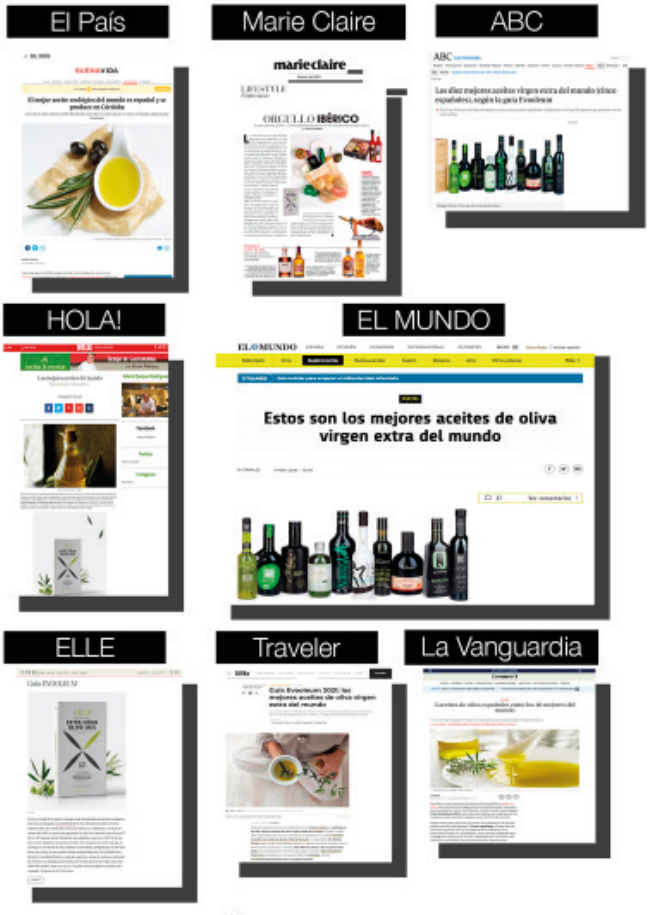
EVOOLEUM

CLIPPING DE PRENSA Y RADIO

Noviembre 2020 - Febrero 2021

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

APARICIONES EN MÁS DE **160 MEDIOS DE COMUNICACIÓN**
VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO SUPERIOR A **600.000 EUROS**
174 MILLONES DE VISUALIZACIONES
12 MILLONES DE AUDIENCIA



europapress.es

☞[https://bit.ly/3aPMomx]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Economía
- **Espacio:** 700 x 1.475 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 6.557.722
- **Visitas:** 9.889.245
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

Publicado 11/11/2020 17:13 CET

73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo en la Guía Evooleum 2021

Aceites premiados en la Guía Evooleum 2021 - GUÍA EVOOLEUM 2021

Por primera vez en cinco años figura entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China

MADRID, 11 Nov. (EUROPA PRESS) -

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

Para leer más

Aceite de oliva | EPAgro

METROPOLI
EL MUNDO

☞ [https://bit.ly/3knxK9h]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 500 x 4.250 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 598.000
- **P.vistas:** 4.000.000
- **Valor publicitario**: 4.086´00 €

RÁNKING

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

M. CANALES

Actualizado Martes, 10 noviembre 2020 - **13:45**

Ver 30 comentarios

Guía EVOOLEUM.

El top 10 del ránking, elaborado anualmente por la prestigiosa Guía EVOOLEUM, lo ocupan cinco españoles y cinco italianos

Un año más, la prestigiosa Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, presenta **los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo**. Según esta quinta edición que acaba de salir al mercado, de los 100 mejores aceites del planeta, 73 son españoles. La influyente guía, cuyo prólogo ha sido escrito por el chef Joan Roca (3 estrellas Michelin), refleja a los excelentes entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países y que han sido votadas por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU.

En esta ocasión, **en el top 10 se ha producido un empate entre países, ya que cinco AOVE son españoles y cinco, italianos**. Según los expertos, el mejor es Don Gioacchino Grand Cru (Italia), de variedad coratina, que el año pasado ocupó la sexta posición del ránking. **El primer aceite español de la lista es Rincón de la Subbética Altitude, que ocupa el tercer puesto** con su exclusivo hojiblanco de edición limitada de la DOP Priego de Córdoba. Es el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Por primera vez en cinco años, se ha *colado* entre los mejores **un virgen extra chino**, que convive en esta publicación junto a los provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

Los diez mejores AOVE del mundo son:

1º. DON GIOACCHINO GRAND CRU

(96 puntos)

Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

2º. SCHINOSA

(96 puntos).

Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

3º. RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE

(95 puntos).

Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

4º. MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO

(95 puntos).

Variedad: coratina. Perugia (Italia).

5º. QUATTROCIOCCHI OLIVASTRO

(95 puntos).

Variedad: itrana. Frosinone (Italia).

6º. PRUNETI INTENSO

(94 puntos).

Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia).

7º. CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL

(94 puntos).

Variedad: picual. Jaén (España).

8º. LA PANDERA PREMIUM

(94 puntos).

Variedad: picual. Jaén (España).

9º. AL ALMA DEL OLIVO HOJIBLANCA ECOLÓGICO

(94 puntos).

Variedad: hojiblanca. Toledo (España).

10º. FINCA VARONA LA VELLA PICUAL

(93 puntos).

Variedad: picual. Castellón (España).

Además del ránking (con una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal... acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida), la guía incluye en esta ocasión recetas mediterráneas del chef cordobés Paco Morales (propietario de Noor), originales aperitivos a base de aceituna, tendencias de consumo, los *packaging* más bonitos y hasta una cata en 10 pasos nivel principiante y otra de nivel avanzado.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants. Precio: 19,95 euros.

Conforme a los criterios de The Trust Project Saber más

ABC Viajar

☞ [https://bit.ly/2ZNubjm]

13 de noviembre de 2020

Medio: Internet **Sección:** Gastronomía **Espacio:** 570 x 2.785 píxeles

Usuarios únicos/mes: 16.007.705 **Visitas:** 34.906.893 **Valor publicitario**: 12.276´28 €

Los diez mejores aceites virgen extra del mundo (cinco españoles), según la guía Evooleum

- En el top 10 de este año hay un empate a cinco entre aceites españoles e italianos, y en el top 100 aparece por primera vez un aceite chino

Bodegón del top 10 de este año de la guía Evooleum

España es un país de aceite. Está en los paisajes, en esos olivares enormes que salpican nuestra geografía. Y está en los restaurantes, en el día a día de los grandes chefs, y en nuestras cocinas, desde luego. Como ocurre con los vinos, cada vez hay más premios y guías que reconocen el esfuerzo de los productores. Ahora acaba de salir al mercado la quinta edición de la guía **Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils** (Grupo Editorial Mercacei), que recopila los 100 mejores AOVEs del año.

En esta ocasión, el prólogo es obra de **Joan Roca** (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como «eterno» e «hilo conductor» de su cocina. En el interior también se encuentran recetas de **Paco Morales** (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un «Menú Mediterráneo»; y aperitivos de **Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena**.

En el top 10 de este año hay un empate a cinco entre aceites españoles e italianos. **El jurado -compuesto por 26 catadores** provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- eligió en su momento estas diez referencias entre las más de **800 muestras recibidas de 20 países**. La variedad coratina sumó tres zumos en este top 10, al igual que la picual jiennense, seguida por la hojiblanca, con dos representantes.

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia). El año pasado ocupó el 6º lugar.

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España). Es el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, quizá la cooperativa española más premiada del mundo.

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España). El Maestrat es la principal zona olivarera de la Comunidad Valenciana, pero hasta ahora no se ha puesto en valor, según sus autores.

El primer aceite chino en el top 100

En el conjunto de la guía, **73 de los 100 mejores aceites son españoles**. Por primera vez en cinco años también se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

XiangYu, el primer aceite chino que forma parte del Evooleum TOP 100, es un monovarietal ecológico de koroneiki de aceitunas recolectadas a finales de septiembre en el área del valle del río Bailong en Longnan, un entorno geográfico muy adecuado para el cultivo del olivo. Tienen más de 17.000 hectáreas de olivar.

La Guía Evooleum 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet, aunque también puede comprarse en Amazon o en la web de Evooleum.

Condé Nast Traveler

☞[https://bit.ly/3qOT0Hq]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 740 x 5.265 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.341.590
- **Visitas:** 11.180.140
- **Valor publicitario**: 4.819´91 €

Redacción Traveler

18

GASTRONOMÍA 10.11.2020

Guía Evooleum 2021: los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

La Guía Evooleum ha hablado: 73 de 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles.

Más sobre:

Gastronomía, Libros, Actualidad, Inspiración, Trending Topic

VER "14" FOTOS "Rural, eco y chic: 14 hoteles donde pasar unas vacaciones responsables"

Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo vienen de España e Italia

© Getty Images

Tiempo de lectura **4 minutos**

Cada año esperamos el gran listado dorado: la **Guía Evooleum**, el **ranking de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo**. En 2020, nuestro pecho explotaba de emoción y de orgullo al poder afirmar que **el número 1 mundial venía directo de los olivares de Jaén**, un estupendo **Oro Bailén Picual**, que a su vez había desbancado a un italiano venido de Perugia, Monini Monocultivar Coratina. En cambio, **este 2021 ha vuelto a dar un giro hacia Italia**, encumbrando en el número 1 del podio mundial a **Don Gioacchino Grand Cru**, empatado en puntuación (96) con **Schinosa** -ambos **monovarietales italianos de la variedad coratina**-.

En tercer lugar (y tan solo un punto por debajo del ganador), nos encontramos una **variedad hojiblanca** llegada de Córdoba, **Rincón de la Subbética Altitude**, el último lanzamiento de **Almazaras de la Subbética**. Se trata de la primera aparición de un aceite español en la gran lista de los AOVES del mundo, pero no la única. De hecho, **España ostenta 73 de los 100 puestos de la lista**; además, en el top 10, **cinco puestos son italianos y cinco españoles (de Córdoba, Jaén, Toledo y Castellón)**, encumbrando el Mediterráneo como padre indiscutible de los mejores aceites del mundo.

