción del sistema digestivo y **ayuda a combatir el estreñimiento**. No hay ninguna motivo por el que no debas consumir este producto...

RICO EN VITAMINAS

El aceite de oliva es un alimento rico en multitud de vitaminas. Contiene la **vitamina A**, que contribuye al mantenimiento de los huesos y de los tejidos blandos, así como al desarrollo de la vista, la piel y la prevención de infecciones. También tiene **vitamina D**, que ayuda a absorber y regular el calcio y fosforo en la sangre, y **vitamina E**, que ejerce como antioxidante. Otra vitamina que contiene es la **K**, que regula la coagulación de la sangre. ¡Es un alimento muy completo!

PREVIENE LA APARICIÓN DEL CÁNCER

© Proporcionado por Qué! Este es el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo

Los polifenoles son un compuesto orgánico natural aislado del aceite de oliva virgen extra provocan la muerte de la célula cancerosa sin alterar las células sanas. Estas sustancias **reducen el desarrollo de tumores de próstata, colon e intestino entre un 10% y hasta un 15% en el caso de cáncer de mama**. Otro motivo más para consumir este superalimento.

HIDRATA LA PIEL Y RETRASA SU ENVEJECIMIENTO

Por su alto contenido en vitamina E, el aceite de oliva se convierte en es cosmético natural perfecto. Además de hidratar la piel, **le puede dar vitalidad al cabello e incluso dureza a las uñas frágiles**. Este producto retrasa el envejecimiento celular por su gran cantidad de polifenoles. De este modo, evitas que las arrugas hagan acto de presencia en tu piel.

CONTROLA LA DIABETES

© Proporcionado por Qué! pimiento

Como puedes observar, los beneficios del aceite de oliva tocan todos los palos. Otro puntal de este superalimento es **ayuda a controlar los niveles de glucosa en las personas diabéticas**, así como favorece el descenso de triglicéridos en la sangre. Este producto también reduce la inflamación y dolores de las articulaciones. Sus propiedades no acaban aquí...

AYUDA A PERDER PESO

El aceite de oliva acelera el metabolismo y elimina grasas no saludables. **El acido oleico es saciante y reduce la sensación de hambre**, lo que va a evitar que piques entre horas. Eso sí, debes consumirlo moderadamente, ya que tiene un gran contenido calórico. El máximo recomendado es una cucharada por cada comida. ¿Cuál es mejor aceite del mundo?

LA GUÍA DE LOS ACEITES

© Proporcionado por Qué! guía

La guía ***Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils*** incluye una **ficha informativa completa** de cada uno de los 100 aceites de oliva vírgenes extra. En ella, resalta su procedencia como sus características, así como las variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo y certificados Kosher y Halal. Esta **guía se reparte a más de 2.000 restaurantes Michelin**, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial y tiendas gourmet especializadas.

EL TOP 10 DE LOS ACEITES

En los primeros puestos del ranking, encontramos aceites de oliva de varias procedencia. El top 10 está copado por cuatro marcas españolas: **Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro,** además del primer puesto. Otras cinco marcas italianas y una de Croacia se colocan en los primeros lugares. Vamos a descubrir al mejor aceite de oliva del mundo...

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO

© Proporcionado por Qué!

El primer lugar de este listado ha recaido por primera vez para un **aceite de cooperativa**. El mejor aceite de oliva del mundo es el **Olibaeza Premium Picual** realizado en Jaén, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, ya que la botella está creada por la prestigiosa diseñadora **Isabel Cabello**. Esta marca vende medio litro de su «oro líquido» por 15'50 euros.

La entrada Este es el aceite de oliva español elegido como el mejor del mundo se publicó primero en Qué!.

ProfesionalHoreca
El portal para los profesionales del sector hostelero

☞ [https://bit.ly/3d84q3G]

13 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 1.200 x 1.475 píxeles
Usuarios únicos/mes: 21.240 | **Visitas:** 37.650 | **Valor publicitario**: 500´00 €

Noticias gastro: Copa Jerez, nuevos soletes Repsol, los mejores aoves en la guía Evooleum y AceitunaFest

El equipo belga se ha proclamado ganador de la IX Copa Jerez, en una vibrante final; la Guía Repsol presenta los nuevos «soletes» de otoño e invierno, un millar de establecimientos interesantes a descubrir; España lidera el Top10 de los mejores aoves del mundo, según la nueva Guía Evooleum, y cerca de 1.000 restaurantes participan en el festival gastronómico Aceituna Fest.

España lidera el Top10 de los mejores aoves del mundo, según la Guía Evooleum

El grupo editorial Mercacei ha presentado la sexta edición de la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores aoves del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards.

Una vez más el esperado Top10 de los mejores aceites de oliva virgen extra vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites españoles y cuatro más del país transalpino:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Esta edición de la guía es aún más gastronómica, didáctica e innovadora, prologada por la chef Ana Roš (del restaurante Hiša Franko), y recoge, además de información de los 100 mejores aoves del mundo, recetas mediterráneas de Diego Guerrero, las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las celebrities piensan del virgen extra, curiosidades históricas del olivo, maridajes… Una guía perfecta para chefs, importadores, distribuidores y foodies.

yahoo! deportes

☞ [https://bit.ly/3FKRigQ]

19 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Noticias | **Espacio:** 1.110 x 3.045 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 500'00 €

Los diez mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

Es oro líquido pero no necesariamente se tiene que pagar a ese precio. Dentro de la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, que cada año selecciona los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, hay 16 cuya botella de 500 ml cuesta menos de 10 euros.

Concretamente, el abanico de precios abarca desde los 3,66 euros del más barato, Molino del Genil Premium Picual, hasta los 9 euros del más caro, Palacio de los Olivos Picual.

Entre estos aceites de gran calidad, a la par que económicos, los hay para todos los gustos, con variedades que van de la picual a la arbequina o la hojiblanca, aceites ecológicos, con Denominación de origen protegida...

El top 10 lo conforman los siguientes:

1. Molino del Genil Premium Picual

De Molino del Genil (Córdoba)

Precio: 3,66 euros

2. La Unidad

De Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz)

Precio: 4,50 euros

3. Fidelco Gold Coupage

De Aceites Delgado (Guadalajara)

Precio: 5,90 euros

4. Magnolio Cru

De Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real)

Precio: 6,50 euros

5. Prólogo Picual

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 6,50 euros

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual

De Aires de Jaén (Jaén)

Precio: 6,75 euros

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana

De la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén)

Precio: 7 euros

8. Oro de Génave Selección

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 7,15 euros.

9. Tierra Laguna Blend

De Productos del Campo Braes (Córdoba)

Precio: 8,90 euros

10. Palacio de los Olivos Picual

De Olivapalacios (Ciudad Real)

Precio: 9 euros

Fuera de esta lista de los aceites de oliva virgen extra españoles más baratos, el que consiguió alzarse como mejor del mundo fue el Olibaeza Premium Picual, que obtuvo 97 puntos sobre 100 posibles. Es de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza (Jaén) y cuesta 15,50 euros.

LEXQUISITE Mag

☞ [https://bit.ly/3AxivCX]

24 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Sybarites
- **Espacio:** 815 x 3.520 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 11.124
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

SYBARITES

EVOOLEUM

DIEZ ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA PARA DESCUBRIR

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, aplicándolo a diario en multitud de elaboraciones. No hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente… ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea! De la mano de Grupo Editorial Mercacei y su indispensable Guía EVOOLEUM descubrimos los vírgenes extra españoles que hay que descubrir.

- Fidelco Gold Coupage

- Finca Badenes

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos.

- Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba)
- La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz)
- Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara)
- Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real)
- Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén)
- Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén)
- Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén)
- Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén)
- Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba)
- Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real)

- La Unidad

- Magnolio Cru

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía EVOOLEUM en la que podemos encontrar temas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía, las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud-

- Molino del Genil Premium Picual

- Oro de Génave Selección

- Palacio de los Olivos Picual

- Prólogo Picual

- Reino de Jaén Cosecha Temprana

- Tierra Laguna Blend

Tapas
ÑAM, ÑAM, MAGAZINE...
Enero de 2022

Medio: Revista pág. 84
Sección: Mains
Espacio: 15,00 cm²
Audiencia: 30.000
Tirada: 65.000
Valor publicitario: 482´35 €

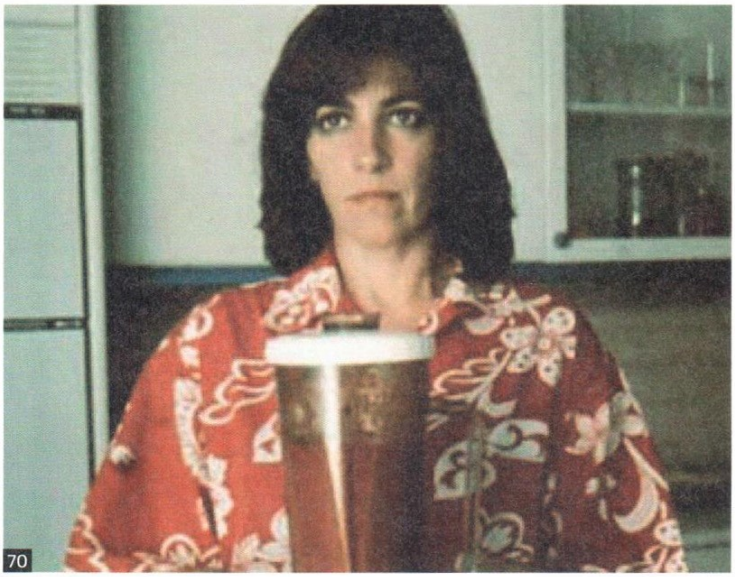
TEXTO PABLO ORTEGA

Hasta los tipos duros del Oeste, como ***John Wayne,*** *no se pueden resistir a un buen trago de una bota de vino.*

100 RAZONES PARA GOZAR ESPAÑA

NOS SOBRAN LOS MOTIVOS: DESDE LOS PRODUCTOS TÍPICOS A NUESTRO CHEFS, PASANDO POR NUESTRAS COSTUMBRES Y ESTILO DE VIDA. *SPAIN IS DIFFERENT*. Y CONQUISTA AL MUNDO ENTERO.

FOTOGRAFÍA **GETTY IMAGES**



70

Carmen Maura *y su mítico gazpacho en 'Mujeres al borde de un ataque de nervios'.*

61. MERENDAR

La costumbre que enamoró a James Rodhes y que nos sigue enamorando a nosotros cada tarde en **Formentor** *(Madrid),* **Paco Torreblanca** *(Elda, Alicante) u* **Oriol Balaguer** *(Barcelona).*

62. MOBILE WORLD CONGRESS

La feria más importante de telefonía móvil se celebra en Barcelona (del 28 de febrero al 3 de marzo). Ideal para elegir smartphone con el que vas a fotografiar los platos este 2022, como 'La gran carbonara' de **Belmondo** *(Madrid), uno de los que más éxito ha tenido en Instagram en los últimos tiempos.*

63. MOJAR PAN

Si es en el AOVE **Olibaeza Premium Picual** *de Jaén, mejor aceite del mundo según la Guía Evooleum 2022, mejor que mejor.*

64. MONDADIENTES

9 de cada 10 dentistas no los recomiendan para la higiene bucal, pero forman parte indispensable de nuestro costumbrismo hostelero. No te fíes de los bares que no tengan. En lugares como **Bar Gaucho** *(Pamplona),* **Bodegas Almau** *(Zaragoza) o* **El Mesón Gonzalo** *(Salamanca) desde luego no faltan.*

65. MURCIA, QUÉ SABROSA ERES

Marineras, zarajos, paparajotes... muchos son los tesoros grastronómicos que ha mostrado a todo el país el año pasado como Capital Española de la Gastronomía 2021. No dejes de acudir a restaurantes míticos de la ciudad, como **Virgen del Mar** *o* **Hispano**.

66. NEW PUNK

Es decir, **Dabiz Muñoz** *y su mediática cresta. El declarado 'Mejor Chef del Mundo' está en Madrid.*

67. PAELLA

Va camino de convertirse en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (no es coña...), y la mejor del planeta se sirve en el **Restaurante Cachito** *de Elche, de Noelia Pascual, según la World Paella Day Cup 2021.*

68. PALOMITAS

Las que hemos devorado viendo el final de **La Casa de Papel,** *un fenómeno televisivo a nivel planetario.*

69. PAN AMB TOMAQUET

Con el que se elabora en **Forn Elias** *(Barcelona), que ha quedado en segunda posición en la última edición del Mondial du Pain.*

70. PEDRO ALMODÓVAR

Nuestro director más internacional y laureado, el que nos enseñó a hacer gazpacho con valium (el de Carmen Maura en 'Mujeres al borde de un ataque de nervios'). No hemos encontrado ningún restaurante que lo sirva... Pero sí uno que está inspirado en su universo estético (y en el de La Movida en general): **Las chichas, los chicos y los maniquís** *del Hotel Axel de Madrid.*

71. PERCEBEIROS

Auténticos superhéroes sin capa. Gracias a ellos podemos disfrutar de los percebes que bordan en sus elaboraciones chefs como, entre muchos otros, Pepe Solla, de **Casa Solla** *(Poio, Pontevedra).*

72. PICARESCA

La de 'El lazarillo de Tormes', claro, pero también entendida como esa pasión por el picante de unas buenas patatas bravas. Se dice, se rumorea, que las mejores son las de **Taberna y Media** *(Madrid), al menos según el Primer Concurso Internacional celebrado en Palencia.*

73. PINCHOS

Están presentes en toda la geografía. El 'Salbut Criollo', del cocinero Alejandro San José, del vallisoletano restaurante **Habanero Taquería,** *es el mejor de España según la última edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.*

74. PLÁTANO DE CANARIAS

Saben igual de bien que siempre, pero consumirlos ahora es más importante que nunca.

75. POLLOFRES Y COÑOFRES

Los hits de **La Pollería** *y* **La Coñería** *de Madrid demuestran que con la comida sí se juega.*

76. PONERSE EL BABERO

Para hacer una buena calçotada, ¿para qué si no? Las de **Cal Ganxo** *(Masmolets, Valls) nunca defraudan.*

77. PUEBLOS GOURMET

Con nombres tan apetitosos como **Melón** *(Galicia),* **Pollos** *(Valladolid),* **Ciruelas** *(Guadalajara) o* **Membrillo** *(Toledo). Un país para comérselo.*

Ahorradoras®
LA MAYOR COMUNIDAD DE AHORRO Y COMPRA INTELIGENTE
por Mapi Amela

☞ [https://bit.ly/2ZB95YU]

4 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 1.165 x 2.375 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 200.000
- **Visitas/mes:** 550.000
- **Valor publicitario**: 475´00 €

AOVE: ¿Qué es y cuál es el mejor del mundo?

Seguro que en los últimos, buscando recetas por Internet te has cruzado con la «palabra» AOVE en muchas ocasiones pero… ¿qué es el AOVE y cuál es el mejor del mundo?

AOVE son las iniciales de Aceite de Oliva Virgen Extra que es el que siempre se recomienda para llevar una dieta sana y equilibrada, principalmente en crudo, y que supone uno de los mayores tesoros que tenemos en nuestro pais.

Precisamente, al ser España el mayor productor de aceite oliva del mundo es bastante fácil encabezar los rankins mundiales y eso es lo que ha pasado este año ya que el aceite elaborado por una cooperativa española, El Alcázar, está en el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que cada año nos presenta los 100 mejores AOVEs del mundo.

Tras recibir más de 800 muestras procedentes de 20 países diferentes como España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos o Marruecos, Eslovenia y Argentina, el jurado ha decidido que el mejor aceite del mundo según esta guía es el Oliobaeza Premium Picual, elaborado en Baeza (Jaén) pero en este listad aparecen otros españoles también, fíjate:

Los 10 mejores AOVES según los EVOOLEUM Awards 2022

1. Olibaeza Premium Picual de Jaén (España)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio de Perugia (Italia)
3. Monte Rosso Grand Selection de Istria (Croacia)
4. Almaoliva Arbequino de Córdoba (España)
5. Rincón de la Subbética Altitude de Córdoba (España)
6. Schinosa La Coratina de Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Di Molfetta Frantoiani de Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. Giove de Coratina. Bari (Italia)

9. Natyoure Biológico de Bari (Italia)
10. Maeva&Toro de Granada (España)

Como ves entre España e Italia se reparten prácticamente todos los premios y la verdad que está fenomenal que podamos disfrutar de un producto de calidad, beneficioso para nuestra salud y elaborado en nuestro propio país.

Si quieres saber más sobre el AOVE, sus propiedades, cómo se cultiva, el arte de la cata e incluso curiosidades históricas sobre nuestro «oro líquido» puedes entrar en la web de Evooleum y, además, consultar el listado completo de aceites premiados.

La Nueva España

☞ [https://bit.ly/3IgZZBA]

10 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Alimentación | **Espacio:** 1.080 x 1.940 píxeles

Usuarios únicos/mes: 3.266.636 | **Visitas:** 27.036.713 | **Valor publicitario**: 470´00 €

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo: es de Jaén y la botella ronda los 10 euros

Entre los diez mejores del mundo figuran cuatro españoles | El segundo puesto es para un italiano y el tercero para un croata

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello. La botella de este aceite de medio litro cuesta 11,81 euros en un envase especial de regalo.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

Revista gastronómica de actualidad
VINOS Y RESTAURANTES
Febrero de 2022

Medio: Revista pág. 79
Sección: Actualidad
Espacio: 119,70 cm²
Audiencia:
Tirada: 50.000
Valor publicitario: 300´00 €

Rueda y Ribera en el Caribe

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Rueda y Ribera de Duero realizarán una campaña conjunta de promoción en Puerto Rico. Actividades como catas, cenas y charlas se complementarán con una campaña estratégica multimedia.

Incremento de facturación

Masaveu Bodegas ha aumentado su facturación en 2021 un 35% respecto a 2020. Este dato permite a la compañía mostrarse satisfecha y constata la recuperación tras el descenso en la facturación en 2020. El grupo es optimista de cara a este año.

Viaje al mundo del vidrio

Botellas, copas, porrones, damajuanas... el vidrio está presente en muchos de los ámbitos del vino. De esa estrecha relación nos hablan en los Museos del Vino, y este año 2022, que ha sido declarado Año Internacional del Vidrio, es el momento perfecto para visitarlos durante un viaje a cualquiera de las Rutas del Vino de España.

Vino de parcela

Bodega El Lomo ha lanzado el primer vino de parcela de la DOP Islas Canarias Canary Wine contraetiquetado con la toponimia del municipio de Tegueste. Se trata de Origen 1989, elaborado con listán negro, vijariego negro, tintilla y castellana.

Ayudar a los restauradores

El Clúster Foodservice de Cataluña ha creado un Hub de Innovación Alimentaria, un espacio físico y virtual de referencia cuyo objetivo es ayudar a los restauradores a ser más competitivos a través de la innovación colaborativa.

BUENOS Y ASEQUIBLES

No todos los buenos aoves son caros, Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba) cuesta 3'66€; La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz), 4'50€ y Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara), 5'90€. Todos han sido seleccionados en la Guía Evooleum.

