



EVOOLEUM



EVOOLEUM GUIDE
GUÍA

CLIPPING DE PRENSA

Noviembre 2018 - Enero 2019

Aires News Comunicación S.L.
C/ Albasanz, 67. Local 52. 28037 Madrid
Telf. 91 535 45 14. www.airesnews.com



👉 [<https://bit.ly/2AkrvfK>]

6 de noviembre de 2018

Llega al mercado Evooleum 2019, la influyente guía de Los 100 Mejores AOVES del Mundo

Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo

Incluye toda la información de los 100 mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan

Se trata de una guía imprescindible en edición bilingüe castellano-inglés tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía que quieran empaparse de la cultura del virgen extra

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVES del mundo -EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVES españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...



A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

Guía para el consumidor 4.0

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



Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de “Mejor Guía del Mundo”, según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque “aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia”, según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato.



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

Grupo Editorial Mercacei

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVes Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos y colaboradores a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el Grupo ofrece información



profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-, al tiempo que lleva a cabo una importantísima labor de difusión y promoción global de la auténtica cultura del AOVE.

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



 [<https://bit.ly/2KwEWot>]

6 de noviembre de 2018

Evooleum 2019, guía de los 100 mejores AOVE del mundo

Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo.

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVes del mundo, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVes españoles. Más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán, la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés. La publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta, tres estrellas Michelin, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards, toda una novedad en un concurso de estas características, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

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



👉 [<https://bit.ly/2DrGM2v>]

7 de noviembre de 2018

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

Es un orgullo nacional. Somos el mayor productor del mundo (un 54% del total es nuestro) y nuestra gastronomía se basa en él. 76 de los 100 mejores del mundo, de aquí

La Guía Parker es una (si no la mayor) de las referencias vinícolas más importantes a nivel mundial. Cada año, se publica en 'The Wine Advocate' y es la lista de los mejores vinos que se pueden encontrar. Ahora, bueno, desde hace tres años, la editorial Mercacei ha decidido hacer lo mismo con otro de los tesoros líquidos gastronómicos: el aceite de oliva virgen extra. Bueno, tan solo aceite de oliva, lo que pasa es que la calidad del virgen extra es infinitamente mejor que la del virgen, el refinado o el de orujo. De hecho, el peor aceite de oliva virgen extra del mundo es mejor que el mejor aceite de oliva virgen del mundo (esto se debe a que para poder ser considerado 'extra' tiene que cumplir unos requisitos organolépticos; o dicho de otro modo: todo el aceite de oliva virgen quería ser extra, pero no pudo).



"Tengo que viajar mucho y cuando lo hago, lo que más echo de menos es un buen plato de pasta con AOVE"

Los editores han creado la Guía EVOOLEUM 2019, que recoge las 100 mejores referencias a nivel internacional.

Avalada por los mejores

En la primera edición (2017), uno de los mejores chefs que haya hollado la tierra, Ferran Adrià, fue el elegido para introducirla. El año siguiente, el mayor representante de la gastronomía española en Estados Unidos (y por tanto en el mundo), el asturiano José Andrés, tomó el relevo escribiendo él el prólogo de la guía. Este año, quien ha puesto su nombre para convertirla en una referencia a nivel mundial ha sido el chef italiano Carlo Cracco (jurado de 'MasterChef' Italia), dueño (y chef, claro) del restaurante milanés Cracco, con una estrella Michelin. En su presentación deja muy claro su amor por el AOVE: "Por mi profesión tengo que viajar mucho y cuando lo hago, lo que más echo de menos, sin duda, es un buen plato de pasta con AOVE". Y sentencia: "Definitivamente, el aceite de oliva virgen extra es eterno".

No solo, aunque mayoritariamente, españoles

No sabemos si nuestro amor por el AOVE es debido a factores genéticos, culturales o mágicos. Lo que sí está claro es que el aceite de oliva y el jamón serrano son dos cosas que identifican a (casi) todos los españoles. Bien podría el examen de nacionalidad española consistir en una cata de diferentes embutidos y aceites sobre rebanadas de pan. Quienes eligiesen el jamón y el aceite de oliva virgen extra podrían quedarse. No es de extrañar, por tanto,



que según datos del Consejo Oleícola Internacional, el 54,3% del aceite de oliva producido en el planeta tierra provenga de España. La mayor parte, a su vez, es producido en Andalucía, concretamente en Jaén, ese inmenso y aparentemente infinito mar de olivos.

Zumos de aceituna hay muchos, y muchos son los países que han visto una oportunidad de negocio en este jugo y han logrado 'buenos' resultados que están incluidos en la guía: Italia, Portugal, Croacia, Francia, Grecia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez. Pero a la hora de la verdad, hay uno al que pertenece el número uno: España. No es de extrañar que, a pesar de contar con un poco más del 50% de la producción mundial de aceite de oliva, 76 de las 100 referencias que aparecen en la guía sean producto nacional (y casi todas en los puestos superiores).

Y no se puede alegar que todo era un amaño en busca de demostrar la superioridad aceitera española. No, porque el jurado compuesto por 23 expertos, aunque cuenta con algunos miembros de nuestro país, también los incluye de Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón. De aquí podemos extraer que hay un consenso internacional respecto a nuestro AOVE: España reina en el aceite.

Los mejores de los mejores

Los puestos del podio de este año han estado muy competidos, los tres con una puntuación de 96 puntos sobre 100. El ganador (por un estrechísimo margen) ha sido al aceite italiano Monini Monocultivar Coratina. En segundo lugar, el aceite Rincón de la Subbética (Córdoba) y en tercer lugar Oro Bailén Reserva Familiar Picual (Jaén). De los diez mejores aceites del mundo, ocho son españoles y dos italianos, dejando claro que la tradición y el amor por el AOVE dan sus frutos.

El resto que ocupan las diez primeras posiciones son: Monini Monocultivar Frantoio (Italia), Maeva & Toro (Granada), Livesolives (Córdoba), Conde de Mirasol (Córdoba), Venta del Barón (Córdoba), Almaoliva Bio (Córdoba) y Bravoleum (Jaén)

El mejor chef del aceite de oliva

Por supuesto, el oro líquido en manos de alguien que no lo sabe utilizar está rico, pero no es lo mismo. Pero para que más allá de las fronteras españolas, e incluso fuera de las mediterráneas, los amantes de este producto puedan apreciarlo como es debido, el triestrellado chef español Quique Dacosta ha elaborado un pequeño recetario en el que explica cómo usar cada tipo de aceite de oliva (porque por buenos que sean, no todos son iguales). Pulpo seco a la llama, nudo marinero y tartar de navajas, lechuga de mar o mochi de Torta del Casar y trufa negra son algunos de los platos que nos enseña el reputado cocinero para aprender a usar bien el aceite de oliva virgen extra.



👉 [<https://bit.ly/2AnZlep>]

8 de noviembre de 2018

Llega al mercado la Guía Evooleum 2019

Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo. Incluye toda la información de los 100 mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan.

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVES del mundo -EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas Picual, Hojiblanca, Cornicabra, Arbequina, Manzanilla o Picuda; las italianas Leccino, Coratina o Frantoio; las lusas Cobrançosa, Verdeal o Cordovil; o la marroquí Picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVES españoles -más del 60% de los Vírgenes Extra que componen el TOP 100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

Guía para el consumidor 4.0

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

Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva Virgen Extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de “Mejor Guía del Mundo”, según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque “aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia”, según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato.

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

PLATESELECTOR

👉 [<https://bit.ly/2KxZnKZ>]

8 de noviembre de 2018

PLAN-D MADRID



¡Madrid está de fiesta! Este viernes se celebra la Virgen de la Almudena, una fiesta que cada año reúne turistas de todo el mundo que aprovechan para descubrir los mejores rincones, planes y bocados de esta ciudad. Ahora, si tú también eres de los que aprovecha el puente para disfrutar de la capital, toma nota de estas maravillosas propuestas que hoy te treamos.

Un afterwork con vino y queso

¿Preparado para disfrutar de un afterwork diferente?. El Escondite de Villanueva propone un plan perfecto para disfrutar de los jueves: una tarde con sabor a queso y maridado con un vino seleccionado especialmente para la ocasión. Cada mes, El Escondite de Villanueva dispondrá de una selección diferente de vinos y quesos para que además de pasar de una maravillosa tarde de jueves, vayas descubriendo diferentes clases de quesos y vinos.

Precio: 3€ (tabla de queso y copa de vino)

Horario: jueves de 17:00 a 20:30 horas

Un plan muy castizo

Aprovechando que Madrid celebra la Virgen de la Almudena, la Casa de Comida de Gran Clavel ha preparado un plan ideal para en familia de estos días de frío. Se trata de un menú al que han bautizado como “completamente madrileño” que incluye cuatro primeros y cuatros segundos a elegir. Para empezar la comida, las opciones son: Gambón al ajillo, Sopa castellana, Arroz con rabo y setas o los crujientes y Soldaditos de Pavía. En cuanto a los segundos, el comensal podrá elegir entre Callos, Lubina a la madrileña, Huevos estrellados con jamón y patatas, o un Bacalao al pilpil. Además del menú también se podrá optar por el tradicional cocido en dos vuelcos, con su sopa en primer lugar y su morcillo, chorizo, garbanzos y verdura después. Para finalizar el menú, nada como un dulce. Y si además es típico de estas fechas, mejor. Así pues, entre las opciones se podrán elegir entre Buñuelos de viento, Arroz con leche, Naranja bien preparada o Tarta de San Marcos.

Precio menú especial La Almudena: 19,50 €

Horario: de 13:00 a 16:00 h.

Evooleum 2019, la guía de los 100 mejores AOVEs del mundo

Ya tenemos los 100 mejores aceites de oliva virgen de este año. Todos ellos se encuentran reunidos en un manual indispensable que ya está a la venta. Cada aceite viene acompañado de una ficha de cata y los alimentos que mejor maridan con él. Además, cuenta con sorprendentes artículos, entre los que destacan las recetas de Quique Dacosta. Un libro imprescindible para amantes de la gastronomía.



New York Burger en formato 'Green'

Nueve años después de su primera apertura y un total de cuatro locales situados en la capital madrileña, New York Burger estrena nuevo espacio en el centro comercial Moraleja Green. Una apertura a la que se suma una carta con nuevos platos y una oferta más variada y, como su propio nombre indica, verde. Y es que aprovechando esta etapa, Pablo Colmenares, su chef, ha querido variar la oferta gastronómica del restaurante de una forma más saludable y equilibrada y, cómo no, apta también para vegetarianos, veganos y celíacos. Es por ello que en este nuevo local destacan platos como los Green Bowl, a base de pollo, ternera o ventresca, o el imprescindible sándwich de pastrami, que regresa a la carta para quedarse de forma indefinida.

Horario: de lunes a domingo de 13:00 a 17:00h y de 20:30 a 23:30h

Precio medio: 20-25 €

Buddy & Beer, una taberna canalla

Te traemos una taberna perfecta para comenzar el fin de semana. Buddy es un local que ofrece más de 25 tipos diferentes de cervezas artesanales y que combinan a la perfección con su divertida carta. Una carta basada en el street food y con sabores muy exóticos.

Descubre la cocina porteña

El próximo 12 de noviembre comienza la semana gastronómica de la cocina porteña en el hotel Intercontinental. Durante toda la semana, se podrá disfrutar de un menú especial elaborado por los chefs argentinos Javier Brichetto y Gonzalo Aramburu. Un menú basado en la gastronomía porteña y que cuenta con un ingrediente principal: la carne pampeana.

El mes de la avaricia

El restaurante La Gabinoteca ha puesto en marcha una acción gastronómica, #LaGabinoPeca, basada en los 7 pecados capitales, desarrollando cada mes uno de ellos. Cada mes, y durante los próximos siete, se irán desarrollando actividades y planes en torno a la avaricia, la envidia, la pereza, la lujuria, la ira, la soberbia y, en último lugar, la gula. El plan arranca este mes de noviembre con la avaricia y dos representaciones culinarias en formato cóctel. Por un lado, el Arroz con leche del avaro y, por otro, el cóctel El Dorado, a base de zumo de limón, jarabe de azúcar, ginebra y cava. En cuanto a la programación cultural que ofrecerá desde monólogos hasta menús que reinterpretarán platos tradicionales. Los fondos recaudados con esta iniciativa se destinarán a diferentes organizaciones sin ánimo de lucro.

He aquí los mejores arroces de Madrid

Todos sabemos que existen muchísimas formas de comerse un arroz. Pero cuando hablamos del formato paella, o eres de los que votan por el socarrado o eres de los que prefieren uno más meloso. Es difícil ponerse de acuerdo cuando se trata de elegir una sola opción, pero en este restaurante lo único que querrás es que te lo traigan rapidito para poder saborear hasta el último grano. Y es que si existe un lugar especializado en arroces es éste. Su chef, Pablo Velilla, los prepara con los mejores ingredientes de la temporada. De ahí que encontremos opciones como el Arroz de pato con verduras y setas o el de Pollo con foie y boletus. Elaborados con fondos que se trabajan con un día de antelación, todos se preparan con arroz albufera valenciano, una variedad que no se pasa y absorbe los mejores caldos. Pero tampoco podemos dejar pasar su impresionante tortilla negra elaborada con polvo de níscalos o su Tartar de solomillo sobre tuétano asado. Toda una delicia para el paladar con la que muchos vais a suspirar.

Horario: de 12:00 a 16:30 h. y de 19:30 a 00:00 h. Cierra martes y domingos por la noche.

Precio medio: 35-40 €

8 de noviembre de 2018

Llega al mercado Evooleum 2019, la influyente guía de los 100 mejores AOVes del mundo

- Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo
- Incluye toda la información de los 100 mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan
- Se trata de una guía imprescindible en edición bilingüe castellano-inglés tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía que quieran empaparse de la cultura del virgen extra



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVes del mundo -EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVes españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.



Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

Guía para el consumidor 4.0

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



Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils-cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de "Mejor Guía del Mundo", según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque "aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia", según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato.

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

👉 [<https://bit.ly/2DHz1ot>]

9 de noviembre de 2018

EVOOLEUM 2019, la guía de los 100 mejores AOVEs del mundo

Llega la tercera edición de la guía EVOOLEUM, un manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra; llena de sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo.



La Guía EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils, muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo EVOO TOP100.

Los 100 mejores AOVEs del mundo se han obtenido en los EVOOLEUM Awards, como resultado de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo jurado está compuesto por 23 catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa?

¿Le iría mejor un arbequino o un hojiblanco a una ensalada de tomate y aguacate?

Dentro de la Guía EVOOLEUM se hallan las respuestas, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo.



BlocDOCat Más de 10 años trabajando por la difusión de la cultura del vino catalán

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES CURT EDICIONES SA

CONSULTA LA REVISTA ON LINE

Buscar noticia Buscar

CONSULTA NUESTRA GUÍA **Restaurantes**

NEWSLETTER **ESTRELLAS MICHELIN 2018**

P.PRINCIPAL VINO RESTAURANTES GASTRONOMÍA DESTILADOS MISCELÁNEA Barcelona Rum Congress Etiquetas Newsletter Política de Cookies

Llega al mercado la 3ª edición de la Guía Evooleum

9-noviembre-2018



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la *Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM Awards los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra- consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional *The World's Best Olive Oils*- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal,

Israel, Argentina o Japón.

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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los *Packaging Evooleum Guía Evooleum Awards* -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

Guía para el consumidor 4.0

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

Y algo fundamental: la *Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*-cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de *Mejor Guía del Mundo* según el prestigioso medio italiano *Olio Officina Magazine*, porque "aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con *Evooleum* a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia", según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato.

Publicidad

HIP Horeca Professional Expo
 RESISTANCE INNOVATION PLANET
 18-20 FEB 2019
 MADRID - IFEMA
ARE YOU IN?

Publicidad

Publicidad

gastronomia delleida.com
 DESCÁRGATELA!
 Hostalería SA de Leida

Publicidad

SOMONTANO
 Territorio de Interés Gastronómico de Aragón

Publicidad

1999 - 2018 **20** AÑOS
 DE VANGUARDIA GASTRONOMIKA
 EL PRINCIPIO DE LA REVOLUCIÓN

Publicidad

¿y si descubres la **ARMONÍA PERFECTA**?

Publicidad

SANTABELLA
 sanaria de autor

11 de noviembre de 2018

Llega al mercado Evooleum 2019, la influyente guía de los 100 mejores AOVEs del mundo

Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo. Incluye toda la información de los 100 mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan. Se trata de una guía imprescindible en edición bilingüe castellano-inglés tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía que quieran empaparse de la cultura del virgen extra.



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

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



Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

Guía para el consumidor 4.0

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

Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de "Mejor Guía del Mundo", según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque "aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia", según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato.



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

👉 [<https://bit.ly/2BSY4ne>]

12 de noviembre de 2018

EVOOLEUM Guide on the World's Top 100 EVOOs Hits the Shelves

This book, published by Editorial Mercacei, reveals that, of the 100 best extra virgin olive oils in

The 3rd edition of the EVOOLEUM Guide: The World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils has officially been released. This popular guide highlights the most premium EVOO on the planet, as determined by the leading international olive oil competition, which boasts judges from Greece, Germany, Portugal, Israel, Spain, Italy, Argentina and Japan.

This annual guide is published by Spanish publishing house Editorial Mercacei and is distributed to 2,000 Michelin-star restaurants, gourmet food shops, importers, distributors, and resorts.



With a print run of 10,000, it includes extensive information about each oil, including their country of provenance, the types of olives used, the foods they go best with, and their characteristics, among other features.

The book features oils from all around the world, from Croatia and the US to Tunisia, Turkey and Chile. It is worth noting though the country with the most oils included in the guide is Spain, which accounts for more than 60% of the top 100 oils. That being said, it does take a look at 700 brands and a wide range of international olive varieties, among them Picual, Hojiblanca, Arbequina and Picuda.

The guide is geared towards trade professionals as well as foodies who want to learn more about the wonderful world of extra virgin olive oil.



15 de noviembre de 2018

Evooleum 2019 la Guía de los 100 mejores aceites del mundo

Porque en esta 3ª edición de esta prestigiosa Guía vamos a encontrar todo sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra donde además de unas catas sobre cada uno de ellos disfrutaremos con los excelentes artículos de prestigiosos chefs como las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola, selección de tiendas AOVE del mundo,... Una Guía en edición bilingüe español-inglés.



El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



La Guía EVOOLEUM -de periodicidad anual, con 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra -procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal-, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa? ¿Le iría mejor un arbequino o un

hojiblanco a una ensalada de tomate y aguacate? Las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVEs españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-



Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-



, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...



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

Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo.

Todo ello la ha hecho merecedora del título de “Mejor Guía del Mundo”, según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque “aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia”, según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato. Un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.



El comentario de Juan Velarde



OTO G.

Otro gran cambio

Una de las realidades más preocupantes para el futuro de España es la derivada del envejecimiento cada vez más fuerte de nuestra población, dentro de un conjunto de otro volumen global de disminución de la natalidad —o sea, que la población actual tenderá a disminuir— y a un abandono migratorio de las zonas rurales en favor de las zonas urbanas e industriales. Todo ello, en suma, tiene consecuencias sobre la signifiación de la población activa disponible considerada, y sobre la población pasiva y su impacto en el Estado de Bienestar. De ahí que deba destacarse como una apreciación extraordinariamente valiosa, la contenida en este volumen.

Una y otra vez aseguro que esta análisis se convertirá en consulta obligada, por contar este volumen, obra de David S. Rauber y Miguel Requena, con el título de "El envejecimiento de la fuerza de trabajo y los trabajadores mayores en España". Dentro de él resulta impagable, bajo el título de *La fuerza de trabajo en España, 2000-2016: una historia reciente*. De ahora en adelante, aseguro que se convertirá en una aportación de referencia obligada, salvo quizás lo que se refiere a, porque es muy superficial el análisis de lo que califico de "verdadera moneda rusa económica", la experimentada en lo que transcurre hasta ahora del siglo XXI en la coyuntura española. Todo es más complejo que lo que allí expone.

Reco, dejando un lado la realidad vinculada precisamente con la línea permanente de fuerte auge de nuestra economía desde 1989 y precisamente con la pésima política económica nacional desarrollada a partir de 2008, y la crisis de Lehman Brothers, una y otra vez los estudiosos se lanzarán sobre estas páginas porque nos ofrecen datos importantísimos. Uno, por ejemplo, derivado de la ev-



Los trabajadores seniors en la empresa española. Realidades y retos

Rafael Payó (coordinador)
Editorial Instituto de Empresa,
Madrid, 2018, 328 págs.

olución, entre 2000 y 2017, de las diversas categorías de la población española que conduce, básicamente, a escribir que "todo indica que fueron los inmigrantes los verdaderos protagonistas de las tendencias básicas del mercado de trabajo e esos años".

A cuantitativo, la dinámica subyacente es la que conduce a un peso creciente del sector servicios. Fijémosnos en la figura 11.36. Respalda, al comparar al año 2000 con 2017, que "en ambos sexos, los jóvenes empleados han cedido su importancia a favor de un número muy superior de personas de más edad muy visible a partir de los 40 años para hombres y a partir de los 35 años para mujeres".

Resalta también, me atrevería a decir, muy significativo, lo que se señala respecto al cambio profundo de la sociedad española ligado al fuerte desarrollo creado por el nuevo modelo económico español desplegado a partir de 1989. Se pasa de leer este dato importante: "El número de hombres mayores empleados en 2000 superaba al de mujeres por un factor de 2,4, mientras en 2017 la ventaja masculina se ha reducido a un factor 1,3", lo que "evidencia el desmoronamiento a gran escala de las mujeres en el mercado de trabajo". Es evidente que esto, de inmediato, repercute en la natalidad. Por otro lado, la tesis de esos autores sobre la "creciente omisión de la actividad en el mercado de trabajo a edades más avanzadas", se ve reflejada en el trabajo de M. Staneky M. Requena, "Expectativas de vida y el empleo en España: evidencia from the economic document-basis of the Spanish" (2018).

Finalmente, no es posible dejar a un lado este hallazgo: "La rama con mayores envejecimientos será la Administración Pública y la menos envejecida, la de información, finanzas y actividades inmobiliarias".

Dejemos a un lado la importancia que concede a la actividad inmobiliaria para explicar el ciclo porque fue una consecuencia de otras cosas, no un motor esencial, pero esa realidad, se liga a algo que no podemos de ningún modo ignorar: "Durante la década entre 1999 y 2008, España recibió unos aportes importantes desconocidos en su propia historia, y por un tiempo la convirtieron en uno de los polos de atracción migratoria más importante del mundo. En ese período, llegaron cerca de 5 millones de inmigrantes en total".

Léase este volumen y concluirámos con que, respecto a la España del siglo XX, la del XXI, a causa de la demografía, es otra, radicalmente diferente.



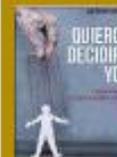
Extra virgin olive oils
Evoleon
311 Páginas
19,50€

Un recorrido por los 100 mejores 'oros líquidos'

A través de esta guía por los 100 mejores AOVEs del mundo, es posible adentrarse en el mundo del aceite de una manera única. Entre sus páginas, se puede percibir y disfrutar de su infinita amalgama de aromas, matices y sabores del oro líquido. España, Portugal, Marruecos, Croacia e Israel son los países protagonistas, pues en ellos se elaboran los mejores oros y los mejores virgenes extra de la última campaña.

Agua

Sudá Cejudo Iscario
Está en la lista del
300 Páginas
19,00€



Quiero decidir yo

Ara Wilson Muga
UI Editorial
207 Páginas
19,00€

del XXX Premio de Novela Negra Ciudad de Getafe 2018. La historia se sitúa en la isla canaria de El Hierro, donde aparece un detective, un encargo y un misterio que resolver. Pero, a partir de este semblante de novela negra, el libro realiza un giro para introducirse en la psique del protagonista. Espías de la II Guerra Mundial, submarinos nazis y terroristas ocultos se entremezclan con la trama de forma inesperada.

Cómo aprender a razonar a nuestro favor

Para quienes se dan de alta en un servicio gratuito como Spotify y siguen pagando por que no se han dado de baja después de ese período, o para los que están más de un mes viendo películas que recomienda Netflix, este es tu libro. A través de ejemplos personales, la autora explica cómo a veces actuamos en contra de la lógica y cómo las empresas se aprovechan de estas trampas mentales, trazando los pasos de un camino hacia la economía conductual.



Vitamina X

Filix Jordán José Luis Utrera, Julia Vega
Alenta Edita del
180 Páginas
14,95€

Un cambio de hábitos para estar al 100%

La sensación de pesadez, cansancio y desgan se ha apoderado de todos los mortales alguna vez, si no muchas, en la vida. Cuando el día se torna complicado, enfrentar lo con posibilidad y energía solo depende de ti o, tal y como reza esta obra, de tus hábitos. A través de 10 breves capítulos, detalla como su denominada vitamina X puede conseguirse a través de buenas rutinas de alimentación, movimiento y descanso.