Bodegón de los ganadores: estos son los mejores AOVES del mundo © Evooleum

El AOVE es la medalla de oro de los aceites, elaborado únicamente con esas aceitunas que pueblan los campos españoles y que se recolectan en el momento óptimo de madurez mediante procedimientos mecánicos. Para considerarse AOVE, su acidez no puede ser superior a un 0,8%. Bajo esta premisa, un jurado compuesto por los **26 catadores** más reputados del mundo (procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos) **cataron entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países** los aceites que se presentan en el **ranking de Evooleum**. Y este se ve **inundado, en su gran mayoría, de referencias españolas de aceites de oliva virgen extra**, lo que refrenda los datos de exportación de nuestros AOVES que manejamos anualmente.

Teresa Pérez, gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, comentaba **en un reportaje para esta casa** que "España domina el comercio mundial de aceites de oliva. Exportamos de media unas 900.000 toneladas al año, más del 60% de nuestra producción a casi 180 países. Exportaciones que en 2018 superaron los 3.000 millones de euros de valor".

LOS DIEZ MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO (2021)

1º. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2º. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3º. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4º. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5º. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6º. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7º. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8º. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10º. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Guía Evooleum 2021
© Grupo Editorial Mercader

CHINA LLEGA AL RANKING POR PRIMERA VEZ

En su quita edición, Evooleum presenta, por primera vez, la **entrada de un aceite de oliva virgen extra al top 100 procedente de China**. Se trata de **Xiangyu (de variedad Koroneiki)** de **Longnan Xianguy Olive Development** que con 88 puntos comparte puntuación con Kadshai Olive (variedad coratina) de Israel; Venta del Barón (variedad hojiblanca y picuda) de Muela Olives; Artajo 10 Arbequina (variedad arbequina) de S. Agroebro; Dominus Cosecha Temprana (variedad picual) de Monva; o Cortijo La Toquera (variedad hojiblanca, picuda y pajarera) de Cortijo la Toquera.

MÁS SOBRE LA GUÍA EVOOLEUM

En la nueva edición de la guía definitiva de los AOVES, en la que cada aceite premiado se desgrana en una completísima ficha sobre las notas de cata e información del productor, podremos disfrutar de un prólogo escrito por **Joan Roca**, que habla del aceite como el hilo conductor de su cocina (y de la nuestra, por supuesto). Además, **Paco Morales, Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena**, diseñan un completo recetario en el que el AOVE es el gran protagonista.

En la Guía de 2021 se recoge además un capítulo para entender cómo funciona una cata de aceites y cómo convertirnos en un catador en diez pasos, además de **aprender sobre los aromas del oro líquido**.

elEconomista.es

☞ [https://bit.ly/3aOuAIE]

13 de noviembre de 2020

Medio: Internet **Sección:** Status **Espacio:** 635 x 2.395 píxeles

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

Status

La lista de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (España e Italia empatan en el top 10)

- *Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM*
- *La guía psenta los 100 AOVEs del mundo, y 73 son españoles*
- *En el nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru*

Dreamstime

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM *World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, **que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.**

Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos **las recetas mediterráneas de Paco Morales** (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, **los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata...** Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en **la más influyente a nivel mundial,** un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- **ha elegido como los 10 mejores,** de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Alimente
COMER CON CONCIENCIA
El Confidencial

☞ [http://bitly]

18 de noviembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Consumo | **Espacio:** 645 x 3.575 píxeles
Usuarios únicos/mes: 7.360.800 | **Visitas:** 18.758.010 | **Valor publicitario**: 1.200´00 €

EL ARTE DE LA TRADICIÓN

Los tres mejores aceites españoles (y el primero cuesta solo 17€)

Como es noviembre, el frío vuelve a España, al igual que la guía EVOOLEUM, que clasifica por calidad los AOVE de todo el mundo. Una vez más, España es quien más presencia tiene y es necesario conocer sus menciones principales

Los 10 mejores AOVE del mundo, según la guía EVOOLEUM 2021.

Por **Álvaro Hermida**
18/11/2020 - 05:00 Actualizado: 18/11/2020 - 11:26

Parece increíble pero, de repente, es noviembre. Cierto es que este año está siendo de lo más particular, **pero los últimos 8 meses se han pasado volando** (todo por culpa del **covid-19**). Es por esto que encontrar buenas noticias en estos tiempos es esencial y ¿qué mejor que saber qué aceites de oliva virgen extra españoles son los mejores? De clasificarlos lleva años ocupándose la **guía EVOOLEUM**, que acaba de publicar, al fin, **los mejores en su edición de 2021**.

De las más jugosas noticias posibles es que, una vez más, los aceites españoles, si bien no se han alzado **con el puesto número 1** (que ha caído en Italia gracias al aceite **Don Gioacchino Grand Cru**, con una **puntuación de 96**, empatado con el también italiano **Schinosa**), su presencia entre los mejores del mundo no ha disminuido ni un solo ápice.

Es por esto que es necesario que hablemos **de los 3 mejores AOVE españoles**, que harán de cada tostada mañanera una auténtica delicia.

Rincón de Subbética Altitude

Se trata de un **aceite de oliva virgen** extra procedente de olivos centenarios de la variedad **hojiblanca** ubicados en la provincia de Córdoba. Ha conseguido una puntuación de 95/100, lo que le ha dejado a un **solo punto de alzarse como ganador de esta edición de la guía EVOOLEUM**. Se trata, además, de una producción 100% ecológica.

La Guía EVOOLEUM 2021

En cuanto a sus **propiedades organolépticas, es esencial destacar su olor afrutado e intenso**, tanto que sería completamente imposible no identificarlo en una cata a ciegas. Su sabor es, al igual que en su fase olfativa, intenso y amargo, aunque según entra en boca las notas dulces hacen la transición mucho más suave y llevadera. Es destacable también su sustancial **picor, que persiste en boca tiempo después de haberlo tomado**.

Es muy especial y **no dejará a nadie indiferente**. De todos modos hay que decir que, si nos estamos iniciando en el mundo de los aceites 'fuertes', puede no ser la mejor opción, dado que su complejidad y su fuerza no son aptas para todos los públicos. Su precio, aunque depende del proveedor, **ronda los 17€ la botella de 500 ml**.

Claramunt Extra Virgin Picual

Con **94 puntos** ha quedado el **séptimo en el ranking**. A pesar de que elaboran multitud de AOVE procedentes de las diferentes variedades de olivo, el mejor sin lugar a dudas es el de la variedad picual. Procede de la provincia andaluza de Jaén y **su precio se sitúa en los 12,80€** la botella de 500 ml.

Respecto a su sabor, es necesario indicar que se trata de un **AOVE mucho más equilibrado que el anterior**. Es una fina mezcla de características que lo convierten en un aceite de oliva virgen fino y sutil. Es **ligeramente afrutado, con regusto a aceituna verde y a la hoja del olivo**. Tanto su picor como su amargor son comedidos, presentes pero sin hacer herida. Respecto a su aroma, es intenso y con un **claro olor a tomate e higuera**.

La Pandera Premium

Otro procedente del mar de olivos conocido como Jaén. Se trata de un **AOVE** de cosecha temprana sacado de la aceituna de la variedad picual. Se recolecta en el mes de octubre y (como muchos de los mejores aceites de oliva virgen extra) se **lleva directamente a la almazara**. Tiene un color **verde intensísimo**, tanto que casi es capaz de **tapar los característicos reflejos dorados** típicos de este producto español.

AOVE La Pandera Premium.

En boca es extraordinariamente fresco. De hecho, lo primero que nos imaginaremos es un huerto, dado que tanto su sabor como su aroma se caracterizan por las notas de tomate, alcachofa, almendra y césped. Se trata de un **aceite rotundo**, de principio a fin, con un **amargor de intensidad elevada y un picante** que al inicio parece poca cosa, pero va a más y a más. Esto permite un **equilibrio de lo más interesante con las notas frutales antes mencionadas**. Una auténtica **unión de los extremos**.

Su **precio es el menor de todos** (alrededor de 10€ la botella). A los verdaderos amantes del aceite de oliva virgen, una vez lo prueben, les parecerá **una auténtica ganga**.

HOLA.com

☞[https://bit.ly/2O0gPO9]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cocina
- **Espacio:** 715 x 2.760 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 5.110.782
- **Visitas:** 12.432.672
- **Valor publicitario**: 2.250´00 €

COCINA / NOTICIAS

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo sigue siendo español

España es el principal productor mundial, tanto en cantidad como en calidad. Según la última edición de la guía Evooleum, de los 100 aceites que referencia, 73 son españoles

18 DE NOVIEMBRE, 2020 - 12:21

Por SUSANA BATICÓN

Continúa siendo, quizás junto al jamón ibérico, uno de los productos que mejor define nuestra cultura gastronómica. Al aceite de oliva virgen extra (AOVE) le dedican cada año desde el Grupo Editorial Mercacei, y ya van 5, *la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*. En ella se recopilan los 100 mejores aceites del mundo, entre los que se encuentran 73 referencias españolas elaboradas en distintos puntos de nuestra geografía.

Esta guía es el resultado del trabajo de un jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, **Italia**, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, **Japón**, Francia y EEUU- que ha realizado catas de más de 800 muestras recibidas de 20 países -este año, entre los más destacados **hay uno chino**-y ha estimado que en los 10 primeros puestos Italia y España comparten protagonismo a partes iguales con 5 aceites cada uno.

Dentro de los españoles, los 5 mejores dentro de los *top* son: el cordobés ***Rincón de la Subbética Altitude***, los jienenses ***Claramunt Extra Virgin Picual*** y ***La Pandera Premium***, el toledano ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** y el castellonense ***Finca Varona La Vella Picual.***

Mientras que la guía ha clasificado como los más destacados **de Italia**: ***Don Gioacchino Grand Cru*** y ***Schinosa***, de Barletta-Andria-Trani, ***Monini Monocultivar Coratina Bio***, de Perugia, ***Quattrociocchi Olivastro***, de Frosinone y ***Pruneti Intenso,*** de Florencia.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los **100 aceites de oliva virgen extra**: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata **y los platos con los que mejor armoniza**.

Prologada por el chef Joan Roca, la Guía Evooleum incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas **del cocinero Paco Morales, del restaurante Noor,** los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico **tanto para foodies** como para neófitos.