EXPOgourmet magazine

☞[https://bit.ly/3vbCUNh]

20 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Curiosidades
- **Espacio:** 730 x 1.990 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 25.749
- **Visitas:** 30.000
- **Valor publicitario**: 450´00 €

Los 10 mejores aceites de España por menos de 10 €

Gracias a la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (www.evooleum.com) conocemos cada año los 100 mejores AOVEs del mundo, y aunque podría parecer que los zumos de este palmarés no están al alcance de todos los bolsillos, ¿sabías que muchos de ellos cuestan menos de 10 euros? Os descubrimos los vírgenes extra españoles más asequibles de su ranking.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida; de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, a muy buen precio teniendo en cuenta lo que nos va a durar la botella. A continuación detallamos este exclusivo TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 € para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1.Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3’66 €

2.La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo “La Unidad” (Badajoz): 4’50 €

3.Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5’90 €

4.Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6’50 €

5.Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6’50 €

6.Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6’75 €

7.Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7€

8.Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7’15 €

9.Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8’90 €

10.Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
PRÓ LOGO
Reinglaen
ORO GENAVE
Tierra Laguna
PALACIO DE LOS OLIVOS

La Nueva España

☞ [https://bit.ly/3nZj2bD]

20 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Alimentación | **Espacio:** 1.020 x 2.070 píxeles

Usuarios únicos/mes: 3.266.636 | **Visitas:** 27.036.713 | **Valor publicitario**: 480´00 €

Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo: es de Jaén y la botella ronda los 10 euros

Entre los diez mejores del mundo figuran cuatro españoles | El segundo puesto es para un italiano y el tercero para un croata

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello. La botella de este aceite de medio litro cuesta 11,81 euros en un envase especial de regalo.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

woman madame FIGARO

Marzo de 2022

Medio: Revista pág. 188 | **Sección:** Living | **Espacio:** 5,00 cm²

Audiencia: 214.642 | **Tirada:** 109.319 | **Valor publicitario**: 100´34 €

- GASTRO -

un AOVE en FEMENINO

Desde Conde de Argillo, en Jaén, Almudena Martínez-Bordiú ha querido dar voz a todas las mujeres a través de un nuevo aceite de oliva virgen extra elaborado solo por ellas: Condesita.

NUESTRO TRIBUTO
Condesita ensalza a las «madres» de las aceitunas: las flores. Arriba, Almudena Martínez-Bordiú con su sobrina Juanita. A la izda. su AOVE, con un bello diseño de Nicolás Loira (24 €/2 u).

En la recogida de la aceituna es difícil ver a mujeres en las cuadrillas. «Y es una pena, porque hacen un trabajo magnífico», opina Almudena Martínez-Bordiú Taboada. A sus 28 años, Almudena decidió hace uno trasladarse al campo para involucrarse por completo en la empresa familiar. Pertenece a la cuarta generación de Conde de Argillo, dedicada a elaborar AOVE Premium en los olivos centenarios de Finca Arroyovil (Jaén). «Fue dando un paseo por el campo en el mes de mayo, al ver los olivos en flor –recuerda Almudena–, cuando pensé en crear Condesita. Me di cuenta de que debíamos mostrarnos al mundo de otra forma, buscando la originalidad, lo novedoso y esa chispa que nos diferenciara del resto, en un sector con cada vez más competencia. Se me ocurrió hacer un homenaje a las mujeres de nuestra familia, que han trabajado para sacar nuestro aceite adelante y de las que nunca se había hablado». Ese fue el germen de Condesita, la versión femenina de Conde de Argillo. Pero Almudena sabía que debía ir más allá. Por eso decidió que el aceite, de variedad picual, fuera solo recolectado y elaborado por mujeres el primer día de cosecha. «Hemos generado un empleo entre las mujeres de Jaén con el que no contaban; es una labor en la que ya solo quieren hombres», admite.

Condesita es un AOVE aromático, armónico y equilibrado, con un frutado medio que recuerda a tomatera, plátano verde y hoja de olivo. Tiene mucha personalidad. «Como más me gusta disfrutarlo –confiesa Almudena– es cada mañana con las tostadas. Tiene tanto sabor que basta añadir un poco de sal para un desayuno buenísimo. También le saca todo el partido al pescado al horno y a una buena ensalada. Además, yo siempre defiendo su uso en la repostería. Mi madre, por ejemplo, lo usa para un bizcocho de calabacín buenísimo».

POR ISABEL LOSCERTALES.

VALEN ORO

Otros cuatro AOVE de calidad suprema: **1. La Chinata** presenta en edición limitada una botella en forma de aceituna con la variedad manzanilla cacereña (12,90 €). **2. Marisol Rubio** se elabora con cornicabra en una bodega familiar de La Rizosa, Toledo (14,90 €). **3. Olibaeza Premium Picual** es el vino de cooperativa de Jaén elegido nº1 por la Guía Evooleum 2022 (18 €). **4. Palacio de los Olivos,** de variedad picual, cuenta con una versión magnum de 1,5 l (39 €).

THEOBJECTIVE

☞ [https://bit.ly/3u50w5s]

20 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 1.065 x 3.690 píxeles

Usuarios únicos/mes: 105.810 | **Visitas/mes:** 129.300 | **Valor publicitario**: 450´00 €

El oro líquido se llama AOVE, prestigiado a la par que desconocido

Porque no por ser aceite de oliva virgen es extra, ni todo aceite de oliva es virgen. No es oro todo lo que reluce…

El oro líquido se llama AOVE, prestigiado a la par que desconocido
Botellas de aceite de oliva virgen extra. |

Artículo de lujo en el exterior dado su precio, tampoco es menos cierto que en nuestro país (aunque en comparación mucho más económico) se puede considerar el aceite de oliva virgen extra (AOVE) de igual manera (un lujo) dado que no está al alcance de cualquiera cuando se trata de calidad superior. Pero dejando a un lado la que sería la gama más premium, disfrutamos de la posibilidad de acceder a una amplísima variedad de buenos AOVE con una pequeñita concesión económica… queda compensada con el placer sensorial y gustativo que genera, teniendo en cuenta además lo que a día de hoy cuesta una botella 'sencilla' de aceite.

Hablar de aceite de oliva es hablar de uno de nuestros alimentos más valorados en el mundo, seña de identidad de la gastronomía española. Hay que comenzar recordando que sólo se considera aceite de oliva al proceden «únicamente» del fruto del olivo y sólo puede obtenerse por presión. A partir de aquí, tras la etiqueta «aceite de oliva» en el mercado encontramos variedad de productos, de muy diversas calidades, que nada tienen que ver con el oliva virgen. Cuando compramos aceite de oliva a secas se trata de aceites de oliva refinados, por lo que aunque suelen llevar indicado el grado de acidez estos productos no tienen 'virginidad' alguna (al haber sido refinados) con lo que ese grado es resultado de un ajuste industrial (indica el porcentaje de ácidos grasos libres pero éstos no determinan su aroma ni cualifican su sabor), para nada un valor natural. La acidez es sólo una referencia real de calidad en los aceites de oliva vírgenes y AOVE's.

Incidir también en que «virgen» no es sinónimo de «virgen extra (AOVE)», la calidad máxima y el aceite más saludable. Por la normativa vigente, el AOVE se caracteriza por una acidez que no puede superar el 0,8%, cantidad a la que ni se aproximan pues uno de sus rasgos principales es su bajísima acidez. Además, en el sabor muestran un buen equilibrio entre la fruta y el picor y el amargor naturales del producto… mayores cuanto más verde es la aceituna de la que provienen. Razón por la que es determinante el momento de recolección. Si se efectúa pronto, cuando el fruto no ha madurado del todo, resultan claramente más afrutados y ese carácter más picante y amargo estará más presente. Estos son los oliva virgen extra que se consideran intensos (de un evidente color verde) por lo presentes que están sus propiedades. Por el contrario, cuando el fruto ha

madurado bien el resultado son AOVES más suaves, de color amarillo, más dulces en sabor y aromas que recuerdan a frutas como el plátano, la manzana o la almendra.

Como en el vino, la calidad del aceite (aroma, color y sabor) está, prácticamente, condicionada por los mismos elementos: variedad de aceituna, clima, lugar de producción, cultivo, maduración del fruto, recolección y elaboración (lavado, prensado, decantación, tipo de extracción del aceite… e incluso conservación posterior).

El AOVE más temprano es el considerado mejor, como ya se ha apuntado. La razón es que se produce al principio de la cosecha, el primero y con el fruto más joven (verde) y más sano. Una recogida que varía en función de las zonas: en las más cálidas a comienzos de octubre, y unas semanas más tarde en las más frías.

Respecto al filtrado, se considera más natural el virgen extra que va sin filtrar porque esto le supone un contenido adicional de polifenoles y antioxidantes naturales (pues conservará micro partículas sólidas propias de la aceituna) al envasarse directamente. De este modo su apariencia es más turbia aunque poco a poco esas partículas van precipitando al fondo de la botella.

El aceite ha vivido su propio 'renacimiento' con la llegada del siglo, ganando presencia (en el mercado se encuentra más aceite de oliva virgen que nunca), reconocimiento y prestigio tanto entre los profesionales de la gastronomía como entre los consumidores. Los primeros han hecho de los aceites de oliva virgen extra un valor añadido de sus elaboraciones y establecimientos, materia prima indispensable a día de hoy en toda cocina que se precie. Al mismo tiempo que atraía el interés del consumidor y ahora no es ninguna rareza que en casa tengamos varios tipos de aceite (y calidades) para utilizarlos dependiendo de lo que vayamos a comer o elaborar.

España es el primer productor mundial de aceite. Según datos de la última campaña, la producción se ha cerrado en torno a los 3 millones de toneladas en todo el mundo, de los que nuestro país supone 1,39 millones de toneladas, por delante de Grecia con 275.000, Italia con 270.000 y Portugal con 100.000. Dicho esto, y a pesar de todo lo avanzado y aprendido, nos sigue costando ser capaces de añadir valor al producto, cosa que nuestros vecinos italianos siguen haciendo muy bien: nos compran graneles que vende al doble y triple de precio en todo el mundo. Si bien es verdad que aquí las cosas están cambiando y mejorando muchísimo gracias, en parte, a la labor que vienen haciendo las denominaciones de origen de aceite en pro del control y la calidad de sus productos. Son una treintena y representan a las muy diferentes zonas de producción del país; entre otras las jienenses Sierra Mágina y Sierra de Cazorla, las cordobesas Baena y Priego de Córdoba, la extremeña Gata-Hurdes, la tarraconense Siurana, la leridana Les Garrigues, la castellano-manchega Montes de Toledo, o la aragonesa Bajo Aragón, y cada una con variedades de aceituna propias (picual –la más importante en nuestro país–, arbequina, hojiblanca, cornicabra, u otras menos conocidas como royal, empeltre, picuda, ocal o manzanilla).

Para terminar, por si se ha quedado con ganas de más… a tener en cuenta:

- la guía de los mejores AOVE del mundo, EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (Grupo Editorial Mercacei), que se publica anualmente y donde aparecen estupendos aceites para todos los bolsillos. Un dato, de la centena de este año, 68 son españoles y de

entre ellos 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de 15 €.

- la novena edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la mayor feria monográfica del mundo dedicada al aceite de oliva que tendrá lugar en Madrid los días 8 y 9 de marzo en el pabellón 6 de IFEMA.

cronica Directo

☞ [https://bit.ly/3picAMQ]

15 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 1.024 x 3.900 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 332.429
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 400´00 €

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo / OLIBAEZA

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo tiene nombre español

Un premio otorgado por la guía 'Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils'

Que en España, y sobre todo en Jaén, se produce el mejor aceite de oliva del mundo es algo que nadie duda. Y para los que tengan alguna que otra reserva en este sentido, nada como conocer el nombre del que se ha llevado el premio al más destacado a nivel internacional según la selección hecha por la guía *Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils*.

Un merecido reconocimiento que, por primera vez, ha recaído en un **aceite de cooperativa**: el aceite de oliva virgen extra de **Olibaeza Premium Picual de Jaén** que ha destacado sobre el resto de variedades por la calidad de su contenido y el diseño de su recipiente. Una obra plasmada por la diseñadora **Isabel Cabello**.

El aceite ganador

Si alguien quiere hacerse con una botella del aceite ganador en la tienda online del productor se encontrará con el artículo agotado. No es para menos si se tiene en cuenta que se trata de un **AOVE gourmet** de una cosecha temprana de la variedad picual. Un líquido dorado que se recolecta y se extrae, como cuentan sus responsables, a comienzos del mes de octubre de unas aceitunas que son las que le confieren esas **notas afrutadas** que resultan de lo más apreciadas cuando este valioso ingrediente se consume en crudo.

Por si fuera poco, aparte de sus notas de sabor y aroma, el premio que le confirma como el mejor del mundo ha valorado también (con 97 puntos) su carta de presentación. Y es que este producto viene envasado en una botella de color blanco opaco y, a su vez, el aceite se encuentra en otra caja tubular dorada para **mantener en perfecto estado su calidad** y que llegue en óptimas condiciones a casa del comprador.

Ficha técnica

En cuanto a las características más reseñables de este aceite que procede de fincas de la localidad jienense de **Baeza**, presenta un color verde olivo muy característico y unas notas de cata donde destaca la presencia de **aromas herbáceas y vegetales** como la tomatera. Un olor que recuerda la reminiscencia de estas otras plantas que también tienen su hueco en estos olivares. Además, con una aspiración más profunda se pueden percibir otros detalles como la manzana, el mango, el plátano verde o la almendra.

Una vez se prueban unas gotas del mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, el comensal se introduce en un mundo de sensaciones donde el paladar se inunda de **connotaciones amargas y picantes** con cierta ligereza en un cuerpo equilibrado que destaca por su delicadeza y elegancia al acompañar en crudo a todo tipo de platos como ensaladas.

El resto de afortunados

Por detrás del aceite español, los otros dos mejores a nivel internacional para esta guía son el Monini Monocultivar Frantoio Bio que se elabora en Italia y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection. Ambos forman parte del podio con una decena de afortunados nombres entre los que figuran **otros tres españoles** aparte del ganador del primer puesto. Es el caso del aceite Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro. Completan la lista otros cuatro del país transalpino.

Nombres todos ellos que se incluyen en esta guía, la Guía Evooleum que se distribuye a **2.000 restaurantes que cuentan con estrella Michelin** en todo el mundo (entre ellos todos los espacios culinarios que forman parte de *The World's 50 Best Restaurants*), así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, 'resorts' y tiendas gourmet especializadas. En esta publicación se ofrece, además, una **ficha informativa** de cada uno de los 100 vírgenes extra de la lista sobre su procedencia, características, variedades de aceitunas, tipo de olivar, actividades de oleoturismo...

El ingrediente dorado

No solo sirve para dar ese toque perfecto a muchas de las recetas de la dieta mediterránea, sino que el aceite de oliva va mucho más allá de la cocina. Concretamente **hasta la salud** debido a las múltiples propiedades que tiene como recuerdan desde la Fundación Española del Corazón. Entre esas propiedades saludables, probadas por la Universidad de Córdoba, destaca su acción contra la **inflamación, el estrés oxidativo** y el riesgo cardiovascular provocados todos ellos por el envejecimiento del organismo.

Además, el aceite de oliva es fuente inagotable de salud gracias a su alto contenido en **ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados** que están detrás de otras buenas noticias como el hecho de mejorar los niveles de colesterol bueno, rebajar el malo, controlar la hipertensión arterial, reducir la aparición de trombosis, así como prevenir la aparición de afecciones como la diabetes. Razones todas ellas más que suficientes para emplear este ingrediente como integrante cotidiano de un **menú semanal completo y equilibrado**.

☞[https://bit.ly/3qUGcBN]

18 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Ingre. y Aliment. | **Espacio:** 1.195 x 9.130 píxeles

Usuarios únicos/mes: 819.713 | **Visitas:** 2.464.000 | **Valor publicitario**: 400´00 €

Cómo una cooperativa de Baeza (Jaén) ha logrado hacer el mejor aceite de oliva del mundo: “Estos aceites antes no existían”

Estamos en pleno puente de diciembre y el parking de la cooperativa El Alcázar, más conocida por el nombre comercial de Olibaeza, está lleno a rebosar. La gente compra aceite a espuertas. Hay personas que se llevan hasta 20 litros. Todo lo que cabe en el maletero.

Es una estampa que, nos cuentan en la cooperativa, se repite todos los años por estas fechas, pero es con diferencia el año que más aceite están vendiendo. Y es que solo hace unos meses que su aceite premium, de cosecha temprana, recibió el premio al mejor aceite del mundo en la prestigiosa Guía Evooleum.

En la tienda, situada en la misma almazara, todo el mundo pregunta lo mismo: “¿Este también es el del premio?” La botella con la que se ganó el certamen se ha agotado, y, dada la escasez general de vidrio, la cooperativa se ha visto obligada a vender el aceite en un bag in the box de dos litros, mucho más económico -e ideal para conservar el aceite-, pero no tan glamuroso.

“Como en la prensa salió la botella esa, la gente quiere la botella esa, porque se piensa que el premium está en esa botella, pero todo el aceite temprano que hacemos es el mismo”, confirma a Directo al Paladar el gerente de la cooperativa, Francisco Aldarias.

Menos aceite, de mejor calidad

Es la primera vez que una cooperativa se alza con el primer premio en el ranking de la Guía Evooleum, un certamen que, pese a llevar solo seis años en marcha, se ha convertido en una de las referencias más importantes del sector.

Para Aldarias, que una cooperativa, y más concretamente una cooperativa de Jaén, se alzara con el primer premio era cuestión de tiempo: “Las cooperativas hacen ya muy buenos aceites. Salir en el top 1 pues es algo excepcional, pero todas están mejorando y apostando por la calidad. En Baeza hay tres cooperativas y las tres tienen buen aceite”.

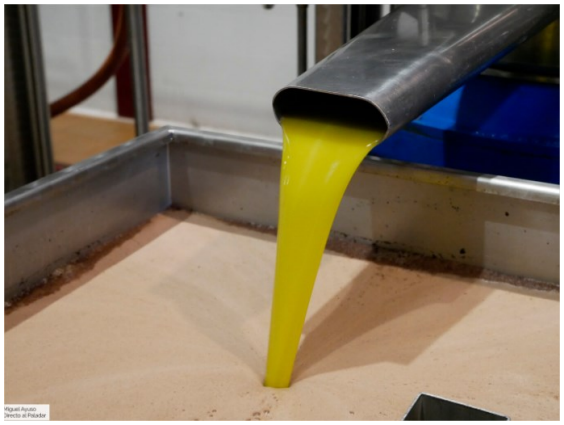
De un tiempo a esta parte los pequeños propietarios de olivar, que son los que conforman las cooperativas, se han dado cuenta de que la única forma de sacar un mejor precio por el aceite pasa por apostar por la calidad.

Tradicionalmente, el agricultor quería recoger la aceituna más tarde, cuando el rendimiento era mayor. Pero ahora parece claro que, si la aceituna es buena, conviene recogerla cuanto antes, aunque se produzca menos, pues se puede vender mucho más caro. Es la hoy bien conocida “cosecha temprana”, una práctica que era residual hasta hace solo unos años.