👉 [<https://bit.ly/2Qk3lw2>]

18 de noviembre de 2018

Evooleum 2019, o los 100 mejores aoves del mundo

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVES del mundo según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards,.

Es decir, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils"- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los AOVES españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

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

a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Y algo fundamental: la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo.

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler
lrsoler@diariodeungloton.com

El restaurante

Alta cocina murciana

LRS



Magoga podría haber sido el restaurante con el que la Michelin comenzara a revisar su desafección por la Región de Murcia y a reflejar el auge de su alta cocina. A la murciana María Gómez y el madrileño Adrián de Marcos —cocineros los dos, aunque él se dedica a la sala con cualificación y oficio— no les vale por ahora el enorme empuje de su restaurante, con un comedor elegante y acogedor donde sirven una cocina sólida y perfeccionista, de grandes productos y referentes clásicos o locales en

Magoga

PI Dr Vicente García Marcos, 5
30201 Cartagena. Tel.: 968 509 678

A la carta, desde 45 €. Menú degustación,

70 € (105 con maridaje)

Cierra domingos por la noche y lunes

clave personal. Magoga era un local mucho más modesto cuando abrió en 2014 y dio un ambicioso salto adelante hace un par de años, con una puesta en escena que incluye mantelería de hilo y cristalería Riedel, al servicio de unos platos sin tópicos ni artifi-

cios. Los principales de su actual menú degustación —raya con su torrezno y callos de bacalao, arroz con conejo y codorniz, plichón en dos coclones con maíz y algarroba— son un buen exponente de esa gastronomía que culmina, antes de los postres y los petits fours, en una mesa de quesos como hay pocas en España: Abel Valverde, maitre de Santceloni, asesora a Magoga. Los snacks y los cuatro entremeses —destaque los langostinos del Mar Menor, con las colas en tartar y las cabezas crujientes— son un preámbulo tan brillante como el maridaje de vinos.

Enhorabuena, Michelin

Se han cumplido los pronósticos en cuanto a las estrellas conseguidas por Beat y Orobianco. La noticia es que también la obtiene un veterano como El Xato.

Nuestra más sincera enhorabuena a Beat, Orobianco y El Xato por su estrella Michelin. Por los dos primeros hemos apostado desde su inauguración, en 2016 y 2015, respectivamente. Cuando la del tercero, en 1915, uno no se dedicaba aún a esto, pero lo sacamos a bailar en guías y periódicos desde mediados de los 90, cuando el joven *hereu* de El Xato comenzó a acopiar muchos y grandes vinos en aquel bar de La Nucua, y perseveramos desde que su mujer, Cristina Figueira, se puso a experimentar platos y técnicas aprendidos en El Celler de can Roca a principios de siglo.

Pero, también, enhorabuena a la Michelin, porque ha sabido jugar al despiste con esa gestión de



Miguel (Beat), Croatti (Orobianco) y Figueira (El Xato), junto a Moya (con corbata).

las expectativas que se trae entre manos desde que lo de las estrellas dejó de ser algo como de logia, igual que el trabajo o la propia identidad de sus inspectores. Antes, uno se enteraba de que le habían dado una estrella cuando compraba la guía o se lo comunicaba alguien que ya la había hojeado. Ahora, tiene claro que se la van a dar desde el momento en que le invitan a la gala anual itinerante donde, en los últimos tiempos, Michelin hace pública a bombo y platillo la lista de nuevos galardonados. A los agraciados les

exigen que, entretanto, mantengan en secreto su condición de invitados, pero la noticia corre como la pólvora entre los bien informados. En todo caso, siempre queda la duda: ¿a Fulano lo invitan porque van a darle la estrella o por algún otro motivo? Sería extraordinario que un invitado volviera de vacío y sabíamos por varias fuentes, desde hace mes y medio, que Beat, Orobianco y El Xato estarían allí. Pero lo de este último era una sorpresa, no porque la cocina de Figueira y la sumillería de Francisco Cano no merezcan la es-

trella —otra cosa son las estrecheces del local, que dificultan un servicio y una acogida realmente estelares—, sino por una cuestión un tanto intrigante: ¿por qué ahora? ¿Qué ha cambiado tantísimo en El Xato desde la reforma que doce años atrás le convirtió en lo que es actualmente o incluso desde que hace cuatro la propia Michelin le dió un bib gourmand?

Por cierto, no hay ninguno nuevo en la provincia —12 en total— ni en la Comunitat —14 más—, donde la otra noticia es la segunda estrella para Ricard Camarena, que se convierte desde ya en aspirante a la tercera. No ha habido que lamentar bajas, lo que, con el vértigo de la progresión continuada que llevamos —igual que España en conjunto— no deja de ser otro titular. En total hay 11 restaurantes galardonados y 15 estrellas en la provincia —7 y 10, de La Marina Alta—, más otros 8 y 9 en el resto de la Comunitat.

El vino

Las Pisadas 2015

Tinto con crianza

Bodega La Carbonera

DOC Rioja

Tempranillo

Alcohol: 14%

PVP: unos 12 €



En su expansión por los viñedos de España desde sus orígenes en Penedés, la Familia Torres llegó a la Rioja Alavesa en 2006 atraída por la personalidad de su tempranillo. Sus 18 hectáreas de viñedo en Labastida abarcan una diversidad de parcelas que va de los 440 a los 650 metros sobre el mar y con suelos diferentes. De La Carbonera, que se plantó hace 73 años y le da nombre a la bodega, saldrá el futuro vino icono de Familia Torres en la zona. Entretanto, Las Pisadas 2015 es el primer fruto de ese proyecto: un rioja alavesa fresco y orgulloso de su origen, en el que prevalece la elegancia sobre la concentración y el carácter frutal sobre la aportación de una comedia crianza: 10 meses en barricas francesas, usadas en su mayor parte. El nombre de Las Pisadas alude a la forma más artesanal de prensar la uva y a los ancestrales lagares de piedra excavados en la roca que se conservan en la finca.

El libro

Evooleum 2019

Varios autores

Grupo Editorial Mercacei

Madrid, 2018

Guía de aceites

312 páginas

19,50 €



La guía Evooleum selecciona «los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo» a partir de setecientas marcas presentadas a concurso en los Evooleum Awards. Los había de Grecia, Francia, Eslovenia, Turquía, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez o Esta-

dos Unidos, pero todos los seleccionados proceden de España —hasta un 60%, con Andalucía en lugar destacado—, Italia, Marruecos, Portugal, Israel y Croacia. La guía informa sobre cada uno de ellos en una tercera parte de sus páginas. En el resto hay publicidad e información sobre el aceite de oliva virgen extra —tendencias, cata, variedades, mari-

daje, packaging—. Incluyendo cinco recetas de Quique Dacosta, un vocabulario de términos oleícolas o una selección de tiendas especializadas en distintos países. Mercacei es especialista en publicaciones dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa. Esta Evooleum 2019 es la tercera edición anual de su guía bilingüe en español e inglés.

EL BUEN VIVIR DE JUAN LUIS RECIO

👉 [<https://bit.ly/2riU9tG>]

26 de noviembre de 2018

Evooleum 2019, la guía más influyente de los 100 mejores #aove del mundo

Ya está aquí la tercera edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra (#aove) que está prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo. La guía incluye toda la información de los 100 mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan. Se trata en suma de una guía imprescindible en edición bilingüe castellano-inglés tanto para curiosos como para foodies y amantes de la gastronomía que quieran empaparse de la cultura del aceite de oliva virgen extra.



Así es, el Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores #aove del mundo según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional The World's Best Olive Oils- cuyo espectacular jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

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

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos y de multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. En total, 700 marcas se han presentado y han competido en esta tercera edición del concurso dominada por los #aove españoles -más del 60% de los vírgenes extra que componen el TOP100 proceden de nuestro país-.

Presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán -la primera edición fue prologada por Ferran Adrià y la segunda por José Andrés-, la publicación está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de



la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola...

A destacar también el apartado dedicado a los Packaging Evooleum Awards -toda una novedad en un concurso de estas características-, que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.

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



Y algo fundamental: la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils -cuya app para iOS y Android ya está disponible- cuenta las historias humanas que se esconden detrás de los mejores zumos de aceituna con la única intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo. Todo ello la ha hecho merecedora del título de "Mejor Guía del Mundo", según el prestigioso medio italiano Olio Officina Magazine, porque "aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con Evooleum a nivel de

contenidos, calidad, estilo, diseño y, sobre todo, transparencia", según afirmó recientemente su director, Luigi Caricato. Se trata en suma de un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de los amantes de la gastronomía.

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



👉 [<https://bit.ly/2VDAJh4>]

26 de noviembre de 2018

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

Es un orgullo nacional. Somos el mayor productor del mundo (un 54% del total es nuestro) y nuestra gastronomía se basa en él. 76 de los 100 mejores del mundo, de aquí

La Guía Parker es una (si no la mayor) de las referencias vinícolas más importantes a nivel mundial. Cada año, se publica en 'The Wine Advocate' y es la lista de los mejores vinos que se pueden encontrar. Ahora, bueno, desde hace tres años, la editorial Mercacei ha decidido hacer lo mismo con otro de los tesoros líquidos gastronómicos: el aceite de oliva virgen extra. Bueno, tan solo aceite de oliva, lo que pasa es que la calidad del virgen extra es infinitamente mejor que la del virgen, el refinado o el de orujo. De hecho, el peor aceite de oliva virgen extra del mundo es mejor que el mejor aceite de oliva virgen del mundo (esto se debe a que para poder ser considerado 'extra' tiene que cumplir unos requisitos organolépticos; o dicho de otro modo: todo el aceite de oliva virgen quería ser extra, pero no pudo).



"Tengo que viajar mucho y cuando lo hago, lo que más echo de menos es un buen plato de pasta con AOVE". Los editores han creado la Guía EVOOLEUM 2019, que recoge las 100 mejores referencias a nivel internacional.

Avalada por los mejores

En la primera edición (2017), uno de los mejores chefs que haya hollado la tierra, Ferran Adrià, fue el elegido para introducirla. El año siguiente, el mayor representante de la gastronomía española en Estados Unidos (y por tanto en el mundo), el asturiano José Andrés, tomó el relevo escribiendo él el prólogo de la guía. Este año, quien ha puesto su nombre para convertirla en una referencia a nivel mundial ha sido el chef italiano Carlo Cracco (jurado de 'MasterChef' Italia), dueño (y chef, claro) del restaurante milanés Cracco, con una estrella Michelin. En su presentación deja muy claro su amor por el AOVE: "Por mi profesión tengo que viajar mucho y cuando lo hago, lo que más echo de menos, sin duda, es un buen plato de pasta con AOVE". Y sentencia: "Definitivamente, el aceite de oliva virgen extra es eterno".

No solo, aunque mayoritariamente, españoles

No sabemos si nuestro amor por el AOVE es debido a factores genéticos, culturales o mágicos. Lo que sí está claro es que el aceite de oliva y el jamón serrano son dos cosas que identifican a (casi) todos los españoles. Bien podría el examen de nacionalidad española consistir en una cata de diferentes embutidos y aceites sobre rebanadas de pan. Quienes eligiesen el jamón y el aceite de oliva virgen extra podrían quedarse. No es de extrañar, por tanto, que según datos del Consejo Oleícola Internacional, el 54,3% del aceite de oliva producido en el planeta tierra provenga de

España. La mayor parte, a su vez, es producido en Andalucía, concretamente en Jaén, ese inmenso y aparentemente infinito mar de olivos.

Zumos de aceituna hay muchos, y muchos son los países que han visto una oportunidad de negocio en este jugo y han logrado 'buenos' resultados que están incluidos en la guía: Italia, Portugal, Croacia, Francia, Grecia, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez. Pero a la hora de la verdad, hay uno al que pertenece el número uno: España. No es de extrañar que, a pesar de contar con un poco más del 50% de la producción mundial de aceite de oliva, 76 de las 100 referencias que aparecen en la guía sean producto nacional (y casi todas en los puestos superiores).



Y no se puede alegar que todo era un amaño en busca de demostrar la superioridad aceitera española. No, porque el jurado compuesto por 23 expertos, aunque cuenta con algunos miembros de nuestro país, también los incluye de Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón. De aquí podemos extraer que hay un consenso internacional respecto a nuestro AOVE: España reina en el aceite.

Los mejores de los mejores

Los puestos del podio de este año han estado muy competidos, los tres con una puntuación de 96 puntos sobre 100. El ganador (por un estrechísimo margen) ha sido al aceite italiano Monini Monocultivar Coratina. En segundo lugar, el aceite Rincón de la Subbética (Córdoba) y en tercer lugar Oro Bailén Reserva Familiar Picual (Jaén). De los diez mejores aceites del mundo, ocho son españoles y dos italianos, dejando claro que la tradición y el amor por el AOVE dan sus frutos.



El resto que ocupan las diez primeras posiciones son: Monini Monocultivar Frantoio (Italia), Maeva & Toro (Granada), Livesolives (Córdoba), Conde de Mirasol (Córdoba), Venta del Barón (Córdoba), Almaoliva Bio (Córdoba) y Bravoleum (Jaén)

El mejor chef del aceite de oliva

Por supuesto, el oro líquido en manos de alguien que no lo sabe utilizar está rico, pero no es lo mismo. Pero para que más allá de las fronteras españolas, e incluso fuera de las mediterráneas, los amantes de este producto puedan apreciarlo como es debido, el triestrellado chef español Quique Dacosta ha elaborado un pequeño recetario en el que explica cómo usar cada tipo de aceite de oliva (porque por buenos que sean, no todos son iguales). Pulpo seco a la llama, nudo marinero y tartar de navajas, lechuga de mar o mochi de Torta del Casar y trufa negra son algunos de los platos que nos enseña el reputado cocinero para aprender a usar bien el aceite de oliva virgen extra.

26 de noviembre de 2018

Para 'cocinillas' o sentimentales: regalos originales para estas Navidades

Con estas fiestas llegan también las cenas, los encuentros, los detalles. Estas son algunas ideas originales para sorprender a nuestros amigos, compañeros, seres queridos en general o para regalarse a uno mismo.

Bodegas Altanza

La Rioja Alta es por naturaleza y tradición una región de vinos de calidad, pero Bodegas Altanza, ubicada en Fuenmayor, nació en 1998 con el ánimo de sumar a ese estándar un estilo propio, más vivaz y aprovechando todos los medios tecnológicos del momento sin perder ese carácter tradicional para optimizar procesos y seguir logrando los mejores resultados... Sus vinos son un acierto seguro y enamorarán a los amantes de la D.O. Rioja, que además por estas fechas su presentación se vuelve más elegante que nunca con atractivos packs. Así mismo, la bodega pone a la venta por primera vez su solicitado Club Lealtanza Reserva en formato Magnum, una edición limitada de la que tan solo hay 600 botellas, su precio, 42 €. Tanto las referencias individuales, como los packs de Navidad pueden adquirirse en su tienda online <http://bodegasaltanza.com/es/15-1-vinos> y en tiendas especializadas.



- Caja madera 3 botellas Club Lealtanza. Pura armonía... (60 €)
- Caja madera 3 botellas Sorolla Reserva 2010. Perfecto para los coleccionistas, 3 etiquetas del pintor que enamorarán a los sentidos (105 €).
- Estuche 3 botellas Selección Reservas: Familia, Club y Altanza. El trío perfecto, son los indispensables de la bodega (60 €),
- Estuche 3 botellas Selección Crianzas: Lealtanza Blanco, Edulis y Hacienda Valvarés. Otro trío ideal, con un toque más fresco (23 €).
- Estuche de 2 botellas de Reserva de Familia (30 €).
- Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Lealtanza 2012. Un vino con 97 puntos Decanter Asia Wine Award (30 €).
- Estuche de madera 1 botella Magnum Reserva Familia. El resultado de un viñedo muy especial (34 €).
- Estuche cartón de lujo 1 botella Magnum Club Lealtanza. Una edición limitada en este formato con tan solo 600 botellas a la venta. Perfecto para acompañar las fiestas (42 €).
- Colección Roberto Amillo. Estuche de 5 botellas de Jerez: Oloroso, Palo Cortado, Amontillado, PX y Brandy de Jerez, todas ellas de 50 cl. (185 €).
- Cata de Jerez. Caja de 5 botellas para una divertida cata: Amontillado, Palo Cortado, Oloroso y PX, todas ellas de 10 cl. Será el regalo perfecto para los curiosos y amantes del Jerez (43'50 €).

Losada Vinos de Finca

La bodega está ubicada en el Alto de Pieros, el núcleo vitícola más tradicional de El Bierzo. Su reto es elegir parcelas de suelos arcillosos donde la uva mencia expresa vinos equilibrados de profundo color y agradable acidez que muestran el terruño berciano, la combinación de la variedad, el suelo y el clima atlántico.



Cada una de sus etiquetas tiene una personalidad marcada e independiente que sorprende a todos los paladares y para estas navidades hay vinos para todos los gustos y bolsillos... desde los más asequibles como El Pájaro Rojo (7'50 €), Losada (10'95 €), Losada Godello (12'50 €) o Altos de Losada (16'95 €) hasta ediciones más especiales como La Bienquerida (32 €). Cualquiera de ellos se puede combinar para hacer la cesta perfecta e incluso hay varios estuches combinados de venta en su web entre los que se encuentra este 'Pack especial parcelas' para Navidad elaborado con las nuevas añadas de cuatro de sus vinos de parcela más exclusivos.



Pack especial parcelas - Navidad 2018 (142'20 €)

La Bienquerida - mencia y otras (vino de parcela)

Altos de Losada - 100% mencia (pequeñas parcelas)

Altos de Losada Godello - godello (viñedo de montaña)

La Senda del Diablo - garnacha tintorera (finca recuperada de cepas viejas)

Pack especial tintos - Navidad 2018 (115 €)

Losada – 100% mencia

Altos de Losada - 100% mencia (pequeñas parcelas)

La Bienquerida - mencia y otras (vino de parcela)

Senda del Diablo - garnacha tintorera (finca recuperada de cepas viejas)

Web: www.losadavinodefincea.com

Para 'cocinillas'

Solobuey

Porque esta Navidad hacer la compra con un solo clic y triunfar con los invitados será un 'todo en uno'. ¿Qué tal si preparamos en Nochebuena un cordero lechal –de los de verdad (están garantizados su tamaño, edad -2/3meses-, procedencia y calidad), sencillo y con su delicado y característico sabor suave, natural y distintivo- o si sorprendemos a ese 'cuñado foodie' con una exclusiva selección de quesos –tanto nacionales como internacionales- y un poquito de foie? En Nochevieja nos decantamos por el cochinillo, el de esta firma centenaria es lechal y segoviano, tierno, jugoso y de un blanco nacarado; y quienes busquen una opción más ligera, el solomillo de ternera de Ávila será perfecto y es que esta pieza selecta de primera categoría se caracteriza por ser tierna y succulenta, baja en grasa y fácil de digerir.



Todo se puede adquirir directamente en la tienda online de Solobuey, una página dinámica con una gran selección de exquisiteces: carnes, aves, caza, ibéricos, quesos... en la que no faltan ofertas, recetas –sí sí, adaptadas a cada producto que venden y hasta maridajes-, fichas descriptivas y que cuenta con una línea de asesoramiento para quien tenga dudas a la hora de elegir cantidades o elaborar un plato. Máxima calidad y precio justo asegurados. Los envíos llegan en España a toda la Península y Baleares y los portes son gratuitos a partir de los 80 € de compra. Así que para que esta Navidad la compra sea más cómoda que nunca, haz clic en la web de Solobuey.



Tel. 91 507 12 32. Web: www.solobuey.com

Guía EVOOLEUM 2019

Recién llegada al mercado, la Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo es un referente único en el que, además del centenar de zumos más destacados según un ecuaníme jurado compuesto por 23 miembros internacionales, reúne desde recetas de Quique Dacosta a un diccionario oleícola y las características de diversos tipos de aceituna para que sea útil tanto a expertos como a curiosos, acercando así a todos la cultura del aceite.

En esta edición, la tercera que sale al mercado, prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, se cuentan además historias humanas de quienes trabajan el aceite y se detallan todas las propiedades, características organolépticas, variedades, certificación, etc., de los 100 mejores AOVES del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. ¿Estás seguro de que lo sabes todo sobre el oro líquido?



PVP: 19'50 € en Amazon y en su Web: www.evooleum.com

Kitchen Club

Se trata de una reconocida escuela de cocina para aficionados y amantes de los fogones donde además de a 'estudiar', se va a disfrutar de lo que se aprende. En cada curso, en torno a 40 diferentes y de lo más variopinto, desde cocinas tan de moda como la india o las tendencias street food, sin saltarnos los baos, dim sum y cía. hasta clásicos cursos con el arroz o los pinchos vascos como protagonistas. También hay opciones para 'vagos' o para quienes deseen aprender a hacer la cena perfecta... Sea cual sea la opción, porque está claro que hay una clase a la medida de cada uno, los alumnos terminan la sesión comiéndose el resultado. Por eso desde esta escuela plantean los cursos como una opción perfecta para regalar, porque es una experiencia divertida, útil, interesante... ¡y con cena incluida! Además, regalar es muy sencillo desde su web y el afortunado tiene la opción de elegir las clases que más le gusten y disfrutarlas cuando mejor le venga. Y ya que estamos, ¿por qué no comprar dos y disfrutar de la experiencia en pareja?



PVP: desde 70 €. Tel: 91 522 62 63. Dirección: Ballesta, 8 // General Pardiñas, 103 // Orense, 12. Madrid. Web: www.kitchenclub.es

Para sentimentales y originales

Una historia para ti

¿Quién no ha soñado alguna vez con ser el protagonista de un cuento de hadas, una saga de aventuras o un relato de amor? La periodista y escritora todoterreno Noelia Jiménez -con experiencia en televisión, radio, medios escritos y online-, y también 'guionista de vidas', es capaz de plasmar con un gusto exquisito vivencias de gente común y transformarlas en la pieza más importante de sus librerías. Una pequeña entrevista, material gráfico para documentarse e ilustrar el relato... y en unos días, una historia de amor, la aventura de aquel viaje con amigos, la llegada de un bebé, la vida de los abuelos o tu particular 'cuento de Navidad' se materializan en un libro único, el 'best seller' personal. 'Una historia para ti' es un regalo para siempre, uno de esos que erizan la piel y sacan lágrimas... Así que para estas fiestas, Noelia tiene una edición especial navideña, un minicuento con la historia de los protagonistas. Incluye ilustraciones igualmente personalizadas, un acabado de lujo -papel de alta calidad, tapa dura y cobertura con tres diseños a elegir-. Para garantizar la entrega antes de Nochebuena, la fecha límite para encargar el cuento es el 1 de diciembre. Para Reyes, la fecha límite es el 15 de diciembre.



PVP: desde 95 €. Web: www.unahistoriaparati.com

GASTRONOMÍA



Monini (Coratina)
De la provincia de Perugia (Italia), los expertos lo califican de impecable, en un proceso que comienza en la recolección, siempre al amanecer.



Rincón de la Subbética
Se trata de un AOVE ecológico de cosecha temprana, de hojiblanco de Priego (Córdoba). De aroma a aceituna verde, es complejísimo en su conjunto.



Oro Bailén Reserva Picual
Los olivares se encuentran en las faldas de Sierra Morena. El picual presenta aromas frutales y a hortalizas. En boca entra dulce, con una persistencia alta.



Monini (Frantoio)
Italiano, Procede de un olivar con 5.500 olivos centenarios y 1.500 nuevos, el 12% de la producción es de frantoio. Armónico y complejo.



Maeva & Toro
Fruto de la alianza entre Maeva y Osborne. Elaborado en Granada con un *coupage* de las variedades de hojiblanca, picual y arbequina.

Los diez mejores aceites del mundo

Un grupo de 23 catadores de ocho países recopilan en una guía una selección de grandes AOVE

PAZ ALVAREZ
MADRID

Un grupo de 23 catadores procedentes de ocho países, España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón, han dado su veredicto sobre los mejores aceites del mundo. Todos ellos, un centenar, se recogen en la guía *Evooleum 2019*. En su tercera edición, incluye los cien mejores zumos de aceituna del mundo procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos.

En lo que respecta a España en la guía no se incluyen marcas de reconocido prestigio, como Castillo de Canena, Finca la Torre o Marqués de Griñón, aunque en este análisis aseguran los organizadores que han participado más de 700 aceites de los principales países productores, entre los que se encuentran además de los anteriormente citados, Eslovenia,

Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos.

También han competido multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine.

A pesar de que entre los diez mejores se encuentran dos italianos, en primera y cuarta posición, el resto del TOP10 son españoles. De hecho, en esta edición, el 60% de los vírgenes extra que componen el centenar de seleccionados proceden de España.