Cucina
CORRIERE DELLA SERA

☞ [https://bit.ly/2ZS6xSG]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Il dito nel piatto
- **Espacio:** 560 x 1.615 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 750´00 €

Il dito nel piatto

Evooleum 2021/ I 100 migliori extravergini del mondo: Italia e Spagna nei primi dieci (5 a 5)

18 NOVEMBRE 2020 | di Marisa Fumagalli

Italia/Spagna, 5 a 5. Non è una partita di calcio ma le postazione dei primi 10 extravergini della Guida Evooleum 2021 ai migliori del mondo. In vetta, cioè al numero, uno c'è il "Don Gioacchino Grand Cru" (cultivar Croatina) dell'azienda agricola Sabino Leone di Canosa di Puglia (foto). Regione italiana rappresentata al massimo nella classifica, che vede gli oli pregiati del nostro Paese in ottima postazione: dal primo al secondo ("Schinosa"/Aziende agricole di San Martino s.a,s,), al quarto ("Monini monocultivar coratina bio"/Monini spa/ foto sotto) , quinto ("Quattrociocchi olivastro"/ Quattrociocchi Americo) e sesto posto. ("Pruneti intenso"/Frantoio Pruneti s.r.l.). La Spagna interrompe l'italica lista piazzandosi al terzo posto con "Rincon de la subbética altitude" dell'azienda Almazaras de la Subbética s.l.u. E quindi conquista il settimo, ottavo, nono e decimo posto. La Guida Evooleum, stilata da una giuria di massimi esperti internazionali, viene considerata la "Bibbia degli extravergini" e, dunque, è un vanto per l'Italia dell'olio ottenere riconoscimenti importanti.

Il commento di Monini: "Il Monocultivar Coratina Bio fa parte della triade di monocultivar (Coratina, Nocellara e Frantoio) di qualità superiore, certificati dall'uliveto alla tavola, utilizzando solo i migliori ingredienti certificati 100% biologici e 100% italiani. Prima della raccolta ogni cultivar viene sottoposta a un'analisi del DNA da parte del Consiglio Nazionale delle Ricerche per scegliere il giusto grado di maturazione e la migliore qualità delle olive". In occasione del centenario dell'azienda Maria Flora e Zefferino Francesco, terza generazione della famiglia Monini, hanno presentato un ambizioso progetto decennale da 25 milioni di euro per scrivere una nuova pagina di storia nel segno della sostenibilità e dell'alta qualità.

HUFFPOST

☞[https://bit.ly/3dMKpBy]

20 de noviembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Life | **Espacio:** 550 x 5.900 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 650'00 €

Uno de los tres mejores aceites de oliva del mundo es de Córdoba

Obtiene 95 puntos sobre un total de 100

La pandemia del coronavirus ha llevado a muchos ciudadanos a cocinar más que nunca. Y para esto, la gastronomía española cuenta con un ingrediente básico clave: el aceite de oliva.

Como cada año, el concurso Evooleum ha escogido cuáles son los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Este listado se ha recopilado en una guía, que acaba de publicarse, con prólogo del chef Joan Roca.

El premio gordo de la quinta edición del concurso se lo ha llevado el aceite Don Gioacchino Grand Cru, originario de la provincia italiana de Barletta-Andria-Trani, de variedad coratina con denominación de origen protegida Terra di Bari.

"Este monovarietal de coratina irrumpe con un infinito trufado a aceituna verde y madura a la vez, con intensos aromas frutales a manzana, plátano, almendra, frutas tropicales y ciruelas frescas, así como aromas vegetales a tomate verde; todo ello envuelto en toques silvestres que remiten a flores, la planta de la vainilla y de la canela", señalan sobre este aceite.

No es la primera vez que participa en el concurso, ya que quedó en sexta posición en el ránking de la cuarta edición, cuando obtuvo 94 puntos sobre un total de 100. En esta ocasión ha mejorado su puntuación al lograr 96 puntos.

EVOOLEUM

Aceite Don Gioacchino Grand Cru, ganador del concurso.

Un aceite cordobés se coloca en tercera posición

Los aceites españoles tampoco han salido mal parados en esta edición. De hecho, se ha producido un empate entre Italia y España en el top 10. Cada país ha colado cinco productos entre los 10 mejores del mundo.

La primera referencia española se sitúa en tercera posición. El aceite Rincón de la Subbética Altitude, originario de Córdoba y con la denominación de origen protegida Priego de Córdoba. En concreto, ha obtenido 95 puntos en el concurso de Evooleum, solo uno menos que el mejor valorado.

Este aceite procede de parcelas de olivos centenarios, localizadas en las zonas más altas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, un espacio protegido reconocido como geoparque por la UNESCO.

“De sublime se puede calificar este fantástico monovarietal de hojiblanca que en su fase olfativa comienza con un infinito aroma a aceituna verde envuelta en hierba recién cortada y hoja de higuera. Por encima de todos predominan los aromas vegetales que recuerdan al tomate verde, la alloza, la melisa y el tomillo; seguido de aromas frutales con toques a plátano verde, manzana y fresco limón”, destacan sobre este aceite.

Este aceite cordobés no es la única representación española de la Guía Evooleum 2021. Hasta 73 de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra son españoles.

Una curiosidad de esta edición es que, por primera vez, se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive con zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía

Los 10 mejores aceites del mundo

.

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Un jurado de 26 catadores

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

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

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

EVOOLEUM

Los 10 mejores aceites de oliva, según Evooleum.

BUENAVIDA

☞ [https://bit.ly/3qWQzmp]

4 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 655 x 5.185 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 3.223.000
- **Visitas:** 7.651.000
- **Valor publicitario**: 1.901´85 €

CONCURSOS GASTRONÓMICOS >

El mejor aceite ecológico del mundo es español y se produce en Córdoba

Cinco de los diez mejores AOVE del planeta, entre ellos el mejor picual, se hacen en España, según la guía Evooleum

El mejor aceite ecológico del mundo es español y se produce en Córdoba

Hay cosas que ni el 2020 puede cambiar. Como cada año, el concurso Evooleum ha premiado los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo, y el grupo editorial especializado en el sector del aceite de oliva Mercacei-Edimarket Editores, que promueve el certamen, ha publicado su guía 2021 con los cien ganadores. España vuelve a arrasar con un total de 73 aceites entre los mejores, seguido por Italia, que tiene 13 en total. Entre los 10 mejores hay cinco de cada país pero, a diferencia del año pasado, el primer puesto no es para un producto español (el anterior ganador, Oro Bailén Picual, es desbancado y se ha quedado fuera de los diez primeros).

El aceite ganador ha sido el italiano Don Gioacchino Grand, y el español Rincón de la Subbética Altitude de Córdoba obtiene el galardón al mejor AOVE de producción ecológica. Además queda tercero en el listado total y es —según sus productores— “el más premiado de la historia de España

y posiblemente del mundo". Y en un año lleno de sorpresas, los aceites no defraudan: por primera vez en la historia de la guía se cuela un AOVE chino, el Xiangyu, aunque no entre los diez mejores:

Don Gioacchino Grand

Este aceite de la variedad coratina proviene de Puglia y ha conseguido una puntuación de 96 sobre 100, y el estandarte de "Mejor Absoluto Evooleum 2021". Según la cata, "excepcional, sublime y muy complejo son adjetivos que se quedan cortos para describir al ganador de esta edición". Tiene aromas frutales a manzana, banana, almendras y frutas tropicales, entre otros; y también vegetales, de flores, vainilla y canela. Su explosión de sabor se llega a su máximo esplendor en el paladar y marida a la perfección con carne, verduras y pan. Eso sí, no es para todos los bolsillos: el precio de botella de 500ml de este oro líquido asciende a 16 euros.

Schinosa

También italiano y de la misma región que el ganador, el segundo puesto de la lista lo ocupa este monovarietal de coratina, que además se lleva el premio al Mejor Frutado Maduro. Según la cata, tiene un intenso y complejo aroma frutado a aceituna verde y madura a la vez. Además, cuenta con un marcado carácter frutal a manzana, piel de plátano, alloza, cítricos y frutos tropicales. También cuenta con matices de hierbas aromáticas y hierbabuena, y un sutil toque a vainilla. Su sabor penetra con dulzura y elegancia. En boca se nota una mezcla a frutas frescas y flores silvestres, y un equilibrio entre picor y amargor. Marida a la perfección con carne, verduras y pasta. La botella de medio litro de este AOVE asciende a 9 euros.

Rincón de la Subbética Altitude

Lo dicho: el mejor aceite de oliva virgen extra español de este año es también el mejor ecológico del mundo. Pero esto no es todo. También se lleva los premios a Mejor Frutado Verde, Mejor DOP (denominación de origen protegida) de España y Mejor Hojiblanca. Este oro líquido monovarietal de Priego de Córdoba, en Córdoba, tiene un aroma a aceituna verde envuelta en hierba recién cortada y hoja de higuera. Su olor recuerda al del tomate verde, al de la alloza, al de la melisa y al del tomillo. Además, tiene un toque a plátano verde, manzana y limón. En boca, reza la cata, "estamos ante un zumo muy complejo que roza la perfección". Su picor y amargor "están sumamente equilibrados" y cuenta con un toque picante que recuerda a la pimienta. Marida a la perfección con pescado, carne y ensaladas. El precio de la botella de 500 mililitros asciende a 18,95 euros.

Monini Monocultivar Coratina Bio

El cuarto puesto de la lista es para este otro italiano —en este caso, de la región de Perugia—, que además se lleva el segundo premio de los AOVE de producción ecológica. Según la cata, sorprende en nariz con un infinito frutado a fresca aceituna madura e intensos aromas a frutas que recuerdan al plátano, la manzana, la almendra, la fresa y los frutos rojos. A todo esto se suma un toque a canela, vainilla e hinojo. En boca es sumamente dulce, alegre y fluido, y tiene un perfecto equilibrio entre amargo y picante. Dicen los jueces que es "delicado, armónico y elegante". Marida con carne, verduras y pasta. La botella de medio litro tiene un precio de 10,87 euros.

Quattrociocchi Olivastro

El cuarto italiano en colarse en la lista de los diez mejores AOVE del mundo es el Quattrociocchi Olivastro, que también recibe el premio al Mejor Itrana (otra variedad de oliva). Según la cata, en nariz irrumpe con un intenso aroma a aceituna verde envuelta en hierba recién cortada. Le siguen toques frutales que recuerdan al plátano, la pera, frutas tropicales y almendra verde. También tiene tonos a vegetales como el tomate verde y está envuelto en los olores de flores silvestres. En boca tiene una fase retronasal muy intensa y se notan los sabores a las frutas que se presentan en la nariz. Para el maridaje, opta por carnes, aves o ensaladas. El precio de la botella de medio litro ronda los 29 euros.