“Estos aceites no existían, porque el agricultor quería sacar el máximo aceite posible, y el máximo aceite posible se produce en noviembre o diciembre, cuando la aceituna está totalmente negra”, explica Aldarias. “¿Qué pasa? Que en octubre el rendimiento es de un 10%, luego en diciembre tiene un 23%”.

Solo hace seis años, en 2016, ocho años después de mudarse a unas nuevas instalaciones, la cooperativa El Alcazar decidió a hacer un aceite de cosecha temprana, después de que la mayoría de sus 1.263 socios se convenciera de que este era el camino.

“La gente joven ha cambiado la mentalidad y tiene claro que hay que producir calidad para diferenciarnos y es lo único que va a poner en valor nuestro producto”, explica el gerente. “Porque si solo hacemos aceite lampante.... Eso está tirado de precio, va a la refinería y la refinería te va a poner el precio. Si tienes un producto de calidad el precio lo pones tú. Y el consumidor lo va a pagar si reconoce que es bueno”.



Aldarias asegura que, pese a las subidas de precio que han puesto en jaque a muchos cultivos, el aceite de cosecha temprana hace que el olivar sea rentable. A diferencia del resto de tipos de aceite, su precio no ha bajado. Y cada vez se valora más.

En qué se distinguen los aceites de cosecha temprana

Pero ¿qué es exactamente un aceite de cosecha temprana? Y ¿qué debe tener un aceite para que un panel de 26 catadores lo consideren “el mejor del mundo”?

Este tipo de aceite, explica Aldarias, se empieza a recoger a finales de septiembre, primeros de octubre, en una campaña que dura solo en torno a dos semanas.

“La aceituna es totalmente verde”, explica el gerente. “Es cuando el aceite coge aromas del campo, aromas que tiene la naturaleza, que cuando ya está negra, madura, ya no los tiene”.

Pero no vale cualquier aceituna. En Olibaeza solo se trabaja el olivar tradicional, en su mayor parte centenario, con árboles que, asegura el gerente, llegan incluso a los 500 años. Pero de los 584.000 olivos con los que cuenta la cooperativa, solo un puñado acaba produciendo el aceite premium. Y estos se van seleccionando año a año a pie de campo.

“Hacemos una rigurosa selección de todos los árboles”, explica el gerente. “Tenemos técnicos de campo que van visitando continuamente todo el año la evolución de la aceituna y elegimos las mejores. De los 1.200 socios participan en la cosecha temprana nada más que 50. A ellos se les paga más, claro, con el rendimiento que tienen si no les pagaras más no les compensaría. Se selecciona el olivo, el terreno y la evolución que ha tenido el fruto en ese año: si lo has regado, cómo lo ha tratado...”

Una vez comienza la campaña, las aceitunas con las que se va a extraer el aceite premium se tratan con especial cuidado. “Los agricultores tienen que coger la aceituna pronto, venir antes del las 12 de la mañana, porque no le puede dar la calor”, explica Aldarias. “Aquí en la almazara lo que tenemos es que cuidar que ese proceso no se rompa. Se trabaja en frío y hay una selección más dentro de la almazara. Los catadores están continuamente a pie de la centrifugadora, y derivan el aceite hacia un depósito u otro, para hacer la selección”.

De los 10 millones de litros de aceite de oliva virgen extra que produce la cooperativa por campaña, solo en torno a 50.000 litros son de aceite premium, el considerado este año como “mejor del mundo”. Es un 0,5% de la producción. Este se envasa en depósitos aparte, sellados ante notario para participar en los concursos.

El aceite de cosecha temprana es importante para poner en valor un aceite que, en su mayoría, se sigue vendiendo a granel. “El envasado nuestro es un 15% o 20% así de la producción, el resto va a granel, y se lo vendemos a Italia, a España, a refinerías...”, reconoce el gerente. “El virgen extra puede acabar vendiéndose bajo otra marca y el lampante se refina y ya lo venden ellos como quieren”.

¿Seguimos con el asunto de vender nuestro mejor aceite a Italia? “Es que los italianos llevan comercializando desde los romanos, y nos llevan por delante mucho tiempo”, reconoce humildemente Aldarias. “Nosotros estamos empezando

ahora prácticamente y es muy difícil. Al final te saca un poco las castañas del fuego".

Una apuesta por la cultura del aceite

Para los cooperativistas, insiste Aldarias, es decisivo incentivar un cambio en la cultura del aceite, para que el consumidor sepa diferenciar los zumos de una calidad superior y tenga en casa distintos aceites para distintos usos. Ya desde hace unos años, se hacen visitas guiadas al público general, como parte de esta estrategia de promoción del aceite.

Ni que decir tiene que no es de recibo usar este aceite premium para cocinar, pues se perderían casi todas sus propiedades. Pero, aunque sea más caro, su intensidad en aromas, eleva cualquier tostada o ensalada a otra dimensión.

Tras pasear por toda la almazara, Aldarias nos invita a participar en una cata de aceite. Lo primero, explica, es saber que el aceite solo se valora olfativa y gustativamente, nunca visualmente. "Puedes tener un aceite verde, precioso, y olerlo y que esté tocado", asegura. Es por ello que las catas de aceite se suelen hacer en vasos translúcidos, azules o rojos, que no permiten que nos despiste el color.

El primer aviso de que estamos ante un buen aceite es que tiene un aroma intenso que se percibe a distancia. Las catas de aceite suelen comenzar colocando el vaso en torno a un metro de la nariz, para saber a partir de que momento, subiendo el vaso, se perciben los aromas. Este aceite huele a kilómetros.

Después hay que probarlo, y aquí habrá que ajustar la valoración a cada variedad. "Hay que buscar aromas y recuerdos", explica el gerente. "Hay uno predominante en los aceites picuales, el tomate. También alcachofa fresca. Este huele a hierba, como si estuviéramos cortando el césped. Tiene algo de aroma de almendra verde. Hierbas aromáticas. Son aromas muy complejos".

Una complejidad fruto de un enorme trabajo que, eso sí, tiene su recompensa.

el Día DE CÓRDOBA

☞ [https://bit.ly/3rvBsSq]

19 de enero de 2022

Medio: Internet | **Sección:** Economía | **Espacio:** 1.025 x 2.800 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 350´00 €

Dos de los mejores aceites de España por menos de 10 euros son de Córdoba

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro. Sin embargo, de la mano de Grupo Editorial Mercacei y su guía Evooleum descubrimos los vírgenes extra españoles más económicos de su famoso top 100.

De los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros nueve países-, 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 mililitros) y hay otros 30 por debajo de los 15 euros. Entre los más baratos se encuentran dos de Córdoba: Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil y Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes.

Y es que dentro de esta selección nacional se encuentran monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida, de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana. Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas online, casi siempre en packs de tres, seis o más unidades.

A continuación el top 10 de AOVEs en formato de 500 mililitros por menos de 10 euros para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3,66 euros.
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo La Unidad (Badajoz): 4,50 euros.
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5,90 euros.
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6,50 euros.
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6,50 euros.
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6,75 euros.
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 euros.
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7,15 euros.

9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8,90 euros.
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 euros.

La guía Evooleum contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites, además de recoger temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del covid-19 a través de la Dieta Mediterránea.

PRESSDIGITAL
TE INFORMA

☞ [https://bit.ly/2YY34VU]

29 de octubre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Economía
- **Espacio:** 745 x 1.175 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.218
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 320´00 €

El aceite español Olibaeza Premium Picual, elegido el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

AGENCIAS | Viernes, 29 de octubre de 2021, 10:58

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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 Guía del Sibarita

☞ [https://bit.ly/3daoq5Q]

20 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 530 x 4.495 píxeles

Usuarios únicos: 4.470 | **Visitas:** 4.470 | **Valor publicitario**: 320´00 €

Ya está a la venta la sexta edición de la Guía EVOOLEUM

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable deensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos.

Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge-como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino ypicholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llegarepleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer.

Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía,Rafael Ansón.

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud…

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con

su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial,consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Tapas

☞ [https://bit.ly/3KuGkja]

30 de diciembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Gastro
Espacio: 1.035 x 135 píxeles
Usuarios únicos/mes: 50.490
Visitas/mes: 170.550
Valor publicitario: 320´00 €

100 razones para gozar España

Nos sobran los motivos: desde los productos típicos a nuestros chefs, pasando por nuestras costumbres y estilo de vida. Spain is different. Y conquista al mundo entero.

1. ACENTOS
Hay muchos y muy diversos. Desde el euskaldún de Edorta Lamo, de Arrea! (Santikurutze Kanpezu, Álava), al malagueño de José Carlos García en su restaurante homónimo. Pero con la boca llena, todos somos iguales.

2. AMANECE, QUE NO ES POCO Y si el día empieza con un café en Casa Neutrale (Madrid) u Onna (Barcelona), en realidad es mucho.

3. BARBACOA
La que organiza tu cuñado los domingos, sí; pero sobre todo la de Georgie Damm. DEP.

4. BARES
Somos los que tenemos más bares por habitante: 260.000, uno cada 175 personas (uno de nuestros favoritos es La Ardosa, en Madrid). Si eso no es calidad de vida, no sabemos qué es.

5. BIGOTES
Desde el de Dalí hasta el de Subijana pasando por los de las gambas rojas de Huelva (como las que sirven en La Mirta). Nos encantan los bigotes y mover los nuestros en torno a la buena mesa.

6. BIKINIS UNISEX
Como traje de baño se viste en todo el planeta, como plato (ese bocadillo caliente de jamón dulce y queso hecho con pan de molde) no se sirve en ningún sitio como en Barcelona, en lugares como La Bikineria (Mercat del Ninot).

7. BOCATA DE CALAMARES
Sabe mejor después de un concierto, como el de Foo Fighters el 20 de junio en el Wanda Metropolitano de Madrid. Los de El Brillante son los más famosos y los despachan también en este estadio.

8. BOTA Y PORRÓN
Puestos a elegir, con Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010 de Marqués de Murrieta dentro, elegido mejor vino del mundo por 'Wine Spectator'.

9. BRASAS
No los pesados (que tampoco faltan), sino las de Smoked Room (Madrid) o Etxebarri (Axpe, Bizkaia), tercero en la lista The World's 50 Best Restaurants.

10. BRINDIS
Con alguno de los cócteles de Paradiso (Barcelona), el tercero en el ránking The World's 50 Best Bars.

11. BUENA EDUCACIÓN
La del Basque Culinary Center, la universidad gastronómica de Donosti que es la envidia del planeta.

12. C. TANGANA
Ha mostrado nuestros bares y restaurantes al mundo entero. En sus videoclips son protagonistas, entre otros, Casa Lhardy en 'Comerte entera' o El Palermo en 'Nominao y Hong Kong', ambos en Madrid, ¿dónde iba a ser si no?

13. CACHOPO
Uno de los platos de moda que ha conquistado incluso a la RAE en su última edición. A pesar de su origen asturiano, el mejor de España se sirve en el Hotel Restaurante Rías Altas de Lugo según el último certamen nacional.

14. CAÑAS
Es la medida perfecta para disfrutar de la cerveza. Y aquí se tiran como en ningún sitio. Sólo hay que pasarse, por ejemplo, por Fide (Madrid), Cervezoteca (Alhaurín de la Torre, Málaga) o Con Jota (Badajoz) para comprobarlo.

15. CARNAVAL
El de Cádiz o el de Tenerife, pero también los 'disfraces' (o trampantojos)que crean los chefs: como la sobrasada de Maca de Castro de su restaurante homónimo de Acudia (Mallorca), que en realidad es una crema de gambas rojas.

16. CEREAL MARINO
Y otros descubrimientos de ese genio llamado Ángel León, capitán de Aponiente (El Puerto de Sta María).

17. CHORIZOS
De corruptos vamos sobrados, pero de fantásticos embutidos también. Con los de Señorío de Montanera (Extremadura) se nos hace la boca agua.

18. CHIRINGUITOS
Desde encantadores 'cuchitriles' hasta sitios en los que se come de lujo sobre la arena, como La Milla de Marbella. Muy atentos a nuestra próxima edición de Best Chiringuito 2022 que publicaremos en junio.

19. COCIDO
Ya sea el madrileño (como el de Taberna Pedraza), el montañés (como el de Casa Fito, en Ucieda, Cantabria), el maragato (como el de Casa Juan Andrés, en Castrillo de los Polvazares, Astorga)… Amor incondicional por todos.

20. COCINA DE VANGUARDIA
Porque, no lo olvidéis, todo empezó aquí. Y seguimos marcando el rumbo mundial gracias a proyectos como elBulli 1846 (Cala Montjoi, Girona).

21. COMER 24/7
Intenta ir a un restaurante en el extranjero a las 15.30 h y nos cuentas…

22. COMER CON LOS OJOS
En restaurantes como Leña Marbella, el más bonito del mundo según los Restaurant & Bar Design Awards 2021.

23. CONSTELACIÓN EUSKADI
No hay otro territorio con más estrellas Michelin por habitante. Con Azurmendi (Larrabetzu), Martín Berasategui (Lasarte-Oria), Akelarre y Arzak (ambos en Donosti) a la cabeza.

24. CROQUETAS
Su origen es francés… pero aquí las comemos que da gusto. En el último Madrid Fusión arrasaron las de Cañitas Maite (Casas Ibáñez, Albacete).

25. DEBATE NACIONAL
Ni derechas ni izquierdas, ni monarquía ni república; lo que de verdad divide al país: la tortilla de patatas con o sin cebolla. Sea como sea, las mejores son las de La Encina (Palencia) y Cañadío (Santander), ganadoras del XIV Campeonato de España.

26. DEPORTE
Ganamos en (casi) todo. Y lo celebramos con cavas como Mascaró Brut Nature Pure, elegido como el mejor del planeta.

27. DOCE UVAS
Y el vestido de la Pedroche.

28. EL GORDO
El de Navidad, aunque no nos haya tocado… Si cae El Niño, lo celebraremos en Coque (Madrid).

29. EL RASTRO
Y su parada obligatoria en Los Caracoles después de las compras.

30. EL REY
Ni Juan Carlos, ni Felipe; para nosotros es y siempre será Ferran Adrià.

31. ESMORÇARET
Antes de ponerse de moda el 'brunch', los valencianos ya se marcaban estos inmensos almuerzos. Los de El Racó de la Vega (Xàtiva) son espectaculares.

32. ESPETOS
Asados en alguna de las 615 playas de Bandera Azul con las que cuenta España, el país que mayor número atesora. Pídelos en el chiringuito El Lobo después de un baño en las aguas de Islantilla (Huelva).

33. ESTADIO BERNABÉU
Rivalidades futbolísticas aparte, tras su remodelación será un epicentro gastronómico en la capital, con cinco restaurantes con vistas al campo (incluyendo el Ball by Martín Berasategui), un food market y un sky bar. Que gane el mejor.

34. FABADA
La de tu abuela seguro que está de muerte… pero la que hace Marcos Morán en Casa Gerardo (Prendes, Asturias) es de otro mundo.

35. FLAMENCO
Sobre todo si está acompañado de un buen homenaje en El Corral de la Morería (Madrid), único en su especie.

36. GALAXIA VALENCIANA
El destino gastronómico de moda. Bien lo saben los de Michelin… Este año han celebrado su gala allí y han repartido seis nuevas estrellas: Arrels (Sagunt), Atalaya (Alcossebre), Peix & Brases (Denia) y Fierro y Kaido Sushi Bar (ambos en Valencia).

37. GALIFORNIA
O cómo el marisco gallego sabe (aún) mejor cuando sale el sol. Si quieres hacer la prueba, déjate caer por Badulaque (Cedeira, A Coruña).

38. GARROTE
Dícese del espíritu de superación que nos ha inculcado Martín Berasategui.

39. GAZPACHO Y SALMOREJO
Si hasta Belén Esteban tiene su propia receta, por algo será… Aunque nos gusta más la de Pepa Muñoz para Lidl.

40. GINEBRAS
No las de los gintonics (que también), sino el grupo de música, una de las últimas bandas revelación. Nada que ver con Las Ketchup o Las Chuches…

41. GUASA
¿Acaso las recetas de Arguiñano sabrían igual sin sus chistes?

42. HABLAR ALTO
Nuestros bares sin ese bendito bullicio no serían lo mismo. ¿Os imagináis estar en El Rinconcillo (Sevilla) entre susurros?

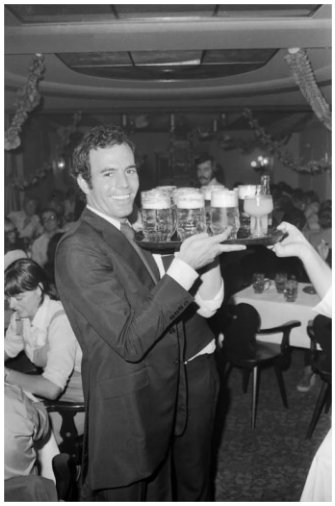
43. HORA DEL APERITIVO
Una de las tradiciones más sacrosantas que tenemos. Y que dure. No nos saltamos ninguno en La Gildería (Madrid).

44. IBAI LLANOS
Es un genio de la comunicación. Y aunque se presente a comer en Lasarte (Barcelona) en pantalón corto, se le perdona.

45. ISLA DEL TESORO
Lo que pasa en Ibiza, se queda en Ibiza. Y creednos que están pasando muchas cosas deliciosas. Apunta: Es Ventall, Jondal, Can Pau… No os perdáis nuestro número especial de verano.

46. JAMÓN, JAMÓN
La peli de Bigas Luna, pero, ante todo, uno de nuestros productos más codiciados en todo el mundo. El que elaboran 5J, Carrasco o Joselito no tiene rival.

47. JORNADA PARTIDA
Vale, puede que tenga sus desventajas… Pero cómo, si no, íbamos a ponernos las botas a la hora de comer en restaurantes entre semana. Nosotros en Madrid vamos mucho a La Mentira o Narciso, al ladito de la redacción de TAPAS. Las tardes se hacen largas, eso sí…



48. JOSÉ ANDRÉS
Y punto. ¿De verdad es necesario explicarlo a estas alturas?

49. JULIO IGLESIAS
Quien no lo haya puesto alguna vez en una cena romántica que tire la primera piedra… Si lo ‘maridas’ con deliveries tan buenos como el de Arzábal (Madrid) o Nectari (Barcelona), muy mal se te tiene que dar la cosa…

50. KALIMOTXO
Auténtico sabor a nostalgia. Si no lo has probado, no has tenido juventud. Aceptamos tinto de verano o sangría como sustituto (la de Santabella es top).

51. LA LIGA
Es la mejor competición futbolística del mundo. Hemos estado demasiado tiempo sin ir a los estadios, sin las cañitas pre y pospartido, sin los bocatas en la grada (nos chiflan los de pastrami de Katz, Madrid).

52. LA PALMA
Estamos deseando volver y disfrutar de su mojo picón, de unas papas arrugás, de un bienmesabe… Imprescindible visitar La Gatera (en Breña Alta).

53. LA SAGRADA FAMILIA
Que para nosotros no es otra que la de los hermanos Roca (y su madre Montserrat) de El Celler de Can Roca.

54. LAUREL
El condimento, pero sobre todo la calle de Logroño, una de las mejores del mundo para tapear. Allí se encuentra el Bar Donosti, no pases de largo.