La guía, editada por el grupo Mercacel, especializado en el sector del aceite de oliva, es de periodicidad anual, está editada en castellano e inglés y cuenta con una tirada de 10.000 ejemplares, que incluye una completa ficha con in-

formación de cada uno de los cien vírgenes extra –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y la ficha de cata con las reflexiones de los catadores.

En cuanto a los candidatos que han participado, los organizadores aseguran que se ha limitado la admisión de muestras a productores en origen, es decir, todos los aceites de oliva vírgenes extra provienen de olivares cuyos titulares son las empresas que los presentan. De esta forma, aseguran, se garantiza que todos son "aceites de olivicultor" con sello de origen de campo. Asimismo, se estableció un mínimo de 2.500 litros para aquellas muestras que optaran al concurso, de forma que se garantizara un acceso mínimo a tales partidas por parte del consumidor.



LivesOlives
Procede de 50 hectáreas de olivar en Rute (Córdoba), se trata de un monovarietal de hojiblanca. En boca es complejísimo y armónico.



Conde de Mirasol
De Córdoba, elaborado con la variedad hojiblanca, presenta un color verde claro intenso, olor a hierba y hoja de olivo. Equilibrado y persistente.



Venta del Barón
Un *coupage* de picuda y hojiblanca de Almazara de Muela, en Priego de Córdoba. Con aroma a aceituna verde, en boca es equilibrado.



Almaoliva Bio
Combina picual, picuda y hojiblanca, de recolección temprana en Priego (Córdoba). En boca es bravo y dulce a la vez, dicen los expertos.



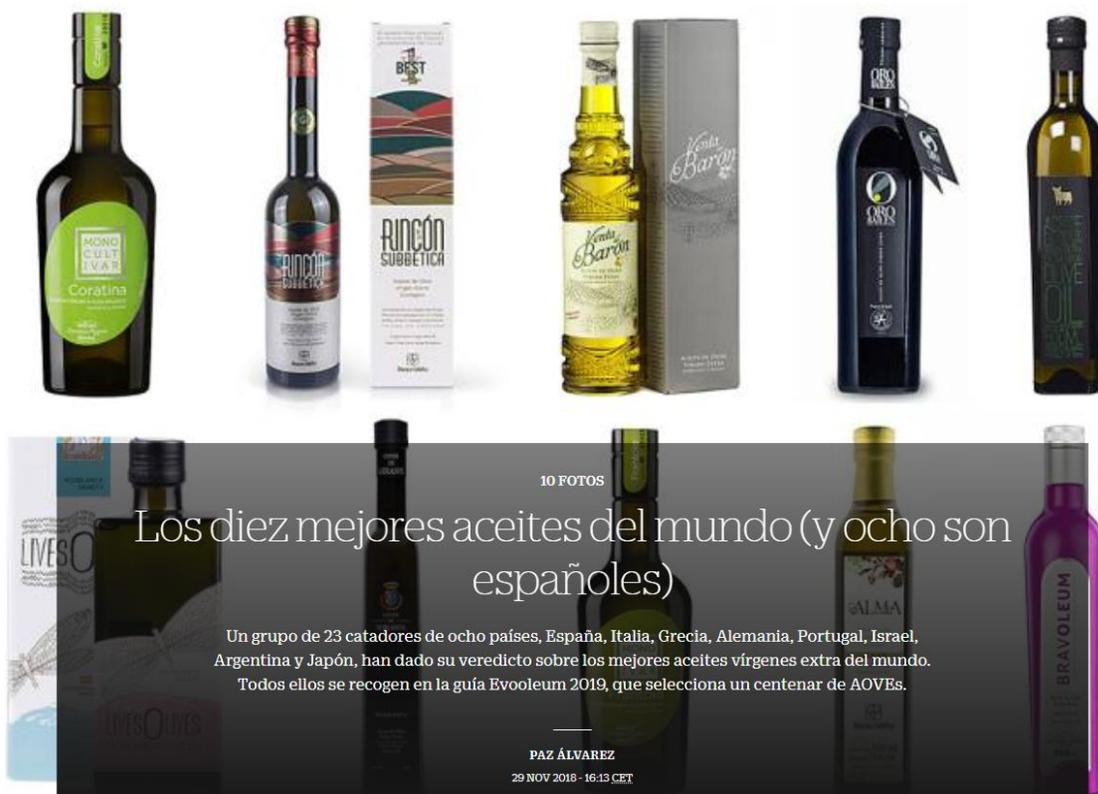
Bravoleum. El Palo
De Jaén, es un monovarietal de picual, del que los catadores destacan su intensísimo aroma a campo, y un agradable dulzor y persistencia en boca.

CincoDías

👉 [<https://bit.ly/2QccOGF>]

29 de noviembre de 2018

Los diez mejores aceites del mundo (y ocho son españoles)



Un grupo de 23 catadores de ocho países, España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón, han dado su veredicto sobre los mejores aceites vírgenes extra del mundo. Todos ellos se recogen en la guía Evooleum 2019, que selecciona un centenar de AOVes.



1 Monini (Coratina). De la provincia de Perugia (Italia), los expertos lo califican de impecable, en un proceso que comienza en la recolección, siempre al amanecer. Elaborado con la variedad coratina, la familia Monini solo emplea la pulpa de esta aceituna. El resultado es un aceite con intenso aroma frutado en nariz, mezcla de la aceituna verde y madura. En boca es un aceite con entrada dulce, fluida, y un picor y amargor medios.

2 Rincón de la Subbética. Lo elabora la Sociedad Cooperativa Agrícola de Almazaras de la Subbética, creada en 2007. Se trata de un AOVE



ecológico de cosecha temprana, un monovarietal hojiblanco con denominación de Priego (Córdoba). En nariz presenta un intenso aroma a frutado a aceituna verde y a la hierba recién cortada. Tiene una agradable entrada en boca, complejísimo en su conjunto.



3 Oro Bailén. La familia Gálvez González se adentró en 2002 en una nueva línea de elaboración virgen extra de alta calidad. Los olivares se encuentran en las faldas de Sierra Morena, y de ahí sale Oro Bailén Reserva Familiar Picual, convertido en un referente mundial. Muestra aromas frutales y a hortalizas, además destaca la menta verde y la pimienta. En boca entra dulce, con una persistencia alta.

4 Monini (Frantoio). Italiano. Procedente de un olivar con 5.500 olivos centenarios y 1.500 nuevos árboles, que se extiende a los pies del Parque Nacional Pollino (Basilicata). El 12% de la producción es de frantoio. En nariz, dicen los catadores, que presenta agradables aromas frutados a manzana y cítricos. Armónico y complejo.



5 Maeva & Toro. La historia de este aceite es fruto de la alianza entre Aceites Maeva y Osborne, de ahí el toro. Elaborado en Granada con un coupage de las variedades de hojiblanca, picual y arbequina, contiene aromas frutales además de una amalgama de notas vegetales. De entrada dulce en boca, muestra picor y amargor medios y equilibrados. Destaca por su complejidad y armonía.

6 LivesOlives. Este proyecto juega con tres conceptos: saludable, solidario y sostenible, y desde hace siete años su iniciativa Apadrina un olivo permite al consumidor compartir la experiencia de ser agricultor. Procedente de las 50 hectáreas de olivar en las sierras Subbéticas, en la comarca cordobesa de Rute, se trata de un monovarietal de hojiblanca, con aromas a plátano o a tomate, y a campo abierto. En boca es complejísimo y armónico.



7 Conde de Mirasol. De Córdoba, es el proyecto de la familia Gordón, que cuenta con 200 hectáreas de olivar con 15.500 ejemplares de la variedad hojiblanca, con troncos anchos, leñosos, ubicados en las faldas de la sierra de la Subbética, un enclave conocido por la excelencia de sus vírgenes extra. Presenta un color verde claro intenso, olor a hierba y hoja de olivo. Con un picor y amargor ligeros, es equilibrado y persistente.

8 Venta del Barón. Se trata de un coupage de hojiblanca y picuda, ha recibido, entre otros, el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de España, concedido por el Ministerio de Agricultura. Elaborado por Almazara de Muela, y con denominación de origen en Priego de Córdoba, tiene un intenso aroma a aceituna verde, y en boca es equilibrado con un picor y amargor apropiados.



9 Alamaoliva Bio. Elaborado por la Sociedad Cooperativa Agrícola de 1er. grado Almazaras de la Subbética, combina aceitunas picual, picuda y hojiblanca, de recolección temprana. Se trata de un zumo virgen extra ecológico. Las sensaciones

olfativas llevan a la hoja de olivo, en boca es bravo y dulce a la vez, dicen en la nota de cata los expertos, que califican este AOVE de excepcional y muy complejo.

10 Bravoleum. El Palo. De Aceites Hacienda El Palo (Jaén), es un monovarietal de picual, del que los catadores destacan su intensísimo aroma frutado a aceituna verde, con réplicas de la hoja y de la hierba recién cortada, que culmina con fragancia a flores del campo. En boca sorprende con un agradable dulzor, con una gran persistencia.





El presidente de Ucrania pide ayuda a la OTAN ante la escalada bélica con Rusia

AGENCIAS | Moscú | 5

Merkel tratará la crisis en Ucrania con Putin en la cumbre del G-20 en Buenos Aires



Especial | Los orígenes del conflicto en el mar Negro



'El misil ruso debilita la seguridad europea', por J. Stoltenberg

DIRECTO

Universitarios, médicos, profesores y funcionarios vuelven a clamar contra los recortes en Cataluña

1

Los estudiantes han cortado a primera hora de la mañana la Diagonal de Barcelona



Las protestas contra los recortes sociales desbordan a Torra



Un joven circula en un patinete por la plaza de Cataluña de Barcelona. ALBERT GARCIA

Tráfico impedirá que los patinetes eléctricos circulen por la acera y fijará su velocidad máxima en 25 km/h

JESÚS GARCÍA | Barcelona | 19

La juez investiga si el conductor del patinete que mató a una anciana estaba consultando el móvil

JESÚS GARCÍA | Barcelona | 252



La víctima, una anciana con buena salud que paseaba con andador

CINCO DÍAS



Los 10 mejores aceites del mundo (y ocho son españoles)

PAZ ÁLVAREZ | 1



Carta de despedida de Ricardo Gómez de 'Cuéntame'

RICARDO GÓMEZ | 9

5 MODA



15 famosos que pusieron en peligro sus carreras por culpa de las drogas



'OT 2018' gala 10: 'Mi novio es un zombi'

JUAN SANGUINO | Madrid | 32

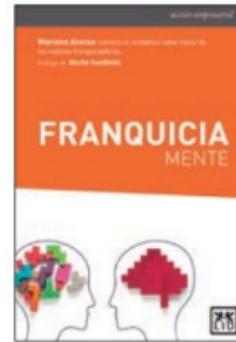
Bibliografía



Guía Evooleum

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la tercera edición de esta guía, de periodicidad anual, que incluye los 100 mejores vírgenes extra del mundo. Cada uno de ellos se acompaña de una ficha técnica con información sobre su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados kosher y halal, además de una imagen, puntuación y ficha de cata. La selección se realiza según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, Evooleum Awards, certamen en el que se cuenta como jurado con un cartel de 23 catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón. Prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán, la publicación muestra novedades y contenidos de interés profesional como las recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta; el arte de la cata, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE, un diccionario oleícola; así como las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento y las nuevas tendencias de consumo.

Grupo Editorial Mercacei - Edimarket Ediciones
Calle de Andrés Mellado, 72
28015 Madrid
Tel 915 444 007
www.mercacei.com



Franquiciamente

Presentado como el nuevo referente editorial en el mundo de la franquicia, este libro aporta una visión actualizada de los grandes retos y desafíos a los que se enfrenta este método de asociación empresarial que, actualmente, representa el 11% de la facturación del sector minorista en nuestro país. Mariano Alonso, director general de mundo-Franquicia y autor del mismo, aporta su experiencia y su particular visión como consultor, a través de la recopilación de cuarenta experiencias que han llevado al éxito a los mejores franquiciadores de nuestro país. Con estos relatos, el experto ofrece, en forma de manual, una serie de consejos prácticos dirigidos a todos los actores que intervienen en este tipo de relación, las claves para el éxito y los recursos con los que cuentan. El volumen cuenta con prólogo de Nacho Sandoval, experto en marketing gastronómico. En palabras de Lid Editorial, "Franquiciamente supone, a lo largo de sus 351 páginas, una lectura ágil y didáctica para quienes, iniciados o no, busquen respuestas a las dudas que puedan surgir alrededor de una manera de hacer negocios que ha experimentado un crecimiento sobresaliente en los últimos 20 años".

Mariano Alonso
Lid Editorial
Calle del Musgo, 3
28023 Madrid
Tel 913 729 003
www.lideditorial.com

EVOOLEUM 2019 **Guía de los 100 mejores AOVes del mundo**

Grupo Editorial Mercacei ha lanzado al mercado la tercera edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVes del mundo –EVOO TOP100–, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón. La Guía EVOOLEUM –de periodicidad anual, edición bilingüe en castellano e inglés y 10.000 ejemplares de tirada– incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa? ¿Le iría mejor un arbequino o un hojiblanco a una ensalada de tomate y aguacate? Las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.



ARTE DE VIAJAR BAZAR

GADGETS A SALVO

Con esta cartera de viaje de SALVADOR BACHILLER, con tejido impermeable y asas de piel, los aparatos electrónicos estarán siempre protegidos.

45€



EN CUALQUIER RINCÓN

CURIOSITÉ presenta la cafetera manual más pequeña, ligera y versátil del mercado, perfecta para llevar un buen desayuno a cualquier lugar.

49,99€

ORO LÍQUIDO

El grupo editorial MERCACEI publica la Guía Evooleum con los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo, acompañados de su correspondiente ficha de cata y maridaje.

19,50€



NAVIDAD VIAJERA

REGALOS PARA RECORRER EL MUNDO. PARA VIAJEROS EMPEDERNIDOS, AMANTES DE LA AVENTURA Y LAS ESCAPADAS, UNA SELECCIÓN DE ORIGINALES REGALOS PARA LLENAR LA MALETA DE EXPERIENCIAS INOLVIDABLES.

POR ANA VALS

ESTILO TODOTERRENO

PIKOLINOS combina estilo y confort en estas botas todoterreno de piel y entreplanta acolchada, con las que recorrer el mundo.

99€



FIN DE SEMANA

Confeccionada en piel, con correa ajustable, etiqueta de dirección y compartimentos interiores, esta bolsa de viaje de H&M es perfecta para escapadas de corta duración.

199€



EN DETALLE

Otra visión del mundo es posible con este microscopio para smartphones de THE PRESENT FINDER, con el que no perderse ni el más mínimo detalle.

14€



EN BUENA COMPAÑÍA

Confeccionada en tartán, BARBOUR crea para Land Rover esta chaqueta para mascotas, con tejido impermeable.

55,46€

LOS PRECIOS QUE FIGURAN EN ESTA SECCIÓN SON MERAMENTE ORIENTATIVOS Y PUEDEN SUFRIR VARIACIONES CON POSTERIORIDAD A SU PUBLICACIÓN.

1 de diciembre de 2018

8 aceites de oliva españoles entre los diez mejores del mundo

• Los recoge la guía Evooleum 2019, que selecciona un centenar de AOVES internacionales

Más allá de las críticas que últimamente le están lloviendo al sector, el aceite de oliva virgen extra español **sigue estando de enhorabuena**. En la guía Evooleum 2019, que puntúa los 100 mejores AOVES del mundo, este año se han colado 8 con marca España en el *top ten*.

Son los ganadores de una cata en la que participaron **23 expertos de ocho países** –Italia, Grecia, Alemania, Portugal, España, Israel, Argentina y Japón–, en la que el aceite italiano Monini Monocultivar Coratina se proclamó ganador. En la guía aparecen concretamente 76 aceites españoles, estos son los ocho primeros.

Aceíte de oliva

Rincón de la Subbética

Este aceite cordobés ha conseguido la medalla de plata, posicionándose en la guía Evooleum 2019 como **el segundo mejor del mundo**. Se trata de un AOVE ecológico de cosecha temprana que elabora la Sociedad Cooperativa Agrícola de Almazaras de la Subbética, creada en 2007. Es afrutado, tiene aromas a aceituna verde y a hierba recién cortada y se elabora con un monovarietal hojiblanco con denominación de Priego (Córdoba).

Aceite de Oliva de Jaen

Oro Bailén Reserva Familiar Picual

El tercer lugar del ranking lo ocupa un AOVE de Jaén, el Oro Bailén Reserva Familiar Picual que elabora la familia Gálvez González. Se trata de un aceite preparado con **la variedad de oliva picual** de las faldas de Sierra Morena. Sus aromas frutales y a hortalizas se entremezclan con la menta verde y la pimienta.



Maeva & Toro

Es el quinto mejor del mundo, según la guía Evooleum 2019. Un AOVE **elaborado en Granada** con un coupage de las variedades de hojiblanca, picual y arbequina. Destaca por su complejidad y armonía, por sus aromas frutales y su picor y amargor medio y equilibrado. .

Livesolives

El sexto lugar lo ocupa este aceite cordobés procedente de **50 hectáreas de olivar** en las sierras Subbéticas, en la comarca de Rute. Se trata de un monovarietal de hojiblanca, con aromas a plátano o a tomate.



Conde de Mirasol

Elaborado con la variedad hojiblanca, con la oliva cosechada en la sierra de la Subbética, este AOVE ha conseguido colarse en **la séptima posición del ranking**. Su intenso color verde claro y su olor a hierba y olivo le aportan ese toque que hace tan especial a este a aceite cordobés.

Venta del Barón

Venta del Barón ocupa el octavo puesto de la lista, pero no es la primera vez que consigue un premio, ya que **el Ministerio de Agricultura** ya le nombró mejor aceite de oliva virgen extra de España. También cordobés, se elabora con denominación de origen en Prieg, destaca por su intenso aroma a aceituna verde.



Almaoliva Bio

En la nueve posición encontramos este AOVE elaborado por la Sociedad Cooperativa Agrícola de 1er. grado Almazaras de la Subbética, en Córdoba. Se prepara con un coupage de aceitunas picual, picuda y hojiblanca, de recolección temprana. Se trata de un **zumo virgen extra ecológico**.



Bravoleum

La décima posición del ranking lo ocupa este AOVE de **Aceites Hacienda El Palo**, en Jaén. Es elaborado con una monovarietal de picual de la que los catadores destacan su intensísimo aroma frutado a aceituna verde, con réplicas de la hoja y de la hierba recién cortada.

 [<https://bit.ly/2M7RD36>]

1 de diciembre de 2018

La Guía Evooleum 2019 incluye a una docena de AOVEs producidos en la Subbética entre los mejores del mundo

Cuatro aceites de oliva de la comarca aparecen entre los diez primeros en esta publicación se distribuirá entre 2.000 restaurantes con estrella Michelin y The World's 50 Best Restaurants

Los aceites de oliva virgen extra producidos en la Subbética cordobesa vuelven a ser protagonistas un año más en la prestigiosa Guía Evooleum 2019, la publicación más importante del mundo en el sector del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Y es que hasta una docena de AOVEs producidos en nuestra comarca aparecen entre los 100 mejores del mundo en esta selecta guía que se distribuirá entre 2.000 restaurantes con estrella Michelin y The World's 50 Best Restaurants, además de importadores y distribuidores a nivel mundial y resorts y tiendas gourmets.



En este ránking de los 100 mejores AOVEs del mundo según la clasificación obtenida en los Evooleum Awards se pueden encontrar hasta cuatro marcas producidas en la Subbética entre los diez primeros.

En segunda posición con 96 puntos, los mismos que el primero, aparece 'Rincón de la Subbética' producido por Almazaras de la Subbética. Esta cooperativa carcabulense repite en la novena posición con su marca 'Almaoliva Bio'. En sexta posición encontramos 'Livesolive' producido por Sánchez Fernandes de Rute SL. Entre los diez mejores también aparece en la octava posición 'Venta del Barón' de la empresa prieguense Muela-Olives SL.

Además de estos cuatro aceites incluidos entre los diez primeros, en la lista de los 100 mejores AOVEs del mundo también aparecen Parqueoliva Serie Oro (Almazaras de la Subbética), Mueloliva Picuda (Muela-Olives), Morellana Picuda y Morellana Hojiblanca (Sucesores Hermanos López de Luque), Knolive Epicure e Hispasur Gold (Knoflive Oils), El Empiedro (SCA Olivarera La Purísima) y Cortijo La Toquera (Cortijo la Toquera de Rute).

SABORES UNIVERSALES

Una base tan mediterránea como los garbanzos puede ser una fusión perfecta con ingredientes de otras culturas. ¡A cocinar!



HUMUS CREMOSO CASERO CON ACEITE DE OLIVA

Preparación: 5 mins. **Para** 4 personas. **Dificultad:** fácil.

Ingredientes:

250 gr de garbanzos cocidos y escurridos.
1 diente de ajo.
50 ml de aceite de sésamo.
Zumo de 1/2 limón.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de aceite de oliva.
1 pizca de comino.
1 pizca de pimentón dulce.

Preparación:

- 1 Poner los garbanzos, el zumo de limón, la sal, el aceite de sésamo y el diente de ajo en un picador.
- 2 Triturar todo hasta que la mezcla sea homogénea.
- 3 Poner el hummus en un plato hondo.
- 4 Verter un poco de aceite de oliva por encima y espolvorear comino y pimentón al gusto.

SOPA DE CURRY HINDÚ CON PAN TOSTADO

Preparación: 60 mins. **Para:** 4 personas.
Dificultad: media.

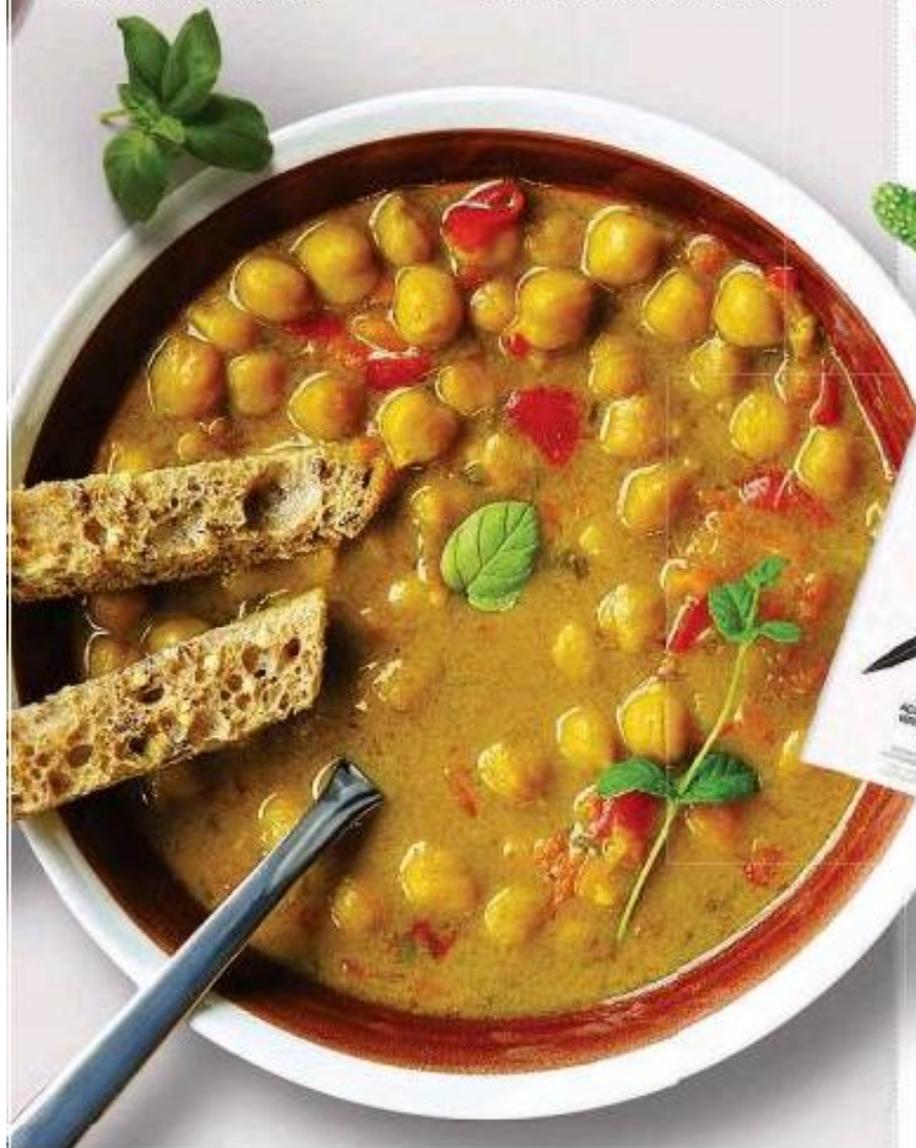
Ingredientes:

6 cucharadas de aceite.
1 cebolla grande.
4 dientes de ajo.
1 trozo de jengibre rallado.
1 pimiento rojo.
4 cucharaditas de garam masala.
2 cucharaditas de cilantro en polvo.
2 cucharaditas de cúrcuma.
¼ de cucharadita de pimienta negra molida.
2 cucharaditas de comino molido.
1 y ½ cucharadita de canela.
½ cucharadita de pimienta cayena molida.
1 taza de tomate triturado.
1 lata de leche de coco virgen.
½ coliflor.
2 patatas.
¼ calabaza.
1 calabacín.
1 taza de guisantes congelados.
2 y ½ tazas de caldo vegetal.