Pruneti Intenso

El último italiano en el Top 10 es este coupage florentino, que es una mezcla que sale de los diferentes olivares de la familia Pruneti. En nariz se nota el intenso aroma de la aceituna madura con notas verdes, los aromas frutales (a manzana, plátano, pera, frutos rojos y nuez), los vegetales (a tomate verde y hoja de alcachofa), y los de flores silvestres y hierbas aromáticas. En boca es fluido, dulce y alegre. Tiene un picor y un amargor moderados y balanceados entre sí, y su sabor recuerda a la hierba recién cortada. Marida con pescados, carnes y ensaladas. El precio de los 500 mililitros es de 15,70 euros.

Claramunt Extra Virgen Picual

El segundo español de la lista ocupa el sexto puesto entre los diez mejores del mundo y es, además, el Mejor Picual. Este oro líquido de Jaén tiene un aroma a aceituna fresca y verde, con notas a hierba recién cortada y hoja de olivo. No pueden faltar los toques frutales a plátano, alloza y manzana verde. Tampoco los vegetales a tomatera y alcachofa. Su sabor tiene un equilibrio entre el amargor y el picante, y recuerda a la almendra verde. Marida con pescados, verduras y quesos. La botella de medio litro tiene un precio de 12,95 euros.

La Panadera Premium

También de Jaén llega este picual con un intenso aroma a aceituna verde con hierba recién cortada y hoja de olivo. Su fragancia tiene toques frutales que recuerdan a la manzana, la piel de plátano, la alloza y a cítricos envueltos en almendra verde. También tiene matices a la tomatera y a hierbas aromáticas. En boca entra dulce y con un equilibrio entre el amargo y el picor. Dice la cata que su fase retronasal “es complejísima, exhibiendo aromas frutales y vegetales”. Marida con pescados, ensaladas y quesos. El precio del medio litro es de 10,75 euros.

Al Alma del Olivo Hojiblanca

Este AOVE español proviene de Toledo y es de la variedad hojiblanca. La cata, en nariz, recuerda la hoja de olivo con toques frutales a manzana verde, plátano y pera. Le siguen aromas a tomatera y nuez verde, y culmina con una fragancia a hierbas aromáticas y pimienta. En boca replica los toques frutales, es dulce y tiene un buen equilibrio entre el amargo y el picante. Como el anterior, marida con pescados, ensaladas y quesos. Este oro líquido tiene un precio de 9,90 euros la botella de 500 mililitros.

Finca Varona La Vella

Cerramos el top 10 con un picual de Castellón, que sorprende en nariz con un frutado intenso a aceituna verde y hoja de olivo. Tiene matices a hoja de plátano, alloza y cítricos como la naranja y la lima; y vegetales a tomatera y hoja de nogal. En boca recuerda a frutos secos. Entra muy dulce y con un amargor y picor medios. Combina a la perfección con ensaladas, panes y quesos. Medio litro de este elixir cuesta 11,90 euros.

EL CONCURSO EVOOLEUM

La guía Evooleum es el resultado de un concurso anual cuyo panel cuenta con una selección de 27 jueces de distintos países (España, Italia, Alemania, Grecia, Portugal, Japón, Argentina, Estados Unidos e Israel), expertos en la cata de aceites de oliva virgen extra (AOVE), que eligen los 100 mejores AOVE del mundo. Este año, la guía cuenta con un prólogo escrito por el prestigioso chef Joan Roca de El Celler de Can Roca (tres estrellas Michelin).

LA VANGUARDIA

☞ [https://bit.ly/2Pilhsh]

4 de diciembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Comer
Espacio: 545 x 4.085 píxeles
Usuarios únicos/mes: 895.000
Visitas/mes: 19.549.290
Valor publicitario: 2.216´50 €

AL DÍA

5 aceites de oliva españoles entre los 10 mejores del mundo

- Una vez más, España es el país con más presencia en la prestigiosa Guía Evooleum
- Los mitos y verdades sobre el aceite de oliva que debes conocer

Descripción de la imagen (Getty Images)

España no solo encabeza la producción mundial de aceite de oliva, sino que produce algunas de las botellas mejor valoradas por los expertos. Lo ha confirmado recientemente la prestigiosa **Guía Evooleum 2021**, que cada año elabora un ránking con los mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) del mundo.

Según esta quinta edición que acaba de publicarse, de los 100 mejores aceites del planeta, **73 son españoles**. Si bien los dos primeros puestos los han ocupado aceites italianos (Don Giocchino Grand Cru y Schinosa), cinco aceites españoles han conseguido entrar en el Top 10, empatando así con Italia, que también ha ocupado cinco de los primeros diez puestos.

Estos son los **cinco AOVE españoles** que se encuentran entre los 10 mejores del mundo, según la Guía Evooleum:

1

Córdoba
RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE

Se trata de un aceite de oliva virgen extra ecológico **variedad hojiblanca** de edición limitada, que se extrae de olivos centenarios ubicados en la provincia de Córdoba. Es el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo, y ha obtenido 95 puntos sobre 100 en la Guía EVOOLEUM, clasificándose así como **el quinto mejor del mundo.**

Precio: alrededor de 19€ la botella de 500 ml.

2

Jaén
CLARAMUNT EXTRA VIRGIN PICUAL

Este aceite de oliva virgen extra variedad picual ha conseguido **una calificación de 94 puntos** en la guía y ocupa el séptimo puesto del ránking. Sus productores lo describen como "un aceite de frutado verde herbáceo intenso, que aparece en nariz **con notas de planta de tomate, tomillo y alcachofa** mientras dibuja notas frutales de cáscara de plátano verde y nuez cruda". Se extrae de olivos ubicados en la provincia de Jaén.

Precio: 12,80€ la botella de 500 ml.

3

Jaén
LA PANDERA PREMIUM

Este aceite de **variedad picual** y procedente de olivos de Jaén también ha obtenido una puntuación de 94 puntos y ocupa **el octavo puesto del ránking**. Desde la La Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de la Pandera, que nació de la unión de dos cooperativas de Jaén, lo definen como un "aceite de frutado verde intenso compuesto de notas múltiples que indican una molturación recién hecha". Se caracteriza por una presencia rotunda en boca, un amargor de intensidad media alta y un picante progresivo.

Precio: alrededor de 10€ la botella de 500 ml.

4

Toledo
AL ALMA DEL OLIVO HOJIBLANCA ECOLÓGICO

Este virgen extra ecológico de **variedad hojiblanca** se elabora con aceitunas de la Finca "El Torrao", situada en la localidad de La Guardia (Toledo), que pertenece a la empresa familiar Al Alma del Olivo. Se trata de un aceite de **recolección temprana**, lo que según sus productores "favorece esa presencia tan intensa a aromas de fruta fresca". Al igual que los anteriores, ha obtenido **94 puntos** y ocupa el noveno puesto del ránking elaborado por la Guía EVOOLEUM.

Precio: alrededor de 6,80€ la botella de 250 ml.

5

Castellón

FINCA VARONA LA VELLA PICUAL

Aceite de oliva virgen extra procedente de olivos de la **variedad picual**, ubicados en una finca familiar de Castellón. Lo elabora la empresa Varona la Vella, que inició su producción en el 2017, y es **de recolección temprana**. Sus productores lo definen como "un aceite que se caracteriza por su potencia en boca, equilibrio, complejidad y riqueza en notas vegetales". Ha obtenido 93 puntos y ocupa el décimo puesto del ránking.

Precio: desde 11,90€ la botella de 500 ml.

LA RAZÓN.es

☞ [https://bit.ly/37JPtml]

24 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 600 x 415 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 613.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 2.197´84 €

Aprovecha el "black friday" y llena la despensa

Jamón ibérico, quesos, vinos, aceites y hasta el cochinillo de Botín. Haz la lista de la compra de lo que vayas a necesitar esta Navidad y no te quedes sin los descuentos de estos días

▲ **Ya podemos disfrutar en casa del cochinillo de Botín, el restaurante más antiguo del mundo gracias a 1725 Gourmet** LA RAZÓN

TATIANA FERRANDIS

CREADA. 24-11-2020 | 12:01 H /
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN. 24-11-2020 | 12:04 H

JAMÓN IBÉRICO

Señorío de Montanera, marca de ibéricos líder en la D.O.P. Dehesa de Extremadura, arrancan sus "black weeks" hasta el día 30 en la web (**https://tienda.senorio.es**) con el código: PRENAVIDAD. Ofrece un 20 por ciento de descuento en jamones ibéricos y un 15 en el resto de productos. Una opción perfecta para adelantar las compras de Navidad y aprovechar para adquirir productos cien por cien ibéricos de bellota.

Montesano Extremadura y su división digital han lanzado una ambiciosa oferta para celebrar el Black Friday 2020 el próximo viernes 27 que alargan durante todo noviembre. Propone unas exquisitas ofertas con "hits" como el gran descuento del 20 por ciento en sus jamones y paletas ibéricos o la paleta cien por cien ibérica al precio de 115 euros. Todas estas ofertas y las otras que se encuentran en su catálogo (**https://www.ibericosmontesano.es/catalogo/**) se pueden disfrutar, hasta el día 30 con un par de clicks (whatsapp al 607 066 996, pulsando el botón "whatsapp" de la web o mandando un email a **ventadirecta@montesano.es**. El descuento del 20 por ciento se aplicará para compras online sobre los precios que aparecen en el catálogo.

COCHINILLO Y CORDERO

En 1725 Gourmet (**www.1725gourmet.com**) encontramos un 20 por ciento en todos los productos En estos tiempos nos hemos acostumbrado a poder disfrutar de casi todo a domicilio... y los sabores más emblemáticos de Botín, el restaurante más antiguo del mundo, no iban a ser menos... Así que acaba de llegar al mercado 1725 Gourmet, experiencias al 'estilo Botín' (**www.1725gourmet.com**), una línea independiente -pero con su sello y recetas- de productos preasados y otras delicatessen, que se pueden comprar online o por teléfono y llegan a toda la Península. Sin duda, sus cochinillos, corderos y también patés, callos... serán los nuevos protagonistas de la mesa. Estos productos mezclan tradición e innovación y llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, calidad. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, están alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina como si los estuviéramos asando al momento en horno de piedra... Anota: El Pack Cochinillo incluye medio cochinillo preasado con su salsa para 4 personas. Otra opción puede ser el Pack Cordero con las paletillas, jamón ibérico y patés de queso y morcilla y piñones, también para 4 personas. Por cierto, que son perfectos para regalar.