55. MÁLAGA TIENE UN SABOR ESPECIAL
La ciudad del momento. El Museo Picasso o el Thyssen. El Teatro del Soho o El Pimpi o Kaleja. Planazos.

56. MAÑANEO
Cerrar las discotecas cuando casi casi sale el sol tiene su recompensa: un chocolate con churros antes de meterse en la cama, como los del mítico San Ginés de Madrid. Ojo también a los de Manosanta.

57. MARCA ESPAÑA
Se ha convertido en un sello de calidad internacional. El mundo entero lo sabe.

58. MARMITAKO
El que nos vamos a zampar en Ibai (Donosti) para recuperar fuerzas tras los conciertos de Iggy Pop, Calexico y otros artistas de Jazzaldia 2022 (del 21 al 25 de julio).

59. MATRIMONIO
Por lo civil o por la iglesia, pero siempre entre un boquerón y una anchoa. Hasta que la boca los separe. Lo bordan en la taberna La Dolores (Madrid).

60. MEDITERRÁNEAMENTE
Mucho más que un simple eslogan publicitario. Nuestra forma de vida.

61. MERENDAR
La costumbre que enamoró a James Rodhes y que nos sigue enamorando a nosotros cada tarde en Formentor (Madrid), Paco Torreblanca (Elda, Alicante) u Oriol Balaguer (Barcelona).

62. MOBILE WORLD CONGRESS
La feria más importante de telefonía móvil se celebra en Barcelona (del 28 de febrero al 3 de marzo). Ideal para elegir smartphone con el que vas a fotografiar los platos este 2022, como 'La gran carbonara' de Belmondo (Madrid), uno de los que más éxito ha tenido en Instagram en los últimos tiempos.

63. MOJAR PAN
Si es en el AOVE Olibaeza Premium Picual de Jaén, mejor aceite del mundo según la Guía Evooleum 2022, mejor que mejor.

64. MONDADIENTES
9 de cada 10 dentistas no los recomiendan para la higiene bucal, pero forman parte indispensable de nuestro costumbrismo hostelero. No te fíes de los bares que no tengan. En lugares como Bar Gaucho (Pamplona), Bodegas Almau (Zaragoza) o El Mesón Gonzalo (Salamanca) desde luego no faltan.

65. MURCIA, QUÉ SABROSA ERES
Marineras, zarajos, paparajotes… muchos son los tesoros grastronómicos que ha mostrado a todo el país el año pasado como Capital Española de la Gastronomía 2021. No dejes de acudir a restaurantes míticos de la ciudad, como Virgen del Mar o Hispano.

66. NEW PUNK
Es decir, Dabiz Muñoz y su mediática cresta. El declarado 'Mejor Chef del Mundo' está en Madrid.

67. PAELLA
Va camino de convertirse en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (no es coña…), y la mejor del planeta se sirve en el Restaurante Cachito de Elche, de Noelia Pascual, según la World Paella Day Cup 2021.

68. PALOMITAS
Las que hemos devorado viendo el final de La Casa de Papel, un fenómeno televisivo a nivel planetario.

69. PAN AMB TOMAQUET
Con el que se elabora en Forn Elias (Barcelona), que ha quedado en segunda posición en la última edición del Mondial du Pain.

70. PEDRO ALMODÓVAR
Nuestro director más internacional y laureado, el que nos enseñó a hacer gazpacho con valium (el de Carmen Maura en 'Mujeres al borde de un ataque de nervios'). No hemos encontrado ningún restaurante que lo sirva… Pero sí uno que está inspirado en su universo estético (y en el de La Movida

en general): Las chichas, los chicos y los maniquís del Hotel Axel de Madrid.

71. PERCEBEIROS
Auténticos superhéroes sin capa. Gracias a ellos podemos disfrutar de los percebes que bordan en sus elaboraciones chefs como, entre muchos otros, Pepe Solla, de Casa Solla (Poio, Pontevedra).

72. PICARESCA
La de 'El lazarillo de Tormes', claro, pero también entendida como esa pasión por el picante de unas buenas patatas bravas. Se dice, se rumorea, que las mejores son las de Taberna y Media (Madrid), al menos según el Primer Concurso Internacional celebrado en Palencia.

73. PINCHOS
Están presentes en toda la geografía. El 'Salbut Criollo', del cocinero Alejandro San José, del vallisoletano restaurante Habanero Taquería, es el mejor de España según la última edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

74. PLÁTANO DE CANARIAS
Saben igual de bien que siempre, pero consumirlos ahora es más importante que nunca.

75. POLLOFRES Y COÑOFRES
Los hits de La Pollería y La Coñería de Madrid demuestran que con la comida sí se juega.

76. PONERSE EL BABERO
Para hacer una buena calçotada, ¿para qué si no? Las de Cal Ganxo (Masmolets, Valls) nunca defraudan.

77. PUEBLOS GOURMET
Con nombres tan apetitosos como Melón (Galicia), Pollos (Valladolid), Ciruelas (Guadalajara) o Membrillo (Toledo). Un país para comérselo.

78. QUESOS Y BESOS
No porque rime, sino porque esta quesería de Guarromán (Jaén) elabora Olavidia, el mejor queso del planeta según los World Cheese Awards.

79. RAFAEL MONEO
Nos gustan tanto sus edificaciones como los vinos de su bodega La Mejorada (Valladolid), muy bien construidos.

80. RECENA
Si somos los que más y mejor trasnochamos, también somos los que más y mejor recenamos. Eso es así.

81. ROSCÓN DE REYES
Postre clásico entre los clásicos. La competencia es dura, pero nos ha conquistado el de Madreamiga (Madrid).

82. RUTA DEL BACALAO
No la de comer pastillas, sino la de comer, comer: la que pasa por establecimientos como Urbieta (Bilbao), Casa Labra (Madrid) o Bodega Mateo Ruiz (Sevilla), donde lo bordan.

83. SAN FERMINES
Si Hemingway se enamoró de Pamplona y su fiesta en los años 20, imaginaos si llega a conocer Europa o Ábaco. Pobre de él…

84. SANLÚCAR DE BARRAMEDA
Capital Española de la Gastronomía 2022, no hacen falta excusas para volver a visitarla y para volver a El espejo.

85. SANT JORDI
Porque leer también alimenta (el alma). Y si el libro es de Planeta Gastro, más.

86. SEMANA SANTA
No por las procesiones… ¡por las torrijas! Las de Estimar (Madrid) son pecado…

87. SHERRY REVOLUTION
Los vinos de Jerez son tan codiciados en todo el mundo como desconocidos en España. La gran asignatura pendiente. Empecemos la lección con el Solera AOS de Osborne, Best In Show de los Decanter World Wine Awards.

88. SIESTA
Con quien tú quieras, pero siempre después de comer como Dios manda.

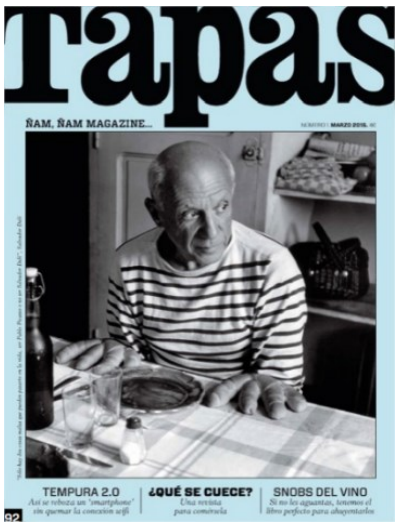
89. SOBREMESA
De ésas en las que sobra el reloj y siempre falta otra ronda de gintonics.

90. SOL Y SOMBRA
Para los taurinos en Las Ventas, La Maestranza o La Malagueta. Para el resto, en uno de esos lingotazos (anís y brandi o coñac) que resucitan a un muerto.

91. SOSTENIBILIDAD
No todos los países cuentan con restaurantes como Azurmendi (Larrabetzu), uno de los más 'verdes' del planeta.

92. SURREALISMO
Picasso, Dalí (de nuevo), Buñuel… pero también valientes como Andoni Luis Aduritz, que explora los límites de la gastronomía en Mugaritz (Errentería, Gipuzkoa).

93. TACOS
No los mexicanos, obviamente, sino los nuestros: "pollas en vinagre", "me cago en la leche", "con un par de huevos"… Ay, qué idioma más expresivo tenemos.



94. TAPAS
La cocina en miniatura que se ha merendado el mundo, sí… pero esta revista, también.

95. TEMPORAL FILOMENA
O el que venga… Una oportunidad para abrazarnos a una sopita caliente. La castellana (como la de El Figón de Los Comuneros, Segovia) es mano de santo.

96. TONI 2
No hay ningún otro lugar tan canalla como este piano-bar de Madrid. Aquí se viene a cantar, a beber e incluso a comer.

97. TORREZNOS
Los que nos vamos a tomar en el bar homónimo aledaño al WiZink Cener de Madrid justo antes del concierto de The Cure (11 de noviembre).

98. TURRÓN
¿Por qué lo comemos sólo en Navidad? Los de Vicens son dignos de tomar a diario.

99. VERMUTMANÍA
Nunca se fue del todo de nuestros bares, pero el vermut está viviendo una segunda juventud. Los de El Bandarra, Domingo o Manero son puro vicio.

100. VITAMINA Ñ
Sin ella no podríamos vivir. Es la que está presente en alimentos como las zamburiñas, las castañas, la entraña o, por supuesto… ¡las cañas!

ANDALUCÍA buenas noticias

☞ [https://bit.ly/3lkeTO6]

1 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Andalucía Gastr. | **Espacio:** 725 x 2.000 píxeles

Usuarios únicos/mes: 12.331 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 300´00 €

Un aceite de Jaén es elegido mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

Tienen en cuenta la procedencia como las características, así como las variedades de aceituna o el tipo de olivar.

1 noviembre 2021

Top 10 de los aceites de la guía Evooleum con un aceite español como el mejor del mundo. / Foto: Guía Evooleum.

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

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking **recae por primera vez para un aceite de cooperativa**, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.

Por detrás del aceite español completan este podio el **italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio** y el aceite **croata Monte Rosso Grand Selection**.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

65YMÁS.COM

☞ [https://bit.ly/31syDYX]

2 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 1.240 x 2.540 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 7.680
- **Visitas/mes:** 14.850
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Este es el aceite de oliva virgen extra español que ha sido elegido como el mejor del mundo

Es la primera vez que el preciado galardón recae en un aceite de cooperativa

El aceite de oliva virgen extra de Olibaeza Premium Picual de Jaén ha sido elegido el mejor del mundo por la guía Evooleum World's 'Top 100' Extra Virgin Olive Oils, según ha informado en un comunicado.

En concreto, el primer puesto de este prestigioso ranking recae por primera vez para un aceite de cooperativa, que destaca por la calidad de su contenido, así como por su continente, que ha recibido 97 puntos, ya que cuenta con una obra de la diseñadora Isabel Cabello.

Por detrás del aceite español completan este podio el italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el aceite croata Monte Rosso Grand Selection.

Entre los diez mejores aceites del mundo figuran cuatro españoles, que son el Olibaeza Premium Picual, Almaoliva Arbequino, Rincón de la Subbética Altitude y Maeva & Toro, además de cinco italianos y uno de Croacia.

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 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.

NATURE
OLIVE OIL
Di Molfetta
RINCÓN SUBBÉTICA
GRAND SELECTION
OLI BA EZA
MONO CULT IVAR
Frantoio Bio
ALMA OLIVE ARBEQUINO
ISCHINOSA

EVOLEUM
WORLD'S TOP100
EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
GUIDE 2021
GUÍA EVOOLEUM DE LOS 100 MEJORES
ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA
DEL MUNDO

Nutriguía
Nutrición, salud y gastronomía

☞ [https://bit.ly/3I3eoSr]

9 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Gastronomía | **Espacio:** 745 x 5.075 píxeles
Usuarios únicos/mes: 150.000 | **Visitas:** 21.065.174 | **Valor publicitario**: 300´00 €

ACEITE DE OLIVA | AOVE | RANKING

El mejor Aceite de Oliva del mundo es español

- *Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards*
- *El esperado TOP10 vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites patrios y cuatro más del país transalpino*
- *Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE*

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen – ¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2022** -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Los 10 mejores

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1. **Olibaeza Premium Picual** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. **Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3. **Monte Rosso Grand Selection** (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4. **Almaoliva Arbequino** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5. **Rincón de la Subbética Altitude** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6. **Schinosa La Coratina** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Giove** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9. **Natyoure Biológico** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. **Maeva&Toro** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud...

El envase más bello

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Grupo Editorial Mercacei, 27 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 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 labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE. A lo largo de sus 27 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 MAPA.

☞ [https://bit.ly/3IMGphi]

23 de noviembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Gastronomía
Espacio: 570 x 4.290 píxeles
Usuarios únicos: 52.422
Visitas:
Valor publicitario: 300´00 €

UN ACEITE DE JAEN ES EL Nº1 DEL MUNDO

El esperado TOP10 vuelve a estar liderado por España, que comparte podio con Italia y Croacia. Junto a ellos, otros tres aceites patrios y cuatro más del país transalpino.

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la sexta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World’s 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

EVOLEUM
WORLD'S TOP 100
EXTRA VIRGIN
OLIVE OILS
GUIDE
2022
ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA

NAT URE
Di Molfetta
RINCÓN SUBBÉTICO
OLI BA EZA
Frantoio Bio
AIMA
SCHINOSA
OIOVE

GASTROGURÚ

☞ [https://bit.ly/3yiGQLD]

24 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Premios
- **Espacio:** 775 x 2.950 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 900
- **Visitas/mes:** 4.500
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Ya está disponible la nueva edición de la Guía EVOOLEUM

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos.

Este alimento despierta interés desde su origen – ¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera,
porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar

encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino
y picholine. Istria (Croacia)
4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta
edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún
quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón.

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud…

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50€.

Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

☞ [https://bit.ly/33OfSk8]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Spain
- **Espacio:** 750 x 2.275 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 560.280
- **Visitas/mes:** 731.880
- **Valor publicitario**: 290´00 €

Estos son los mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

Poca gente duda ya de que el aceite de oliva virgen (AOVE) es la estrella de la dieta mediterránea, de las más saludables del mundo. Sin embargo, aún muchos consumidores tienen la percepción de que este producto es caro, y hace honor a su apodo de oro líquido, especialmente si se utiliza para cocinar todos los días.

La Guía EVOOLEUM, revista especializada que cada año publica los 100 mejores AOVE del mundo, descubre los más económicos de su famoso ránking: de los 68 zumos de origen español que figuran en el listado de 2021(los 32 restantes proceden de otros nueve países), 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml). Se trata de aceites para todos los gustos: monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida, de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana...

Mostramos el Top 10 en formato de 500 ml por menos de 10 euros, que pueden adquirirse en sus respectivas tiendas online, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3,66 €

2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz): 4,50 €

3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5,90 €

4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6,50 €

5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6,50 €

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6,75 €

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €

8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7,15 €

9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8,90 €

10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

De Restaurante

☞[https://bit.ly/302cDDH]

3 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Restaurantes
- **Espacio:** 600 x 4.150 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 280´00 €

UN ACEITE ESPAÑOL ELEGIDO MEJOR DEL MUNDO

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo no puede estar más de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo -los olivares vivos están en auge- como en el packaging -área en la que España es pionera-, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022 -ya la sexta-, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022 es el siguiente:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía -sin perder de vista a los jóvenes- y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud…

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World’s 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

De Restaurante

☞ [https://bit.ly/3fWHdDi]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gourmet
- **Espacio:** 675 x 2.400 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 280´00 €

LOS 10 MEJORES ACEITES DE ESPAÑA POR MENOS DE 10 EUROS

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro… pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente… ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea! De la mano de Grupo Editorial Mercacei y su indispensable Guía EVOOLEUM descubrimos los vírgenes extra españoles más económicos de su famoso TOP100: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas online, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

A continuación presentamos este exclusivo TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 € para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3’66 €
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo “La Unidad” (Badajoz): 4’50 €
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5’90 €
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6’50 €
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6’50 €
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6’75 €
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén):7’15 €
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8’90 €

10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía EVOOLEUM -a la venta en su web (www.evooleum.com) por 19'50 € gastos de envío incluidos- que contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites, además de recoger temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Un verdadero manual del aceite de oliva práctico y accesible para todos los públicos, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca que se precie.

GASTRONOMISTAS.COM

☞ [https://bit.ly/3Iyi3ae]

20 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Descubrir
- **Espacio:** 1.035 x 1.590 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 280´00 €

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 10 euros

Que el aceite de oliva virgen extra es un lujo al alcance de todos los públicos es algo en lo que no se insiste lo suficiente. Hojear la indispensable Guía EVOOLEUM del Grupo Editorial Mercacei permite descubrir los vírgenes extra españoles más económicos de su famoso TOP 100. Ojo, porque de los 68 españoles que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 euros (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 euros. Todo un lujo del que tenemos la suerte de disfrutar.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Hay aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

Aquí va este exclusivo TOP 10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 euros para hacer más llevadera la cuesta de enero.

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3’66 euros.
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo “La Unidad” (Badajoz): 4’50 euros.
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5’90 euros.
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6’50 euros.
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6’50 euros.
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6’75 euros.
7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 euros.
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7’15 euros.
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8’90 euros.
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 euros.

Ahora ya no hay excusa para disfrutar del mejor aceite de oliva virgen extra a un precio apto para todos los públicos. Oro líquido, pero sí, pero al alcance de cualquier bolsillo.

COMER BEBER DORMIR

☞ [https://bit.ly/3oc7VwE]

22 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Portada
- **Espacio:** 675 x 1.161 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

Olibaeza Premium Picual, mejor AOVE del mundo

El jienense Olibaeza Premium Picual es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, según la influyente guía Evooleum World's 'Top 100' 2022, editada por el Grupo Mercacel.

Por primera vez en las seis ediciones del concurso Evooleum Awards –germen del reconocido prestigio de la guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgen Olive Oils– el mejor AOVE del mundo se ha elaborado en una cooperativa, concretamente en la S.C.A. del Campo El Alcázar de Baeza. A tenor del criterio de los expertos del certamen, Olibaeza Premium Picual es un AOVE muy complejo, redondo, pleno de armonía y persistencia. Completan el podio el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio y el croata Monte Rosso Grand Selection.

TOP 10 por calidad:

1º Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Esta sexta edición de la guía resulta enormemente atractiva tanto en el plano gastronómico como en el didáctico para convertirse en el vademécum esencial para todos los amantes del AOVE. Prologada por la chef Ana Roš (2 estrellas Michelin/restaurante Hiša Franko de Kobarid, Eslovenia), podemos encontrar desde sugerentes recetas mediterráneas del chef Diego Guerrero (2 estrellas Michelin en su restaurante madrileño DSTAgE), las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo, lo que las celebrities piensan del virgen extra, hasta curiosidades históricas del olivo, maridajes, tendencias y un práctico diccionario oleícola.