Unas ramitas de cilantro fresco.
750 gr. de garbanzos cocidos.
2 cucharaditas de sal.

Preparación:

1 Sofreír la cebolla bien picada en el aceite y cuando esté transparente, añadir el pimiento también bien picado. Cuando esté un poco hecho, añadir los ajos machacados, el jengibre rallado, garam masala, cilantro en polvo, comino, cúrcuma y pimienta, remover bien y saltear durante un minuto.
2 Añadir el tomate triturado, remover y añadir la leche de coco. Volver a remover y añadir las patatas cortadas en cubitos, la coliflor cortada en trocitos, el calabacín y la calabaza también cortados en cubitos.
3 Mezclar y verter el caldo. Cocer unos 10-15 minutos, remover de vez en cuando y poner los guisantes, la sal y dejar cocer hasta que todo esté tierno.
4 Añadir los garbanzos, rectificar de sal.
5 Tostar pan de molde y cortar en tiras y servir con cilantro picado por encima.



LA DESPENSA

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



*Speciality
Garofalo Box,
a la venta en
Academia del
Gusto, 26 €.*



*Jarrón de
cactus, de Serax,
a la venta en
Batavia, 13,95 €.*

Guía Evooleum.

Una selección de los 100 mejores aceites del mundo, 19,50 €.



*Cocktail de vino
Blanco, Lolea
Brut, 9,45 €.*



3 de diciembre de 2018

Evasión

Tomarle la delantera a las navidades más gourmets



Las fiestas están a la vuelta de la esquina y las marcas ya comienzan a lanzar sus productos más especiales. Una avanzadilla de lo que viene para tener todo preparado con tiempo.

Aceites muy exclusivos

La almazara malagueña Finca Latorre ha lanzado con pack con cuatro aceites virgen- extra monovarietales de aceitunas hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo. Éstos dos últimos sólo se comercializan en este pack debido a su limitada producción. Una perfecta oportunidad para catarlos en casa o, desde luego, como regalo. De venta en tiendas especializadas.

www.aceitefincalatorre.com . PVP recomendado: 40 euros.

Ediciones limitadas



Castello de Medina lanza una bonita cesta de mimbre que contiene todo lo necesario para un gran brindis con dos de sus referencias: Castello de Medina Sauvignon Blanc y Sauvignon Blanc Vendimia Seleccionada. También se incluye una lata de anchoas CODESA, dos copas, una manga enfriadora y un sacacorchos. Todo lo necesario para disfrutar de unos vinos blancos de la DO Rueda. De venta en www.castelodemedina.com. PVP recomendado: 50,90 euros.

Doce brindis al año



Un original 'almanaque eno-literario' para disfrutar de un vino cada mes. El conjunto de Solar de Samaniego 7 Cepas Reserva 2011, elaborado con tempranillo y una pequeña proporción de graciano, incluye 12 botellas que homenajean a doce escritores que hablaron en sus obras sobre el vino. Las etiquetas son de Elena Odriozola, Premio Nacional de Ilustración, e incluyen citas de sus obras. Información: www.solardesamaniego.com/7Cepas

Sólo para gourmets



Una colección de exclusivos packs con los productos más selectos del mercado y elaboraciones propias, 100% artesanales. Hay opciones tanto dulces como saladas. Además, Isabel Maestre Catering ofrece una amplia variedad de platos tradicionalmente navideños servidos a domicilio, como su terrina de foie, solomillo Wellington o aves rellenas. Info y reservas: 913596812; www.isabemaestre.com

Únicos y por encargo

La diseñadora Andrea Zarraluqui y ron Matusalem han creado para estas navidades un perfecto tándem. La pieza diseñada por la artista para este ron premium es una edición limitada. "Matusalem by AZ" está a la venta por encargo a través de [@azarraluqui](https://twitter.com/azarraluqui). PVP recomendado: 85 euros.



Los mejores del mundo



Un manual sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE) que hace su selección de las mejores referencias del mundo procedentes de España, Italia, Portugal, Israel, Marruecos o Croacia. Prologado por el chef italiano Carlo Cracco, la Guía Evooleum cuenta con un diccionario oleícola, un listado de las mejores tiendas de AOVE y recetas del chef Quique Dacosta. Está editado por Mercacei. Web: www.mercacei.com

Quesos con caché



Con cuatro premios en el último World Cheese Awards, desde la dehesa extremeña llegan estos quesos artesanales. La retorta y la mini retorta se elaboran con leche de oveja de rebaños propios de la finca Pascualete (Trujillo). Poseen un sabor penetrante y una delicada textura. De venta en Club de Gourmets de El Corte Inglés, tiendas especializadas y en la tienda online www.fincapascualete.com.

Aceitunas con corazón



Algo divertido para sorprender a nuestros invitados. Las olivas de mesa de Grupo Cazorla se reiventan en su 60 aniversario. Además de un cambio en el formato y etiquetado, la marca La Explanada se diferencia por su taladro en forma de corazón en sus aceitunas rellenas de anchoa, tanto las convencionales como las bajas en sal. Web: www.aceitunascazorla.com

4 de diciembre de 2018

El top 10 internacional de aceites de oliva virgen extra tiene 8 españoles



El italiano Monini Monocultivar Coratina es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, seguido del hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética y del jiennense Oro Bailén Reserva Familiar Picual.

Ya han salido los premios del concurso concurso **EVOOLEUM Awards**, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo jurado está compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón

En estos premios, que forman parte de la prestigiosa **Guía EVOOLEUM**, se recoge el ranking de los 100 mejores AOVes del mundo, más del 60% españoles, una selección de zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países y obtenidos de variedades como las españolas **picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda**; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine.

El top de aceites de oliva virgen extra

1. Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2. Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3. Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
4. Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
5. Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
6. LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
7. Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
8. Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
9. Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
10. Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin, todos los que forman parte de “**The World’s 50 Best Restaurants**”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas.

Esta publicación es bilingüe, español - inglés, tiene su propia aplicación para iOS y Android, y además del ranking, guía, consejos, hay ficha de catas, aromas, consejos, y muchas curiosidades de los diferentes **aceites de oliva**.



👉 [<https://bit.ly/2En2uFs>]

4 de diciembre de 2018

8 DE LOS 10 MEJORES ACEITES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES SEGÚN LA GUÍA EVOOLEUM 2019



¿Sabíais que 8 de los 10 mejores aceites del mundo son españoles? Y más en concreto de Córdoba y Jaén; junto a ellos, dos italianos... Así lo ha decidido el jurado de la Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo (www.evooleum.com). Un TOP 10 que os desglosa para 'empaparnos' un poquito más de este delicioso oro líquido.

Ocho de los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la última campaña son españoles, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizado por el Grupo Editorial Mercacei y AEMO. El primero y el cuarto del TOP10 son italianos, de la firma Monini S.p.A.; el resto son zumos procedentes de Córdoba, Jaén y Granada. Todos ellos fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Editada por el Grupo Editorial Mercacei, la prestigiosa Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (www.evooleum.com) recoge el ranking de los 100 mejores AOVes del mundo -más del 60% españoles-, una selección de excelentes zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países y obtenidos de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. Además, la Guía incluye numerosos contenidos de interés relacionados con el mundo del virgen extra: gastronomía, salud, tiendas, oleoturismo, tendencias, diccionario oleícola...

Este es el exclusivo TOP10 de la Guía EVOOLEUM:

- 1º. Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 2º. Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º. Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4º. Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

- 5º. Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
- 6º. LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 7º. Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 8º. Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

9º. Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)

10º. Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin, todos los que forman parte de “The World’s 50 Best Restaurants”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web <http://www.evooleum.com> al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.



4 de diciembre de 2018

¿Sabíais que 8 de los 10 mejores aceites del mundo son españoles?

El ranking ha sido elaborado a partir de los resultados del concurso EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo jurado está compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Ocho de los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la última campaña son españoles, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizado por el Grupo Editorial Mercacei y AEMO. El primero y el cuarto del TOP10 son italianos, de la firma Monini S.p.A.; el resto son zumos procedentes de Córdoba, Jaén y Granada. Todos ellos fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



Editada por el Grupo Editorial Mercacei, la prestigiosa Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils recoge el ranking de los 100 mejores AOVEs del mundo -más del 60% españoles-, una selección de excelentes zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países y obtenidos de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. Además, la Guía incluye numerosos contenidos de interés relacionados con el mundo del virgen extra: gastronomía, salud, tiendas, oleoturismo, tendencias, diccionario oleícola...

Este es el exclusivo TOP10 de la Guía EVOOLEUM:

- Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
- LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)

Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

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

4 de diciembre de 2018

Evooleum 2019, la guía de los AOVES

Ha llegado la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra (AOVE) Ya está en el mercado este manual de referencia sobre los 100 mejores AOVES (Aceite de Oliva Virgen Extra), con el nombre de Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

Este manual de referencia, está editado por el Grupo Editorial Mercacei y nos muestra los mejores productos que se alzaron con tal reconocimiento en la pasada edición del EVOO TOP100- según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Award.



Estos premios internacionales, se consolidan cada año como el mejor reconocimiento a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, dentro del prestigioso ranking internacional “The World's Best Olive Oils”, en el que deliberan y validan los productos los 23 mejores catadores del mundo provenientes de países como de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



En su lujosa presentación, vemos el prologo inicial del chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán.

Destaca también dentro de la nueva edición, el apartado dedicado al Packaging, donde destacan los 10 envases premiados en el concurso Packaging EVOOLEUM Awards.

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

El contenido de la guía EVOOLEUM

Esta guía EVOOLEUM se publica en su edición bilingüe castellano-inglés, lanzando 10.000 ejemplares, y en su interior podemos ver la más completa ficha informativa de cada uno de los 100 mejores Aceite.

Entre los detalles de cada ficha aparece:

- La procedencia
- Las características
- Las variedades de aceituna
- El tipo de olivar

- Las actividades de oleoturismo
- Los certificados Kosher y Halal
- Una imagen de su envase
- La ficha de cata.
- La Puntuación obtenida

Los mejores productos de los países productores por excelencia, desde los europeos España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Alemania, Croacia o Eslovenia, hasta Marruecos, Tunes, Turquía, Israel, Jordania, Arabia Saudí, Chile o Estados Unidos.

Entre sus páginas existe un universo oleico de las mejores variedades de frutos, de las categorías españolas como la picual, hojiblanca, cornicabra o arbequina; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine.

Entre sus paginas, aparte de las fichas de producto podemos encontrar recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta, el arte de la cata, las mejores tiendas gourmet del mundo dedicadas al AOVE, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y para la salud, etc...

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

Esta publicación, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de las gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir a través de la web de evooleum



[<https://bit.ly/2BrG2Hd>]

4 de diciembre de 2018

Gastrolalaleo

¡Nuestros aceites de oliva virgen extra triunfan en el mundo! ¡Somos los mejores!

¿Sabíais que 8 de los 10 mejores aceites del mundo son españoles? Y más en concreto de Córdoba y Jaén; junto a ellos, dos italianos... Así lo ha decidido el jurado de la Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo (www.evooleum.com).

En esta guía, en sus más de 300 páginas editadas por un referente del sector, el Grupo Editorial Mercacei, aparece la selección de esos 100 aceites elegidos por un prestigioso jurado internacional, recetas, un completo diccionario oleícola, conceptos básicos para los que quieran iniciarse en ese apasionante mundo y completas fichas de cata con maridajes incluidos. EVOOLEUM, el manual imprescindible para los amantes del buen producto, se presenta en edición bilingüe castellano-inglés y se puede comprar a través de su web y de Amazon.



Gastrolalaleo

4 de diciembre a las 17:52 · 🌐

¡Nuestros aceites de oliva virgen extra triunfan en el mundo! ¡Somos los mejores!

¿Sabíais que 8 de los 10 mejores aceites del mundo son españoles? Y más en concreto de Córdoba y Jaén; junto a ellos, dos italianos... Así lo ha decidido el jurado de la Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo (www.evooleum.com).

En esta guía, en sus más de 300 páginas editadas por un referente del sector, el Grupo Editorial Mercacei, aparece la selección de esos 100 aceites elegidos por un prestigioso jurado internacional, recetas, un completo diccionario oleícola, conceptos básicos para los que quieran iniciarse en ese apasionante mundo y completas fichas de cata con maridajes incluidos. EVOOLEUM, el manual imprescindible para los amantes del buen producto, se presenta en edición bilingüe castellano-inglés y se puede comprar a través de su web y de Amazon.



Revista del Vino

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

4 de diciembre de 2018

Ocho de los diez mejores aceites, españoles

Ocho de los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la última campaña son españoles, según los Evooleum Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

El primero y el cuarto de la lista son italianos, de la firma Monini. El resto proceden de Córdoba, Jaén y Granada. Todos ellos fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado internacional.

Los diez mejores:

- Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
- LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)



👉 [<https://bit.ly/2SHbDvH>]

5 de diciembre de 2018

Ocho AOVEs españoles, entre los 10 mejores del mundo

La Guía EVOOLEUM 2019 corona a Monini Monocultivar Coratina, del productor italiano Monini, S.p.A., como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, seguido del hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética y del jiennense Oro Bailén Reserva Familiar Picual

El ranking ha sido elaborado a partir de los resultados del concurso EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo jurado está compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón

Las fichas informativas de los 100 mejores AOVEs del mundo están recogidas en esta completa -y pionera- Guía en edición bilingüe castellano-inglés, repleta de contenidos de gran interés relacionados con el universo del virgen extra

Ocho de los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la última campaña son españoles, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizado por el Grupo Editorial Mercacei y AEMO. El primero y el cuarto del TOP10 son italianos, de la firma Monini S.p.A.; el resto son zumos procedentes de Córdoba, Jaén y Granada. Todos ellos fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.



Editada por el Grupo Editorial Mercacei, la prestigiosa Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (www.evooleum.com) recoge el ranking de los 100 mejores AOVEs del mundo -más del 60% españoles-, una selección de excelentes zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países y obtenidos de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine. Además, la Guía incluye numerosos contenidos de interés relacionados con el mundo del virgen extra: gastronomía, salud, tiendas, oleoturismo, tendencias, diccionario oleícola...

Este es el exclusivo TOP10 de la Guía EVOOLEUM:

- Monini Monocultivar Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Rincón de la Subbética** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Oro Bailén Reserva Familiar Picual** (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Monini Monocultivar Frantoio** (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)



La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin, todos los que forman parte de “The World’s 50 Best Restaurants”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet especializadas. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir

en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.

Grupo Editorial Mercacei

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



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



7 de diciembre de 2018

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Javier Que no todos los aceites de oliva son iguales es algo que vamos teniendo claro. El panorama respecto a hacer algunos años ha cambiado diametralmente y ya distinguimos sin problemas (siempre que el etiquetado sea el correcto) entre aceite de oliva a secas, aceite de oliva virgen y aceite de oliva virgen extra. Pero ahora se va un poco más allá: desde hace tres años se publica la Guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Como si se tratara de vinos, un jurado con los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón, elige los mejores otorgándoles una puntuación. Estos son los más valorados de este año.



Monini monocultivar coratina. 96 puntos. El mejor aceite del mundo según esta guía es este italiano de Perugia. Elaborado a partir de aceituna coratina, posee un intenso aroma a aceituna verde y madura y frutas como la manzana o el melocotón. En boca resulta dulce, con un picor y amargor medios.

Rincon de la subbética. 96 puntos. Este aceite proveniente de Córdoba no solo es el mejor frutado verde, sino que, además, es el español mejor posicionado, el más valorado de la variedad hojiblanca y uno de los tres mejores de agricultura ecológica. En nariz recuerda al verde de la hierba recién cortada y a hortalizas frescas como el tomate y la alcachofa. En boca, dulce y con picor y amargor medios.

Oro Bailén. 96 puntos. Desde Jaén llega el picual mejor situado en la lista. La nariz trae aromas de aceituna verde y hoja del olivo. Además, plátano verde o lima. En boca entra dulcísimo, pero con un amargor y picor potentes y equilibrados a la vez.

Maeva & Toro virgen extra. 95 puntos. Desde Granada llega el considerado mejor coupage del mundo, que mezcla diversas variedades para dar forma a un aceite de intenso aroma a aceituna verde y hierba recién cortada. Además, posee una boca dulce y de gran personalidad, con un picor y amargor medios.

Venta del Barón. 95 puntos. Otra joya proveniente de Córdoba que mezcla hojiblanca y picuada, para dar forma a un aceite con aromas intensos a aceituna verde y hierba recién cortada. También recuerda a manzana, lima y plátano. En boca, resulta muy equilibrado y suave.

Monini monocultivar frantoio. 95 puntos. Segundo aceite que coloca Monini en el 'top ten'. Este es el mejor valorado de la variedad frantoio y sorprende por sus aromas a aceituna verde y madura a la vez, con toques de pera y cítricos. En boca, resulta dulce y delicado, con picores y amargores ligeros y agradables.

Livesolives. 95 puntos. Otro de esos grandes aceites provenientes de Córdoba. Se trata de un monovarietal de hojiblanca, con un potentísimo aroma a aceituna fresca y verde. En boca tiene una entrada dulce, con un amargor medio y un picor agradable.

Conde de Mirasol. 95 puntos. Este aceite de Córdoba de la variedad hojiblanca ofrece un aroma intenso a aceituna verde con notas de hierba y hoja de olivo. En la boca, resulta muy equilibrado, con un picor y amargo medios, muy agradables.

Almaoliva. 94 puntos. Coupage ecológico que transmite aromas a hierba cortada, aceituna verde y hoja de olivo También recuerda a tomate y alloza. En la boca, posee un picante y amargo reivindicativo, pero muy equilibrado.

Bravoleum selección especial de aceites Hacienda El Palo- variedad nevadillo blanco. 94 puntos. Este monovarietal de la poco conocida aceituna nevadillo blanco resulta aromático, con un frutado intenso a aceituna verde y a hierba recién cortada. De entrada fluida en boca, presenta un picor y amargor medios.



DIARIO DE UN GLOTÓN

Fdo.: *Cluís Ruiz Solbes*

👉 [<https://bit.ly/2QRz2wU>]

8 de diciembre de 2018

EVOOLEUM 2019. Los mejores aove del mundo



VVAA. GRUPO EDITORIAL MERCACEI, 2018. La guía Evooleum selecciona “los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo” a partir de setecientas marcas presentadas a concurso en los Evooleum Awards. Los había de Grecia, Francia, Eslovenia, Turquía, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez o Estados Unidos, pero todos los seleccionados proceden de España —hasta un 60%, con Andalucía en lugar destacado—, Italia, Marruecos, Portugal, Israel y Croacia. La guía informa sobre cada uno de ellos en una tercera parte de sus páginas. En el resto hay publicidad e información sobre el aceite de oliva virgen extra —tendencias, cata, variedades, maridaje, packaging—, incluyendo cinco recetas de Quique Dacosta, un vocabulario de términos oleícolas o una selección de tiendas especializadas en distintos países. Mercacei es especialista en publicaciones dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa. Esta Evooleum 2019 es la tercera edición anual de su guía bilingüe en español e inglés.



Guía de aceites

312 páginas

19,50 €

8 de diciembre de 2018

DETALLES

GOURMET

Al gusto de la reina

Por ISABEL VILCHES
Fotografía de J.M.P.

CON LA VENIA de la reina Isabel II (o de su marido el duque de Edimburgo o su hijo el príncipe de Gales). Sólo 816 empresas cuentan con el sello Royal Warrant que estos tres miembros de la casa real británica entregan a sus marcas favoritas. El té (de las cinco) de Twinings, los cereales de Kellogg's, la sal Maldon, la ginebra Gordon's, Cartier, Barbour o las botas de agua de Hunter son algunas de las compañías proveedoras de palacio. La única española gourmet que se cuela en esta lista de la compra tan exclusiva es Harveys, una marca de "sherries" elaborados en Jerez que ostenta este certificado de garantía real desde 1969, por lo que las relaciones comerciales entre la marca andaluza y la corona inglesa se remontan a casi 50 años. Tanto le gusta a la reina Isabel II este vino jerezano, que unas Navidades le regaló a sus hijos dos perros, corgis galeses, a los que llamó Sherry y Whisky. Precio Bristol Cream: 8,50 euros (75 cl). + www.harveys.es



Listo para llevar

PAVO. Los capones comen y engordan para tener una carne jugosa. Y más si provienen de una granja como Dehesa el Milagro, en Oropesa de Toledo, lugar donde se alimentan durante seis meses con materias primas ecológicas (cereales, maíz...) y la hierba fresca de los pastos donde habitan. Blanca Entrecanales Domecq gestiona esta empresa que prescinde de químicos y pesticidas y que, en esta época del año, triunfa con sus capones camperos. Los comercializan envasados al vacío en crudo (95 euros aprox.) y también elaborados (de 150 a 200 euros), de modo que sólo es necesario calentar durante 45 minutos en el horno. Están a la venta en El Corte Inglés.

POR LAURA GISBERT
+ www.dehesaelmilagro.com



Cocinillas con truco

CORDERO. Las próximas fiestas ya no hay excusas. Moralejo Selección facilita el papel del anfitrión con recetas listas para meter en el horno. No hace falta ser un cocinillas avanzado para sorprender con una paletilla, una pierna o un costillar de cordero lechal (en la imagen). Su línea Asado fácil consigue que estos platos se asen solos y sin manchar el horno, porque no es necesario sacarlos del plástico (pero sí el cartón donde vienen las instrucciones para prepararlo). Sólo habrá que introducirlos sobre una bandeja. La carne se cocina en su jugo y un poco antes de que termine el tiempo preciso (50 minutos para esta receta), el envase especial se abre para que la piel quede crujiente. Precio: 9,50 euros, 500 g.

POR I.V. + www.moralejo.net



Medalla de oro (líquido)

LIBRO. La "Guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra" (ed. Mercacer) se lee, pero sobre todo se saborea. La edición 2019 sitúa en el "top 10" a ocho variedades españolas, pero la medalla de oro se la otorga a una almazara italiana... Junto al "ranking", el volumen publica una ficha informativa de cada etiqueta y la nota de cata. Además, incluye reportajes sobre oleoturismo, el arte de la cata, las tiendas más significativas del sector y hasta un diccionario oleícola. ¿Sabes qué significa envero? Es el proceso de maduración de la aceituna en el que pasa de un tono verde al negro. Precio: 19,50 euros. POR I.V. + www.evooleum.com



Elija su menú

COMPRAS. En Mr. Delic quieren que siempre tenga a punto la despensa. A golpe de clic, esta web permite elegir entrantes, tapas, platos principales, menús maridados y catas guiadas diseñadas por su equipo. Además de menús que le harán quedar como un rey y apenas tendrá que emplear 15 minutos de su tiempo, preparan cajas de regalo con productos "premium": conservas, almendras caramelizadas, patatas fritas selectas al golpe de sal, tienen una amplia selección de aceites y productos ecológicos. Pack pequeño, 50 euros. POR AMAYA GARCIA
+ www.mrdelic.com



9 de diciembre de 2018

DETALLES

GOURMET

Al gusto de la reina

Por ISABEL VILCHES
Fotografía de J.M.P.

CON LA VENIA de la reina Isabel II (o de su marido el duque de Edimburgo o su hijo el príncipe de Gales). Sólo 816 empresas cuentan con el sello Royal Warrant que estos tres miembros de la casa real británica entregan a sus marcas favoritas. El té (de las cinco) de Twinings, los cereales de Kellogg's, la sal Maldon, la ginebra Gordon's, Cartier, Barbour o las botas de agua de Hunter son algunas de las compañías proveedoras de palacio. La única española gourmet que se cuela en esta lista de la compra tan exclusiva es Harveys, una marca de "sherries" elaborados en Jerez que ostenta este certificado de garantía real desde 1969, por lo que las relaciones comerciales entre la marca andaluza y la corona inglesa se remontan a casi 50 años. Tanto le gusta a la reina Isabel II este vino jerezano, que unas Navidades le regaló a sus hijos dos perros, corgis galeses, a los que llamó Sherry y Whisky. Precio Bristol Cream: 8,50 euros (75 cl). + www.harveys.es



Listo para llevar

PAVO. Los capones comen y engordan para tener una carne jugosa. Y más si provienen de una granja como Dehesa el Milagro, en Oropesa de Toledo, lugar donde se alimentan durante seis meses con materias primas ecológicas (cereales, maíz...) y la hierba fresca de los pastos donde habitan. Blanca Entrecanales Domecq gestiona esta empresa que prescinde de químicos y pesticidas y que, en esta época del año, triunfa con sus capones camperos. Los comercializan envasados al vacío en crudo (95 euros aprox.) y también elaborados (de 150 a 200 euros), de modo que sólo es necesario calentar durante 45 minutos en el horno. Están a la venta en El Corte Inglés.