CHOCOLATES

Trapa, la firma de chocolates cien por cien española, ofrece hasta el próximo domingo un 10 por ciento de descuento en las compras en su tienda online (**www.trapa.es**)utilizando el código #TrapaBlackFriday.

CROQUETAS

Entre las croquetas artesanas de José Camacho (**www.pepeandcro.com**), ahora con un 30 por ciento de descuento, encontramos más de 20 variedades para elegir. ¿La novedad? Las elaboradas con pera y brie, pero las hay para todos los gustos: desde las 'clásicas' de jamón ibérico o de boletus hasta con diferentes quesos (Gamoneu DOP, Gorgonzola...), de chistorra de Navarra y huevo frito, de carabineros con jengibre y lima, de cecina de León y rúcula fresca, de salmón ahumado con eneldo, de langostino y trufa negra o de espinacas frescas y piñones entre otras. El pedido se hace en su web, las venden en paquetes de 6 o 14 unidades.

ACEITES

La firma de aceites ecológicos Set & Ros (**www.setandros.com**) asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, entre el mar y la Sierra de Jordá, también se apunta al "viernes negro" y al "lunes cibérnetico" con una promoción en su Estuche de aceites ecológico Ros Caubó. **Hasta el 30 de tendrá un descuento del 10 en su web, por lo que el precio final será de 35'55 euros**. Sin duda es una oportunidad para hacerse con este bonito kit, que va presentado en una caja de cartón rústico con asa de cuerda y contiene cuatro botellas de 250 ml. de los monovarietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual). Además, incluye un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y la manera de aprender a diferenciar cada uno.

Hace un par de meses os hablábamos de Cortijo de Suerte Alta (**www.suertealta.es**) y de su galardonado y exclusivo Coupage Natural, Premio Alimentos de España 2020. Desde su finca de Sevilla descubrimos ahora Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage ecológico de Picual -procedente de un olivar de entre 10 y 40 años de edad- y Arbequino -de árboles de 5 años- y el resultado es un AOVE con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles, que gustará a toda la familia. Un aceite, que como todos los que hacen, tiene el sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad. Durante este mes, se suma además al *Black November* con un goloso descuento del 27% y lo mejor es que la compra ¡es solidaria! Todo el dinero procedente de la venta de las latas de 500 ml de Marqués de Prado será para Médicos del Mundo. Se venden en pack de 6 unidades en su tienda *online* **www.suertealta.es** y llega directo a la puerta de casa. El precio es de 36'30 euros las 6 latas de 500ml.

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la quinta edición de la exclusiva guía Evooleum (www.evooleum.com), que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por Joan Roca, en la que podemos encontrar recetas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes... Un manual que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo... Quienes se hagan con ella durante estos días, recibirán de regalo la Guía Evooleum 2020, con un contenido diferente, así que será una compra doblemente didáctica.

LATERÍO

Hasta el día 30, Frinsa (www.frinsa.es) rebaja el precio de sus estuches. Por ejemplo "Lo mejor del Cantábrico" pasa de 60 euros a 45 euros.

VINOS

Vinoselección, el primer club de vinos de España presenta su oferta estrella del Black Friday: La serie Colección Club que reúne seis botellas de dos grandes bodegas de Ribera del Duero con dos ediciones exclusivas: Condado de Haza Reserva 2016 (tres botellas) y Protos Crianza 2016 (tres botellas) a un precio imbatible, 60 euros. Solo hasta el 27 y sin gastos de envío.

Bodegas Emilio Moro propone en su tienda online descuentos especiales con estuches e ideas para regalar. Así, en la "black week" aplican un 15 por ciento en los estuches especiales hasta el día 25 y en la "black wineday" otro 15 en todos los vinos en cajas de seis unidades, excepto Polvorete y Finca Resalso hasta el día 30.

Y los apasionados de Bodegas Cepa 21, encontrará un 15 por ciento en cajas de tres y de seis de todos los vinos hasta el 30.

Familia Fernández Rivera propone un cofre exclusivo, que incluye una botella de El Vínculo Reserva 2014, una botella de Condado de Haza Reserva Especial 2012, una botella de Tinto Pesquera Crianza 2018, un queso curado de oveja "Dehesa de la Granja" y un kilo de garbanzos IGP Fuentesaúco "Dehesa de la Granja". ¿Quién da más?

ADEMÁS, MENAJE Y ACCESORIOS DE DISEÑO

En Petra Mora (**www.petramora.com**) encontramos descuentos de un 20 por ciento ya sea en el lechazo para comernos en Nochebuena por ejemplo, tanto si lo quieres fresco como asado, o en un roast beef. Y claro, no faltan turrones, polvorones... y todos esos dulces navideños a los que no te resistes nunca, además de quesos y embutidos. Para completar vuestras mesas con todos los pequeños detalles, echa un vistazo a la cubertería, platos, vasos, manteles, jarras, tablas...

EN LA MESA

Es el momento de reservar en La H ES Muda. Ofrecen un 2x1 en todas las hamburguesas durante el 27 y el 28 de este mes, así que anotaros el código promocional: BlackH. Cuidado, no incluye la Burger Hope ni el menú de día.

¿Conocéis el Grupo Con Fuego (Steakburger, Ôven Mozzarella y Santita Carbón Mexicano? Si no es así, corred, porque encontraréis un descuento del 20 por ciento en la cuenta hasta 3 de diciembre (excepto el sábado 28) con el código Black20. Recordad, no incluye bebida.

cuore

☞ [https://bit.ly/2Mr1INh]

25 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Entretenimiento
- **Espacio:** 645 x 90 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:** 5.974.707
- **Valor publicitario**: 290´25 €

NAVIDADES DIFERENTES PERO CON (MUCHOS) PLANES EN CASA ORIGINALES: CELEBRAR CON POCOS Y A DISTANCIA

Vamos a esquivar la tristeza y la distancia haciendo cosas casi casi juntos.

ARACELI OCAÑA | CUORE.ES - 25/11/2020 11:44

Se nos ha planteado un reto más complicado que cualquier 'escape room': llega la **Navidad** y a algunos o casi todos nos van a afectar las **restricciones por COVID-19.** Si es tu caso y te toca celebrar la **Navidad** en reducidos grupos y posiblemente **lejos de los tuyos**, tenemos una noticia que si no es buena (nada sustituye a un abrazo), hará que las fiestas sean menos malas: durante meses le hemos dado vueltas a unos **planes originales, a distancia**, para que todxs podamos **celebrar** y sentirnos cerca. Como expertas en Navidad te lo decimos: son sin fisuras.

¿Os apasiona comer en Navidad? Pues haced una cata

D.R.

Seguimos con la comida porque es una de las partes más importantes de las reuniones sociales: comer y beber juntos une. Y si estás a distancia, haz que una. A veces es tan sencillo como pasar por el supermercado y comprar todos lo mismo, esperar a reunirse virtualmente y probarlo a la vez. Como las catas de vinos pero con innumerables productos.

Por ejemplo, aceite de oliva (si necesitas indicaciones para encontrar los mejores, ha salido la Guía Evooleum 2020). Si no, prueba novedades cerveceras como la Cruzcampo Edición Limitada Navidad, que este año viene hecha con energía solar ("el sol de Andalucía" dicen, y ya solo por la gracia pica la curiosidad). Otra opción es probar un cóctel diferente, comprando los diferentes ingredientes, ya sea de ginebra, ron o incluso sin alcohol, que luego las cabezas... O simplemente pasar por el súper y elegir las novedades que traen esta temporada (en Lidl por ejemplo han recuperado la gama Deluxe, que tiene 350 productos diferentes: si hacéis cata a distancia de su mayonesa de trufa, vais a flipar).

Y si todo lo demás os parece demasiado, quizá sea buena idea quedar a la hora del café y probar juntos diferentes tipos de turrón, los de Torrons Vicens este año están triunfando, especialmente el de sabor galleta o el que han creado junto a Lay's y Albert Adriá con patatas incluidas.

☞ [https://bit.ly/3bGiL6C]

11 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Más de uno Madrid
- **Espacio:** 670 x 290 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 600´00 €

"PÁ COMERSE MADRID" CON ISABEL AIRES

¿Sabes cuáles son los aceites más "top" de este año 2020?

Hasta mitad de enero, más o menos, en Madrid se sigue recogiendo aceitunas para hacer aceite oliva virgen extra, nuestro oro líquido. Y es que, qué haríamos sin aceite de oliva, la base de la dieta mediterránea. No cuento nada nuevo, al igual que al decir que en España somos los mejores en producción de aceites, aunque luego no sepamos vendernos muy bien. Pero que tenemos los mejores no lo digo yo, lo dicen las catas y lo dicen los expertos, ojo.

Por ejemplo nos lo dice la Guía Evooleum, de la que acaba de salir al mercado la quinta edición que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, y de los cuales 73 son españoles, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes... Un manual que, gracias a su éxito y su rigor en las catas de casi 800 referencias de todo el mundo se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso producto… A mí me encanta tener en la cocina varias botellas abiertas y utilizar unas u otras según la aceituna que lleven para unas cosas u otras, porque no queda igual para crudo un cornicabra, que la sutileza que te da una arbequina, por ejemplo. Y en esta guía te

dan opciones de maridajes y cómo utilizarlos. Se puede comprar en Amazon y en la web de Guía Evooelum por 19,50€.

Aunque este año entre los 100 seleccionados no hay ninguno de Madrid, sí que tenemos grandes marcas en nuestra comunidad, como Aceites Fanum, con almazara en Torremocha del Jarama que tienen picual, arbequina, manzanilla cacereña y cornicabra.

También hay tiendas magníficas hoy en día en Madrid, donde venden por ejemplo Fanum, en Al Alma del Olivo, en la Calle Galileo, que además de tener su propia marca de AOVE procedentes de Toledo, y que está también entre los 10 mejores de la guía con su variedad hojiblanca, venden otras más. Es un paraíso del zumo de aceitunas, vaya.

En los restaurantes afortunadamente se les está dando valor en sala, más allá de en cocina, con jefes de sala que proponen un aceite u otro según las preferencias, aunque hay aún mucho que trabajar en este aspecto, porque al igual que tenemos una carta de vinos, deberíamos tener de aceites y que lo presenten como si de un vino se tratase. Alguien no tiene problema en pagar 25, 30 o más euros por una botella de vino en un restaurante o para llevar a casa, pero si queremos comprar una botella, nos escandaliza gastarnos 15€, con la de alegrías que nos va a dar en las tostadas, las ensaladas…

Si además de variedades de nuestra comunidad queremos tener de otras, lo bueno es que hoy en día la mayoría de marcas tienen tienda on line o se puede pedir por teléfono y te lo mandan a casa, te voy a hablar de algunos que además tienen premio porque son top… Como el Premio Alimentos de España de este año que ha concedido el Ministerio a Cortijo de Suerte Alta, de Baena, con su Coupage Natural de las variedades picudo, picual y hojiblanca, un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas a hierbabuena, tomatera y cítricos. Incluso te da toques de manzana y plátano.

