



**oliva  
tessen**  
BY MERCACEI



## la revolución de la buena vida y el AOVE

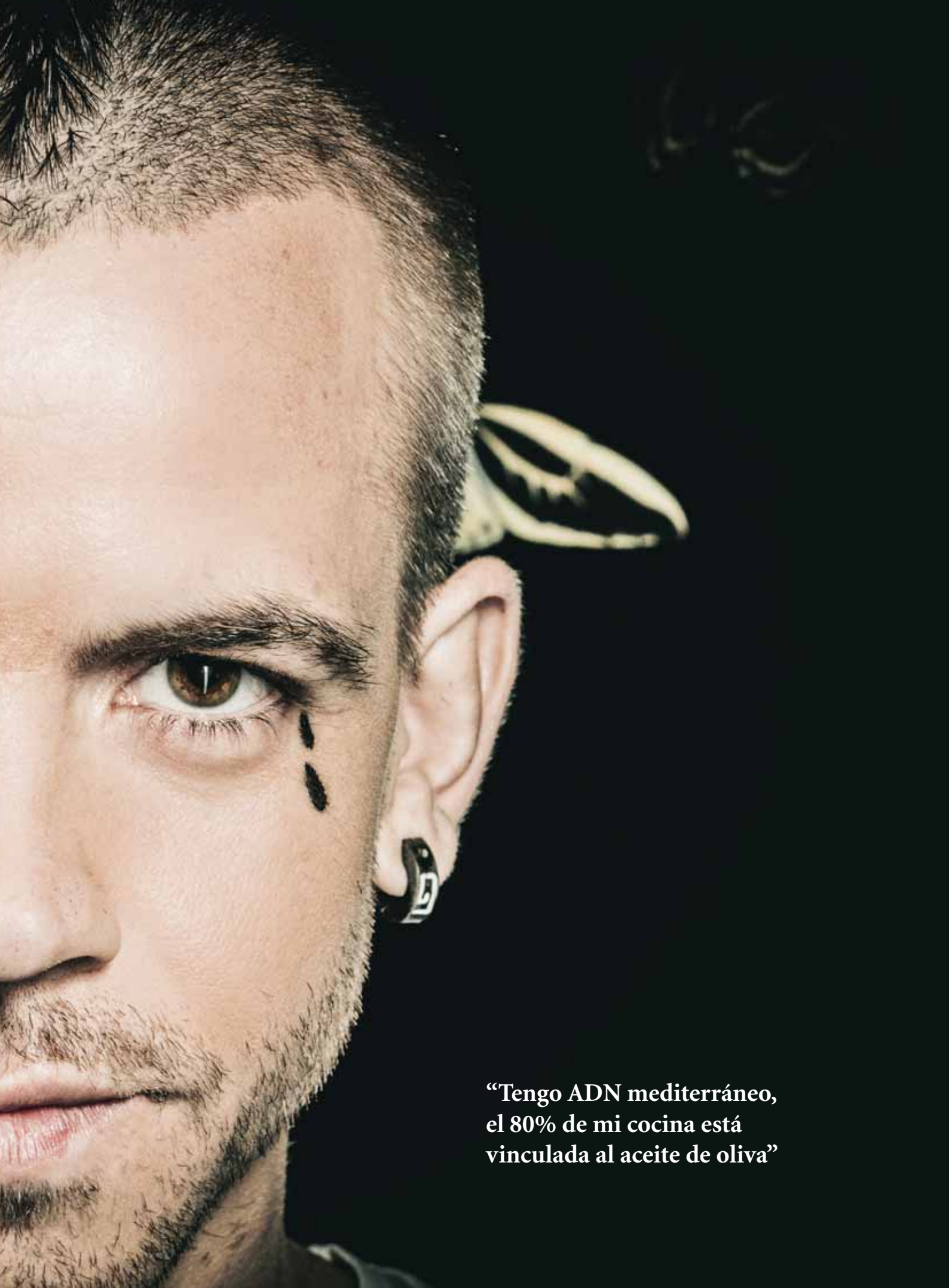
Mercacei lanzó a finales de 2014 su proyecto más ambicioso: **Olivatessen by Mercacei**, una innovadora publicación -íntegramente en lengua inglesa- promocional del virgen extra a nivel internacional, con el único objetivo de difundir entre el consumidor y los prescriptores naturales (chefs, consultores, operadores, distribuidores, etc.) la cultura, el conocimiento y el uso del AOVE como emblema de la Dieta Mediterránea y como la grasa más saludable que existe en el planeta.

Pandora Peñamil Peñafiel

Tras dos décadas editando publicaciones dedicadas al mundo del olivar y el aceite de oliva, Mercacei ha decidido rendir homenaje al aceite de oliva virgen extra con su publicación más gourmet: **Olivatessen by Mercacei**. Mediante una cuidada maqueta y unos contenidos arrebatadores, nos hemos marcado como objetivo primordial dar a conocer este producto y elevarlo a la categoría que le corresponde, la de una verdadera joya gastronómica.

La alta cocina, la buena vida, el mar Mediterráneo, los campos de olivos que pintaba Cézanne o los enamorados del AOVE tienen cabida en esta revista de periodicidad anual que publicaremos coincidiendo con eventos de máxima notoriedad e importancia para los amantes de la gastronomía y del virgen extra como ha sido el caso de Winter Fancy Food Show, de San Francisco (EEUU), lugar elegido para la presentación de su primer número.