POR LAURA GISBERT
+ www.dehesaelmilagro.com



Cocinillas con truco

CORDERO. Las próximas fiestas ya no hay excusas. Moralejo Selección facilita el papel del anfitrión con recetas listas para meter en el horno. No hace falta ser un cocinillas avanzado para sorprender con una paletilla, una pierna o un costillar de cordero lechal (en la imagen). Su línea Asado fácil consigue que estos platos se asen solos y sin manchar el horno, porque no es necesario sacarlos del plástico (pero sí el cartón donde vienen las instrucciones para prepararlo). Sólo habrá que introducirlos sobre una bandeja. La carne se cocina en su jugo y un poco antes de que termine el tiempo preciso (50 minutos para esta receta), el envase especial se abre para que la piel quede crujiente. Precio: 9,50 euros, 500 g. POR L.V. + www.moralejo.net



Medalla de oro (líquido)

LIBRO. La "Guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra" (ed. Mercader) se lee, pero sobre todo se saborea. La edición 2019 sitúa en el "top 10" a ocho variedades españolas, pero la medalla de oro se la otorga a una almazara italiana... Junto al "ranking", el volumen publica una ficha informativa de cada etiqueta y la nota de cata. Además, incluye reportajes sobre oleoturismo, el arte de la cata, las tiendas más significativas del sector y hasta un diccionario oleícola. ¿Saben qué significa envero? Es el proceso de maduración de la aceituna en el que pasa de un tono verde al negro. Precio: 19,50 euros. POR I.V. + www.evooleum.com



Elija su menú

COMPRA. En Mr. Delic quieren que siempre tenga a punto la despensa. A golpe de clic, esta web permite elegir entrantes, tapas, platos principales, menús maridados y catas guiadas diseñadas por su equipo. Además de menús que le harán quedar como un rey y apenas tendrá que emplear 15 minutos de su tiempo, preparan cajas de regalo con productos "premium": conservas, almendras caramelizadas, patatas fritas selectas al golpe de sal, tienen una amplia selección de aceites y productos ecológicos. Pack pequeño, 50 euros. POR AMAYA GARCÍA + www.mrdelic.com



👉 [<https://bit.ly/2C6q4ng>]

10 de diciembre de 2018

8 aceites de oliva españoles en el top ten mundial

La Guía EVOOLEUM 2019 corona al italiano Monini Monocultivar Coratina como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, seguido del hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética y del jiennense Oro Bailén Reserva Familiar Picual



Ocho de los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la última campaña son españoles, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizado por el Grupo Editorial Mercacei y AEMO.

El primero y el cuarto del TOP10 son italianos, de la firma Monini, el resto son zumos procedentes de Córdoba, Jaén y Granada. Todos ellos fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Este es el exclusivo **TOP10** de la Guía EVOOLEUM:

- 1.Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 2.Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3.Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 4.Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5.Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
- 6.LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 7.Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 8.Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 9.Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
- 10.Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Además, según el ranking de los 100 mejores AOVEs del mundo -más del 60% españoles-, una selección de excelentes zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países y obtenidos de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine.



👉 [<https://bit.ly/2RXectk>]

12 de diciembre de 2018

5 regalos Gourmet para disfrutar esta Navidad

Nada resume mejor el alma de estas fiestas que comer y compartir. Si aún no sabes qué regalar, elige consentir los paladares de quienes más aprecias. Sin caras de desilusión, frustrantes devoluciones ni agradecimientos por compromiso, aquí van diez ideas para acertar de pleno celebrando la gastronomía en todas sus formas: exquisitas tentaciones, experiencias o propuestas literarias. Bon appétit!

1. Guía Evooleum 2019 de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo

Para expertos o curiosos que quieran saberlo todo sobre el oro líquido, la tercera edición de esta guía referente es un imprescindible. Además de presentar los zumos más sobresalientes del mercado, destripando sus propiedades, características, variedades, etc., este ejemplar incluye recetas de cocineros de la talla de Quique Dacosta, un diccionario básico para entender la cultura oleícola y un recorrido por los diferentes tipos de aceituna, sin olvidar las historias humanas de quienes trabajan el aceite.



PVP: 19'50 € en Amazon y en su web: www.evooleum.com

2. Los chocolates de Conrado

Nunca subestimes el poder de un postre que le hace sombra a otro que esconde 9.000 euros. Esta confitería de La Bañeza, en León, es archiconocida por su roscón premiado, pero sus chocolates artesanos son la verdadera suerte de cualquier mesa navideña. Trufas, daditos, a la taza, con frambuesa, galletas, caramelo, almendra, naranja... hacen del cacao auténticas delicias. Probar siempre es garantía de repetir. ¿Lo mejor? ¡Se pueden comprar por Internet!

Dónde: Calle el Reloj, 6. 24750, La Bañeza (León) y en su web: www.elreydeloscon.es

3. Mousse de Canard de Solobuey

Solobuey es una empresa especializada en carnes y productos selectos con más de cien años de tradición en los que ha surtido a los mejores restaurantes. Su calidad, servicio y precio son inmejorables. Esta mousse de foie de canard es una excelente carta de presentación para quienes aún no sepan de esta casa. Perfecta para untar, de textura ligera y con un sabor y aroma suaves, es ideal para aperitivos y salsas. Desde hace un año disponen de tienda online en la que se puede adquirir este y otros productos: el cordero lechal o el cochinillo segoviano son solo algunas sugerencias.



PVP: 5,50 €. Web: www.solobuey.com

4. Reservas de Altanza, un D.O. Rioja diferente

Expresivos, amables y elegantes, los vinos de las Bodegas Altanza son una apuesta infalible. Su particular estilo propio denota gran personalidad y reúne lo mejor de la tradición de la Rioja Alta con la tecnología más avanzada. Se puede optar por un Altanza Reserva Especial 2010 de serie limitada, en un refinado estuche individual (28,40€) o sorprender a los más cultoretas con una botella de Reserva Sorolla 2010, de la quinta entrega de la Colección Artistas Españoles, dedicada al pintor de la luz. En estuche de madera por 42,50€. Disponibles en la web o en tiendas especializadas.



Tienda online: <http://bodegasaltanza.com/es/15-1-vinos>

5. Queso trufado Vega Sotuelamos

No puede faltar una buena selección de quesos en cualquier comida familiar que se tercie. Este año, incluir este manchego trufado será sinónimo de éxito. Los maestros queseros de Vega Sotuelamos (Albacete) ya se ganaron al mercado con su queso al romero. Ahora han reinventado su tradicional curado de oveja añadiéndole un toque intenso de trufa negra que invita con descaro a su degustación y sorprende de inmediato con la armonía perfecta de ambos sabores. A la venta online y en tiendas especializadas. También disponible en cuña en la sección gourmet de Carrefour.

PVP: 25 €/kg aprox. Web: <http://www.vegasotuelamos.com/tienda>

14 de diciembre de 2018

Ocho de los diez mejores aceites del mundo son españoles

La Guía Evooleum elige los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Pues bien, de los 10 primeros, 8 son españoles

Si hay algo que tenemos que aprender de los italianos es su capacidad para el marketing. En el mundo, todos conocen la pasta y la pizza y los gourmets consideran que el aceite de oliva y el vino italianos son buenísimos. Por el contrario, nuestros vinos y nuestros aceites son más desconocidos pese a que su nivel es igual, o incluso superior, al de nuestros vecinos italianos. Ahora, la guía Evooleum, referencia a la hora de elegir los mejores aceites del mundo, nos ha dado la razón, aunque no al cien por cien.



En esta guía un jurado de 23 catadores provenientes de países como España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón, elige los mejores aceites otorgándoles una puntuación. De los 10 mejores, 8 son españoles. Sin embargo, el número 1 sigue siendo un italiano, así que, aunque la reivindicación del producto hispano está ahí, el podio lo siguen teniendo ellos. El número 1, según la lista, es el Monini monocultivar coratina, que logra 96 puntos. Este aceite de Perugia consigue coronar la lista gracias a su aroma a aceituna verde y madura y a frutas como la manzana.

El segundo puesto lo obtiene el cordobés Rincon de la subbética, también con 96 puntos (aunque la guía especifica que el ganador es el italiano). Le siguen Oro Bailén, de Jaén, también con 96. El cuarto es Maeva & Toro, un virgen extra granadino con 95 puntos y que es el mejor coupage (hecho a base de varias variedades de aceituna) del mundo. La lista sigue con Venta del Barón, también cordobés y que logra 95 puntos.



De nuevo un paréntesis para otro italiano, el Monini monocultivar frantoio, con 95 puntos y elaborado por la misma almazara que el número 1. Y a partir de aquí, todos los que siguen son producto nacional. Livesolives de Córdoba también logra 95 puntos. Le sigue Conde de Mirasol, con otros 95 y origen cordobés de igual forma. Cierran el 'top ten' Almaoliva, con 94 puntos y Bravoleum, que cierra la lista con 94 puntos. Sin duda, un motivo para celebrar y reivindicar que el mejor aceite del mundo tiene origen español.

20 de diciembre de 2018



Regala salud por Navidad y tienes el éxito asegurado

Siempre he pensado que una de las cosas más difíciles es elegir un regalo que guste a quien va destinado. Como regalar salud no molesta a nadie y puede gustar a muchos, se me ocurrió una forma de hacerlo: pensar en la afición principal de la persona en cuestión y montar un conjunto alrededor de ese tema. Un bonito papel de celofán para envolverlo todo, un lazo chulo para cerrar el conjunto, y triunfas seguro. **¡Las 5 propuestas que te sugiero son saludables y ninguna engorda!**

Para gente 'salsera': Un cesto de mimbre con una botella del mejor AOVE que te puedas costear; otra botella de buen vinagre de Jerez o de sidra; un paquete de flor de sal (del Cabo de Gata, de Santa Pola, del Delta del Ebro...); una bolsa con hierbas aromáticas y/o especias (tomillo, romero, albahaca, orégano, pimentón de la Vera, canela de Ceilán, cúrcuma...); y un ejemplar de EVOOLEUM 2019, Guía de los 100 mejores AOVes del mundo (Editorial Mercacei).

Para personas activas y con un objetivo: Una mochila chula con una botella deportiva para agua; un podómetro de los de toda la vida (si dejas el móvil en casa, no te pararás a mirar si te han llegado mensajes); una camiseta con tensores que reducen la tensión en la espalda; un ejemplar de 'Un andar solitario entre la gente' (Seix Barral).

Para cocinillas: Un ejemplar del libro 'Arzak +Arzak' (Ed. Planeta Gastro), que recoge los 121 años de historia del restaurante 3 estrellas de San Sebastián e incluye 64 recetas; un bonito pack de utensilios de cocina: cucharas de palo, espátulas, rodillo de madera, molinillos para pimienta y sal, soplete y/o sifón de cocina....

Para chicas estresadas: Un par de bonitas tazas de porcelana con colador a juego para infusiones. Un juego de seis cucharillas de porcelana para revolver. Un surtido de plantas medicinales bio. Un ejemplar del libro 'No me da la vida' (Lunwerg Editores).

Para vegana/os: Una cesta con vegetales bio, utensilios en materiales naturales y buena lectura. Por ejemplo, sobre un fondo de naranjas, un exprimidor de madera; una bolsa de celofán con nueces y un cascanueces de boj; chocolate negro de cultivo sostenible y un par de manteles individuales de lino; un ejemplar del libro 'Cocina Vegana Gourmet' (Ed. Anaya).

20 de diciembre de 2018



GASTRO

Ocho aceites españoles
entre los 10 mejores del
mundo

👉 [<https://bit.ly/2CPZkqj>]

20 de diciembre de 2018



GASTRO

Ocho aceites españoles
entre los 10 mejores del
mundo

Expansión fuera de serie

👉 [https://bit.ly/2A8hdAo]

20 de diciembre de 2018

GASTRO

Ocho aceites españoles entre los 10 mejores del mundo

María Corisco
Actualizado: 20/12/2018 10:32

[Ver galería >](#)

¿Te atreverías a elegir un aceite de oliva virgen extra que sea mejor que todos los demás? Difícil papeleta. Son tantos los matices y la complejidad que se nos antoja imposible intentar dilucidar qué aromas y sabores, qué variedades y coupages, merecerían ser distinguidos como mejores entre los mejores. Aun así, el concurso EVOOLEUM se enfrenta cada año al reto de mostrar la selección de los 100 mejores AOVes del mundo, según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. En ellos, no solo se reconoce la garantía y la fiabilidad, sino que se hace hincapié en las historias humanas que hay detrás de cada una de estas joyas gastronómicas. Mostramos aquí el Top Ten de la última edición. Diez aceites excepcionales, de los cuales ocho son españoles. A disfrutarlos.



1. Monini Monocultivar Coratina. 96 puntos. Monovarietal Coratina

Este monovarietal orgánico italiano es el gran triunfador de los premios Evooleum: elegido mejor aceite en la categoría absoluta, también ha sido nombrado "Mejor frutado mezcla de verde-maduro" y "Mejor monovarietal". Su aroma y sabor nos transportan a la provincia de Perugia (región de Umbría), a las tres colinas que dominan el valle de Spoleto, en donde se recogen las aceitunas de variedad Coratina que le darán su personalísimo carácter. Elaborado con la misma filosofía que ha caracterizado desde siempre a la familia Monini, forma parte de la línea de productos orgánicos certificados en toda la cadena de suministro. Su disfrute es sin duda la mejor recompensa. Cata: en boca, el aceite es sublime, con una entrada muy dulce, fluida y alegre, y un picor y amargor y sumamente equilibrado. Su fase retronasal recuerda a la almendra verde y a frutas tropicales. Aceite en su conjunto muy complejo, potente y elegante



2. Rincón de la Subbética. 96 puntos. Monovarietal Hojiblanca

Impresionante palmarés: ha sido elegido el mejor de España, el mejor frutado verde, la mejor DOP España, el mejor Hojiblanca y se sitúa en el Top 3 de producción ecológica. Auténtico viaje gastronómico a la esencia del AOVE ecológico de cosecha temprana, Rincón de la Subbética es un sublime monovarietal hojiblanco con DOP Priego de Córdoba que puede presumir de haber obtenido dos centenares de premios y reconocimientos en los últimos seis años. Cata: Agradable y dulce entrada en boca que, a la vez, presenta un picor y amargor medios y muy equilibrados. Intenso retrogusto a almendra verde y hierba fresca. Aceite complejísimo en su conjunto, armónico y muy persistente.



3. Oro Bailén Reserva Familiar Picual. 96 puntos. Monovarietal Picual

En 2002, la familia Gálvez González emprendió la aventura de desarrollar una nueva línea de elaboración de vírgenes extra de altísima calidad. Hoy es la tercera generación de cosecheros la encargada de producir AOVEs Premium procedentes de los olivares familiares de sus dos fincas situadas en las faldas de Sierra Morena. En la última década, Oro Bailén Reserva Familiar Picual, que ha sido elegido Mejor Picual, se ha convertido en todo un referente a nivel mundial. Cata: En boca entra dulce, dulcísimo, con un retrogusto intenso a aceituna verde y un picor y amargor potentes, pero a la vez equilibrados. Con aromas retronasales que nos recuerdan a la almendra verde y a la tomatera, nos hallamos ante un magnífico y complejísimo AOVE.



4. Monini monocultivar Frantoio. 95 puntos. Monovarietal Frantoio

A los pies del Parque Nacional Pollino, en San Giorgio Lucano (Basilicata), encontramos este olivar de la familia Monini, en el que un 12% de la uva es de la variedad frantoio. De ella se obtiene este espléndido monovarietal orgánico, elaborado siguiendo las mejores tradiciones italianas y conservando la filosofía de la familia Montini. Cata: en fase gustativa entra muy dulce y delicado, para mostrar después un equilibrio perfecto entre un picor y amargor ligeros y muy agradables. Sumamente armónico y complejo.



5. Maeva&Toro. 95 puntos. Hojiblanca, Picual y Arbequina

Maeva&Toro surge de la alianza entre aceites Maeva -cuyo origen se remonta a 1930) y otra gran empresa familiar, Osborne, fundada en 1772. Un proyecto único que permite vender en la Unión Europea el AOVE con la silueta del icónico Toro de Osborne. Con variedades Hojiblanca, Picual y Arbequina, ha recibido el galardón al mejor coupage. Cata: De entrada dulce en boca, a la vez muestra una gran personalidad con un picor y amargor medios, equilibrados y persistentes. Además, resulta complejo en los matices retronasales, con recuerdos a alhoza y espinacas muy verdes.



6. LivesOlives. 95 puntos. Monovarietal Hojiblanca

Procedente de las 50 hectáreas de olivar tradicional de secano asentadas en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, en la comarca cordobesa de Rute, este AEOVE ecológico de cosecha temprana se elabora a partir de aceitunas de la variedad hojiblanca. El proyecto de LivesOlives bebe de la tradición y la innovación, y su filosofía se basa en tres conceptos: saludable, solidario, sostenible. Cata: En boca presenta una entrada dulce, un amargor medio y un picor agradable, progresivo y persistente que le confiere gran personalidad. Su fase retronasal nos recuerda a la almendra amarga.



7. Conde de Mirasol. 95 puntos. Monovarietal hojiblanca

El proyecto de Conde de Mirasol supone para la familia Gordón la realización de un sueño. Desde su finca, ubicada en las faldas de la Sierra de la Subbética y con 15.000 ejemplares centenarios de la variedad hojiblanca, han logrado dar a conocer a nivel internacional el aceite que la familia venía elaborando desde hace décadas de manera artesanal. Cata: En boca es un aceite extremadamente equilibrado con un picor y amargor medios y muy agradables, Su entrada es dulce y sorprendente, y en su conjunto hallamos un aceite de una categoría excepcional por su extrema complejidad, armonía y gran persistencia.



8. Venta del Barón. 95 puntos. Hojiblanca, Picuda

Nos vamos a Priego de Córdoba para encontrar este exquisito coupage de hojiblanca y picuda que es el aceite más premiado del mundo. Fruto de la capacidad visionaria de Mateo Muela Velasco, hoy desde Almazara de Muela se enorgullecen de elaborar algunos de los mejores AOVEs del planeta. Cata: Aceite sumamente balanceado en boca con una entrada que sorprende por su suavidad, dulzor y fluidez. Muy equilibrado con un picor y amargor medios y apropiados, y retrogusto con presencia de hierba, alloza y alcaucil. En conjunto, estamos ante un AOVE muy complejo, redondo y persistente.



9. Almaoliva BIO. 94 puntos. Picuda, picual y hojiblanca

Seguimos en Priego de Córdoba. Aquí, dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, encontramos Almazaras de la Subbética. Almaoliva BIO es un virgen extra ecológico obtenido de aceitunas picudas, picuales y hojiblancas, de recolección tradicional y temprana, que son molturadas en el mismo día de su recogida. Cata: En boca es bravo, pero dulce a la vez. Posee un picante y amargo reivindicativo, pero muy equilibrado. Con un retronasal que ratifica la amalgama de aromas que percibimos en nariz, se puede calificar de un AOVE excepcional y muy complejo



10. Bravoleum -Selección Especial de aceites Hacienda El Palo-. 94 puntos. Variedad Picual

Dedicada a la olivicultura desde hace cuatro generaciones, la familia Martos Ávila apostó por la construcción de una almazara propia en la finca Hacienda El Palo, que en la actualidad es gestionada por Explotaciones Jame. En ella elaboran este espléndido monovarietal 100% picual, un aceite muy especial que se beneficia de unas excelentes condiciones climatológicas para el cultivo del olivo. Cata: En boca, este aceite sorprende con un dulzor muy agradable y derivado de una alta fluidez y armonía. Su picor y amargor son medios, pero muy equilibrados entre sí. En su conjunto, el aceite se puede calificar de excepcional, complejo y con gran persistencia.



 [<https://bit.ly/2Czwj3u>]

21 de diciembre de 2018

Los mejores regalos de Navidad para la cocina

Si no tienes claro qué regalar, regala algo rico de comer, algo que se pueda disfrutar en compañía y verás como siempre aciertas. Recuerda que, en estas fechas, si por algo suspira todo el mundo - aparte de por un buen pellizco en la lotería- es por una buena cesta de Navidad. Y no hay nada que mejor le sienta a una cocina que el estar bien provista de manjares.

Mejores regalos de Navidad para despedir el 2018

A nosotros hay ciertas cosas que nos vuelven muy locos a la hora de comer, pero tranquilos que no os las vamos a contar todas, solo las que sabemos que a vosotros también os encantan.

Trufa fresca

Ya podemos tener el diamante negro de la cocina en casa recién salido del campo. La Trufa Negra de invierno (*Tuber Melanosporum*), llega fresca a nuestras casas como un verdadero regalo para las cenas de esta Navidad. Todo gracias a la empresa Espora Gourmet, especialistas en Trufa Negra en España y proveedores de grandes restaurantes nacionales e internacionales (algunos de ellos con Estrella Michelin), que ha creado una forma revolucionaria para que todos podamos tener este condimento en nuestras cocinas.

La Trufa Negra llega a casa limpia, calibrada, con todos sus datos de trazabilidad y en una bolsa herméticamente cerrada y en una atmosfera modificada que hace que la trufa fresca no pierda un ápice de su valor nutritivo, ni peso, ni aroma, ni sabor, ni calidad.

Tabladillo, el cochinillo que no tienes que cocinar

¿Y si el regalo te lo haces tú mismo y te ahorras horas en la cocina? En Tabladillo son expertos en elaboración de alimentos de quinta gama y su cochinillo es digno de los mejores restaurantes. En casa, lo único que tienes que hacer es darle un golpe de horno.

Suscripción a un club cervecero

Si quieres hacer feliz a alguien muy amante de la cerveza, un buen regalo es suscribirle al Club de Cervezas de La Mundial -la tienda de cervezas artesanales con espacio degustación del Mercado de Chamartín-, gracias al que podrá estar a la última y podrá probar un montón de novedades y ediciones limitadas que recibirá en una caja mensual durante el tiempo que dure la suscripción.

Arturo Sánchez

Un gran regalo para Navidad y mucho más grande aún para los sentidos de aquellos que lo reciban. Los productos ibéricos de Guijuelo, con el jamón de bellota 100% ibérico como producto estrella que elabora Arturo Sánchez son siempre garantía de calidad. Lo que pone la etiqueta es lo que te estás llevando, sin trampa ni cartón.

Señorío de Montanera

Desde hace varias generaciones, Señorío de Montanera gestiona y protege más de 60.000 hectáreas de dehesa en Extremadura y el Alentejo portugués. A diferencia de los cerdos ibéricos de bellota, los cerdos ecológicos se crían en libertad en dehesas certificadas como explotaciones ecológicas separadas del resto, para asegurar una producción 100% natural, y se alimentan a base de bellotas y pastos naturales.

En el caso de la producción ecológica los animales no pueden ingerir, antes de su entrada en montanera, ningún pienso que no esté certificado como alimento ecológico, lo que supone que tienen que estar libres de organismos modificados genéticamente (OMG). El bienestar animal es esencial en este tipo de producción, de ahí que los cerdos ibéricos ecológicos disfruten de cuatro hectáreas por animal frente a las tres hectáreas de las que goza un cerdo ibérico tradicional de Señorío de Montanera.

Libros gastronómicos

Este año os recomiendo 4:

- Cataluña. Una aventura gastronómica, José Pizarro, Cinco Tintas. PVP: 29,95€
- La sencilla desnudez, Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Montagud. PVP: 58€
- Fever Tree. El arte del mixing, Libbooks. PVP: 22€. Un compendio de más de 125 cócteles creados y mezclados por los mejores bartenders del mundo junto a Fever Tree.
- Guía Evooleum 2019. Una guía que analiza los 100 mejores aceites de oliva del mundo.



22 de diciembre de 2018

CINCO LIBROS GASTRO QUE NO PUEDES PERDERTE ESTA NAVIDAD

La Navidad trae consigo los compromisos familiares, pero también tiempo libre para disfrutar de un buen libro. Para esos momentos de relax y cultura, hoy os recomendamos cinco obras para foodies con una temática que os hará la boca agua.

- Fuera de Carta

Este libro aúna gastronomía y humor a partes iguales. Una obra dividida en capítulos independientes en los que disfrutar de artículos, historias o relatos de ficción en los que se retrata la cultura gastronómica a través de platos, restaurantes y bodegas. Rodrigo Varona y Javier Márquez Sánchez son los autores de este "anti-libro gastronómico" con el que muestran su manera de entender el periodismo gastronómico. Precio: 22 euros.