EL JOVEN TINTERO

☞ [https://bit.ly/3IMP2IC]

25 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 765 x 2.965 píxeles
- **Usuarios únicos:** 100.000
- **Visitas/mes:** 78.916
- **Valor publicitario**: 250´00 €

La nueva Guía EVOOLEUM en la que España vuelve al Nº1

Cada vez son más los incondicionales del **aceite de oliva virgen extra** (AOVE), un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones. Además de fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos. Este alimento despierta interés desde su origen, el oleoturismo está muy de moda, y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el *packaging*, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo. Todo este apasionante mundo está recogido en la 6º edición de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2022,** que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son **los 100 mejores AOVEs del mundo** -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de 10 países España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio. En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el **TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia:**

1. ***Olibaeza Premium Picual*** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. ***Monini Monocultivar Frantoio Bio*** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3. ***Monte Rosso Grand Selection***(96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4. ***Almaoliva Arbequino*** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5. 5º ***Rincón de la Subbética Altitude*** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6. ***Schinosa La Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. ***Giove*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9. ***Natyoure Biológico*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. ***Maeva&Toro*** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, sin perder de vista a los jóvenes, y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer. Entre ellas, un **prólogo a cargo de la chef Ana Roš**, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y *World's Best Female Chef 2017* según *The World's 50 Best Restaurants*), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como **el arte de la cata** con un didáctico paso a paso; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las *celebrities* como Javier Bardem piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo; la nueva gastronomía con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE); tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque el oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud.

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los **EVOOLEUM Packaging Awards** -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega-, en los que se premian los **envases más bellos del mundo**; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10. Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la **Guía EVOOLEUM 2022**, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19,50 €. Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

ACTUAL GASTRO

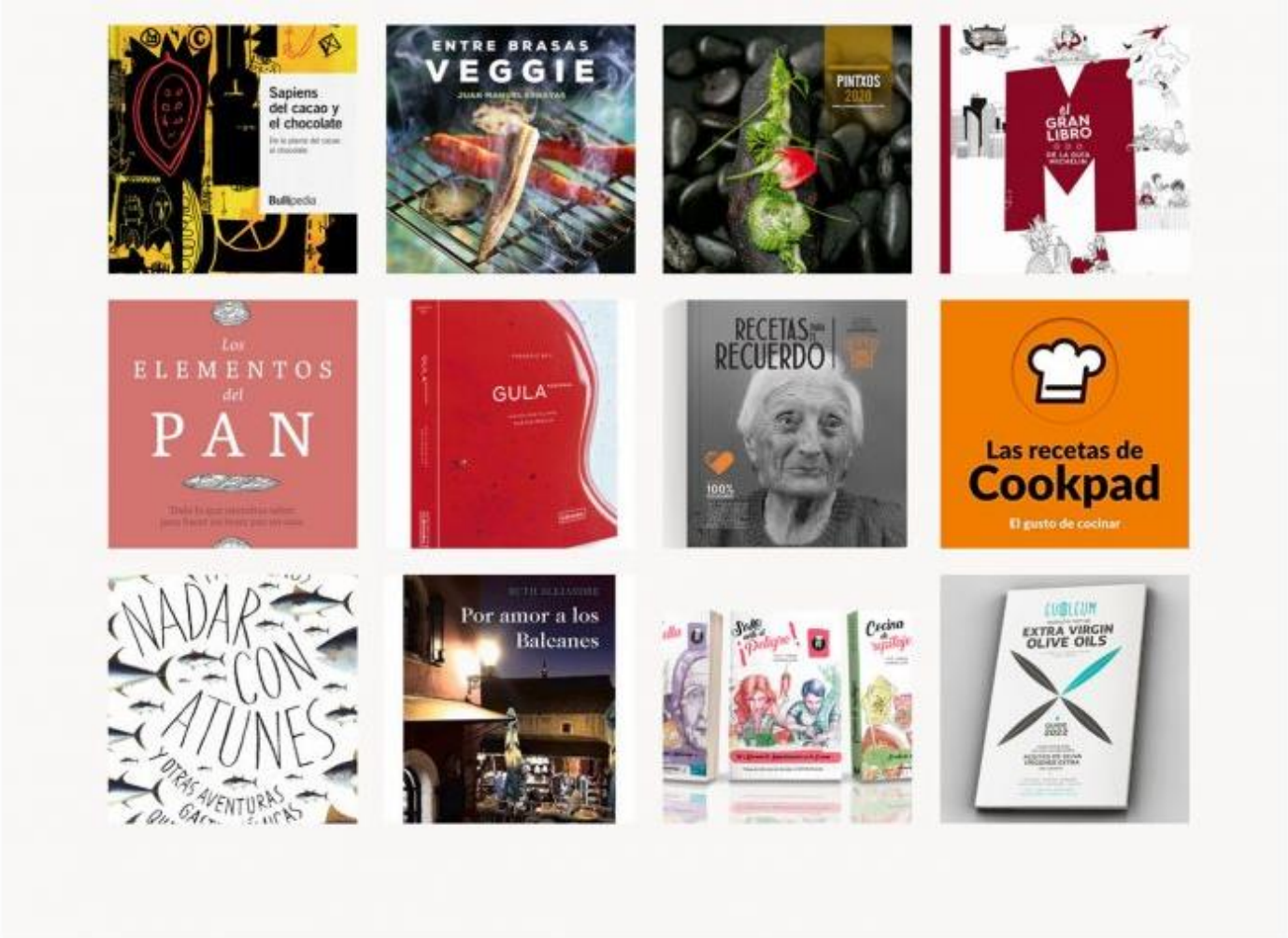
☞ [https://bit.ly/34ZymyA]

21 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Libros
- **Espacio:** 700 x 1.130 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 3.500
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

Libros

Libros gastronómicos para regalar estas navidades



La cocina y la gastronomía están de moda. ¿Quién no ha intentado hacer alguna receta especial en este último año? Si una cosa nos ha proporcionado esta pandemia es acercarnos un poco más a los fogones. Hoy te proponemos algunos libros que se han publicado este año 2021 como ideas de regalo:

Guía EVOOLEUM

Ya está en el mercado la sexta edición de la **Guía EVOOLEUM con los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo** (www.evooleum.com).

Esta edición 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. El prólogo está realizado por la chef eslovena **Ana Roš**, y en ella podemos encontrar **recetas mediterráneas de Diego Guerrero**, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos, lo que algunas *celebrities* como Javier Bardem piensan del virgen extra, las curiosidades históricas del olivo, tendencias, la relación entre el AOVE y el deporte…

ABC
abccórdoba.es

30 de octubre de 2021

Medio: Periódico pág. 25 **Sección:** Córdoba **Espacio:** 54,00 cm²
Audiencia: **Tirada:** **Valor publicitario**: 249´95 €

Almazaras de la Subbética, en el top ten de los mejores aceites del mundo

ABC (Córdoba) 30 oct. 2021 D. JURADO

Los aceites de la Denominación de Origen Protegido 'Priego de Córdoba' siguen cosechando éxitos. En esta ocasión, el reconocimiento ha sido para la empresa Almazaras de la Subbética, que se cuela en el top ten de de los mejores aceites del mundo de la prestigiosa guía 'Evooleum', un certamen de referencia en el que, aparte de su constatada rigurosidad y fiabilidad, cuenta con el jurado o panel de cata más presstigioso de la actualidad, para muchos expertos, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.

En la guía que acaba de publicarse, Almazaras de la Subbética logra una puntuación de 96 sobre cien con su aceite 'Almaoliva Arbequino', a un punto por debajo del aceite ganador, en este caso de la S.C.A. Del Campo El Alcázar, con su marca 'Olibaeza Premium Picual'. Comparten los primeros puestos de esta guía los aceites de 'Monini Monocultivar Frantoio Bio', de Italia; y 'Monte Rosso Grand Selection', de Croacia, todos con la misma puntuación que el aceite cordobés.

Ver página Compartir Guardar Más

ABC

El asesino de Logroño creyó que la víctima era una niña por su disfraz

Sánchez encarrila unos Presupuestos claves para agotar la legislatura

ABC (Córdoba)
30 oct. 2021 (25)

MADRID A TU ESTILO

☞[https://bit.ly/3FL7ONV]

18 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 960 x 1.755 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.200
- **Visitas:** 8.658
- **Valor publicitario**: 220´00 €

UN PAR DE GASTROLIBROS PARA PEDIR A PAPÁ NOEL O LOS REYES MAGOS

Porque siempre es genial que Santa Claus o Sus Majestades de Oriente nos sorprendan, pero lo es aún más si lo hacen con algo práctico, así que por aquí dos ideas para foodies, cocinillas o para ese amig@ que se acaba de independizar y no sabe ni freírse un huevo

Para los enamorados del aceite de oliva virgen extra la Guía EVOOLEUM www.evooleum.com será un acierto. Se trata de un didáctico libro, que además de recoger los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo -por cierto, en esta edición de 2022 España ocupa el puesto Nº1 con el AOVE Olibaeza Premium Picual-, podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte… En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Cuesta 19'95 € y se puede comprar en www.evooleum.com

Para el amigo cocinillas, para los incondicionales del recetario tradicional, para los más responsables con el medio ambiente y sí, también para ese amig@ que nunca se ha puesto un delantal porque ni siquiera tiene uno. Para ellos, alguno de los libros -o todos- de la trilogía Sabrosos bocados del genial Rafa Prades. Y es que el divulgador gastronómico los ha escrito pensando en distintas situaciones, motivo por el que pueden adquirirse juntos en https://www.rousyleoman.es/gastronomia, por 56 € los 3; o bien por separado: Sol@ ante el peligro tiene un precio de 26 € y los otros, 22 € cada ejemplar.

- Sol@ ante el peligro es un libro de cocina para principiantes, para quitarse el miedo a ponerse el delantal y aprender creaciones sencillas, de esas que sorprenden, y también nociones de alimentación, tips para hacer la compra, poner la mesa e incluso algún que otro cóctel.

- Cocineras con sol y estrella es un viaje gastronómico en el tiempo a la cocina casera del siglo XX, la de madres y abuelas, donde cada receta tiene su propia historia personal llena de recuerdos que también despertará los tuyos.
- Cocina de repitajos es el arte de elaborar suculentos platos con sobras. Pero también es el arte de aprender a hacer la compra, guardarla y conservarla; reciclar y tener en mente que los recursos de la Tierra no son ilimitados.

iDiario.es

☞ [https://bit.ly/3IoAZYR]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 955 x 2.390 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 220´00 €

La Guía EVOOLEUM, El Regalo Perfecto Para Curiosos, Foodies Y Amantes Del AOVE

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la

Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

Invertehoy

☞[https://bit.ly/33BcwAM]

22 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 1.100 x 2.345 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 220´00 €

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best

Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

EL NEGOCIO

☞ [https://bit.ly/3Kt5VJr]

22 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 795 x 2.365 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 7.033
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 210´00 €

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas

oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50€.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

Infocapital

☞[https://bit.ly/33URDQW]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 830 x 2.375 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.695 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 210´00 €

La Guía EVOOLEUM, El Regalo Perfecto Para Curiosos, Foodies Y Amantes Del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las

rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

TopEmpresa
Negocios y más

☞ [https://bit.ly/3GUphoz]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Actualidad
Espacio: 1.100 x 2.320 píxeles
Usuarios únicos/mes:
Visitas/mes:
Valor publicitario: 210´00 €

La Guía EVOOLEUM, El Regalo Perfecto Para Curiosos, Foodies Y Amantes Del AOVE

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko

en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

The Gourmet Journal
Periódico Digital de Gastronomía

☞ [https://bit.ly/3EHzAec]

1 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 1.220 x 2.310 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO 2022

España vuelve a estar en el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que presenta cada año los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100-, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo.

La guía, que este año cumple su sexta edición, otorga el primer puesto del ranking, con una puntuación de 97 sobre 100, a Oliobaeza Premium Picual, elaborado por la Cooperativa El Alcázar, fundada en Baeza (Jaén) en 1951.

En total, cinco aceites italianos logran estar presentes en el Top 10, seguido de cuatro españoles y un croata. Además, en el TOP100 hay aceites de las provincias de Almería, Granada, Sevilla, Córdoba, Málaga y Jaén, esta última con 24 galardonados.

En total, 800 muestras de cerca de una veintena de países, entre los que se encuentran España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina. Los aoves presentes están elaborados con variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; o la croata bianchera istriana.

El AOVE es una fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea, a la vez que despierta gran interés entre los consumidores, que cada vez adquieren más aceites de variedades diferentes. La guía incluye una completa ficha informativa sobre la procedencia, variedad, certificación ecológica, actividades de oleoturismo y maridaje, así como una imagen del envase.

TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2022

1. Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)

3. Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: Ieccino, Bianchera, Istriana, Pendolino, Maurino y Picholine. Istria (Croacia)
4. Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: Arbequina. Córdoba (España)
5. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
6. Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. Giove (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)
9. Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)
10. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: Picual, Hojiblanca y Arbequina. Granada (España)

MDcocinaymas

☞ [https://bit.ly/3xPpENt]

5 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** General
- **Espacio:** 675 x 1.161 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 9.401
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

España, número 1 del Top100 de los mejores AOVEs del mundo

noviembre 05, 2021

España, número 1 del Top100 de los mejores AOVEs del mundo

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercadola sexta edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards; siendo España, el número 1 del TOP10.

Cada vez son más los incondicionales del **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, un ingrediente indispensable de ensaladas y tostadas mañaneras que se ha ido convirtiendo en el compañero de fogones para todo tipo de elaboraciones.

Además de **fuente de salud y pilar básico de la Dieta Mediterránea**, el AOVE es un producto del que podemos sentirnos más que orgullosos.

Este alimento despierta interés desde su origen, ¡el **oleoturismo** no puede estar más de moda!, y sigue las últimas tendencias tanto en el campo, los olivares vivos están en auge, como en el ***packaging***, área en la que España es pionera, sin perder su esencia original pero adaptándose al paso del tiempo.

Todo este apasionante mundo está recogido en la nueva edición de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2022**, ya la sexta, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei.

Como siempre, el eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, EVOOLEUM TOP100, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo).

De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida-, así como una imagen del envase.

Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países, España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

Su ya famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez **un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente**, obra de la diseñadora Isabel Cabello, **son una joya**.

En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

El TOP10 de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards 2022** es el siguiente:

1º ***Olibaeza Premium Picual*** (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

2º ***Monini Monocultivar Frantoio Bio*** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

3º ***Monte Rosso Grand Selection*** (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)

4º ***Almaoliva Arbequino*** (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)

5º ***Rincón de la Subbética Altitude*** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

6º ***Schinosa La Coratina*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7º ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º ***Giove*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

9º ***Natyoure Biológico*** (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

10º ***Maeva&Toro*** (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

Pero la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que un ranking: **está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía**, sin perder de vista a los jóvenes, y esta edición llega repleta de novedades, porque el aceite cada vez despierta un mayor interés, aunque aún quede un largo camino por recorrer.

Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y *World's Best Female Chef 2017* según *The World's 50 Best Restaurants*), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex-presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón.

Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el **arte de la cata**, con un didáctico paso a paso; las **rutas oleoturísticas** más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las *celebrities* como Javier Bardem -¡para él es el caviar español!- piensan del virgen extra; las **curiosidades** históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; **tendencias**; todas las **tiendas gourmet del mundo**; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque **nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud...**

Y cuando decimos que el mundo del aceite evoluciona y sigue las tendencias, hay que hablar de los **EVOOLEUM Packaging Awards**, elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la famosa actriz Paz Vega, en los que se premian los envases más bellos del mundo; unos galardones con los que esta Guía ha sido pionera y que cuentan con su propio TOP10.

Cabe mencionar que España está a la cabeza en lo que se refiere al packaging, siendo referente a nivel internacional junto a Grecia.

Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la **Guía EVOOLEUM 2022**, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en **evooleum** al precio de 19'50 euros.

Asimismo, se distribuye a través de Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

DESDE 2008

CON MUCHA GULA

REVISTA GASTRONÓMICA

☞ [https://bit.ly/3qZLEn5]

12 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Newsletter
- **Espacio:** 585 x 510 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 50.000
- **Visitas/año:** 2.385.000
- **Valor publicitario**: 200´00 €

DESDE 2008

CON MUCHA GULA

REVISTA GASTRONÓMICA

Las últimas novedades del mundo de la gastronomía.

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO... ¡ES ESPAÑOL!

La Guía Evooleum ha presentado su top 10 de los mejores AOVEs del mundo y la lista la lidera Olibaeza, un aceite de Jaén.

DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »

marie claire
CON MUCHA GULA

☞ [https://bit.ly/3BXalTv]

7 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Tendencias Gast
- **Espacio:** 955 x 2.530 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 50.000
- **Visitas/año:** 2.385.000
- **Valor publicitario**: 200´00 €

EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO… ¡ES ESPAÑOL!

La Guía Evooleum ha presentado su top 10 de los mejores AOVEs del mundo y la lista la lidera Olibaeza, un aceite de Jaén.

Es el ingrediente básico de nuestra alimentación y de nuestra cocina. El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es, además, una fuente de salud, pilar básico de la Dieta Mediterránea. Y, por suerte, en España tenemos los mejores del mundo. Este año, la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2022, del Grupo Editorial Mercei, acaba de presentar su nueva edición (la sexta) que recoge los 100 mejores AOVEs del mundo (Top100) y la esperada lista de los 10 que lideran la calidad de este preciado alimento, su Top 10, encabezada por un aceite español: Olibaeza Premium Picual, de Jaén.

Y no es un AOVE cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. Olibaeza y la Cooperativa El Alcázar ha sido reconocido como el Mejor Absoluto EVOOLEUM 2021, el Mejor Monovarietal, el Mejor Frutado Verde, el Mejor de España y el Mejor Picual EVOOLEUM top 100, con una puntuación de 97 sobre 100.

En segundo lugar encontramos un AOVE italiano, seguido por uno croata. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Esta guía es un manual práctico que incluye una detallada ficha de cada uno de los 100 AOVEs seleccionados en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, con la procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar,

actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Además, la guía cuenta con información práctica para aprender a catar un aceite, rutas de oleoturismo dentro y fuera de España y la colaboración de cocineros y personajes muy conocidos que han querido intervenir para apoyar este gran alimento, desde el prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), a los comentarios del actor Javier Bardem o recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE).

TOP 10 DE LOS MEJORES AOVES DEL MUNDO

1. Olibaeza Premium Picual (97 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
3. Monte Rosso Grand Selection (96 puntos). Variedades: leccino, bianchera, istriana, pendolino, maurino y picholine. Istria (Croacia)
4. Almaoliva Arbequino (96 puntos). Variedad: arbequina. Córdoba (España)
5. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
6. Schinosa La Coratina (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. Giove (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
9. Natyoure Biológico (95 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
10. Maeva&Toro (95 puntos). Variedades: picual, hojiblanca y arbequina. Granada (España)

INDISA

☞ [https://bit.ly/2ZCZyk6]

16 de noviembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 835 x 485 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

¡SE ACERCA LA NAVIDAD!