**“Tengo ADN mediterráneo,  
el 80% de mi cocina está  
vinculada al aceite de oliva”**



**“El aceite de  
oliva es  
el caviar  
español”**

**KNIPETUS**





Lejos de pretender ser elitista, **Olivatessen by Mercacei** se centra en lo que hoy entendemos como concepto de verdadero lujo, el de los productos frescos y naturales, los paisajes conmovedores y las personas que comparten este modo de ver la vida. Tanto es así que entre sus páginas cuenta con una entrevista en exclusiva con **Javier Bardem** en la que descubre su pasión por el aceite de oliva virgen extra. Así, el primer actor de nuestro país que ha ganado un Oscar confiesa que “el aceite de oliva es el caviar español”.

En una divertida sección denominada *Locos por el AOVE* Bardem se sincera y nos cuenta su historia, sus raíces, la comida y la cocina que le hacen viajar a su infancia, las vivencias que adquirió cuando llegó a Hollywood por primera vez y las peleas que tenía con sus hermanos para aliñar la ensalada. “El aceite de oliva virgen extra significa la casa, el hogar, la raíz. Sólo escucharlo me evoca mi casa, la familia”, sentencia el actor.

### Cocineros cara a cara

Una de las secciones más canallas es, sin duda, *El Ring, cocineros contra las cuerdas*, en la que, como si de un combate de boxeo se tratase, reunimos en el cuadrilátero a cuatro de nuestros más renombrados cocineros para arrojarles sin piedad una batería de preguntas sobre el aceite de oliva virgen extra que permite al lector conocer sus opiniones, sensaciones y emociones acerca del mágico elixir de aceitunas, así como poner a prueba sus conocimientos (y reflejos).

Así, **Martín Berasategui** (3 estrellas Michelin), **Dani García** (2 estrellas Michelin), **Paco Roncero** (2 estrellas Michelin) y **María José San Román** (1 estrella Michelin) “se mojan” y cuentan con qué AOVEs cocinan y cuáles son sus variedades preferidas a la hora de elaborar sus creaciones más espectaculares.

No podía faltar **David Muñoz**, *l'enfant terrible* de los fogones, transgresor y revolucionario, icono de *foodies* que, al frente de DiverXo -el único restaurante de Madrid reconocido con tres estrellas Michelin-, vive bajo el lema que reza en su uniforme de chef: vanguardia o morir.

“Creo que en Madrid está ocurriendo algo que podríamos llamar la nueva movida gastronómica”, asegura Muñoz en la entrevista. Y él tiene mucha culpa de ello.

### Carreteras secundarias

La creciente demanda de productos de oleoturismo ha encontrado en las rutas del olivo y el aceite de oliva uno de sus mayores atractivos. Y es que, hechizados por el poderoso influjo de este árbol mágico y su elixir dorado, símbolos de la cultura mediterránea, los amantes de nuevas experiencias aprecian su alto valor histórico, cultural y paisajístico, sin descuidar su vertiente gastronómica y saludable. Es por ello que en **Olivatessen by**

**Mercacei** tienen cabida algunas de las más bellas rutas del aceite de oliva del mundo en países como Sudáfrica, Italia, Francia o Portugal.

### Entre vanguardias

El packaging del futuro se esconde en las páginas de esta publicación a través de un reportaje que muestra unos envases cansados de ser relegados a meros personajes secundarios y ansían codearse con su admirado protagonista, el aceite de oliva. Desde un huevo de azúcar y cera que al romperse vierte aceite, hasta una botella que te anima a hacer ejercicio, nos sorprendemos con algunos de los productos expuestos en esta galería de creatividad sin límites.

### De compras

Para los más caprichosos, **Olivatessen** contempla una deliciosa guía de algunas de las tiendas o espacios de AOVE más exquisitos del mundo, rincones en los que el aceite de oliva virgen extra se convierte en el protagonista indiscutible. De obligada visita para todos los amantes del oro líquido, en ellas destaca tanto la variedad y excelencia de los zumos de aceituna ofrecidos como el atractivo marco en el que lucen sus irresistibles encantos.

### Zumos marcados por la excelencia

Los vírgenes extra más exclusivos del mundo tienen cabida en esta publicación a través de reportajes de las asociaciones más importantes del sector: *QvExtra! Internacional* y *EVA (Extra Virgin Alliance)*, en los que se descubren sus paisajes, sus aromas y los pequeños detalles que diferencian a cada uno y lo hacen único. Asimismo, la ocupación publicitaria de la revista es una muestra más de la excelencia de los zumos que se están elaborando a nivel mundial y que elevan este producto a la altura de un gran perfume... comestible.

Completa este apartado un reportaje de la *Interprofesional del Aceite de Oliva Español* que realiza un repaso de sus últimas iniciativas llevadas a cabo para poner en valor el producto estrella de la Dieta Mediterránea.

### Lo que no te puedes perder

Como no podía ser de otra forma rematan los contenidos de **Olivatessen by Mercacei** secciones como *Agenda y Premios*, con las fechas señaladas dentro del calendario de eventos que no se pueden perder los amantes del AOVE; *La Cata*, con interesantes consejos para degustar un virgen extra y saber cómo elegirlo en el supermercado; *Biblioteca*, un recopilatorio de las “Biblias” de la gastronomía entendida como el culto al aceite de oliva; *Falsos mitos*, o lo que es lo mismo, cómo desmontar todas las falsas creencias que existen en torno al aceite de oliva; *La dulce vita*, un viaje inesperado al corazón de La Toscana para descubrir Villa Campestri, un maravilloso resort dedicado al olivo y mucho, mucho más. 🍯