- Guía EVOOLEUM 2019

El mundo del aceite engloba todo un universo por descubrir. Para los amantes de este oro líquido se ha escrito este libro en el que se recogen Los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, según un jurado de 23 miembros internacionales. Además, reúne recetas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola y las características de diversos tipos de aceituna. Esta tercera edición incluye, a su vez, los detalles de sus propiedades, características organolépticas, variedades y certificación de estos AOVES. Precio: 19,50 euros.



- Torres en la cocina 3

Los televisivos hermanos Torres mantienen un diálogo continuo con la tradición y la vanguardia en su reconocido restaurante Dos cielos, de dos estrellas Michelin, y en el programa de cocina de TVE que da nombre a esta obra. Este tercer volumen de Torres en la cocina trae lo mejor de la tradición culinaria con el divertido toque Torres que aporta frescura y personalidad a las recetas de siempre. Precio: 21,90 euros.

- Los Supervinos 2019

Para maridar con gusto y a buen precio vuestras comidas de Navidad os recomendamos esta obra. Joan Martín nos ofrece en esta guía información útil y actualizada para descubrir Los supervinos

que habitan en las estanterías de los supermercados. Un libro que recoge además datos especializados, consejos útiles y anécdotas para conocer nuevas referencias que seduzcan al paladar sin arruinar nuestros bolsillos. Precio: 14,25 euros.

- Te cuento en la cocina

Para alimentar las inquietudes de los futuros cocineros y de los foodies más jóvenes recomendamos Te cuento en la cocina. Una obra en la que Ferrán Adriá con la ayuda de los personajes del universo Disney, Marvel, Pixar y Star Wars ofrece más de 60 recetas fáciles y creativas para elaborar en familia. Un libro que demuestra que comer sano y variado puede ser muy divertido. Precio: 31,30 euros

22 de diciembre de 2018

GASTRO

Detalles de muy buen gusto

En plena edad de oro del comer, todo lo relacionado con la cocina es susceptible de convertirse en regalo. Estas son nuestras propuestas preferidas para acertar.

Texto Ana Bretón.



Servilletas de papel 20x20 cm (1 €/12 unidades), de **Hema**

Mug de porcelana **Jardín del Edén** (52,01 €), de **Yukiko Kitahara** para el Museo Thyssen-Bornemisza

Ron Añejo Reserva Especial 18 años (28,75 €), de **Arehucas**

Vino IGP Castilla y León Petit Verdot 2015 (119,90 €), de **Abadía Retuerta**

Plato llano **Burleigh Collection** (45 €), de **Ralph Lauren Home**

Set de cubiertos **Chic Table** (13,85 €/4 un), de **Black Velvet Studio**

Libro **Cocottes. Cazuelas y cacerolas** (25 €), de **Paco Pérez** (Ed. **Planeta Gastro**)

Pack de mug edición especial, té **Golden Christmas** miel (32,95 €), de **Tea Shop**

Guía **World's Top 110 Extra Virgin Oils** (19,50 €), de **Evoleum**



Panettone Izadittone de 1 kg, con orujo de vino y chocolate (25 €), de Loison Izadi en tiendaartevino.com



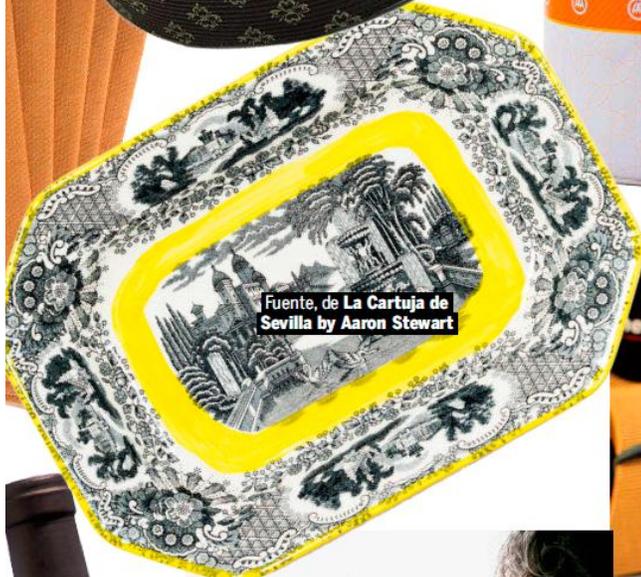
Lata 350 g de chocolate puro gourmet (9,95 €), de Trapa en El Corte Inglés e Hipercor



Caviar de esturión certificado Friend Of The Sea (9,99€/15g), de Deluxe, Lidl.



Vino D. O. Ribera del Duero MXI 2016 (18 €), de Tinto Pesquera



Fuente, de La Cartuja de Sevilla by Aaron Stewart



Bono curso de cocina TheBox (70 €), de Cooking Kitchen Company (cookingkic.com/thebox/)



Vino D. O. Rías Baixas Terras Gauda Etiqueta Negra 2016 (23,50 €), de Terras Gauda



JUANJO LÓPEZ
La tasquita de enfrente
LA SENCILLA DESNUDEZ
as NATURE INTENDED

Libro Juanjo López. *La tasquita de enfrente. La sencilla desnudez* (56 €), de Montagud Editores



Torta extremeña Cremositos del Zújar, 750 g (18,95 €), de Arteserena



Sobre 100 g jamón ibérico de bellota (29 €), de Maldonado



Tapón de vino bulldog (16,50 €), de +D2

23 de diciembre de 2018

Regalos "foodie" para una Navidad gourmet



Déjate de líos. Comer y beber es el regalo más útil que puedes hacer o hacerte a ti mismo en estas fechas de bula dietética. Si andas perdido o llevas ya unas copas de más no te preocupes. Te ponemos la elección en bandeja con esta succulenta lista gourmet de resultados garantizados, desde los aperitivos hasta los postres.



2 de 40

Guía EVOOLEUM 2019

Si quieres saber cuáles son los cien mejores AOVE del mundo y aprender algunas recetas de grandes chefs, esta es tu publicación. PVP. 19,50 €. www.evooleum.com

COMPRAR



 [<https://bit.ly/2rYW07u>]

26 de diciembre de 2018

Top Mejores aceites del mundo

Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)

LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)

Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Evooleum Awards, premios organizados por el grupo editorial Mercacei, promotor de la guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils. Selección realizada entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores a nivel mundial.

 [<https://bit.ly/2SP1j50>]

26 de diciembre de 2018

De los 10 mejores aoves del mundo 8 son españoles, según la guía Evooleum 2019

Del top 10 de los mejores aoves del mundo ocho son españoles, según el ranking elaborado a partir de los resultados del concurso Evooleum Awards, cuyo jurado está compuesto por 23 de los mejores catadores de aceite del mundo.

Los Evooleum Awards, Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, organizados por el grupo editorial Mercacei y Aemo, sitúan a ocho aceites españoles entre los diez mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. El primero y cuarto puesto del ranking son italianos, de la firma Monini; el resto son aoves procedentes de Córdoba, Jaén y Granada:



Diez extraordinarios aceites que fueron elegidos entre más de 700 muestras de 17 países por un jurado internacional compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo. Este es el exclusivo Top 10:

Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils de 2019 recoge este ranking de los 100 mejores aoves del mundo, de los que más del 60% españoles. Una selección de excelentes zumos valorados entre los 85 y 96 puntos sobre 100 procedentes de media docena de países.

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

Esta publicación dirigida a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android. Incluye numerosos contenidos de interés relacionados con el mundo del virgen extra: gastronomía, salud, tiendas, oleoturismo, tendencias, diccionario oleícola...



27 de diciembre de 2018

Llegan los Reyes, el roscón y los regalos

Ya despedimos la Nochebuena y la Navidad y casi todos tenemos claro qué vamos a hacer en Nochevieja, así que os contamos un planazo para celebrar a lo grande la Noche de Reyes.



Recibe a los Reyes a lo grande en V Club feat. Arola, cenar en Zampa y alargar la noche o tomar una copa en Las Cuevas de Sandó. A la mañana siguiente, después de abrir los regalos, comeremos un delicioso roscón como el que sirven desde los días previos en restaurantes como: Chigre, La Cocina de María Luisa, La Contraseña, La Malaje, Los Galayos, Matritum o Tabernerros...

Para los que aún no han encargado los regalos a los Reyes, recordamos originales y sabrosas ideas: vinos de Bodegas Altanza y de Losada Vinos de Finca, incluida su exclusiva Colección Roberto Amillo, la guía de aceites Evooleum -que recoge los 100 mejores del mundo- o los geniales cursos de cocina de Kitchen Club.

Y quienes aún no sepan qué sacar de la nevera o meter al horno que consulten la web de Solobuey.com y se olviden del menú ese día. Otra opción, por ejemplo, disfrutar de la propuesta 'Sabores Navideños' de BACIRA., disponible hasta el mismo 6 de enero.

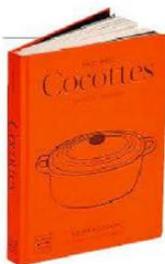


Del 28 de diciembre de 2018 al 3 de enero de 2019

COMER

UNAS FIESTAS LLENAS DE LIBROS

DE CHEFS DE RELUMBRÓN, DE RESTAURANTES Y DE MUSEOS; RECETARIOS, GUÍAS... Y HASTA NOVELAS. SELECCIONAMOS 17 TÍTULOS PARA UNAS NAVIDADES MUY GASTRONÓMICAS

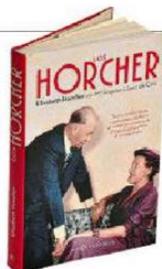


DE LA VANGUARDIA A LA MARMITA

COCOTTES (PACO PÉREZ Y SALVADOR GARCÍA ARBÓS. ED. PLANETA GASTRO. 24,95€). Paco Pérez y su comedor *Miramar* (Gerona) son dos de los grandes exponentes de la alta gastronomía, aunque la pasión del cocinero se fraguó en el bar familiar, entre cazuelas, cacerolas, *cassoles*, *cocottes*... Y esos utensilios de hierro colado son el leitmotiv del primer libro que el chef dedica a la cocina casera, a las cocciones clásicas, sin perder de vista la técnica, la precisión y el dominio de la materia prima que le caracterizan. Prologado por Andoni Luis Aduriz, ofrece casi 50 recetas y fotos del paso a paso.

HISTORIA DE UN RESTAURANTE Y DE UNA FAMILIA

LOS HORCHER (ELISABETH HORCHER Y M^a ÁNGELES LÓPEZ DE CELIS. ED. LA ESFERA DE LOS LIBROS. 23,90 €). Esta novela histórico-gastronómica pone el broche literario al 75 aniversario del emblemático restaurante que inauguró Otto Horcher en Madrid tras huir de los bombardeos aliados sobre Berlín; en la práctica, suponía el traslado del negocio que su padre había abierto, en 1904, en la capital alemana. Ese pasado vuelve al presente de la mano de Elisabeth Horcher, cuarta generación al frente del comedor, quien a través de recuerdos y fotos narra la historia de *Horcher* y de sus creadores.



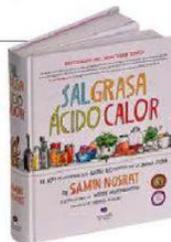
RADIOGRAFÍA AL MERCADO ENOLÓGICO

GUÍA VINOS GOURMETS 2019 (VV.AA. ED. GRUPO GOURMETS. 19 €). El anuario amarillo, referente de la información y crítica vinícolas, acude a su cita anual, y ya van 34. Para esta edición se han catado a ciegas 4.600 vinos, que figuran con características y precios; 1.821 se acompañan de comentarios y calificaciones y se recogen más de 1.100 bodegas con sus etiquetas. Como novedad, un mapa general y otros individualizados con las D.O. españolas y un apartado dedicado a las referencias galas de Alsacia y Loira. Y, como no todo va a ser *lectura*, incluye un *pasaporte* con descuentos en 146 bodegas y 16 tiendas.



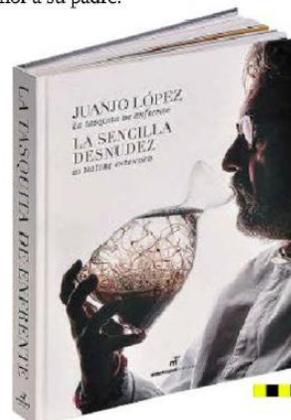
LOS CUATRO ELEMENTOS DE LA «BUENA» COCINA

SAL, GRASA, ÁCIDO, CALOR (SAMIN NOSRAT. ED. NEO PERSON. 36 €). Llega a las librerías patrias avalado por el premio James Beard 2018 o, lo que es lo mismo, el Oscar de la gastronomía estadounidense al mejor libro de cocina, y cuenta ya con un documental. La chef, profesora y escritora iraní-estadounidense Samin Nosrat recoge en más de 450 páginas una «revolucionaria» culinaria basada en el uso de cuatro elementos: sal para realzar el sabor, grasa para transportar el gusto y generar textura, ácido con el que equilibrar el gusto y calor que determina la textura del alimento. Incluye recetas.



MENOS ES MÁS Y MEJOR

LA SENCILLA DESNUDEZ (JUANJO LÓPEZ. ED. MONTAGUD. 58 €). Quien conoce al patrón de *La Tasquita de Enfrente* sabe que no hay mejor frase para describir este templo madrileño —donde el producto sin apenas manipulación y el sabor son los reyes— que la que da título a este libro. Ejecutivo reconvertido en hostelero, muestra en esta obra escrita en primera persona (inglés y español) su filosofía vital y culinaria y desvela los interiores de un comedor de culto al que acuden los mejores chefs y donde la sencillez es un lujo. Incluye unas 30 creaciones, de la ostra a la ensadilla rusa pasando por la becada o los callos Gaona, en honor a su padre.

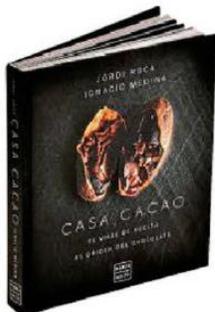


COMER



ANTES QUE EL CHOCOLATE...

CASA CACAO (JORDI ROCA E IGNACIO MEDINA. ED. PLANETA GASTRO. 29,95 €). Viaje a los orígenes del cacao, un periplo desde el taller del pequeño de los Roca hasta la selva amazónica, donde ha visitado pequeños productores quienes, siguiendo una tradición milenaria, cuidan de la semilla (*mún-zuwa*) como extensión de su espiritualidad.



La experiencia se concreta en nuevas recetas (detalladas en la obra) y en *Casa Cacao*: planta de producción de chocolate que dará soporte a la última idea de los hermanos: un hotel-boutique.

RECETAS CON GARROTE

LA COCINA DE MARTÍN BERASATEGUI (M. BERASATEGUI. ED. GRIJALBO. 22,90 €).

Maestro de chefs, el *hiperestrellado* cocinero vasco traslada su labor formativa a los fogones domésticos para enseñar, como hicieron con él su madre y su tía, a disfrutar de la comida.

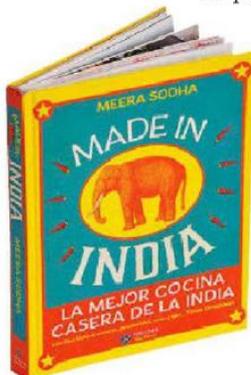


Manual claro y conciso, ofrece 100 recetas, que él mismo ha puesto en práctica en casa «con muy buenos resultados», desde ensaladas, pescados o carnes hasta bocatas, que de todo se come en el hogar.

EL SABOR Y EL SABER INDIO

MADE IN INDIA (MEERA SODHA. ED. NEO PERSON. 24 €). Más de 130 platos recopilados por tres generaciones de la misma familia, los Sodha. Pero no se trata de recetas de grandes restaurantes, sino propuestas que se guisan y se comen

en casa, sencillas y rebosantes de sabor. Desde *chapatis* calientes, samosas y curries hasta guarniciones y pudín. Su autora no ha vivido nunca en la India, pero creció en Inglaterra disfrutando de la misma cocina que sus ancestros: la de Gujarat, al norte de Bombay.



PUNTO MX



CATALUÑA

BOTELLAS DE SUPERMERCADO

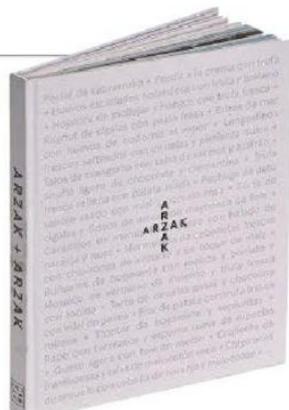
LOS SUPERVINOS (JOAN C. MARTÍN. ED. LINCE EDICIONES. 15 €). No hace falta cargarse el presupuesto navideño para disfrutar de un tinto, un blanco y hasta un cava de calidad. En la novena edición de esta guía se han seleccionado más de 140 referencias vinícolas, compradas en supermercados (de Alcampo a El Corte Inglés) a un precio asequible. Así, se detallan 110 *supervinos* de menos de



6,99 € y 40 *megavinos* de menos 14,99 €. Estructuradas en fichas, cada etiqueta cuenta con una descripción de sus características, la valoración de cata, la puntuación y dónde encontrarla.

LA FILOSOFÍA DEL PATRIARCA

ARZAK (JUAN MARI ARZAK, ELENA ARZAK Y VV.AA. ED. PLANETA GASTRO. 49 €). Coincidiendo con el 40 aniversario de la llamada Nueva Cocina Vasca –semilla de la actual revolución gastronómica patria–, esta obra muestra el universo y la culinaria de uno de sus fundadores, Juan Mari Arzak, cuyo testigo en los fogones está recogiendo –la *transición tranquila*– su hija Elena. Esta biografía –familiar y del restaurante Arzak (San Sebastián)– se completa con las recetas más icónicas del creador vasco a lo largo de estos últimos diez años y que definen su propuesta más actual; por ejemplo, *Huevo rojo espacial*, su comida favorita.

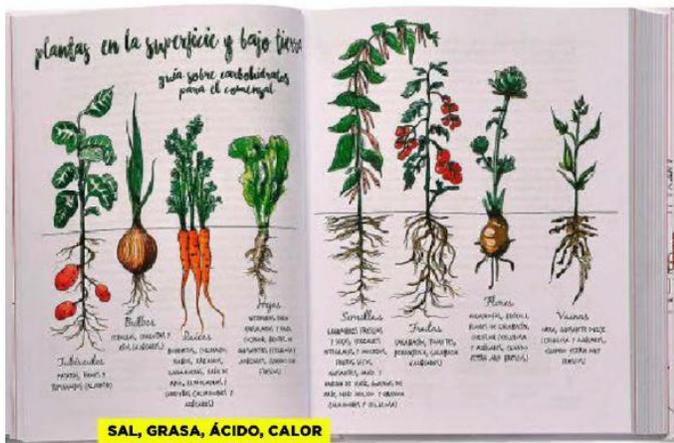


AOVES DE PREMIO

GUÍA EVOOLEUM 2019 (VV.AA. ED. MERCACEI. 19,50 €).

Los *comensales* de literatura gastronómica *hilan* cada vez más fino y piden una oferta más especializada. A ellos, a los profesionales y al consumidor en general se dirige esta guía (inglés-español) de los 100 mejores AOVES del mundo (76 españoles), según los Evooleum Awards que otorgan Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo. Se presentan alfabéticamente y en fichas con procedencia, variedad, nota, cata...





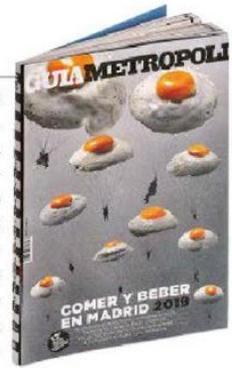
SAL, GRASA, ÁCIDO, CALOR

COMER

BRÚJULA CULINARIA

GUÍA METRÓPOLI COMER Y BEBER EN MADRID 2019 (ED. UNIDAD EDITORIAL. 11,90 €).

«La voz experta, la entendida, la que conoce el territorio». Así define Quique Dacosta nuestro anuario informativo y crítico de la Comunidad de Madrid y sus alrededores, cuya XII edición, precisamente, ha apadrinado el chef extremeño afincado en Denia. Con más de 1.500 direcciones y 200 novedades, esta brújula de la gastronomía ofrece un certero análisis de la pasarela culinaria por la que desfilan restaurantes de autor, de cocinas exóticas, casas de comida, tascas, coctelerías... Incluye los clásicos símbolos valorativos, como las codiciadas *EMEs*, las *Apuestas* o los lugares con encanto.

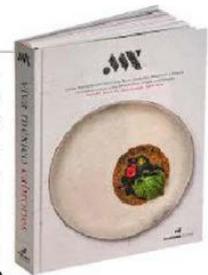


ARZAK

CLAVES DEL ÉXITO «PADRÍSIMO»

PUNTO MX (ROBERTO RUIZ, MARTIN ECCIUS Y MARÍA FERNÁNDEZ. ED. MONTAGUD. 79 €).

¿Cuáles son las bases, los productos, las creaciones y la filosofía de *Punto MX*, uno de los mejores –si no el mejor– comedores mexicanos de Europa? Los restauradores revelan en este ensayo teórico-práctico la esencia de su cocina contemporánea. 448 páginas, 125 recetas, 342 elaboraciones y 79 procesos captados paso a paso son la traslación escrita del «México de lo bien hecho» que, desde 2012, muestran en Madrid.



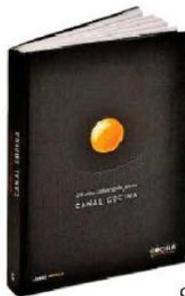
LA AVENTURA CATALANA



CATALUÑA (JOSÉ PIZARRO. ED. CINCO TINTAS. 29,95 €).

El chef caceño afincado en Londres –donde abrió *José Tapas Bar*, *Pizarro Restaurant*, *José Pizarro* y *Little José*– vuelve a las librerías nacionales. Tras su periplo por *Euskadi*, regresa a España para centrarse en *Cataluña* y muestra su particular visión de los platos de esta región, desde el *suquet* hasta el *trinxat* con huevo de pato y setas. Cada receta se acompaña, además de sus ingredientes y su elaboración, de un comentario del chef. Incluye menús y direcciones de comedores para conocer más sobre sobre la cocina de esta Comunidad.

DOS DÉCADAS DE EMISIÓN



20 AÑOS SABOREANDO JUNTOS: CANAL COCINA (ED. LIBROS CÚPULA. 23,95 €).

«Veinte años no es nada», explicaba el tango, pero para un espacio televisivo sí que lo son. Canal Cocina cumple dos décadas y lo festeja con este vasto manual que contiene una selección –200 platos– de las miles de recetas que para cualquier ocasión y paladar han descubierto, han creado y han difundido a lo largo del tiempo. Eso sí, todas fieles a la filosofía de la cadena: transmitir el arte de cocinar y del bien comer.

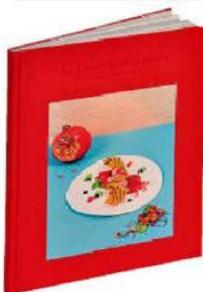
LA COCINERA FELIZ

FELICIDAD (CARME RUSCALLEDA Y ROSA RIVAS. ED. PLANETA GASTRO. 39,95 €).

Tras tres décadas de plena actividad, el 27 de octubre el restaurante *Sant Pau* cerró sus puertas. Concebido como homenaje a este comedor de Sant Pol de Mar (Barcelona) y a su alma máter, este recetario-biografía, con textos de la periodista madrileña Rosa Rivas, repasa la trayectoria «feliz» de la chef desde la charcutería en la que trabajó hasta el estrellato gastronómico; desde su pueblo barcelonés hasta Japón, país con el que mantiene una especial relación (en 2004 abrió en Tokio una réplica de *Sant Pau*) que se plasma en su cocina, donde lo mediterráneo y lo nipón se funden.



DE LA PINACOTECA A LA MESA



EL THYSSSEN EN EL PLATO (VV.AA. ED. MUSEO NACIONAL THYSSSEN-BORNEMISZA. 24€).

España cuenta con una reconocida representación de chefs *artistas* a la que ha *acudido* el Thyssen-Bornemisza con una singular idea: *servir* el Museo en la mesa o que 25 grandes cocineros interpreten la colección de la pinacoteca madrileña. Desde Ángel León hasta Diego Guerrero han *pintado* una receta (con sus ingredientes, elaboración y emplatado detallados en el libro). Algunos han creado réplicas literales de los cuadros, como Paco Torreblanca y su tarta kandinskiana; otros se han mimetizado con cierta técnica, como Sacha Hormaechea con el *dripping* (goteo) de Pollock; pero todos han *cocinado* arte.



Incluye toda la información de los 100 mejores aceites de oliva del mundo, procedentes de países como España, Italia, Portugal, Croacia, Israel o Marruecos, con una ficha de cata y los alimentos con los que maridan.

Llega al mercado Evooleum 2019, la influyente guía de los 100 mejores AOVEs del mundo

Ya está aquí la 3ª edición de este manual indispensable sobre el aceite de oliva virgen extra prologado por el mediático chef italiano Carlo Cracco y que cuenta con sorprendentes artículos, entre los que destacan las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola o una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo

Por Víctor M. Felú

Grupo Editorial Mercacei lanza la tercera edición de la *Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils*, selección de los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, consolidados como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional *The World's Best Olive*

Oils, cuyo jurado está compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo provenientes de todo el mundo.