Ya toca pensar en el regalo ideal para nuestros seres queridos, así que os contamos una serie de propuestas -productos y libros gastro incluidos- para pedirle a Papá Noel o a los Reyes Magos

Traemos sabrosas opciones, perfectas para llevar a las comidas y cenas familiares y de amigos -de esas que conquistan y no llevan mucho tiempo de elaboración-, que además podemos convertir en originales regalos…

- Guía EVOOLEUM 2022 - Para conocer todos los secretos olivareros y descubrir los mejores AOVES del mundo.

www.evooleum.com

¿Sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo? Curiosidades como esta se encuentran en la sexta edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo en la que España vuelve al Nº1 con el AOVE Olibaeza Premium Picual. Editada por el Grupo Editorial Mercacei, esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte… En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos y amantes del AOVE.

Se puede comprar en Amazon y en su web: www.evooleum.com

PVP: 19’50 €

Capgròs.com
MATARÓ I MARESME

☞ [https://bit.ly/3I2xmZg]

18 de noviembre de 2021

Medio: Internet
Sección: Gastronomía
Espacio: 800 x 2.695 píxeles
Usuarios únics/mes: 16.515
Visitas/mes:
Valor publicitario: 200´00 €

Els 10 millors olis d'oliva verge extra del món

Espanya torna a estar al primer lloc de la Guia EVOOLEUM 2022, que presenta cada any els 100 millors olis d'oliva verge extra del món.

Un any més es presenten els Premis Internacionals a la Qualitat de l'Oli d'Oliva Verge Extra EVOOLEUM Awards, resultat de l'aliança entre Mercacei i l'Associació Espanyola de Municipis de l'Olivera, per guardonar els millors olis del món. La sisena edició d'aquesta guia col·loca en primer lloc a Olibaeza Premium Picual, elaborat per la Cooperativa El Alcázar, fundada a Baeza (Jaen) el 1951.

En el TOP 10 trobem altres olis espanyols i italians de diverses varietats (picual, hojiblanca, arbequina...) que destaquen la importància d'aquest ingredient en la dieta Mediterrània. Us deixem la classificació final a continuació, a més de destacar els beneficis que ens aporta un bon oli d'oliva verge extra a la nostra dieta.

TOP olis d'oliva verge extra del món (2022)

1. Olibaeza Premium Picual (97 punts). Varietat: Picual. Jaen (Espanya)
2. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 punts). Varietat: Frantoio. Perusa (Itàlia)
3. Muntanya Rosso Grand Selection (96 punts). Varietats: Ieccino, Bianchera, Istriana, Pendolino, Maurino i Picholine. Istria (Croàcia)
4. Almaoliva Arbequino (96 punts). Varietat: Arbequina. Còrdova (Espanya)
5. Racó de la Subbètica Altitude (95 punts). Varietat: Hojiblanca. Còrdova (Espanya)
6. Schinosa La Coratina (95 punts). Varietat: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Itàlia)
7. Di Molfetta Frantoiani (95 punts). Varietat: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Itàlia)
8. Giove (95 punts). Varietat: Coratina. Bari (Itàlia)
9. Natyoure biològic (95 punts). Varietat: Coratina. Bari (Itàlia)
10. Maeva&Toro (95 punts). Varietats: Picual, Hojiblanca i Arbequina. Granada (Espanya)

La importància d'un bon oli d'oliva verge extra

Escollir un bon oli d'oliva verge extra per acompanyar els nostres àpats és essencial per poder gaudir de totes les propietats que ens aporta. Entre d'altres que us deixem detallades a continuació, entre les seves propietats estan les de tenir un gran poder antiinflamatori, ja que redueix l'acidesa gàstrica i forma una pel·lícula capaç de millorar l'absorció de nutrients necessaris per a l'organisme, i la de contribuir a la pèrdua de pes.

En aquest punt cal especificar que tot i estar compost per un 100% de greix, si el prenem en cru i és de bona qualitat ens podrem beneficiar de la seva substància denominada "oleiletanolamida", que posseeix un efecte saciant i que es sintetitza en l'intestí. Per aquí us deixem amb una llista dels altres beneficis que ens aporta l'oli d'oliva verge extra:

- Té una gran capacitat antioxidant.
- Redueix el colesterol dolent i augmenta el bo (HDL).
- Regula la tensió arterial.
- Ens ajuda amb els problemes de restrenyiment pel seu efecte laxant: en cas de prendre'l en dejú i cru, sense fregir-lo o acompanyar-lo d'altres ingredients que si poden fer un efecte invers al desitjat.
- Millora el control de la glucosa, per la qual cosa disminueix el risc de patir malalties i/o afeccions com la diabetis.
- Disminueix el risc de sofrir càncer de mama, alzheimer i fractures òssies.

INDISA

☞ [https://bit.ly/3lrcf9j]

18 de noviembre de 2021

Medio: Internet	**Sección:** Al día	**Espacio:** 765 x 345 píxeles
Usuarios únicos/mes: 14.580	**Visitas:**	**Valor publicitario**: 200´00 €

Nos comemos el pavo en Acción de Gracias y nos vamos de compras y comilona por el Black Friday y Cyber Monday

El Menú Thanksgiving de New York Burger se ha convertido ya en todo un clásico del calendario y este año podrá disfrutarse desde el Día de Acción de Gracias -jueves 25- hasta el domingo 28 en todos los locales de la firma, incluido el de Barcelona

Y con el estómago lleno, desde el viernes 26 nos dedicamos a las compras para disfrutar de los mejores descuentos del Black Friday, además, muchos de ellos se amplían incluso hasta el 'Lunes Cibernético'. Podemos comprar croquetas de Pepe&Cro; carnes selectas a precios increíbles en la tienda online de Solobuey -y así vamos llenando el congelador para Navidad-; hacernos socios de forma gratuita en Cortijo de Suerte Alta y conseguir así sus aceites al mejor precio; y seguir descubriendo curiosidades del mundo olivarero con la Guía Evooleum rebajada por unas horas, que será por cierto un regalo navideño perfecto

Además, sabrosas firmas como CarlosArroces, Sanissimo o Tría Restaurante tendrán interesantes promociones durante estos días Traducción hecha por H. Rackham en 1914

- Guía Evooleum - rebajada por unas horas a 15 €

www.evooleum.com

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la sexta edición de esta exclusiva guía que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, con un aceite español en el TOP1. Esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella podemos encontrar recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -

¿sabías que el caballo de Troya fue construido con su madera?-; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte… Es un regalo -o autorregalo- perfecto para los enamorados del aceite ¿verdad? Pues del viernes 26 al lunes 29 se puede comprar en su web a 15 € en lugar de 19'90 €.

Brechadigital

☞ [https://bit.ly/3GOuxKi]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 1.190 x 2.305 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 200´00 €

LA GUÍA EVOOLEUM, EL REGALO PERFECTO PARA CURIOSOS, FOODIES Y AMANTES DEL AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la

Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50€.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

DIARIO EMPRENDEDOR

☞ [https://bit.ly/3tKjv5i]

22 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 1.100 x 2.260 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.176
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

La Guía EVOOLEUM, El Regalo Perfecto Para Curiosos, Foodies Y Amantes Del AOVE

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko

en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50€.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

IBEROPRESS

☞ [https://bit.ly/3tKew4k]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 1.180 x 2.110 píxeles

Usuarios únicos/mes: 3.056 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 200´00 €

ACTUALIDAD, AOVE, guía EVOOLEUM, libro gastronómico, LIBROS, mejores aceites de oliva virgen extra, ranking AOVE, regalo gourmet, top AOVES

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

62 vistas · 3 minutos de lectura

0 Shares Share Tweet

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el *packaging*. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la **Guía EVOOLEUM 2022**, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana...

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de *Olibaeza Premium Picual* como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano *Monini Monocultivar Frantoio Bio*, seguido del croata *Monte Rosso Grand Selection*. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y *World's Best Female Chef* 2017 según *The World's 50 Best Restaurants*), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las *celebrities* piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la **Guía EVOOLEUM 2022**, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

The Jnews Times

☞ [https://bit.ly/3Ai2uk2]

22 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 1.120 x 1.200 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de

contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

Pymesymás

☞ [https://bit.ly/33VlOaA]

22 de diciembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 1.260 x 2.260 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 200´00 €

La Guía EVOOLEUM, El Regalo Perfecto Para Curiosos, Foodies Y Amantes Del AOVE

La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra y es que el oro líquido despierta interés desde su origen -¡el oleoturismo está de moda!- y sigue las últimas tendencias tanto en el campo como en el packaging. Todos los secretos de este apasionante mundo es lo que recoge la nueva edición de la Guía EVOOLEUM 2022, editada por Grupo Editorial Mercacei.

El eje central de sus páginas son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. De cada uno de ellos se incluye una completa ficha informativa, así como una imagen del envase. Tras recibir más de 800 muestras de cerca de una veintena de países, la presente edición recoge zumos de diez países: España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina; y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; la croata bianchera istriana…

Su famoso TOP10 vuelve a estar encabezado este año por un aceite español. Y no uno cualquiera, porque por primera vez un aceite de cooperativa lidera este prestigioso podio y tanto el contenido de Olibaeza Premium Picual como el continente -obra de la diseñadora Isabel Cabello- son una joya. En segundo lugar encontramos el AOVE italiano Monini Monocultivar Frantoio Bio, seguido del croata Monte Rosso Grand Selection. En total, en el TOP10 de esta edición hay 4 aceites españoles, 5 italianos y 1 de Croacia.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking: está enfocada a informar y a promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía y esta edición llega repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo a cargo de la chef Ana Roš, del restaurante Hiša Franko en Eslovenia (2 estrellas Michelin y World's Best Female Chef 2017 según The World's 50 Best Restaurants), y un artículo sobre el papel del AOVE en la nueva gastronomía del ex presidente de la

Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón. Además, cuenta con más de una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con un didáctico paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos traspasando fronteras; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud… Con una periodicidad anual y una tirada de 10.000 ejemplares, la Guía EVOOLEUM 2022, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

The post La guía EVOOLEUM, el regalo perfecto para curiosos, foodies y amantes del AOVE appeared first on TecnoBitt :- Un bit de tecnología diaria.

INDISA

☞ [https://bit.ly/3rGnZqG]

28 de diciembre de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 815 x 465 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

5 y 6 de enero, o lo que es lo mismo, Reyes, Regalos y Roscón....

Las navidades llegan a su fin y las despedimos con el roscón que nos comemos en familia después de abrir lo que nos hayan traído desde Oriente los Reyes Magos, el primero en casa, pero también podemos repetir y disfrutarlo en muchos de los restaurantes que abren estos días… e incluso ir de fiesta...

ROSCONES /EL ROSÓN POR ENCARGO

Está claro que a estas alturas todos nos hemos comido ya unos cuantos roscones… pero el oficial, el del 6 de enero, el que despide las navidades, va a ser de Viena La Baguette (Antoñita Jiménez, 58. Madrid. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14. @panesconalma), porque lo bueno siempre se hace esperar. Paco Fernández lo hace 100% natural y tradicional -es decir, sin relleno, aunque los más golosos pueden pedirlo con nata con harinas limpias, sin aditivar, con una alta cantidad de proteína, masa madre y un espectacular agua de azahar. Hay que encargarlo por teléfono con al menos 48 horas de antelación porque solo el reposado de la
masa es de un día, ya que tiene, no una, sino tres fermentaciones largas. Los hay de medio kilo y de kilo aproximadamente -en esto… y sobre todo en el sabor, se nota el trabajo artesano- y ¡son deliciosos! Su precio es de 20 € -28 € si es con nata- para el de medio kilo y 38 o 43 € para el de kilo. Ah, y además nos lo mandan a casa… ¿Grande, mediano, con nata?

EL ROSCÓN, EL POSTRE DE ESTOS DÍAS EN…

- Colósimo – desde Cádiz y con 4 rellenos para elegir: nata, trufa, pistacho o Kinder
Ortega y Gasset, 67. Madrid. Tel. 91 453 14 25.
Los hermanos Romero del 2 a 9 de enero 'cambian' el reclamo de su famosísima tortilla por el Roscón de Reyes, y lo proponen para desayunar, merendar o directamente de postre. Un año más lo traen de su tierra, concretamente de Puerto Real (Cádiz), de la pastelería artesana La Trufa, porque para ellos es el mejor. Y ojo, porque este año lo tendrán relleno de nata, trufa, pistacho y Kinder… ummmm, a lo mejor hay que probarlos todos. Sugerencia: vamos a comer la tortilla… ¡y acabamos con un trozo de roscón! Si nos gusta y les queda, nos podemos llevar uno entero para casa.

- Casa Mories - el 5 y 6 de enero tendrán Roscón de Reyes de Viena La Baguette entre sus postres
Plaza de San Miguel, 5. Madrid. 91 366 60 00. www.casamories.es
Frente al Mercado de San Miguel y con poco más de 3 meses de vida, Casa Mories es un restaurante que invita al disfrute con una cocina tradicional actualizada y de mercado de la mano del chef Beltrán Alonso, que conquista con una carta irresistible de principio a fin en la que muchos de los platos pueden ensalzarse con caviar o trufa negra. Además, el 5 y 6 de enero, entre los postres de la casa -Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada, Tarta de chocolate cremosa y su ya famosa Tarta de queso se cuela como sugerencia el Roscón de Reyes, y ojo, que es de Viena La Baguette.

- La Cocina de María Luisa - el Roscón de Reyes se convierte en el petit four del 5 de enero
Jorge Juan, 42, Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es
Quienes quieran recordar la cocina de siempre, aquí disfrutarán de lo lindo con las recetas de la genial María Luisa Banzo con las setas, la caza y ahora también la trufa negra como protagonistas. Y como viene siendo tradición en esta casa, el 5 de enero el café se toma con roscón por cortesía de la casa.

- La Terraza del Santo Domingo - Día de Reyes desde las alturas con un menú especial y roscón
San Bernardo, 1. Esquina Plaza de Santo Domingo. Madrid. Tel. 618 670 046. www.laterrazadelsantodomingo.es
¿A quién no le gusta disfrutar de una comida, cena o tomar un cóctel con unas espectaculares vistas
panorámicas de Madrid? En La Terraza del Santo Domingo, en la séptima planta del hotel del mismo
nombre, es posible, y además cuenta con algunas zonas acristaladas y acondicionadas con calefactores. En su carta destacan platos como Taquitos de cochinita pibil con cebolla roja encurtida o los Raviolis de rabo de toro. Para acompañar estas recetas o alargar la sobremesa hasta el atardecer, nada como su coctelería de autor. Un escenario único para disfrutar estas fechas tan especiales en las que además, el centro de la ciudad es visita obligada. La noche del 5 abren a la carta, pero el Día de Reyes sirven este completo menú con un precio de 69 € -es imprescindible reservar (91 540 13 78)-, y por supuesto, el postre es roscón.

Menú de Reyes

Rulito de salmón marinado a las finas hierbas y sal rosa de jalapeños
Crepe rellena de marisco con muselina de gamba roja
Salmón a baja temperatura con sabayón de naranja y tomatitos confitados a la vainilla
O
Raviolis de rabo de toro con hummus de piquillo
Roscón de Navidad
Bebidas: vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja Crianza, agua mineral
Café
Cava

- Leclab.Madrid - para celebrar la Noche de Reyes
Ferraz, 2. Madrid. Tel. 91 542 95 89. www.leclab.madrid

¿Quién quiere una fiesta convencional cuando puede tener una a lo grande, formando parte del club privado más exclusivo? Leclab.Madrid es elegante, sofisticado y provocativo; asentado en la Casa Gallardo, justo enfrente de la recién estrenada Plaza de España, el lugar en boca de todos estos días. También se hablará mucho de este club en 2022, cuando esté a pleno rendimiento, pero hasta entonces… ¡un aperitivo de escándalo! La Fiesta de Reyes Leclab promete: cóctel -informal, con propuestas como su Sándwich de mi-cuit de pato con pan de frutas o el Roastbeef, parmesano y rúcula con emulsión de mostaza-, el Dj Diego Aguas amenizando, temática burlesque y una consumición por 75 € para disfrutar desde las 21:30 hasta las 03:00 horas. ¿Quién se resiste a la tentación?

LAST CALL REGALOS… porque siempre hay algún rezagado en la sala: aceite y gastrolibros

- Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es). Si buscamos un aceite especial y diferente, en su web encontraremos, no uno, sino dos, con un estuche regalo ideal que nos envían a la puerta de casa.
Su Coupage Natural procede de olivos centenarios de tres pies y se trata de un aceite complejo, armónico y equilibrado que conquista con sus propiedades: el Picudo le da una entrada dulce y aromas a hojas y alloza verde; el Picual, ese suave amargor propio de su alto nivel de antioxidantes naturales y los aromas a tomatera e higuera verde; y el Hojiblanco, el picante característico en boca y garganta y los aromas a hierba cortada. Por su parte, Picual en envero es una joya que nace en el corazón de Baena, municipio cordobés de donde es emblemática esta aceituna, y se caracteriza por su amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos. Resulta ideal tanto para el consumo en crudo como para freír gracias a su alto nivel de polifenoles. Ambos cuentan con el sello de la DOP Baena, el sello ecológico y el sello SIQEV por QvExtra International.

PVP: Estuche de madera especial para regalo. Contiene dos botellas de 500ml: una de Picual en envero y otra de Coupage Natural – 39'60 €. Puede comprarse en su tienda online https://www.suertealta.es/comprar-aceite/es/ , por email (pedidos@suertealta.es) o teléfono (620 458 354).

- Guía EVOOLEUM 2022 (www.evooleum.com), para conocer todos los secretos olivareros y descubrir los mejores AOVES del mundo. ¿Sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?
Curiosidades como esta se encuentran en la sexta edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo en la que España vuelve al Nº1 con Olibaeza Premium Picual. Editada por Grupo Editorial Mercacei, esta guía 2022 es aún más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. Está prologada por la chef Ana Roš (Hiša Franko) y en ella encontramos recetas mediterráneas de Diego Guerrero, junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata -con paso a paso-; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo para viajar entre olivos; lo que algunas celebrities piensan del AOVE; las curiosidades históricas del olivo; tendencias; la relación entre el oro líquido y el deporte… En definitiva, se trata de una publicación única, el regalo ideal para curiosos y amantes del AOVE. Se puede comprar su web www.evooleum.com y tiene un precio de 19'50 €.

- Sabrosos bocados (https://www.rousyleoman.es/gastronomia), una trilogía para no salir de la cocina, llena de trucos para gestionar tiempo, espacio y dinero… o los libros por separado
El polifacético Rafa Prades, autor de esta práctica obra gastronómica, ha pensado en situaciones cotidianas para acercarnos, enamorarnos y facilitarnos la vida en los fogones a través de 3 didácticos libros cargados de recetas que son mucho más que un recetario y que pueden adquirirse juntos o por separado en su web,desde 22 €.

- Sol@ ante el peligro es un libro de cocina para principiantes, para quitarse el miedo a ponerse el delantal y aprender recetas sencillas, de esas que sorprenden, y también nociones de alimentación, tips para hacer la compra, poner la mesa e incluso algún que otro cóctel.
- Cocineras con sol y estrella es un viaje gastronómico en el tiempo a la cocina casera del siglo XX, la de madres y abuelas, donde cada receta tiene su propia historia personal llena de recuerdos que también despertará los tuyos.
- Cocina de repitajos es el arte de elaborar suculentos platos con sobras; pero también de aprender a
hacer la compra, guardarla y conservarla; reciclar y tener en mente que los recursos de la Tierra no son ilimitados.