Y de Andalucía nos vamos a Cataluña, a conocer los aceites de Set & Ros. Esta firma de aceites ecológicos asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen entre el mar y la Sierra de Jordá, produce sus AOVES de arbequina con olivas seleccionadas y molidas en su propio molino ubicado en las mismas fincas, aunque también tienen monovarietales de hojiblanca, cornicabra y picual. Tienen un pequeño 'tesoro' llamado Tresor, premio al packaging en la guía que contaba antes, no solo por lo espectacular de su formato, que evoca a una piedra de pizarra y que es una pieza casi de museo que además de poderse comprar llamando a la propia almazara, por ejemplo se regala como amenities en hoteles de lujo (ya está en el Four Seasons de Madrid en su formato cilíndrico).

Esquire

☞ [https://bit.ly/2Nz2w3j / https://bit.ly/2MsKHSR]

13 de diciembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 855 x 715 píxeles
Usuarios únicos/mes: 263.704 | **P. vistas:** 955.010 | **Valor publicitario**: 1.815´10 €

Regalos y caprichos foodies para no salir de casa esta Navidad

¿Cierre perimetral? Come, bebe y olvida este 2020

¿Pensando en regalos originales que ayuden a dejar atrás este 2020 que por fin termina? ¿Buscando el presente perfecto para el amigo invisible virtual o para una Navidad en la que no saldremos mucho de casa? ¿Quieres, sencillamente, darte un homenaje? ¿Ahorrarte parte del curro de un menú? ¿Empinar el codo hasta olvidar? Nosotros lo tenemos claro: regala(te) bebida y comida. Tira de productos gastro y alegra esas caras y estas fiestas, que con una buena mesa y con un par de copas, muy especialmente, las penas siempre son menos. Aquí te traemos la selección idónea para que elijas el 'gift' o el capricho que más te apetezca y convenga. Este año sí que nos hemos "ganao" una Navidad gourmet. Que nada ni nadie te quite el deseo de saborearla y brindar por ella... ¡y por lo que está por venir!

Aceite en el pódium

En el top 3 de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la prestigiosa guía Evooleum, que los evalúa, y en el número 1 de España. Rincón de la Subbética Altitude, D.O.P. Priego de Córdoba, es un monovarietal de hojiblanca y cosecha temprana que exprime, literalmente, lo mejor de Almazaras de la Subbética. Es, sin duda, su producto más genuino.

PVP. 22 €. www.almazarasdelasubbetica.com

☞ [https://bit.ly/3bFuEtw]

15 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Estilo Lexus
- **Espacio:** 710 x 4.120 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 400´00 €

AOVE LOVERS

Ya está en el mercado la nueva Guía Evooleum, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del aceite de oliva virgen extra (AOVE).

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

El "Top 10"

El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia) 2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia) 3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España) 4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia) 5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia) 6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia) 7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España) 8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España) 9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España) 10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Rincón de la Subbética Altitude

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible... y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal... acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

Un manual imprescindible

La Guía Evooleum 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

☞[https://bit.ly/3bM6kpX]

30 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** La buena vida
- **Espacio:** 645 x 8.935 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.094.912
- **Visitas:** 13.723.220
- **Valor publicitario**: 7.129´57 €

LA BUENA VIDA

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (y te decimos dónde comprarlos)

por Juan Claudio Matossian
30 de enero de 2021

Estos los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo ahora mismo **según las guías y los premios más reputados del sector.**

Identificar los mejores AOVE (aceites de oliva virgen extra) del mundo es a la vez más sencillo y más complicado que hace una década. Es más fácil porque ya **existen por fin guías** (Evooleum), **premios y rankings** (EVOO World Ranking) con mucha reputación en el sector que se dedican a tal menester, pero a la vez **la oferta ha crecido de manera exponencial, así como la calidad y variedad del producto.**

Y no sólo en España (el impulso y la promoción que le han dado los grandes chefs ha sido fundamental en ese sentido), **sino en cada vez más rincones del planeta** (sobre todo los que tienen clima mediterráneo, pero no sólo estos).

El top 10 de AOVEs de la Guía Evooleum 2021

© Cortesía de la Guía Evooleum

En la **Guía Evooleum**, que acaba de publicar su volumen de 2021 (es la quinta edición ya), **el top 10 se lo reparten equitativamente Italia y España,** con cinco aceites cada uno. Y en el último **EVOO World Ranking** se cuelan en el top 20 AOVEs de países como **Túnez, Grecia, Portugal** (los lusos están ganando mucho prestigio últimamente) **o Turquía.**

Nosotros analizamos estos indicadores para presentarte algunos de **los mejores AOVE del mundo ahora mismo:**

Rincón de La Subbética

Comprar Rincón de La Subbética, 19,90 € en Amazon

Éste es sin duda el mejor aceite de oliva virgen extra de España en la actualidad. Lo corrobora tanto la Guía Evooleum (tercer puesto absoluto, primero del país) como el EVOO World Ranking (primer puesto absoluto, al igual que el año pasado). Es **un hojiblanca ecológico de la DOP Priego de Córdoba** que nace en los primeros días de cosecha, con entrada dulce y almendrada y notas dulces y picantes. En Evooleum destacan en particular las virtudes de Rincón de La Subbética Altitude, **la variante sin filtrar.**

Palacio de los Olivos

Comprar Palacio de los Olivos Magnum, 38,50 € en Palacio de los Olivos

Este AOVE lleva **tres años consecutivos siendo considerado como el mejor del mundo en variedad picual** por el EVOO World Ranking (y el segundo en categoría absoluta). Arroja matices afrutados y singulares gracias a su recolección temprana y ahora además es el único que **se vende también en botella de formato mágnum** (1,5 litros).

Don Gioacchino Grand Cru

Comprar Don Gioacchino Grand Cru, 18 € en Sabino Leone

Es el aceite que sustituye este año en **lo más alto del Top 100 de la Guía Evooleum** a Oro Bailén Picual. Es un monovarietal pugliese de **coratina** (una variedad muy italiana). "Excepcional, sublime y complejísimo son adjetivos que se quedan cortos para calificarlo", según la publicación. **Condensa notas de aceituna verde y madura a la vez.**

Knolive Epicure

Comprar Knolive Epicure, 21,35 € en Amazon

Exquisito **coupage de hojiblanca y picuda** que da a lugar a aromas a manzana y un delicado sabor a tomate y almendra fresca. Ocupa el cuarto puesto actualmente en el EVOO World Ranking y el año pasado **cosechó 20 premios nacionales e internacionales.**

Almaoliva Arbequino

Comprar Almaoliva Arbequino, 16, 21 € en Amazon

Al igual que Rincón de la Subbética, lo produce Almazaras de La Subbética y **lidera la lista de los mejores aceites de oliva virgen extra arbequina del mundo** en el EVOO World Ranking. De Carcabuey, Córdoba, **su aceituna es recolectada manualmente** en una almazara con olivos centenarios. Dulce en su entrada y amargo en su final.

Claramunt Picual

Comprar Claramunt Picual, 12,80 € en Aceite de Jaén

El mejor aceite de oliva virgen extra picual del mundo según la Guía Evooleum procede de Sierra Mágina (Jaén), y "en boca entra fluido y alegre para después abrirse con **un picor y amargor muy equilibrados".**

Valdenvero Organic Cornicabra

La variedad cornicabra tiene muchos fans por su sabor con carácter, y el mejor (de acuerdo a la Guía Evooleum) es este ecológico de Valdepeñas que "en nariz irrumpe con un frutado intenso a aceituna verde con hierba recién cortada" y que es **"muy armónico y complejo en su conjunto".**

FLIPBOARD

☞[https://bit.ly/2NWFcw8]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet (repositorio)
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 510 x 590 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Guía Evooleum 2021: los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

traveler.es - Redacción Traveler

La Guía Evooleum ha hablado: 73 de 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles. Cada año esperamos el gran listado ...

Verlo en traveler.es

10 nov 2020

HEAD TOPICS ESPAÑA

☞ [https://bit.ly/3qRccEy]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 980 x 1.535 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 350´00 €

Metropoli/Gastronomia, Gastronomía

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Fuente
EL MUNDO

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

• 10/11/2020 19:26:00

Estos son los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Un año más, la prestigiosa Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, presenta los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo. Según esta quinta edición que acaba de s

Un año más, la prestigiosa Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, presentalos 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo. Según esta quinta edición que acaba de salir al mercado, de los 100 mejores aceites del planeta, 73 son españoles. La influyente guía, cuyo prólogo ha sido escrito por el chef Joan Roca (3 estrellas Michelin), refleja a los excelentes entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países y que han sido votadas por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU.

Atropellan al gato de Cristiano y Georgina y la pareja lo manda a España para que se cure... ¡en jet privado!

Los obispos empiezan a admitir casos de pederastia: ya reconocen 45, una veintena inéditos hasta ahora

¿Cómo han tirado del carro los líderes del Barça?

En esta ocasión,en el top 10 se ha producido un empate entre países, ya que cinco AOVE son españoles y cinco, italianos. Según los expertos, el mejor es Don Gioacchino Grand Cru (Italia), de variedad coratina, que el año pasado ocupó la sexta posición del ránking.

El primer aceite español de la lista es Rincón de la Subbética Altitude, que ocupa el tercer puestocon su exclusivo hojiblanco de edición limitada de la DOP Priego de Córdoba. Es el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo. headtopics.com

Por primera vez en cinco años, se hacoladoentre los mejoresun virgen extra chino, que convive en esta publicación junto a los provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.Los diez mejores AOVE del mundo son:

1º. Don Gioacchino Grand Cru

Leer más: EL MUNDO »

INDISA

☞[https://bit.ly/3pW8OqQ]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 800 x 2.445 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

Los 100 mejores AOVEs del mundo: 7 de cada 10 son españoles

Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles

Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa -ambos monovarietales italianos de la variedad coratina- y el 3er puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude

Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva

El regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del virgen extra

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 - Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

Bolsamanía Web Financial Group

☞ [https://bit.ly/3bvkATI]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Empresas
- **Espacio:** 735 x 1.290 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

Economía.- 73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo en la Guía Evooleum 2021

Por primera vez en cinco años figura entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China

MADRID, 11 (EUROPA PRESS)

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más

reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

diario de gastronomía

☞[https://bit.ly/3dNWUwN]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Portada
- **Espacio:** 785 x 1.900 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 155.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 590´00 €

LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO

DIARIODEGASTRONOMIA.COM • 11/11/2020

En el ranking de los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, siete de cada diez referencias son aceites españoles. Y en el Top Ten de esta selección los españoles empatan con los italianos en número, aunque estos últimos se hacen con los dos primeros puestos de la lista.