La Guía Evooleum, de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleo-

turismo, certificados Kasher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. Además, cada 'joya' de la guía de este exclusivo Top100 va acompañada de los alimentos con los que mejor maridan.

Y tras los prólogos de Adrià y José Andrés, en las dos primeras ediciones, turno para chef italiano Carlo Cracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco, en Milán.

¿CÓMO CONSEGUIRLA?

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



tanto a curiosos como a profesionales, *foodies* y amantes de la gastronomía que deseen empaparse de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Además, la *Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils* cuenta con aplicaciones para iOS y Android.

Enero de 2019



LA DIABETES SE CEBAN EN LAS MUJERES

Y SUS PAREJAS PODRÍAN EVITARLO.

El veneno está en la dosis, y el trabajo no es una excepción. Las jornadas laborales maratónicas son tan nocivas que, a la larga, aumentan el riesgo de desarrollar diabetes de tipo 2 que, a diferencia de la de tipo 1 cuya causa se desconoce, está relacionada con los hábitos de vida y representa el 90% de los casos. Lo curioso es que la relación solo se ha visto entre las mujeres, mientras que los hombres parecen libres de carga, según una investigación canadiense que monitorizó la salud de 7.065 personas de Ontario durante 12 años. El riesgo de las trabajadoras que hacían jornadas de 45 horas semanales, o más, fue un 51% mayor del de aquellas que pasaban menos tiempo en sus puestos —entre 35 y 40 horas—. A iguales condiciones laborales, los investigadores no observaron el vínculo entre el exceso de trabajo y la diabetes cuando analizaron la salud de los hombres. Según la epidemióloga del Centro de Investigación en Salud de Centros Hospitalarios de Quebec y autora principal del estudio, Mahée Gilbert-Quimet, la explicación a esta brecha de género podría deberse a que las mujeres trabajan más tiempo de lo que se informa oficialmente. La investigadora sugiere que el volumen de responsabilidades familiares que asumen es mayor que el que recae sobre los hombres —en España, como ha informado EL PAÍS, las mujeres dedican el doble de horas que los hombres a trabajos no remunerados— y esa descompensación en las tareas domésticas acaba reflejándose en la salud.

El DNI del aceite.

Un aceite de oliva más transparente es el objetivo de la nueva disposición que está elaborando el Ministerio de Agricultura. Y no se refiere el color, sino a garantizar en la etiqueta información sobre el árbol, el almacenamiento o el transporte del producto. La industria aplaude el gesto, tras un 2018 en el que la demanda en España se ha recuperado, gracias, en parte, a la moderación de los precios. La excelencia del aceite de oliva virgen extra queda fuera de cualquier discusión. Pero si aun así no se decide por uno, la guía *Evooleum* (en la imagen) sale al rescate con un listado de los 100 mejores del mundo para 2019, y un apunte sobre los alimentos con los que se combinan mejor.



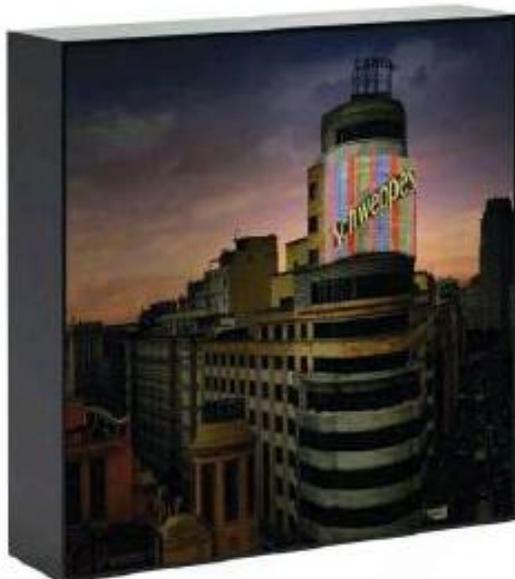
TANTO EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE FINCA LA TORRE, COMO EL ACEITE DE OLIVA CARBONELL ECOLÓGICO. GARANTIZAN UN MODO DE PRODUCCIÓN 'VERDE'.

Solo el 9% de los hombres que padece eyaculación precoz va al especialista, lamentan desde el grupo farmacéutico Casen Recordati, en cuyo simposio en el pasado Congreso Español de Sexología se recordó que los fármacos, la comunicación con la pareja y la ayuda de un experto son las claves para vencer el problema.

departures/**GOURMET**

LA FIESTA CONTINÚA

Y levantamos la copa y brindamos con lo mejores caldos, maravillosas vistas a la Gran Vía y con la mesa repleta de eso que tanto nos gusta: jamón de bellota 100% ibérico, aceite de oliva virgen extra, oro líquido para todos los gustos...



Neón de Schweppes. Esta pieza de culto diseñada por la artista Luisa Álvarez te permitirá acostarte cada noche contemplando una de las estampas más queridas de la Gran Vía madrileña. La edición es limitada, así que si te gusta corre a por ella a la tienda madrileña Erre Catorce (C/ La Ruda, 14. Metro: La Latina. Precio: 150 €).



Hennessy Very Special 2018. El artista urbano Vñhs ha diseñado una nueva etiqueta y caja para Hennessy, referencia en cognac a nivel mundial (36 €). **Hendrick's. The Xmas Prunch Pack** incluye la botella, una ponchera y seis tazas de té (65 €, www.laviajes.com). Con **X C Palo Cortado de ida y vuelta** González Byass conmemora el 500º aniversario de la primera vuelta al mundo realizada por la expedición Magallanes-Elcano. Una auténtica joya enológica (550 €).



Finca La Torre. La almazara malagueña presenta un pack con los cuatro monovarietales de su gama -Hojiblanca, Arbequina, Picuda y Cornicabra-, una colección que ha cosechado varios premios (40 € www.fincalatorre.com). **Fuenroble** es un virgen extra de gran cuerpo con denominación de origen Sierra de Segura (24,95 €, <https://es.areas.com/> y tel: 93 240 15 15). **Evooleum 2019 (19,50 €)** es la guía que contiene los 100 mejores aoves del mundo.

*MUY NUESTRO... DE TOMA PAN Y MOJA; DULCE O AFRUTADO,
ELIGE EL ACEITE QUE MÁS TE GUSTA O PRUÉBALOS TODOS.
Y SI NO ENTIENDES, HAZTE CON 'LA GUÍA'*



Selección vintage de Señorío de Montanera es una edición limitada de 100 piezas de jamón de bellota 100% ibérico con Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, numeradas individualmente (1.500 €, www.senorio.es). **Ámbar Maricastaña** es la nueva y deliciosa variedad de la cervecera maña, elaborada con harina de castañas. www.ambar.com



Libros para cocinillas

SI TE GUSTA COCINAR,
ESTOS SON LOS LIBROS
QUE DEBES TENER



**PAN ECOLÓGICO
CON MASA MADRE**

BLUME
24,90 €

Ideal para los que quieren perfeccionar el manejo de esta masa y cuidar su flora intestinal. **La creadora de la Escuela de la Masa Madre**, Vanessa Kimbel, ha recopilado sus enseñanzas y recetas para elaborarla además con diferentes cereales: miso, sésamo, chocolate y avellanas.

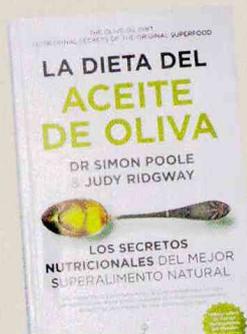
PASTERÍA

BLUME
49,90 €

Los grandes amantes de tartas y pasteles tan emblemáticos como la Selva Negra, los financiers de almendra Paris-Brest, los macarons... podrán ver paso a paso las recomendaciones de los mejores chefs pasteleros. **La escuela Ferrandi de artes culinarias de París** recopila 1.500 métodos y técnicas para preparar pastas, cremas, decoraciones... Contiene recetas básicas disponibles en 3 niveles de dificultad, por temporadas...



DOS GUÍAS IMPRESCINDIBLES



**LA DIETA
DEL ACEITE DE OLIVA**

ALMUZARA
19 €

Este libro recoge los resultados de una investigación mundial sobre los beneficios del aceite de oliva para la salud. Los doctores Simon Poole y Judy Ridgway distinguen las diferentes variedades y proponen **más de 100 recetas muy saludables**.



**GUÍA EVOLEUM DE ACEITES
DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

MERCACEI
19,50 €

Esta es una de las guías de aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) más completas, que desvela los matices, aromas y sabores de los **100 mejores AOVES del mundo**. Se analizan en profundidad de forma individual y aparecen clasificados por su puntuación y por categorías. Los símbolos facilitan una lectura y consulta intuitiva.

Enero de 2019

ACTUALIDAD



EI MEJOR VINO catalán de 2019

La undécima edición de la *Guía de Vins de Catalunya* ha proclamado el vino *Picapoll Negre 2015* de la bodega Oller del Mas como Mejor Vino de la Edición de 2019 y Mejor Vino Tinto.



Compromiso con el medio ambiente

Bodegas Marqués de Vizhoja ha recibido el Premio al Compromiso con la Sociedad y el Medio Ambiente en los Premios Enoturismo Rutas del Vino de España 2018 concedidos por ACEVIN.

El sabor del mar en la mesa

Siovann es una nueva bebida con agua de mar (4%). Imprescindible en el maridaje con pescados y mariscos, ya que potencia su sabor. Además, ayuda a regular las digestiones.



LA GUÍA DE LOS MEJORES ACEITES

Ya está en el mercado la tercera edición de la *Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*. Para curiosos y *foodies* que deseen conocer más sobre el AOVE.

Nueva junta en la Acadèmia Tastavins Penedès



El nuevo equipo tiene como objetivos potenciar el territorio y la cultura vitivinícola del Penedès, elaborar un plan económico para ampliar los recursos de la entidad y potenciar el Banc Sabadell Vijazz Penedès.

Ajumar apuesta por el cerdo ibérico ecológico

Grupo Ajumar –que el pasado año celebró su 25 aniversario– ha puesto en marcha un nuevo proyecto con el que arranca su apuesta por la producción de cerdos ibéricos ecológicos.



4 de enero de 2019

10 regalos de Reyes para los “cocinillas” de la casa

Desde aquí queremos ayudarles para que no se coman la cabeza y vayan a tiro hecho.



El cocinero Juanjo López Bedmar, de La Tasquita de Enfrente, ha publicado un libro: “La sencilla desnudez”. (Foto: JESUS G. FERRIA)

iQ

ue vienen los Reyes!

Quedan pocas horas para que lleguen los Reyes Magos y seguro que más de uno que está leyendo estas líneas ha dejado los regalos para el último minuto. De ahí que desde aquí queramos ayudarles para que no se coman la cabeza y vayan a tiro hecho.

► Para tener en la mesilla de noche y leer antes de terminar el día es **“La sencilla desnudez” (Montagud)**, cuyas páginas desmigan las entrañas de uno de los grandes restaurantes de producto imprescindibles a nivel nacional: La tasquita de enfrente. Dirigido por Juanjo López Bedmar, habla en primera persona de la cocina que oficia en la que las materias primas mandan por encima de todo, al tiempo que sólo ensalza su sabor con técnicas modernas. Es una maravilla leer cómo disecciona el sector gastronómico y reflexiona sobre el oficio al que ha entregado su vida en el que la honestidad debe ser un ingrediente principal (58 euros).

► **Cocottes. Cazuelas y Cacerolas (Planeta Gastro)** es el primer libro del gran Paco Pérez, quien se preocupa por enseñar al común de los mortales cómo cocinar de una manera clásica con los productos de temporada como protagonistas. En definitiva, propone que cocinemos tal y como lo hacían nuestras abuelas en cazuelas, cacerolas, cocottes y “cassoles”. No hay nada mejor como ir al mercado.

► Y, dicho esto, para regalar y regalarse es **la cocotte de Le Creuset de Mickey Mouse**, cuyo precio es de 199 euros.

► **Simplemente sano (Lunweg)** es el título que acaba de publicar Silvia Ruilobos. En él encontramos más de cien recetas estacionales inspiradas en la medicina tradicional china al tiempo que la autora nos desvela cómo elegir aquellos alimentos que más le convienen a nuestro cuerpo a lo largo del año a la vez que nos facilita unos ricos y nutritivos platos a degustar en todos los momentos del día.

► Apasionados del aceite de oliva virgen extra, su regalo perfecto es la **Guía Evooleum 2019**. ¿Sabía que ocho de los diez mejores zumos de oliva del globo son españoles? Si no tenía constancia de ello, empólese este volumen en el que además de detallar cuáles son los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, encontrará recetas, un diccionario oleícola, conceptos básicos para quienes deseen iniciarse en este apasionante mundo y completas fichas de cata con maridajes incluidos. Su precio es de 19,50 euros en Amazon. www.evooleum.com

► Si es de los que acostumbra a regalar vino, que no es mal obsequio, por supuesto, invierta en un buen aceite de oliva virgen extra, como lo es **Palacio de los Olivos y Castillo de Canena**.

► Si recibe un curso de cocina en **Kitchen Club** es que realmente se ha portado bien este año. Los aficionados a los fogones pueden escoger entre 40 diferentes, entre ellos, de cocina india, para conocer las tendencias de "street food", para bordar el arroz en casa o para aprender a preparar pinchos vascos como Dios manda. ¿Lo mejor? Después de la clase, la cena está preparada. www.kitchenclub.es

► A todos nos entusiasma el **jamón de bellota cien por cien ibérico**. Si tiene la suerte de pedir uno, que sea **FISAN**. La firma ha presentado una edición limitada de la añada 2014 de la que sólo hay 55 piezas, que descansan en una caja de madera forrada a mano en cuero natural. Son las elegidas desde su crianza en la dehesa, han sido curadas durante un período de entre 56 y 60 meses en secaderos y bodegas naturales con poca luz, escaso ruido, mucho cuidado y grandes dosis de paciencia. Su precio es de 1.100 euros. Más asequible es, sin embargo, el pack de jamón de bellota cien por cien ibérico Gran Reserva cortado a mano y presentado en sobres de 100 gramos (660 euros). www.fisan.es

► En el caso de que tenga una persona a la que regalar **pacharán**, búsquelo de añada. Lo encontrará: **Berezko Patxarana** y es el primero del mercado. Además, el artista Carlos Ciriza ha pintado las etiquetas de una edición limitada que componen "El sabor del color". Seis obras de arte en miniatura que reflejan a la perfección la esencia de este licor navarro. Sus frutos (las endrinas), su color intenso y su proceso de elaboración (13,85 euros)

► Para el cocinillas que tienes cerca y para usted mismo, recomendamos los **utensilios de cocina de la firma Tescoma**. Comprometida con el medio ambiente, emplea materiales testados para apoyar una alimentación saludable y ha sido premiada en el sector por su diseño y versatilidad. Encontrará más de 2.500 productos para la cocina doméstica y para el catering profesional. Entre ellos, una aceitera con infusor, el salinómetro Accura, una sartén con divisiones y un prensador para hierbas congeladas Handy. Eche un vistazo en www.tescoma.es

 [<https://bit.ly/2VKQPWo>]

8 de enero de 2019

EVOOLEUM 2019. La guía de AOVEs más influyente del mundo



La tercera edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils ya está en la calle. Esta publicación -editada por el Grupo Editorial Mercacei- nos acerca a la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo.

TODOS LOS DATOS. TODOS LOS SABORES

La Guía EVOOLEUM 2019 es un trabajo de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada. Una propuesta en la que se incluye “una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra. Procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal. Siempre va acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata”. Esta información se elabora en función de los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards que son los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. Está presentada en una edición de lujo prologada por el mediático chef italiano Carlo Gracco, jurado de MasterChef Italia y propietario del restaurante Cracco en Milán. En esta ocasión la publicación “está repleta de novedades y contenidos de gran interés: recetas mediterráneas del chef Quique Dacosta -tres estrellas Michelin-, el arte de la cata, las tiendas gourmet más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las nuevas tendencias de consumo, los usos culinarios y gastronómicos del virgen extra, salud y AOVE o un diccionario oleícola”. Interesante también el espacio dedicado a los Packaging EVOOLEUM Awards que premia los 10 mejores envases según su estética y aspecto formal.



AGRONEGOCIOS

👉 [<https://bit.ly/2MrQp2N>]

21 de enero de 2019

Un AOVE italiano, ganador absoluto de los Premios Evooleum 2019

Hoy ha tenido lugar en Madrid la entrega de los Premios Evooleum World's Top 100, concurso que, organizado por el grupo editorial especializado Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), está considerado como el número 1 mundial entre los concursos de aceites de oliva virgen extra (AOVES) de carácter privado.

Al mismo se han presentado 700 muestras de aceites de oliva procedentes de 27 países (el 67% españolas) que han sido juzgadas por 23 catadores internacionales "con absoluto rigor y confidencialidad". Los cien primeros AOVES clasificados son protagonistas de la Guía Evooleum 2019, en la que se consigna como mejor AOVE Absoluto al aceite italiano Monini Monocultivar Coratina, de la empresa Monini, S.P.A.



A los 96 puntos conseguidos por este aceite, le siguen en el Top 10 de los mejores AOVES, las marcas españolas Rincón de la Subbética (Almazaras de la Subbética) y Oro Bailén Reserva Familiar Picual (Aceites Oro Bailén Galgón), ambas también con 96 puntos; Monini Monocultivar Frantoio (Monini S.P.A.); Maeva & Toro (Torres Morente, S.A.); Livesolives (Sánchez Fernández de Rute, S.L.); Conde de Mirasol (Aceites Mirasol); Venta del Barón (Muela-Olives S.L.), estos cinco aceites con 95 puntos; y cierran la clasificación las marcas Almaoliva Bio (Almazaras de la Subbética, S.L.) y Bravoleum-Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo-Varietad Picual (Aceites Hacienda El Palo), las dos con 94 puntos.

Asimismo, los Premios Evooleum repartieron otros reconocimientos para el mejor AOVE monovarietal, mejor coupage, mejor frutado verde y mejor frutado maduro, mejor producción ecológica, mejores aceites con DOP de España y de Italia, mejores aceites presentados por España, Italia, Portugal, Croacia, Marruecos e Israel y mejores aceites por variedades (Picual, Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra, Picuda, Manzanilla Cacereña, Coratina, Frantoio y Picholine).

En el acto también se entregó el Premio Evooleum a la mejor divulgación de los AOVES, que recayó en esta edición en la cocinera María José Sanromán (del restaurante Monastrell, Alicante), que apeló al esfuerzo que tiene que realizar el sector para cambiar la mentalidad del consumidor y conseguir que se aprecien y valoren los AOVES, de los cuales España es el primer exponente en producción.

 [<https://bit.ly/2FLFaBW>]

22 de enero de 2019

Madrid Acoge la Entrega de los "Evooleum Awards" a los Mejores Aoves Del Mundo

El Grupo Editorial Mercacei, líder mundial en publicaciones sobre aceite de oliva y olivar, entregó el 21 de enero un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

10 de ellos fueron para la firma italiana Monini S.p.A., cuyo Monocultivar Coratina fue coronado además como el "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". En una gala donde predominaron en número los españoles, también se entregaron premios a los mejores aceites de Portugal, Croacia, Israel y Marruecos, respectivamente, a los TOP ecológicos o a los mejores monovarietales



Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-, es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola. Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega de trofeos el lunes 21 de enero en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo (www.evooleum.com). Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". Así quedó el exclusivo palmarés:

- Monini, S.p.A. (Italia): Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

- Almazaras de la Subbética (España): Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP

España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9°).

- Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España): Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

- Torres Morente (España): Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5°) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.

- Sánchez Fernández de Rute (España): Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.

- Aceites Mirasol (España): Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.

- Muela-Olives (España): Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.

- Aceites Hacienda El Palo (España): Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.

- Elaia (Portugal): Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.

- Monte Rosso (Croacia): Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.

- Tirosh-Premium Olive Oil (Israel): Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.

- Oléa Capital (Marruecos): Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.

- Aziende Agricole Di Martino (Italia): Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.

- Mas Montseny (España): Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.

- COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España): Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.

- Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España): Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.

- Tenuta Romano (Italia): Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell -una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVEs ganadores, asegurando que se trata de "un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento". Asimismo, destacó que "el AOVE vive una época de esplendor", al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. "El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica", concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVEs del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.



La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.

23 de enero de 2019

AEMO reconoce a cinco marcas de la provincia en los 'Evooleum Awards'

- La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y el Grupo Editorial Mercacei han entregado este pasado martes en Madrid un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo según los 'Evooleum Best of Class Awards', los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, entre ellos cinco marcas de la provincia de Córdoba.



Así lo ha indicado la asociación en una nota en la que ha detallado que, además, la chef María José San Román ha recogido el Premio 'Evooleum a la Promoción y Divulgación del AOV'.

Los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número uno en el sector oleícola.

Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, dirigidos por el cordobés José María Penco, celebraron su gala de entrega de trofeos el 21 de enero en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Con la presencia de la presidenta de AEMO, Ana María Romero, han recogido galardones hasta cinco marcas de la provincia de Córdoba que se encuentran entre los TOP 10 mundial.

Así, han sido reconocidas Almazaras de la Subbética por su zumo Rincón de La Subbética, que ha obtenido galardones en las categorías Evooleum TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica, así como Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, que forma también parte del prestigioso Evooleum TOP 10.

Igualmente, Sánchez Fernández de Rute y su AOVE ecológico 'LivesOlives' se ha colocado el sexto lugar en el Evooleum TOP10, mientras que Aceites Mirasol, con Conde de Mirasol, y Muela-Olives, con Venta del Barón -mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda-, han ocupado los puestos séptimo y octavo, respectivamente.

23 de enero de 2019

EVOOLEUM AWARDS 2018. El reconocimiento a los mejores AOVEs del mundo

La entrega de los EVOOLEUM AWARDS 2018 se ha celebrado en Madrid con todos los honores. Estos premios son los reconocimientos a los mejores AOVEs del Mundo. El Grupo Editorial Mercacei -líder mundial en publicaciones sobre aceite de oliva y olivar- ha impulsado estos galardones con el objetivo de premiar la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.



¿QUÉ SON LOS EVOOLEUM AWARDS?

EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra- es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola. Estos galardones son concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado.

AOVEs PREMIADOS

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo. Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada.

– Monini, S.p.A. (Italia): Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

– Almazaras de la Subbética (España): Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9º).

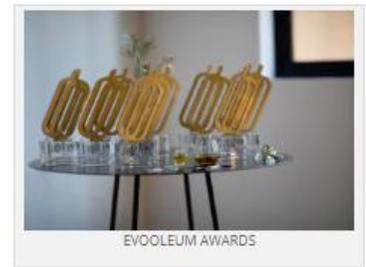
– Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España): Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

- Torres Morente (España): Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5º) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.
 - Sánchez Fernández de Rute (España): Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.
 - Aceites Mirasol (España): Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.
 - Muela-Olives (España): Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.
 - Aceites Hacienda El Palo (España): Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.
 - Elaia (Portugal): Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.
 - Monte Rosso (Croacia): Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.
 - Tirosh-Premium Olive Oil (Israel): Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.
 - Oléa Capital (Marruecos): Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.
 - Aziende Agricole Di Martino (Italia): Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.
 - Mas Montseny (España): Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.
 - COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España): Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.
 - Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España): Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.
 - Tenuta Romano (Italia): Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.
 - María José San Román, chef del restaurante Monastrell con una estrella Michelin. Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.
-

LA GUÍA EVOOLEUM

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de World's 50 Best Restaurants, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.

Fotografía cedida por la organización
www.evooleum.com





☞ [<https://bit.ly/2FVPZAF>]

23 de enero de 2019

Entrega de los “EVOOLEUM AWARDS” a los mejores AOVE’s del mundo (Madrid)

Hace tiempo publicábamos la edición de esta prestigiosa Guía emitida por el Grupo Editorial Mercacei, líder mundial en publicaciones sobre aceite de oliva y olivar. Días pasados ha entregado los 36 galardones a los mejores productores del mundo en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.



Un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola. Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega de trofeos en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.



Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo. Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, “Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018”. Así quedó el exclusivo palmarés:

– **Monini, S.p.A. (Italia):** Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

– **Almazaras de la Subbética (España):** Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9°).

- **Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España):** Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.
- **Torres Morente (España):** Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5º) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.
- **Sánchez Fernández de Rute (España):** Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.
- **Aceites Mirasol (España):** Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.
- **Muela-Olives (España):** Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.
- **Aceites Hacienda El Palo (España):** Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.
- **Elaia (Portugal):** Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.
- **Monte Rosso (Croacia):** Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.
- **Tirosh-Premium Olive Oil (Israel):** Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.
- **Oléa Capital (Marruecos):** Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.
- **Aziende Agricole Di Martino (Italia):** Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.
- **Mas Montseny (España):** Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.
- **COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España):** Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.
- **Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España):** Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.
- **Tenuta Romano (Italia):** Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell -una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en



su establecimiento.



Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVEs ganadores, asegurando que se trata de “un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento”. Asimismo, destacó que “el AOVE vive una época de esplendor”, al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. “El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica”, concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVEs del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.



La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de “The World’s 50 Best Restaurants”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web a la que puedes acceder desde este enlace al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.



👉 [<https://bit.ly/2DwMlvi>]

23 de enero de 2019

Premio a los mejores aoves

Cinco marcas cordobesas se encuentran en el 'top ten' del mundo de los 'Evooleum Awards' Son Rincón de la Subbética, Venta del Balón, Conde de Mirasol, Almaoliva Bio y LivesOlives

Cinco marcas cordobesas se encuentran desde ayer en el top ten del Mundo de Evooleum Awards (Premios Internacionales del Aceite de Oliva Virgen Extra), auspiciados por dos entidades de larga trayectoria en el sector, como Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo).



Se trata de Almazaras de la Subbética, que, con su zumo Rincón de la Subbética, ha obtenido galardones en las categorías 'Evooleum Top 10' como mejor frutado verde, mejor aove de España, mejor DOP de España y mejor hojiblanca, y Top 3 de producción ecológica. Por su parte, Almaoliva BIO, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma parte también del prestigioso 'Evooleum Top 10' (9º). Por su parte, Sánchez Fernández (Rute) ha obtenido el sexto lugar en el Evooleum Top 10 con su aove ecológico LivesOlives. Aceites Mirasol, con su Conde de Mirasol, desde la séptima plaza, se alzó con otro trofeo en el 'Evooleum Top 10'. Muela-Olives, con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el 'Evooleum Top 10', mientras que Mueloliva Picuda ha logrado también el título de mejor picuda. La presidenta de Aemo, Ana María Romero, explicó ayer a este periódico que «estos galardones se conceden a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, dirigido por José María Penco». La gala de entrega de premios fue en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento dirigido por la periodista Cristina Villanueva.

23 de enero de 2019

Los mejores AOVEs del mundo en "2018 EVOOLEUM AWARDS"

EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-, es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número uno en el sector oleícola.



Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega de trofeos el pasado lunes 21 de enero, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo. Entre los diez primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con diez galardones, entre ellos, "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". Así quedó el exclusivo palmarés:

- **Monini, S.p.A.(Italia):** Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.
- **Almazaras de la Subbética (España):** Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9º).
- **Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España):** Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.
- **Torres Morente (España):** Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5º) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.
- **Sánchez Fernández de Rute (España):** Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.
- **Aceites Mirasol (España):** Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.

- **Muela-Olives (España):** Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.
- **Aceites Hacienda El Palo (España):** Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.
- **Elaia (Portugal):** Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.
- **Monte Rosso (Croacia):** Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.
- **Tirosh-Premium Olive Oil (Israel):** Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.
- **Oléa Capital (Marruecos):** Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.
- **Aziende Agricole Di Martino (Italia):** Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.
- **Mas Montseny (España):** Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.
- **COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España):** Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.
- **Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España):** Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.
- **Tenuta Romano (Italia):** Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell - una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVes ganadores, asegurando que se trata de "un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento". Asimismo, destacó que "el AOVE vive una época de esplendor", al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. "El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica", concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los diez mejores AOVes del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.





👉 [<https://bit.ly/2B8YqFI>]

23 de enero de 2019

Madrid acoge la entrega de los "Evooleum Awards" a los Mejores Aoves del Mundo

El Grupo Editorial Mercacei, líder mundial en publicaciones sobre aceite de oliva y olivar, entregó el 21 de enero un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. •10 de ellos fueron para la firma italiana Monini S.p.A., cuyo Monocultivar Coratina fue coronado además como el "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". En una gala donde predominaron en número los españoles, también se entregaron premios a los mejores aceites de Portugal, Croacia, Israel y Marruecos, respectivamente, a los TOP ecológicos o a los mejores monovarietales

EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-, es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola. Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega de trofeos el lunes 21 de enero en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo (www.evooleum.com). Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". Así quedó el exclusivo palmarés:

- Monini, S.p.A. (Italia): Su AOVE **Monini Monocultivar Coratina** se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, **Monini Monocultivar Frantoio** ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

- Almazaras de la Subbética (España): Su zumo **Rincón de La Subbética** ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, **Almaoliva Bio**, otro de los

vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9°).

- Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España): **Oro Bailén Reserva Familiar Picual** se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

- Torres Morente (España): **Maeva & Toro Virgen Extra** forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5°) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.

- Sánchez Fernández de Rute (España): Su AOVE ecológico **LivesOlives** ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.

- Aceites Mirasol (España): **Conde de Mirasol**, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.

- Muela-Olives (España): Con **Venta del Barón**, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.

- Aceites Hacienda El Palo (España): **Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual** ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.

- Elaia (Portugal): Su **Oliveira da Serra Selecção Ouro** se ha coronado como Mejor de Portugal.

- Monte Rosso (Croacia): **Monte Rosso Premium** ha sido elegido Mejor de Croacia.

- Tirosh-Premium Olive Oil (Israel): **Tirosh-Picholine** se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.

- Oléa Capital (Marruecos): **Elyxus Prestige** ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.

- Aziende Agricole Di Martino (Italia): Su zumo **Schinosa** ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.

- Mas Montseny (España): Mas **Montseny Premium** ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.

- COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España): Su zumo **Valdenvero Organic Cornicabra** está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.

- Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España): **Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes** ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.

- Tenuta Romano (Italia): **Frantoio Romano Picholine** se ha coronado como Mejor Picholine.

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell-

una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVes ganadores, asegurando que se trata de "un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento". Asimismo, destacó que "el AOVE vive una época de esplendor", al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. "El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica", concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVes del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants", así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.



👉 [<https://bit.ly/2WrIatf>]

23 de enero de 2019

Evooleum Awards

Madrid hosts the Evooleum Awards Ceremony to the Best EVOOs of the World. Mercacei Publishing Group delivered on January 21 a total of 36 Awards to the best producers in the world according to the EVOOLEUM Best of Class Awards, the International Awards for the Quality of Extra Virgin Olive Oil. In addition, chef María José San Román receive



EVOOLEUM Awards - International Awards for the Quality of Extra Virgin Olive Oil- is a contest sponsored by two entities with long experience in the sector, Mercacei Publishing Group and the Spanish Association of Olive Municipalities, which in just three editions has been consolidated as the number 1 private competition in the olive sector. These awards, based on the evaluation of a jury made up of 23 of the best tasters in the world -through an exhaustive and rigorous tasting of the more than 700 samples from 17 countries that have been presented this year- celebrated their Award Ceremony Gala yesterday January 21 at one the Kitchen Club in Madrid, in a massive event hosted by the journalist Cristina Villanueva. Producers from around the world, gastronomic journalists, sommeliers and chefs were some of the attendees featured in this gala.

All the winners are reflected, punctuated and perfectly detailed with their tasting sheet in the EVOOLEUM 2019 Guide of the World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils in the World. Among the TOP10 are eight Spanish juices from Cordoba, Jaen and Granada, while the other two correspond to the Italian firm Monini, S.p.A., awarded 10 recognitions, including "Absolute Best EVOOLEUM 2018".



This was the exclusive list of the Best of Class EVOOLEUM Awards:

Monini, S.p.A. (Italy): Their EVOO Monini Monocultivar Coratina has won the Absolute Best EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Best Monovarietal, Best Blend Green and Mature Fruity, TOP3 Organic Production, Best EVOO of Italy and Best Coratina. Another of their juices, Monini Monocultivar Frantoio has been recognized as EVOOLEUM TOP10, TOP3 of Organic Production and Best Frantoio.

Almazaras de la Subbética (Spain): Their Rincón de La Subbética juice has obtained awards in the categories EVOOLEUM TOP10, Best Green Fruity, Best EVOO in Spain, Best PDO Spain, Best Hojiblanca and TOP3 Organic Production. On the other hand, Almaoliva Bio, another of the extra virgins belonging to this firm, is also part of the prestigious EVOOLEUM TOP10 (9th).

Aceites Oro Bailén Galgón 99 (Spain): Oro Bailén Reserva Familiar Picual has risen with the third place in the EVOOLEUM TOP10 (2nd) and also with the recognition of the Best Picual.

Torres Morente (Spain): Maeva & Toro Virgen Extra part of the EVOOLEUM TOP10 (5th) and has won the Best Coupage award.

Sánchez Fernández de Rute (Spain): Their organic EVOO Lives Olives obtained the sixth place in the EVOOLEUM TOP10.

Aceites Mirasol (Spain): Conde de Mirasol, stands in the seventh place of the EVOOLEUM TOP10.

Muela-Olives (Spain): With Venta del Barón, occupies the eighth position in the EVOOLEUM TOP10, while its Mueloliva Picuda has also achieved the title of Best Picuda.

Aceites Hacienda El Palo (Spain): Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual has closed the prestigious EVOOLEUM TOP10 with its monovarietal of the picual variety.

Elaia (Portugal): Its Oliveira da Serra Seleção Ouro has been crowned as Best of Portugal.

Monte Rosso (Croatia): Monte Rosso Premium has been chosen Best of Croatia.

Tirosh-Premium Olive Oil (Israel): Tirosh-Picholine has won a recognition as Best of Israel.

Oléa Capital (Morocco): Elyxus Prestige has been recognized as Best of Morocco.

Aziende Agricole Di Martino (Italy): Their Schinosajuce has been awarded the Best DOP in Italy.

Mas Montseny (Spain): Mas Montseny Premium has turned out to be the Best Arbequina and the Best Mature Fruity of the competition.

COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (Spain): Their Valdenvero Organic Cornicabra juice is considered the Best Cornicabra of this edition.

Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (Spain): Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdesv has been chosen as Best Manzanilla Cacereña.

Tenuta Romano (Italy): Frantoio Romano Picholine has been crowned as Best Picholine.

The icing on the cake was lead by Pandora Peñamil Peñafiel, director of the EVOOLEUM Guide, who delivered a very special statuette to María José San Román, chef of the Monastrell restaurant -with 1 Michelin star- and one of the great ladies of Spanish cuisine. This is the EVOOLEUM Prize for the Promotion and Dissemination of EVOO for promoting the virtues of the extra virgin and for always dedicating to this food a special role in her establishment.

Juan A. Peñamil, editor of the EVOOLEUM Guide, pointed out, after the pertinent acknowledgments, the very high level of the winning EVOOs, assuring that it is "a great success that makes us proud and deserves our applause and recognition".

He also highlighted that "EVOO lives a time of splendor", at the same time that he asked the media to participate in the disseminating and promoting of its exceptional properties. "EVOO is versatile, modern, tasty and, believe it or not, is not fattening: it has 9 kcal./gr. like any other fat and this, unlike the others, is the healthiest and the most gastronomic", he concluded.

After the Awards Ceremony a tasting of the 10 best EVOOs in the world was carried out by José María Penco, the director of the EVOOLEUM contest; and later Manu Urbano fEVOOLEUM 2019 Guide, chef of La Malaje restaurant, offered a showcooking accompanied by a Mediterranean cocktail in which these same juices were the real protagonists.

The EVOOLEUM 2019 Guide is distributed to 2,000 restaurants with Michelin stars, all of which are part of "The World's 50 Best Restaurants", as well as to importers and distributors worldwide, resorts and specialized gourmet stores. This unique publication, aimed at both curious as well as professionals, foodies and gastronomy lovers who wish to immerse themselves in the exciting extra virgin culture, can be purchased at Amazon and through the website www.evooleum.com at the price of 19'50 €, and has its own app on iOS and Android.

👉 [<https://bit.ly/2sHG4Xs>]

23 de enero de 2019

La Editorial Mercacei entrega los Evooleum Awards

El Grupo Editorial Mercacei, que preside Juan A. Peñamil, líder mundial en publicaciones sobre aceite de oliva y olivar, entregó el 21 de enero un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. 10 de ellos fueron para la firma italiana Monini S.p.A., cuyo Monocultivar Coratina fue coronado además como el “Mejor Absoluto Evooleum 2018”. En una gala donde predominaron en número los españoles, también se entregaron premios a los mejores aceites de Portugal, Croacia, Israel y Marruecos, respectivamente, a los TOP ecológicos o a los mejores monovarietales.



EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-, es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola. Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega de trofeos el lunes 21 de enero en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo (www.evooleum.com). Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, “Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018”. Así quedó el exclusivo palmarés:

– **Monini, S.p.A. (Italia):** Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

– **Almazaras de la Subbética (España):** Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los

vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9°).

– **Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España):** Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

– **Torres Morente (España):** Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5°) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.

– **Sánchez Fernández de Rute (España):** Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.

– **Aceites Mirasol (España):** Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.

– **Muela-Olives (España):** Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.

– **Aceites Hacienda El Palo (España):** Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.

– **Elaia (Portugal):** Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.

– **Monte Rosso (Croacia):** Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.

– **Tirosh-Premium Olive Oil (Israel):** Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.

– **Oléa Capital (Marruecos):** Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.

– **Aziende Agricole Di Martino (Italia):** Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.

– **Mas Montseny (España):** Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.

– **COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España):** Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.

– **Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España):** Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.

– **Tenuta Romano (Italia):** Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell

-una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del Virgen Extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVes ganadores, asegurando que se trata de “un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento”. Asimismo, destacó que “el AOVE vive una época de esplendor”, al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. “El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica”, concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVes del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.

La Guía EVOOLEUM 2019 se distribuye a 2.000 restaurantes Michelin, todos los que forman parte de “The World’s 50 Best Restaurants”, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, foodies y amantes de la gastronomía, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com al precio de 19'50 €, y cuenta con su propia aplicación en iOS y Android.

23 de enero de 2019

GASTRONOMÍA 23-01-2019

Ocho aceites de oliva virgen extra españoles se cuelan entre los 10 mejores del mundo

Los integrantes del ranking han sido seleccionados de entre 700 muestras procedentes de 17 países



La maravilla de mojar pan en aceite

© Getty Images

Los **EVOOLEUM Awards**, o lo que es lo mismo los Premios internacionales a la calidad del aceite de oliva virgen extra, han hablado para escoger **los 10 mejores AOVes del mundo** en un ranking con un claro protagonismo español. **Y es que ocho de los 10 aceites seleccionados hablan nuestro idioma.**

Tan solo **el primer y el cuarto puesto se van fuera de nuestras fronteras**, concretamente a **Italia**, a la firma Monini S.p.A y sus variedades **Monini Monocultivar Coratina (96 puntos)** y **Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos)**, ambas de **Perugia**.

Córdoba, Jaén y Granada son las provincias españolas que aportan el resto de AOVES a un TOP 10 que quedaría de la siguiente manera:

1. Monini Monocultivar Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2. Rincón de la Subbética (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
3. Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
4. Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
5. Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picual, arbequina. Granada (España)
6. LivesOlives (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
7. Conde de Mirasol (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
8. Venta del Barón (95 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
9. Almaoliva BIO (94 puntos). Variedad: picuda, picual, hojiblanca. Córdoba (España)
10. Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Organizada por el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, en la tercera edición de los EVOOLEUM Awards se presentaron **700 muestras de 17 países diferentes**. La titánica tarea de decidir ha recaído en un jurado compuesto por **23 catadores** de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina y Japón.

Este ranking forma parte de **una clasificación más amplia integrada por 100 referencias** que se pueden consultar en la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils. Procedentes de una docena de países (más del 60% son españoles), todos los aceites que aparecen mencionados cuentan con **entre 85 y 96 puntos sobre 100**.



24 de enero de 2019

Asunto: Ocho aceites españoles entre los diez mejores del mundo

NO TE PIERDAS

Ocho aceites de oliva virgen extra españoles se cuelan entre los 10 mejores del mundo



Los integrantes del ranking han sido seleccionados de entre 700 muestras procedentes de 17 países.
– Seguir leyendo –

25 de enero de 2019

Entrega de los "Evooleum Awards" a los mejores aoves del mundo

Evooleum Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-, es un concurso auspiciado por dos entidades del sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola.



Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado-, celebraron su gala de entrega hace unos días en Madrid. Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". Así quedó el palmarés:

- **Monini, S.p.A. (Italia):** Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.

- **Almazaras de la Subbética (España):** Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9º).

- **Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España):** Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

- **Torres Morente (España):** Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5º) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.

- **Sánchez Fernández de Rute (España):** Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.

- **Aceites Mirasol (España):** Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.

- **Muela-Olives (España):** Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.

- **Aceites Hacienda El Palo (España):** Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.

- **Elaia (Portugal):** Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.

- **Monte Rosso (Croacia):** Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.

- **Tirosh-Premium Olive Oil (Israel):** Tirosh-Picholine se ha alzado con el reconocimiento al Mejor de Israel.

- **Oléa Capital (Marruecos):** Elyxus Prestige ha sido reconocido como Mejor de Marruecos.

- **Aziende Agricole Di Martino (Italia):** Su zumo Schinosa ha sido merecedor del título Mejor DOP de Italia.

- **Mas Montseny (España):** Mas Montseny Premium ha resultado ser el Mejor Arbequina y el Mejor Frutado Maduro de la competición.

- **COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España):** Su zumo Valdenvero Organic Cornicabra está considerado como el Mejor Cornicabra de esta edición.

- **Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco (España):** Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes ha sido elegido como Mejor Manzanilla Cacereña.

- **Tenuta Romano (Italia):** Frantoio Romano Picholine se ha coronado como Mejor Picholine.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVes del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.

Tapas

👉 [<https://bit.ly/2TjQjNv>]

27 de enero de 2019

Evooleum 2019, la guía de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Un manual indispensable que incluye las recetas mediterráneas de Quique Dacosta, un diccionario oleícola y una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo.



¿Con qué tipo de aceite de oliva debería cocinar un pescado a la brasa? ¿y una ensalada de tomate con burrata? ¿le iría mejor un aceite de arbequina o un hojiblanco? Cada una de estas preguntas, y muchas más se responden en la guía que recoge los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, la “Guía Evooleum World’s TOP100 Extra Virgin Olive Oils” presentada por el Grupo Editorial Mercacei. Cada año se celebran los Evooleum Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, considerados la primera competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional “The Best Olive Oils”. Y es a raíz de ahí cuando se eligen los cien mejores aceites incluidos en esta guía.

Evooleum 2019 recoge una ficha informativa de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo incluyendo su procedencia, sus características, las variedades de aceituna que se utilizan, el tipo de olivar, las actividades de oleoturismo y los certificados Kosher y Halal con los que cuenta, además de acompañarse con una imagen del envase, su puntuación y la ficha de cata. Y, por si todo lo anterior fuera poco, la guía contiene un apartado con las recetas mediterráneas del chef ganador de tres estrellas Michelin, Quique Dacosta, un directorio de las tiendas gourmet más bellas del mundo y un diccionario oleícola.



👉 [<https://bit.ly/2WrAru2>]

29 de enero de 2019

Entregados los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

Todos los vencedores aparecen reflejados, puntuados y perfectamente detallados con su ficha de cata en la **Guía EVOOLEUM 2019**

EVOOLEUM Awards es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo, que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 en el sector oleícola.



Estos galardones, concedidos a partir de la valoración de un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo, a través de una exhaustiva y rigurosa cata de las más de 700 muestras de 17 países que se han presentado. Celebraron su gala de entrega de trofeos el lunes 21 de enero en una de las sedes madrileñas de Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva.

Productores de todo el mundo, periodistas gastronómicos, sumilleres y chefs fueron algunos de los asistentes destacados en esta gala.

La Guía EVOOLEUM 2019 recoge los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo (www.evooleum.com). Entre los 10 primeros figuran ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada, mientras que los dos restantes corresponden a la firma italiana Monini, S.p.A., premiada con 10 galardones, entre ellos, "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018". Así quedó el exclusivo palmarés:

- Monini, S.p.A. (Italia): Su AOVE Monini Monocultivar Coratina se ha alzado con los premios Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina. Otro de sus zumos, Monini Monocultivar Frantoio ha sido reconocido como EVOOLEUM TOP10, TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.
- Almazaras de la Subbética (España): Su zumo Rincón de La Subbética ha obtenido galardones en las categorías EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica. Por su parte, Almaoliva Bio, otro de los vírgenes extra pertenecientes a esta firma, forma también parte del prestigioso EVOOLEUM TOP10 (9º).
- Aceites Oro Bailén Galgón 99 (España): Oro Bailén Reserva Familiar Picual se ha alzado con el tercer puesto en los EVOOLEUM TOP10 y también con el reconocimiento al Mejor Picual.

- Torres Morente (España): Maeva & Toro Virgen Extra forma parte del EVOOLEUM TOP10 (5º) y ha conquistado el galardón al Mejor Coupage.
- Sánchez Fernández de Rute (España): Su AOVE ecológico LivesOlives ha obtenido el sexto lugar en el EVOOLEUM TOP10.
- Aceites Mirasol (España): Conde de Mirasol, desde la séptima plaza. Se alza con otro trofeo EVOOLEUM TOP10.
- Muela-Olives (España): Con Venta del Barón, ocupa el octavo puesto en el EVOOLEUM TOP10, mientras que su Mueloliva Picuda ha logrado también el título de Mejor Picuda.
- Aceites Hacienda El Palo (España): Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual ha cerrado el prestigioso EVOOLEUM TOP10 con su monovarietal de la variedad picual.
- Elaia (Portugal): Su Oliveira da Serra Selecção Ouro se ha coronado como Mejor de Portugal.
- Monte Rosso (Croacia): Monte Rosso Premium ha sido elegido Mejor de Croacia.

Un Certamen muy gastronómico con premiso también a la elaboración culinaria

La guinda del certamen la puso Pandora Peñamil Peñafiel, directora de la Guía EVOOLEUM, entregando una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell, una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y por dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.



Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVes ganadores, asegurando que se trata de “un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nuestro aplauso y reconocimiento”. Asimismo, destacó que “el AOVE vive una época de esplendor”, al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. “El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica”, concluyó.

Tras la entrega de premios se llevó a cabo una cata de los 10 mejores AOVes del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y posteriormente el cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, ofreció un showcooking acompañado de un cóctel mediterráneo en el que estos mismos zumos fueron los protagonistas.

Páginas con condimento

Descubre las últimas novedades editoriales y navega por las webs de cocina que te proponemos. Encontrarás todo lo que necesitas para ser un auténtico chef.

COORDINACIÓN: MARÍA JOSÉ OCHOA.



ESTILO DE VIDA EQUILIBRADO

En **Simplemente sano**, Silvia Riobobos nos plantea cómo elegir los alimentos que más le convienen a nuestro cuerpo, a la vez que elabora una serie de platos para poder combinarlos en sencillos menús. Más de 100 recetas inspiradas en los principios de la medicina tradicional china. De Lunwerg, **23,50 €**.

LOS TOP 100

Si eres un apasionado del aceite de oliva extra, no dejes escapar la **Guía Evooleum World's TOP100 extra virgin olive oils**, editada por el Grupo Editorial Mercacei. En ella se recoge el ranking de los 100 mejores AOVES del mundo, de los cuales un 60% son españoles. Además, incluye contenidos sobre gastronomía y salud, **19,50 €**.

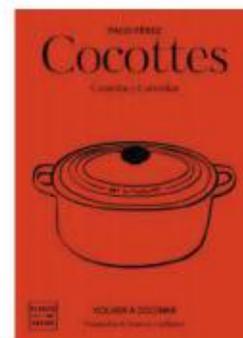


PARA GOLOSOS

Fiesta: un dulce para cada ocasión es el nuevo libro de la bloguera de repostería Bea Roque. Ocho capítulos con más de cien recetas e infinidad de ideas organizadas según las distintas ocasiones que tengas que celebrar: cumpleaños, meriendas... Saldrás victoriosa de cualquier celebración. De Libros Cúpula, **17,90 €**.

LA COMIDA DE SIEMPRE

Paco Pérez nos muestra en **Cocottes. Cazuelas y cacerolas** los secretos de la cocina cotidiana y cómo elaborarla de la forma más clásica, apostando por los productos de temporada. En definitiva, cocinar tal y como lo hacían nuestras madres o abuelas, con sus cacerolas, llevando la comida de la huerta a la mesa... De Planeta Gastro, **24,95 €**.



NAVEGANDO POR INTERNET

www.conesedesalud.com

Yolanda Anfrons nos ofrece en **coneSe desalud** toda la información necesaria para adquirir las bases de una alimentación saludable. Recetas sencillas que abarcan desde comida tradicional hasta meriendas, bocadillos o propuestas vegetarianas.



deliciosadas.com

Si te gusta la comida internacional, no dejes de visitar la web **Deliciosadas**, con platos de cocina española, argentina o mexicana. Las recetas están explicadas paso a paso con imágenes y, además, dispone de una sección con guisos fáciles para principiantes.

www.loleta.es/

Creado por la malagueña Lola Bernabé, **Loleta** es un blog donde se unen todas sus pasiones: cocina, fotografía y viajes. Con una cuidada puesta en escena, nos muestra el proceso de creación de cada plato con una introducción a cada receta.