INDISA

☞ [https://bit.ly/3u20r2i]

19 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 840 x 1.290 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

Los 10 mejores aceites de España por menos de 10 €

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils da a conocer cada año los 100 mejores AOVEs del mundo
Aunque podría parecer que los zumos de este palmarés no están al alcance de todos los bolsillos… ¿sabías que muchos de ellos cuestan menos de 10 euros?

Descubrimos los 10 AOVEs españoles más asequibles de este ranking

Cada vez son más los incondicionales del aceite de oliva virgen extra, el verdadero superalimento del siglo XXI, empleándolo a diario en multitud de elaboraciones. También hay gente que lo considera caro… pero no hay que pensar en lo que cuesta cada botella, sino en lo que tardaremos en adquirir la siguiente... ¡porque sin duda merece la pena apostar por el producto estrella de la Dieta Mediterránea! De la mano de Grupo Editorial Mercacei y su indispensable Guía EVOOLEUM descubrimos los vírgenes extra españoles más económicos de su famoso TOP100: de los 68 que figuran en el listado de este año -los 32 restantes proceden de otros 9 países-, 16 cuestan menos de 10 € (la botella de 500 ml.) y hay otros 30 por debajo de los 15 €.

Dentro de esta selección nacional encontramos monovarietales, coupages, ecológicos, con Denominación de Origen Protegida… de las variedades picual, arbequina, hojiblanca, arbosana… Es decir, aceites para todos los gustos y, lo que es mejor, algunos de ellos se hallan entre los más económicos. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

A continuación presentamos este exclusivo TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml. por menos de 10 € para hacer más llevadera la cuesta de enero:

1. Molino del Genil Premium Picual, de Molino del Genil (Córdoba): 3’66 €
2. La Unidad, de Sociedad Cooperativa del Campo “La Unidad” (Badajoz): 4’50 €
3. Fidelco Gold Coupage, de Aceites Delgado (Guadalajara): 5’90 €
4. Magnolio Cru, de Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real): 6’50 €
5. Prólogo Picual, de Jaencoop (Jaén): 6’50 €
6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual, de Aires de Jaén (Jaén): 6’75 €

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana, de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén): 7 €
8. Oro de Génave Selección, de Jaencoop (Jaén): 7’15 €
9. Tierra Laguna Blend, de Productos del Campo Braes (Córdoba): 8’90 €
10. Palacio de los Olivos Picual, de Olivapalacios (Ciudad Real): 9 €

Si lo que queremos es descubrir más sobre el mundo del AOVE antes de decantarnos por uno u otro, nada mejor que hacerse con un ejemplar de la Guía EVOOLEUM -a la venta en su web (www.evooleum.com) por 19’50 € gastos de envío incluidos- que contiene una práctica ficha de cada uno de los aceites, además de recoger temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; lo que las celebrities piensan del virgen extra; las curiosidades históricas del olivo -¿sabías que el caballo de Troya fue construido con madera de olivo?-; la nueva gastronomía -con recetas mediterráneas del biestrellado Diego Guerrero (DSTAgE)-; las últimas tendencias; todas las tiendas gourmet del mundo; la relación entre el AOVE y el deporte; o la prevención del COVID-19 a través de la Dieta Mediterránea, porque nuestro oro líquido es, entre otras muchas cosas, fuente de salud... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Un verdadero manual del aceite de oliva práctico y accesible para todos los públicos, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca que se precie.

CASTELLÓ 24
EL PERIÒDIC DIGITAL DE CASTELLÓ

☞ [https://bit.ly/3D7tfaE]

15 de noviembre de 2021

Medio: Internet
Sección: General
Espacio: 1.160 x 3.195 píxeles
Usuarios únicos/mes: 12.052
Visitas/mes:
Valor publicitario: 175´00 €

GENERAL

Una empresa de Castelló en la llista dels millors AOVE del món per segon any consecutiu

La finca Varona la Vella aconsegueix posicionar una varietat local en la prestigiosa Guia Evooleum

La prestigiosa Guia Evooleum 2022 ha anunciat els 100 millors olis d'oliva verge extra del món i la finca Varona la Vella, de Sant Mateu, torna a situar-se, **per segon any consecutiu**, entre els millors.

El concurs privat d'AOVE's **més important del món** ha tornat a reconéixer, entre més de 800 mostres, la **qualitat de l'oli castellonenc** d'aquesta finca familiar. Amb 90 punts atorgats per un jurat de 24 tastadors de tot el món, l'or líquid de la Varona torna a estar entre l'elit mundial.

No obstant això, enguany compta amb la particularitat afegida que l'oli presentat era el **monovarietal Morrut**, una varietat local autòctona del Nord de Castelló i Sud de Tarragona, poc coneguda a nivell internacional i que ho converteix en l'únic AOVE d'aquesta varietat present en la guia. El jurat ha destacat del*Morrut el fet de ser un oli "molt **complex, elegant i harmònic** en conjunt".

L'enginyer agrònom i propietari de la finca, Pablo Pascual Vinuesa, explica que "té molt mèrit haver aconseguit introduir aquesta varietat local en la Guia Evooleum 2022. L'any passat ens vam presentar amb Picual, una varietat molt potent però molt més coneguda en el mercat. De fet, el Picual és, segurament, una de les **varietats més cultivades** a tot el món. Per això estem especialment satisfets enguany. Quan comencem aquest projecte el nostre principal objectiu era **potenciar les varietats locals** i aquest és el resultat a tot aqueix esforç".

Finca Varona La Vella és una empresa molt jove que va iniciar la seua producció en 2017, encara que els seus propietaris coneixen bé el sector, ja que provenen d'una **llarga tradició familiar de quatre generacions** en el cultiu de l'olivera. Des dels seus començaments van tindre clar que produirien un AOVE d'alta qualitat a partir de les varietats autòctones cultivades en el Maestrat, concretament en el terme municipal de Sant Mateu. "Treballem des de la nostra passió per l'olivera i l'oli. La nostra finca va començar amb 4 hectàrees de cultiu i actualment tenim un total de **32 hectàrees que acullen 142 oliveres mil·lenàries** certificats en ple cor del Maestrat".

Aquest reconeixement els arriba en plena temporada de recollida i les seues expectatives per a aquesta **tercera campanya** són molt altes. I és que la campanya oleícola d'enguany es preveu molt positiva, malgrat les elevades precipitacions del final de l'estiu. De fet, les dades de l'Associació Valenciana d'Agricultors (AVA-ASAJA) reflectien **pèrdues milionàries** en el sector a causa dels danys que el clima havia ocasionat en els camps de cultiu. No obstant això, **l'aigua, el fred, el sol i la boira** han sigut aliats per a Varona La Vella, que té previst **triplicar la seua collita** respecte a l'any passat.

galiciagastro
#Gastronomía y #Turismo de #Galicia 2.0

☞ [https://bit.ly/3rWBnY8]

22 de enero de 2022

- **Medio:** Blog
- **Sección:** General
- **Espacio:** 720 x 3.170 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 175´00 €

Ya se conocen cuales son los mejores aceites del mundo 2022

Un aceite español vuelve a ocupar el primer puesto de la Guía EVOOLEUM 2022, que presenta cada año los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo.

La guía, que este año cumple su sexta edición, concede el primer puesto del ranking, con una puntuación de 97 sobre 100, a Olibaeza Premium Picual, elaborado por la Cooperativa El Alcázar, fundada en Baeza (Jaén) en 1951.

Haciendo balance, cinco aceites italianos logran estar presentes en el Top 10, seguido de cuatro españoles y un croata. Además, en el TOP100 hay aceites de las provincias de Almería, Granada, Sevilla, Córdoba, Málaga y Jaén, esta última con 24 galardonados.

En total, 800 muestras de cerca de una veintena de países, entre los que se encuentran España, Italia, Croacia, Portugal, Turquía, Grecia, Estados Unidos, Marruecos, Eslovenia y Argentina. Los aoves presentes están elaborados con variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, pajarera, picuda o pico limón; las italianas coratina, frantoio, bosana o dritta; las griegas koroneiki o tsounati; la marroquí picholine; o la croata bianchera istriana.

Los mejores aceites del mundo

1. Olibaeza Premium Picual
97 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

2. Monini Monocultivar Frantoio Bio
(96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)

3. Monte Rosso Grand Selection
(96 puntos). Variedades: Ieccino, Bianchera, Istriana, Pendolino, Maurino y Picholine. Istria (Croacia)

4. Almaoliva Arbequino
(96 puntos). Variedad: Arbequina. Córdoba (España)

5. Rincón de la Subbética Altitude
(95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

6. Schinosa La Coratina
(95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

7. Di Molfetta Frantoiani
(95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8. Giove
(95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

9. Natyoure Biológico
95 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

10. Maeva&Toro
(95 puntos). Variedades: Picual, Hojiblanca y Arbequina. Granada (España)

Ya se conocen los mejores aceites de oliva del mundo que todos los años selecciona la Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils.
Hay 16 cuya botella de 500 ml cuesta menos de 10 euros.
Concretamente, el abanico de precios abarca desde los 3,66 euros del más barato, Molino del Genil Premium Picual, hasta los 9 euros del más caro, Palacio de los Olivos Picual.
Hay aceites para todos los gustos, y de todos los precios, con variedades que van de la picual a la arbequina o la hojiblanca, aceites ecológicos, con Denominación de origen protegida...

Lista de los 10 aceites mas baratos

1. Molino del Genil Premium Picual

De Molino del Genil (Córdoba)

Precio: 3,66 euros

2. La Unidad

De Sociedad Cooperativa del Campo "La Unidad" (Badajoz)

Precio: 4,50 euros

3. Fidelco Gold Coupage

De Aceites Delgado (Guadalajara)

Precio: 5,90 euros

4. Magnolio Cru

De Aceites Olivar del Valle (Ciudad Real)

Precio: 6,50 euros

5. Prólogo Picual

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 6,50 euros

6. Finca Badenes Cosecha Propia Picual

De Aires de Jaén (Jaén)

Precio: 6,75 euros

7. Reino de Jaén Cosecha Temprana

De la Sociedad Cooperativa Agrícola San Francisco (Jaén)

Precio: 7 euros

8. Oro de Génave Selección

De Jaencoop (Jaén)

Precio: 7,15 euros.

9. Tierra Laguna Blend

De Productos del Campo Braes (Córdoba)

Precio: 8,90 euros

10. Palacio de los Olivos Picual

De Olivapalacios (Ciudad Real)

Precio: 9 euros

Fuera de esta lista de los aceites de oliva virgen extra españoles más baratos, el que consiguió alzarse como mejor del mundo fue el Olibaeza Premium Picual, que obtuvo 97 puntos sobre 100 posibles. Es de la cooperativa Campo El Alcázar, en Baeza (Jaén) y cuesta 15,50 euros.

SMARTPHONEZINE

☞ [https://bit.ly/3KFGLY1]

11 de enero de 2022

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Ciencias y Tec.
- **Espacio:** 795 x 730 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 120´00 €

29 Mejor Aceite Del Mundo en 2022 [Basado en 51 Opinión de expertos]

Joaquín Aldana

enero 11, 2022

¿No puede encontrar la aceite del mundo adecuada para sus necesidades? ¿Necesitas el asesoramiento de un experto? En ese caso, este artículo será útil. Porque, antes de publicar esto, consultamos a expertos de 51 para elegir las mejores opciones para las necesidades de uso diversificadas.

No importa cuáles sean sus necesidades de uso o su presupuesto, hemos creado esta lista de tal manera que hay una aceite del mundo para diversos casos de uso. Además, a diferencia de muchos sitios web, todas las opciones de nuestra lista son seleccionadas por nuestro equipo editorial que ha consultado a expertos en el tema.

1

Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo (Der Feinschmecker Magazine Olio...

Olivaoliva

9.9 ✓

Comprobar En Amazon

2

Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo (Olive Japan 2021) – Pack de 3 botellas de 50...

Olivaoliva

9.6 ✓

Comprobar En Amazon

3

3 Mejores Aceites Virgen Extra del Mundo 2018 – Rincon de la Subbetica | Knolive | Oliveira da...

Olivaoliva

9.7 ✓

Comprobar En Amazon

4

Medalla de Oro Nueva York 2019 – Premio Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo – Exttra...

EXT TRA

9.6 ✓

Comprobar En Amazon

5

3 Mejores Aceites de Oliva del Mundo 2019 – Rincón de la Subbética | Knolive | Palacio de l...

Olivaoliva

9.4 ✓

Comprobar En Amazon

6

Marca Amazon – Happy Belly Select – Especias (pack de 9) (albahaca, guindilla, limón, ajo,...

Happy Belly Select

8.8 ✓

Comprobar En Amazon

7

Aceite de Oliva Virgen Extra Top 10 Aceites mas Saludables Mundo 1 Litro

Aceite De Oliva

8.8 ✓

Comprobar En Amazon

8

Guía EVOOLEUM de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Edición 2022

8.7 ✓

Comprobar En Amazon

9

¡Nueva Cosecha 2020! – Estuche Botella Rincón de la Subbética Ecológico. 500ml

Rincón De La Subbética

8.5 ✓

Comprobar En Amazon

10

3 Mejores Aceites de Oliva Orgánicos del Mundo 2019 – Rincón de la Subbética | Oro del...

Olivaoliva

8.5 ✓

Comprobar En Amazon

Antes de comprar uno, siempre es una buena idea determinar sus necesidades. De esa manera, comprenderá completamente las funciones que son importantes para usted. Hacerlo le permitirá encontrar una opción óptima para su caso de uso.

29 Mejor aceite del mundo en 2022

Si no fuera por el presupuesto, todos hubieran comprado la aceite del mundo más cara, pero comprar la opción más premium no siempre es la solución. A veces, es posible que pierda la función que es importante para usted. Por eso, siempre es ideal elegir la opción que tenga todas las características / especificaciones que necesitará.

8. Guía EVOOLEUM de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Edición 2022 - Libros

by

MAS IMAGENES

- Guía de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

COMPRAR EN AMAZON

La guía del comprador

Comprar la aceite del mundo correcta podría ser una tarea abrumadora para muchos de nosotros. Es por eso que, después de interactuar con expertos de la industria, creamos esta guía del comprador que lo ayudará a tomar una decisión de compra informada. Si bien esta puede no ser la guía más completa, incluye muchos puntos importantes que pueden ayudarlo a elegir la opción correcta para sus necesidades.

1. Determine sus necesidades

Uno de los errores más grandes que comete la mayoría de los compradores de aceite del mundo por primera vez es que primero deciden un presupuesto, eligen el producto y luego miran las funciones. Sin embargo, debería ser al revés. Según nuestra investigación, primero debe averiguar todas las funciones que necesitará y asegurarse de que la opción que ha elegido las tenga todas.

A veces, el presupuesto que tiene no será suficiente para las funciones que necesita; en un caso como este, vale la pena esperar y aumentar su presupuesto. Después de todo, ¿tiene algún sentido comprar una aceite del mundo que no pueda realizar las tareas para las que la compra?

2. Precio

Si no fuera por el precio o el presupuesto, todos hubieran comprado la aceite del mundo más cara, que probablemente hubiera tenido todas las funciones que está buscando. Sin embargo, en un mundo práctico, no es posible comprar siempre la opción más premium disponible. Por eso siempre es bueno establecer un presupuesto.

La clave para establecer un presupuesto es que debe mantener sus necesidades / requisitos muy realistas. Por ejemplo, no puede esperar que la aceite del mundo más barata venga con todas las funciones o sea de alta calidad como la opción premium.

En caso de que no pueda encontrar la aceite del mundo correcta en el presupuesto que estableció, le recomendamos que aumente su presupuesto, porque personalmente pensamos que no tiene sentido comprar una aceite del mundo que pueda ' Sirve para el propósito para el que lo está comprando.

3. Compre de una marca / vendedor de renombre.

Según nuestra experiencia, las aceite del mundo de marca brindan una mejor calidad de construcción. En algunos casos, la diferencia entre una opción local (sin marca) y una de marca es más del 50 por ciento. Además, no se olvide del servicio excepcional, la cobertura de servicio global y el acceso a centros de servicio al cliente de alta calidad.

4. Alternativas

El mercado de consumo es uno de los más grandes, existe una alternativa para cada producto. Antes de elegir una opción final, siempre es una buena idea encontrar al menos 3-4 alternativas y compararlas. Después de comparar diferentes aspectos, conocerá los factores / características que son importantes para usted, lo que hará que el proceso de compra sea más eficiente y simple.

5. Consulte las listas de recomendaciones.

Llevamos 7 años elaborando listas de recomendaciones y hemos ayudado a unos 3 millones de personas a tomar una decisión de compra informada. Nuestro equipo dedica una gran cantidad de tiempo a entrevistar a expertos en aceite del mundo, revisar, probar y comparar varias opciones.

Todos y cada uno de los productos que ve en nuestras listas de recomendaciones están altamente calificados y brindan la experiencia de mejor calidad. No solo nosotros, hay muchas otras fuentes que hacen listas de recomendaciones, solo puede hacer una búsqueda y encontrar una. (Si bien no podemos garantizar la precisión y legitimidad de otros, nuestras recomendaciones nunca lo decepcionarán).

6. Servicio de atención al cliente en su ubicación.

Si bien, no visitará el centro de servicio al cliente con frecuencia, pero cuando haya un problema con la aceite del mundo, tendrá que llevarlo allí primero. Si no hay un centro de servicio en su ubicación, tendrá que viajar a una ciudad o pueblo diferente, por eso siempre es recomendable asegurarse de que la marca que está considerando tenga opciones de servicio cerca de su ubicación.

7. aceite del mundo Ofertas y promociones

Una gran cosa acerca de las compras en línea es que existen muchas ofertas regulares. En caso de que no tenga prisa y ya haya encontrado la aceite del mundo para sus necesidades, debería considerar buscar varias ofertas disponibles. En caso de que no desee buscar en otro lado, enumeramos las ofertas mejor calificadas que existen (actualizado hace 23 horas.

8. Reseñas de clientes

Una de las mejores formas de conocer un producto es conocer la experiencia de las personas que lo han utilizado. No fue fácil encontrar la experiencia del cliente en el tiempo, pero en estos días puede encontrar muchas reseñas de clientes verificadas en sitios de comercio electrónico como Amazon.

INDISA

☞[https://bit.ly/3DUonWF]

25 de noviembre de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Al día | **Espacio:** 810 x 1.500 píxeles

Usuarios únicos/mes: 14.580 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 100´00 €

Ni vinos ni quesos, ahora lo que se lleva es catar los mejores aceites

El ingrediente estrella de la dieta mediterránea, el aceite de oliva virgen extra, se convierte en protagonista indiscutible de catas y experiencias inmersivas como la que ofrece La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel

El universo de las catas va más allá de los vinos y los quesos. De un tiempo a esta parte, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en el protagonista de esta experiencia gastronómica, prestando especial atención al AOVE de origen español. Un ingrediente clave en la dieta mediterránea conocido en el mundo entero.