Así figura en la reciente edición de la *Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils* (Grupo Editorial Mercacei), una publicación que recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo del año en una edición que, además, está prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona, tres estrellas Michelin) e incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor, Córdoba, dos estrellas Michelin), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata.

Top Ten mejores virgen extra del mundo

Y en esta edición 2021 de la guía, el jurado —compuesto por veintiséis de los más prestigiosos catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos— de entre las más de ochocientas muestras recibidas de veinte países, ha elegido como los diez mejores virgen extra del mundo:

1. **Don Gioacchino Grand Cru** | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia) | 96 puntos
2. **Schinosa** | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia) | 96 puntos
3. **Rincón de la Subbética Altitude** | Variedad: hojiblanca | Córdoba (España) | 95 puntos
4. **Monini Monocultivar Coratina Bio** | Variedad: coratina | Perugia (Italia) | 95 puntos
5. **Quattrociocchi Olivastro** | Variedad: itrana | Frosinone | Italia | 95 puntos
6. **Pruneti Intenso** | Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino | Florencia (Italia) | 94 puntos
7. **Claramunt Extra Virgin Picual** | Variedad: picual | Jaén (España) | 94 puntos
8. **La Pandera Premium** | Variedad: picual | Jaén España | 94 puntos
9. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** | Variedad: hojiblanca | Toledo (España) | 94 puntos
10. **Finca Varona La Vella Picual** | Variedad: picual | Castellón (España) | 93 puntos

La Guía, de periodicidad anual, y edición bilingüe castellano-inglés, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los cien vírgenes extra seleccionados, indicando su procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal... acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Y, además, un capítulo que ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de diez sencillos pasos.

RESUMEN

TÍTULO	Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo
DESCRIPCIÓN	En el ranking de los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, siete de cada diez referencias son aceites españoles. Y en el Top Ten de esta selección los españoles empatan con los italianos en número, aunque estos últimos se hacen con los dos primeros puestos de la lista.
AUTOR	Diario de Gastronomía

ECD EL CONFIDENCIAL DIGITAL
La web de las personas informadas que desean estar informadas

☞[https://bit.ly/2NAKa1F]

11 de noviembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Última hora | **Espacio:** 590 x 1.420 píxeles
Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 100´00 €

73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo en la Guía Evooleum 2021

Por primera vez en cinco años figura entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China

MADRID, 11 (EUROPA PRESS)

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

elDiario.es

☞[https://bit.ly/3dOe3Gq]

11 de noviembre de 2020

Medio: Internet **Sección:** Economía **Espacio:** 655 x 1.670 píxeles

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

73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo en la Guía Evooleum 2021

Aceites premiados en la Guía Evooleum 2021 GUÍA EVOOLEUM 2021

Noticia servida automáticamente por la Agencia Europa Press

Por primera vez en cinco años figura entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China

MADRID, 11 (EUROPA PRESS)

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

EL DIGITALCLM
CASTILLA - LA MANCHA

☞[https://bit.ly/3aMJVJM]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Economía
- **Espacio:** 670 x 1.615 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 22.339
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 275´00 €

SEGÚN LA GUÍA EVOOLEUM 2021

Un aceite de oliva toledano, entre los diez mejores virgen extra del mundo

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año. Destaca que entre los diez primeros esté situado un aceite que se produce en la provincia de Toledo.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

el Periódico Mediterráneo

☞ [https://bit.ly/3klJ99u]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 655 x 1.515 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 601.000
- **Visitas:** 5.000.000
- **Valor publicitario**: 1.500´00 €

'DELICATESSEN' PROVINCIAL

Un aceite de oliva de Castellón se sitúa entre los 10 mejores del mundo

El Finca Varona La Vella (picual), que se elabora en la localidad de Sant Mateu, está en el top ten de la guía de aceites más influyente

La marca de Sant Mateu ha alcanzado fama mundial. - MEDITERRÁNEO

E. P.
11/11/2020

España domina el mercado mundial del aceite de oliva por una calidad reconocida en cualquier punto del planeta. Y entre las mejores botellas de *oro líquido* del país, la provincia de **Castellón ha logrado colocar un producto autóctono**. La variedad picual elaborada por **Finca Varona La Vell**a, en la localidad de **Sant Mateu**, está **entre los 10 mejores aceites de oliva del mundo**, según reconoce la guía más influyente de este sector gastronómico, la ***Guía Evooleum*** 2021.

El Finca Varona La Vella, producido muy recientemente, **desde el 2017**, en una finca de olivos familiar de Sant Mateu, dirigida por **Pablo Pascual**, es uno de los cinco aceites españoles que copan el top-10 de la lista de *Evooleum,* y que completan el Rincón de la Subbética Altitude (Córdoba), Claramunt Extra Virgin (Jaén), La Pandera Premium (Jaén) y Al Alma del Olivo (Toledo).

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo, con lo que España domina en número la lista, a pesar de que el primer y el segundo puesto son para los aceites italianos **Don Giocchino Grand Cru** y **Schinosa**, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Italia y España empatan en esta edición en el top-10, ya que cada país cuenta con cinco en el ránking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

Temas relacionados

Castellón | comarcas | gastronomía

La Buena Vida

EL BLOG DE FLORENTINO FONDEVILA

☞ [https://bit.ly/3mOlluC]

26 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Lifestyle
- **Espacio:** 1.095 x 400 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 220´00 €

Black Friday y Ciber Monday 2020, para conseguir y ‘saborear’ los mejores descuentos…

1725 Gourmet, ¡20% de descuento en todos los productos!
www.1725gourmet.com

En estos tiempos nos hemos acostumbrado a poder disfrutar de casi todo a domicilio… y los sabores más emblemáticos de Botín, el restaurante más antiguo del mundo, no iban a ser menos… Así que acaba de llegar al mercado 1725 Gourmet, experiencias al ‘estilo Botín’ (www.1725gourmet.com), una línea independiente -pero con su sello y recetas- de productos preasados y otras delicatessen que se pueden comprar online o por teléfono y llegan a toda la Península. Sin duda, sus cochinillos, corderos y también patés, callos… serán los nuevos protagonistas de la mesa. Estos productos mezclan tradición e innovación y llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y

servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, un gran sabor y calidad que garantizan y de los que se sienten muy orgullosos. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina como si los estuviéramos asando al momento en horno de piedra… Y hablando de este manjar, por ejemplo, el Pack Cochinillo incluye medio cochinillo preasado con su salsa y es ideal para 4 personas. Otra opción puede ser el Pack Cordero con las paletillas, jamón ibérico y patés de queso y morcilla y piñones, para 4 personas. Por cierto, que estos packs son perfectos para regalar… ¿aprovechamos el descuento del 20% en todos los productos?

Cortijo de Suerte Alta, y su descuento solidario…
www.suertealta.es

Hace un par de meses os hablábamos de Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) y de su galardonado y exclusivo Coupage Natural, Premio Alimentos de España 2020. Desde su finca de Sevilla descubrimos ahora Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage ecológico de Picual -procedente de un olivar de entre 10 y 40 años de edad- y Arbequino -de árboles de 5 años- y el resultado es un AOVE con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles, que gustará a toda la familia. Un aceite, que como todos los que hacen, tiene el sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad. Un imprescindible para los que aprecian lo bueno. Durante este mes se suma además al Black November con un goloso descuento del 27% y lo mejor es que su compra ¡es solidaria!Todo el dinero procedente de la venta de las latas de 500 ml de Marqués de Prado será para Médicos del Mundo. Se venden en pack de 6 unidades en su tienda online www.suertealta.es y llega directo a la puerta de casa. ¿Su súper precio en noviembre?: 36'30 € las 6 latas de 500ml.

Guía Evooleum, 2×1. www.evooleum.com

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la quinta edición de esta exclusiva guía que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes… Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. ¿Aún no está en la librería de es@ amig@ fanátic@ del aceite? Pues es un acierto seguro… Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Quienes se hagan con ella durante estos días, recibirán de regalo la Guía Evooleum 2020, con un contenido diferente, así que será una compra doblemente didáctica.

LACERCA.com

☞ [https://bit.ly/3usrRfM]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Toledo
- **Espacio:** 500 x 1.135 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 676.000
- **Visitas:** 860.000
- **Valor publicitario**: 720´00 €

Hasta 73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo en la Guía Evooleum 2021

El aceite Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) entre los diez primeros

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

LAS PROVINCIAS

☞ [https://bit.ly/3qSuLIi]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Comunitat
- **Espacio:** 630 x 1.600 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 3.582.382
- **Visitas:** 6.550.245
- **Valor publicitario**: 800´00 €

Un aceite de oliva virgen valenciano, entre los 100 mejores del mundo

El ranking ha sido elaborado por la Guía Evooleum 2021

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

Entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

merca2

☞ [https://bit.ly/3qTdL4N]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Economía
- **Espacio:** 720 x 1.425 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 5.852.000
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

73 aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 100 mejores del mundo

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año.

En concreto, España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

De esta forma, entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL

☞ [https://bit.ly/3bxKS7X]

11 de noviembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Actualidad | **Espacio:** 800 x 2.785 píxeles
Usuarios únicos/mes: 100.000 | **Visitas:** 247.047 | **Valor publicitario**: 2.882´66 €

Ya a la venta la quinta edición de la prestigiosa Guía Evooleum

Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa e influeyente Guía Evooleum, que presenta los 100 mejores aceites de oliva Vírgenes Extra (Aoves) del planeta, de los cuáles 73 son españoles. Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa -ambos monovarietales italianos de la variedad Coratina- y el 3er puesto es para el exclusivo Hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude. Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva.