En 2020, tres aceites nacionales encabezaron el ranking de los "100 mejores AOVEs del mundo" realizado por la Guía Evooleum. No fueron los únicos, un total de ocho aceites españoles coparon el Top 10 de dicha lista. Razón que llevó a La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel a incorporar esta selección de lujo a su carta. Pero no contentos con ello, el alojamiento ha hecho de la Royal Oil Tasting una propuesta única, en respuesta a la mayor concienciación en torno a la alimentación y al creciente interés por el producto local que se ha experimentado en los últimos años.

"La cata de aceite no es únicamente probar el aceite, sino aprender a identificar sus diferentes propiedades organolépticas: su color, sabor, olor y textura. Este proceso es obligatorio para obtener la calificación 'Virgen Extra' y es el que damos a conocer al público en La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel. Los catadores expertos valoran la intensidad de estos atributos y los puntúan, siendo necesario superar los 3 puntos en una escala de 0 a 10", explica José Germán García, fundador del proyecto 100 Caños y encargado de impartir esta experiencia en el hotel.

¿En qué consiste la Royal Oil Tasting?

La cata comienza vertiendo una pequeña cantidad de aceite en las copas de degustación, tapándolas acto seguido con un pequeño cristal de vidrio para que no pierdan el aroma. Luego hay

que calentar la copa, aún cubierta, con la mano y girarla para que suban los olores. Hecho esto, se destapa, se huele y se vuelve a cerrar para poner en común las diferentes impresiones.

Una vez apreciado el aroma, se pasa a degustar el aceite. Se empieza en la extremidad de la lengua; después, mediante pequeñas aspiraciones sucesivas, se desliza sobre el conjunto del paladar y, por último, se lleva hacia la garganta. Suele utilizarse un trozo de pan o manzana verde entre la degustación de diferentes aceites para limpiar la boca y apreciar sus particularidades.

“Nosotros solemos hacer dos tipos de catas en función del grado de conocimiento del cliente y del tiempo disponible. La primera consiste en conocer las diferentes calidades de los aceites de oliva virgen extra, partiendo de la calidad más baja (que no mala) a la más alta. La segunda, por otro lado, invita a probar diferentes variedades, a sabiendas de que cada una se distingue por tres aspectos básicos (el sabor, el amargor y el picante) y que son, precisamente, los que vamos a aprender a identificar. Si hay tiempo e interés, combinamos ambas”, apunta el experto.

Un actividad de la que disfrutar en un remanso de paz con categoría cinco estrellas, reconocido en 2020 como el ‘Mejor hotel boutique de España’ en los World Travel Awards, considerados los “Oscar del turismo”, que invita a cuidar del cuerpo, la mente y el alma sin olvidar cuidar al mismo tiempo del medio ambiente.

Instagram

☞[https://bit.ly/31eeOEW]

11 de noviembre de 2021

- **Medio:** Instagram
- **Perfil:** ydondecomemos
- **Seguidores:** 4.412
- **Valoración:** 125 €

ydondecomemos ¡Qué ilusión me hace tener en mis manos la nueva edición de la prestigiosa Guía @evooleum_ de los 100 mejores aceites de Oliva Vírgenes de Oliva Extra del mundo! Y, además, cargada de buenas noticias ya que España vuelve al número uno con una auténtica joya, el AOVE Olibaeza Premium Picual.

La verdad es que la Guía EVOOLEUM 2022 del Grupo Editorial @mercacei_ es un auténtico lujo. Mucho más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que nunca. En ella vas a encontrar recetas mediterráneas de @diegoguerrero junto a una veintena de contenidos con temáticas tan variadas como el arte de la cata; las rutas oleoturísticas más sorprendentes del mundo; las curiosidades históricas del olivo; tendencias; la relación entre el AOVE y el deporte...y muchas sorpresas más.

Sin duda, esta sexta edición es el regalo ideal, ahora que se acercan las Navidades, para curiosos, sibaritas y amantes del AOVE. ¡Gracias @aires_news !

#aove #evoo #aceitedeoliva #virgenextra #foodie #gourmet #delicatessen #mercacei #evooleum #cooking #instafood #cocina #gastronomia

Les gusta a **evooleum_** y **152 personas más**

11 DE NOVIEMBRE

Instagram

☞ [https://bit.ly/3pdv3tN]

12 de noviembre de 2021

- **Medio:** Instagram
- **Perfil:** veronicabravopiqueras
- **Seguidores:** 772
- **Valoración:** 125 €

veronicabravopiqueras • Seguir
Toledo, Castilla La Mancha, España

veronicabravopiqueras Ya tengo entre manos la nueva guía @evooleum_ 2022 que me ha llegado con esta maravilla de @olibaeza Premium Picual, que es el número 1 de este año.

Mis desayunos con unas tostadas de pan casero y este aceite van a ser 🔝🔝.

A ver si encuentro un huequito para empaparme toda la info de la guía sobre el interesante mundo del #AOVE. Y voy descubriendo nuevos aceites.

veronicabravopiqueras #instapic #picoftheday #delicious #ricorico #aceitedeoliva #SpanishFood #Sanishgastronomy #food #foodie #instafood #gourmet #gastro #desayuno #aovelovers #foodphotography #productos

Instagram

☞[https://bit.ly/2ZE7YaV]

15 de noviembre de 2021

- **Medio:** Instagram
- **Perfil:** placetmadrid
- **Seguidores:** 11.5k
- **Valoración:** 225 €

placetmadrid • Seguir
Olibaeza

placetmadrid Nueva edición de la guía EVOOLEUM 2022 Worlds Top 100 Extra Virgin Olive Oils, que recoge los 100 mejores aceites del mundo! 🌍

Entre sus páginas también encontrarás recetas, claves de la cata de aceite o rutas oleoturísticas. 👌
El aceite mejor del mundo de este año es el AOVE jienense Olibaeza Premium Picual. 👏👏
.
.
#aove #evooleum #mejoresaceites

2 sem

aires_news 🙌🙌🙌🙌🙌

Les gusta a **evooleum_** y **22 personas más**

15 DE NOVIEMBRE

Añade un comentario... Publicar

Instagram

☞ [https://bit.ly/31bjviq]

15 de noviembre de 2021

- **Medio:** Instagram
- **Perfil:** raquelcastillogastro
- **Seguidores:** 1.420
- **Valoración:** 875 €

raquelcastillogastro • Seguir ···

raquelcastillogastro Si quieres tener referencias sobre los mejores aceites de oliva virgen extra, ésta es una publicación necesaria. La #guía @evooleum_ 2022, acaba de salir al mercado.
➡️ Recoge los 100 mejores #aoves del mundo, pero también mucha información relativa a la cata de aceite, las variedades, armonías culinarias con el aceite, tendencias, recetas de @diegoguerrero, curiosidades históricas y hasta un diccionario oleícola.
⭐Por cierto el ganador absoluto es un aove de #Baeza: es el @olibaeza premium #picual que elaboran en la Cooperativa del Campo El Alcázar de Baeza, una de las mayores productoras de #Jaén

#aceites #virgenextra #jaén #doaceite #andalucía #españaes #guía #foodinsta #foodies #I♥aceite

Les gusta a **evooleum_** y **31 personas más**

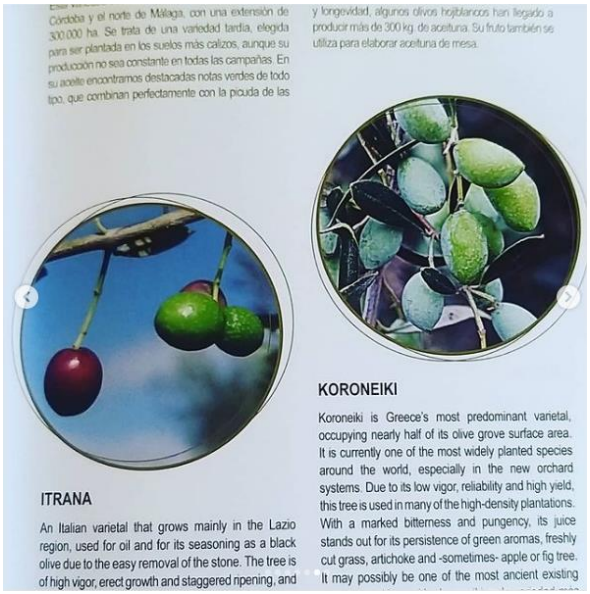
15 DE NOVIEMBRE

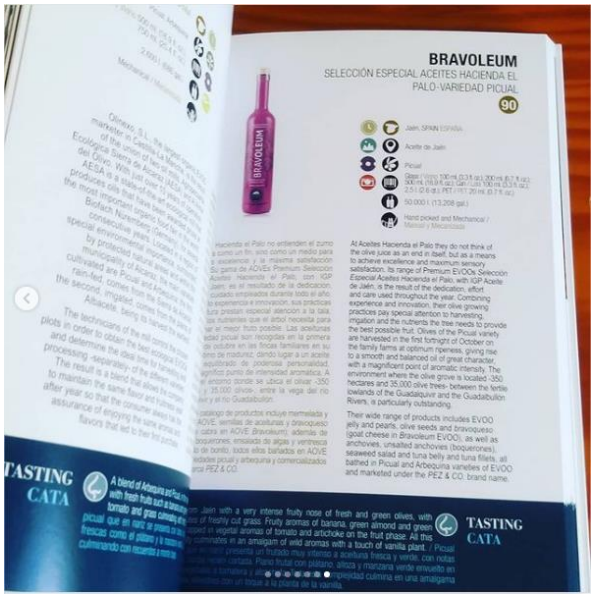
arquitecto Manuel Heredia Halcón -quien ha transformado totalmente el concepto de esta estructura-, la almazara Suerte Alta consta de un moderno edificio bioclimático diseñado para minimizar el consumo de energía y garantizar la conservación y estabilidad del AOVE en la bodega. La línea de la edificación se adaptó al terreno para integrarse con el conjunto del Cortijo existente. La energía producida por los paneles solares, más la generada por el hueso de aceituna, equivale al total de la energía consumida en el molino y la finca durante todo el año, consiguiendo así el equilibrio energético total en el proceso. En definitiva, una almazara que ha logrado integrarse por completo en el proyecto ecológico que aúna Suerte Alta
CORTIJO DE SUERTE ALTA
BAENA
ECOLÓGICO / ORGANIC
500 mL
ERMANY / ALEMANIA
ECE / GRECIA
ITALIA
e edificio, que sobresale desde el
de vista arquitectónico, se funde
en el entorno gracias a su fachada
verde de jazmín, que esconde un
erior formado por paredes, techos,
escalera y depósitos de acero
dable. Pero no es sólo el molino el
destaca por su estilo, las botellas
uerte Alta han sido premiadas dos
veces en Italia por su diseño.

Priego de Córdoba
Hojiblanca
Glass / Vidrio 500 ml. (16.9 fl. oz.)
3.000 l. (792 gal.)
Hand picked / Manual
El último y más genuino lanzamiento de Almazaras de la Subbética, Rincón de la Subbética Altitude (2019), debe su nombre a que las parcelas (20 hectáreas) de las que procede este monovarietal ecológico de hojiblanca con DOP Priego de Córdoba se localizan en las zonas más altas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas -unos 1.000 metros de altitud-, con pendientes muy pronunciadas y habitadas por olivos centenarios de dos o tres pies perfectamente adaptados a la rusticidad del medio, que dificulta en gran medida la recolección de los frutos, caracterizada por un nivel muy bajo de mecanización.
Edición limitada de 6.000 botellas de 500 ml. (3.000 L) -numeradas de forma manual y, de ellas, aproximadamente la mitad sin filtrar-, Rincón de la Subbética Altitude corresponde al primer lote elaborado por la cooperativa, a finales de octubre, y únicamente se encuentra a la venta en los meses de noviembre y diciembre en las propias tiendas de Almazaras de la Subbética en Carcabuey (Córdoba) y Madrid, además de en los espacios Gourmet Experience de El Corte Inglés. Un AOVE con multitud de matices que exhiben su gran complejidad y muy representativo de su comarca de procedencia.
The latest and most unique launch of Almazaras de la Subbética, Rincón de la Subbética Altitude (2019), owes its name to the fact that the plots (20 hectares) from which this organic Hojiblanca monovarietal with PDO Priego de Córdoba are located in the highest areas of the Sierras Subbéticas Natural Park -about 1,000 meters above sea level- with very steep slopes and populated by centenary olive trees of two or three feet high and perfectly adapted to the harshness of the environment, which makes it very difficult to harvest the fruit, characterized by a very high altitude and a very low level of mechanization.
A limited edition of 6,000 bottles of 500 ml. (3,000 L) -numbered manually and approximately half of them unfiltered- Rincón de la Subbética Altitude is from the first batch produced by the cooperative at the end of October, and is only available for sale in November and December in the Almazaras de la Subbética stores in Carcabuey (Córdoba) and Madrid, as well as in the Gourmet Experience stores of El Corte Inglés. An EVOO with a multitude of nuances that show its great complexity that is very characteristic of its region of origin.
TASTING
CATA

Diego Guerrero
Diego Guerrero (Vitoria, 1975) is not afraid of change, of leaving his comfort zone, although in Spain "it is frowned upon to make mistakes". The chef and entrepreneur of DSTAgE -two Michelin stars in the heart of Madrid's Las Salesas district, a unique gastronomic proposal in the capital- defends the freedom to do what you want at home; but above all what you feel. Freedom and creativity, avant-garde haute cuisine without clichés. The search for purity without artifice. Always with a very professional but at the same time very personal treatment, far from unnecessary posing. All this is the DSTAgE Concept ("Days to Smell Taste Amaze grow & Enjoy").
"Extra virgin olive oil is part of our DNA, it's so important that we don't give it importance," he acknowledges. Named International EVOO Ambassador -a fundamental ingredient in his cuisine- by the Interprofessional Spanish Olive
Diego Guerrero
A Diego Guerrero (Vitoria, 1975) no le asustan los cambios, abandonar la zona de confort, aunque en España "este muy mal visto equivocarse". El chef y empresario de DSTAgE -dos estrellas Michelin en pleno barrio madrileño de Las Salesas, una propuesta gastronómica única en la capital- reivindica la libertad de hacer lo que uno quiera en su casa, pero sobre todo lo que uno sienta. Libertad y creatividad, alta cocina de vanguardia sin clichés. La búsqueda de la pureza sin artificios. Siempre con un trato muy profesional pero al mismo tiempo muy cercano, alejado de innecesarios postureos. Todo eso es DSTAgE Concept ("Days to Smell Taste Amaze grow & Enjoy").
"El aceite de oliva virgen extra forma parte de nuestro ADN, es tan importante que no le damos importancia", reconoce. Nombrado Embajador Internacional del AOVE -un ingrediente fundamental en su cocina- por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y en la edición

Rafa Nadal
"Wherever I am, I always look for olives or extra virgin olive oil"
Spanish tennis player. Winner of 20 Grand Slam singles tournaments (including 13 at Roland Garros), 36 Masters 1000 titles, 2 Olympic Gold Medals and 5 Davis Cups. Fishing and golf enthusiast. Ambassador of the Spain Brand. Creator of the Rafa Nadal Foundation and the Rafa Nadal Academy in Manacor (Balearic Islands). A legend in the world of sport, admired all over the world.
"Allí donde esté, siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra"
Tenista español. Ganador de 20 torneos individuales de Grand Slam (entre ellos 13 Roland Garros), 36 títulos Masters 1000, 2 Medallas de Oro Olímpicas y 5 Copas Davis. Aficionado a la pesca y al golf. Embajador de la Marca España. Creador de la Fundación Rafa Nadal y la Rafa Nadal Academy en Manacor (Islas Baleares). Una leyenda del deporte mundial admirada en todo el mundo.
"El AOVE es un alimento imprescindible para


Córdoba y el norte de Málaga, con una extensión de 300.000 ha. Se trata de una variedad tardía, elegida para ser plantada en los suelos más calizos, aunque su producción no sea constante en todas las campañas. En su aceite encontramos destacadas notas verdes de todo tipo, que combinan perfectamente con la picuda de las
y longevidad, algunos olivos hojiblancos han llegado a producir más de 300 kg. de aceituna. Su fruto también se utiliza para elaborar aceituna de mesa.
ITRANA
An Italian varietal that grows mainly in the Lazio region, used for oil and for its seasoning as a black olive due to the easy removal of the stone. The tree is of high vigor, erect growth and staggered ripening, and
KORONEIKI
Koroneiki is Greece's most predominant varietal, occupying nearly half of its olive grove surface area. It is currently one of the most widely planted species around the world, especially in the new orchard systems. Due to its low vigor, reliability and high yield, this tree is used in many of the high-density plantations. With a marked bitterness and pungency, its juice stands out for its persistence of green aromas, freshly cut grass, artichoke and -sometimes- apple or fig tree. It may possibly be one of the most ancient existing


BRAVOLEUM
SELECCIÓN ESPECIAL ACEITES HACIENDA EL PALO-VARIEDAD PICUAL
90
Jaén, SPAIN (Córdoba)
Aceite de Jaén
Picual
50.000 l. (13.208 gal.)
Hand picked and Mechanical / Manual y Mecánica
At Aceites Hacienda el Palo they do not think of the olive juice as an end in itself, but as a means to achieve excellence and maximum sensory satisfaction. Its range of Premium EVOOs Selección Especial Aceites Hacienda el Palo, with IGP Aceite de Jaén, is the result of the dedication, effort and care used throughout the year. Combining experience and innovation, their olive growing practices pay special attention to harvesting, irrigation and the nutrients the tree needs to provide the best possible fruit. Olives of the Picual variety are harvested in the first fortnight of October on the family farms at optimum ripeness, giving rise to a smooth and balanced oil of great character, with a magnificent point of aromatic intensity. The environment where the olive grove is located -350 hectares and 35,000 olive trees- between the fertile lowlands of the Guadalquivir and the Guadabullón Rivers, is particularly outstanding.
Their wide range of products includes EVOO jelly and pearls, olive seeds and bravoqueso (goat cheese in Bravoleum EVOO), as well as anchovies, unsalted anchovies (boquerones), seaweed salad and tuna belly and tuna fillets, all bathed in Picual and Arbequina varieties of EVOO and marketed under the PEZ & CO. brand name.
TASTING
CATA
TASTING
CATA

Instagram

☞ [https://bit.ly/3ylOaGi]

2 de diciembre de 2021

- **Medio:** Instagram
- **Perfil:** juanpablocarpintero
- **Seguidores:** 11.9k
- **Valoración:** 900 €

juanpablocarpintero • Seguir

juanpablocarpintero Ayer fue un día completito. Ya tengo la guía @evooleum_ con los mejores aceites virgen extra y recetas by Diego Guerrero.
•
• y luego cata con mis amigas de @aires_news con un aceite de Baeza @suertealta. Al rico aceiteee! 💚

1 sem

judithmesa.tsf Oro líquido

1 sem Responder

manualidades11.11 🥰🤩👏

1 sem Responder

siempredalila Guapo

1 sem Responder

conchi1316 👏👏👏👏👏👏👏

1 sem Responder

puentemariaan 👏👏🤩🤩❤️

1 sem Responder

Les gusta a **evooleum_** y **524 personas más**

2 DE DICIEMBRE

Añade un comentario... Publicar

SUERTE ALTA