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva Virgen Extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei (que dirigen Juan y Pandora Peñamil) y la 5ª edición de la Guía Evooleum World's TOP100

Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía Evooleum 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 – Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes Aoves que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards:

- Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Schinosa (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: Itrana. Frosinone (Italia)
- Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino y Cipressino. Florencia (Italia)
- Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: Hojiblanca. Toledo (España)
- Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: Picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad Coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo Hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía Evooleum 2021?

La Guía Evooleum es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva Virgen Extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el Aove como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía Evooleum 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el Virgen Extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los Aoves que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

Evooleum Packaging Awards

No podemos olvidar los Evooleum Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía Evooleum 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

TU GRAN VIAJE
MIL RAZONES PARA VIAJAR

☞ [https://bit.ly/3pO7ruc]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 700 x 4.800 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 249.00
- **Visitas:** 42.000.000
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

Los españoles, los mejores aceites de oliva del mundo

Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles.

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

El Top 10 de los mejores aceites de oliva del mundo

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 – Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

- Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
- Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
- Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Guía EVOOLEUM 2021

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y

miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

BAR BUSINESS

Noviembre de 2020

- **Medio:** Revista pág. 7
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 396,00 cm²
- **Audiencia:**
- **Tirada:** 20.000
- **Valor publicitario**: 1.500´00 €

ALIANZA ENTRE GOOGLE ESPAÑA Y JUNTOS CON LA HOSTELERÍA para digitalizar el sector hostelero

El objetivo es ofrecer formación y ayuda a los profesionales y negocios de la industria para reforzar su presencia 'online' y para que puedan seguir impulsando sus ventas a pesar de las posibles restricciones derivadas de la pandemia. Este proyecto se encuadra dentro de la iniciativa de Google España "Impulso Digital"

Google España se ha asociado con la plataforma **Juntos con la Hostelería**, constituida por **HOSTELERÍA DE ESPAÑA**, **AECOC** y **FIAB** para acelerar la digitalización del sector hostelero español, uno de los más afectados por la Covid-19.

La digitalización se ha convertido en una de las claves para contribuir a la recuperación del sector. Como parte de la campaña de Google para promover la digitalización de la hostelería, esta alianza tiene como objetivo ofrecer formación y ayuda a los profesionales y negocios de la industria para reforzar su presencia 'online' y, de este modo, poder seguir impulsando sus ventas a pesar de las posibles restricciones derivadas de la pandemia.

Como señala Hostelería de España, el conjunto de la hostelería española superaba los 300.000 establecimientos y representaba el 6,2% del PIB del país, antes de las graves consecuencias económicas provocadas por la Covid-19. A consecuencia de la pandemia, este sector se ha visto severamente impactado. Según la misma entidad, la facturación de los establecimientos hosteleros ha caído en más de un 50% con respecto al año anterior.

Desde la plataforma Juntos con la Hostelería indican que: "Hoy más que nunca, en las circunstancias excepcionales y dramáticas que estamos viviendo, con el cierre de miles de locales y la pérdida de centenares de miles de empleos, es imprescindible impulsar la digitalización del sector y suministrarle todas las herramientas que le permitan seguir desarrollándose y llegando a sus clientes".

Por su parte, **Fuencisla Clemares**, directora general de **Google España y Portugal**, manifiesta que: "A través de Impulso Digital, estamos tratando de apoyar a algunos de los sectores más impactados por la pandemia en España para que encuentren nuevas oportunidades y sigan creciendo gracias a la digitalización. La hostelería, al igual que el turismo, tiene un rol fundamental en la riqueza de nuestro país y es para nosotros un placer unirnos a HOSTELERÍA DE ESPAÑA, AECOC Y FIAB para acelerar la transformación digital del sector".

Este proyecto se enmarca dentro de "**Impulso Digital**", la iniciativa de Google España para apoyar a las empresas españolas en su recuperación económica a través de la formación de sus trabajadores y la digitalización de sus negocios, especialmente las pymes, así como impulsar el turismo nacional e internacional. También forma parte del compromiso de Google para ayudar a 10 millones de personas y empresas a digitalizarse y crecer en Europa, Oriente Medio y África en 18 meses.

LA 5ª EDICIÓN DE LA GUÍA EVOOLEUM 2021 presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del mundo, 73 de estos aceites son españoles

En esta edición, la clasificación TOP10 llega con un empate entre España e Italia, ambos países con cinco aceites premiados cada uno en ese 'ranking'

Recientemente se ha publicado la **5ª edición** de la **Guía EVOOLEUM 'World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils', del grupo editorial Mercacei,** que recopila los **100 mejores AOVEs del año** en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por **Joan Roca** (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de **Paco Morales** (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y 'packaging', los mejores maridajes y dos 'masterclass' de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para 'foodies' como para neófitos.

En esta edición, la clasificación **TOP10** de la Guía EVOOLEUM 2021 llega con un empate entre España e Italia, ambos países con cinco aceites premiados cada uno en ese 'ranking'. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EE.UU.- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:**

1. **Don Gioacchino Grand Cru** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. **Schinosa** (96 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. **Rincón de la Subbética Altitude** (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
4. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (95 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
5. **Quattrocicchi Olivastro** (95 puntos). Variedad: Itrana. Frosinone (Italia)
6. **Pruneti Intenso** (94 puntos). Variedades: Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino y Cipressino. Florencia (Italia)
7. **Claramunt Extra Virgin Picual** (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
8. **La Pandera Premium** (94 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
9. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (94 puntos). Variedad: Hojiblanca. Toledo (España)
10. **Finca Varona La Vella Picual** (93 puntos). Variedad: Picual. Castellón (España)

La Guía, de edición bilingüe castellano-inglés, incluye una ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal... acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística...

Asimismo, la guía ofrece un capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños 'tips' que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los **'EVOOLEUM Packaging Awards'** -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine **Isabel Coixet**-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50. Además, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en 'The World's 50 Best Restaurants', así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas 'gourmet'.

GASTRONOMÍA Y VIAJES
CLUB DE GOURMETS

Noviembre de 2020

- **Medio:** Revista pág. 88
- **Sección:** Mesa Revuelta
- **Espacio:** 66,50 cm²
- **Audiencia:** 25.000
- **Tirada:** 24.463
- **Valor publicitario**: 387´22 €

MESA REVUELTA

1. El de toda la vida
Bodegas Palacio 1894 ha recuperado su centenaria receta familiar para lanzar el vermut Sansón, elaborado a partir de una delicada infusión de botánicos, flores y semillas.
grupobodegaspalacio.es

2. Volver al Ritz
Mandarín Oriental Ritz abre sus puertas después de la más ambiciosa reforma en sus 110 años de historia y ya admite reservas a partir del 15 de marzo.
mandarinoriental.com

3. La experiencia marca
Una cosecha nefasta se ha convertido, 10 años después, en un champagne excepcional. Dom Pérignon Vintage 2010 es una oda a la maestría y la paciencia.
domperignon.com

EVOOLEUM

4. Evooleum 2021
La guía que desgrana los 100 mejores AOVEs del mundo ya está en el mercado. Características organolépticas, variedad, situación geográfica, tipo de olivar y otros muchos datos.
evooleum.com

EXPOgourmet magazine

☞[https://bit.ly/2P9T4DN]

10 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 740 x 2.550 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 25.749
- **Visitas:** 30.000
- **Valor publicitario**: 269´57 €

Los 100 mejores AOVES del mundo: 7 de cada 10 son españoles

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato?

Los 100 mejores AOVES del mundo: 7 de cada 10 son españoles
La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un

emocionante empate: España 5 - Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

Los 100 mejores AOVES del mundo: 7 de cada 10 son españoles
1º.Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

2º.Schinosa(96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

3º.Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

4º.Monini Monocultivar Coratina Bio(95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5º.Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6º.Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7º.Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8º.La Pandera Premium(94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º.Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10º.Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

THE WORLD NEWS | SPANISH NEWS PLATFORM

☞[https://bit.ly/3dIUG1m]

11 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet (repositorio)
- **Sección:** Spain
- **Espacio:** 775 x 820 píxeles
- **Usuarios únicos:** 120.000.000
- **P. vistas:** 440.000.000
- **Valor publicitario**: 270´00 €

Un aceite de oliva de Castellón se sitúa entre los 10 mejores del mundo

España domina el mercado mundial del aceite de oliva por una calidad reconocida en cualquier punto del planeta. Y entre las mejores botellas de *oro líquido* del país, la provincia de **Castellón ha logrado colocar un producto autóctono**. La variedad picual elaborada por **Finca Varona La Vell**a, en la localidad de **Sant Mateu**, está **entre los 10 mejores aceites de oliva del mundo**, según reconoce la guía más influyente de este sector gastronómico, la ***Guía Evooleum*** 2021.

El Finca Varona La Vella, producido muy recientemente, **desde el 2017**, en una finca de olivos familiar de Sant Mateu, dirigida po**r Pablo Pascual**, es uno de los cinco aceites españoles que copan el top-10 de la lista de *Evooleum*, y que completan el Rincón de la Subbética Altitude (Córdoba), Claramunt Extra Virgin (Jaén), La Pandera Premium (Jaén) y Al Alma del Olivo (Toledo).

Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo, con lo que España domina en número la lista, a pesar de que el primer y el segundo puesto son para los aceites italianos **Don Giocchino Grand Cru** y **Schinosa**, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Italia y España empatan en esta edición en el top-10, ya que cada país cuenta con cinco en el ránking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

SOURCE https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/gastronomia/aceite-oliva-castellon-...

ELLE gourmet

☞[https://bit.ly/3qMOsRU]

12 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Living
Espacio: 750 x 1.590 píxeles
Usuarios únicos/mes: 1.398.000
Visitas:
Valor publicitario: 7.950´00 €

11 Libros deliciosos de gastronomía (y recetas) que tienes que añadir a tu biblioteca

— De los secretos del pan que ha descubierto la gastro-influencer gastro Esbieta a las recetas favoritas de la chef Cristina Oria para hacer en casa, los platos dulces y salados imprescindibles para la Loleta, las nuevas propuestas de Karlos Arguiñano o todo sobre Pan Tartine, la repostería más famosa de San Francisco... aquí tienes los libros de gastronomía que acaban de salir del horno listos para que les des un gran bocado. ¡Qué aproveche!

POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ 28/12/2020

Si eres de esas personas en las que encuentras el verdadero placer del día en desayunar en casa con un pan casero que has hecho tú misma en tu horno con un aceite de oliva de lujo, de las que pasas el tiempo estudiando y haciendo realidad en tu cocina las **recetas** de otros cocineros, buscas innovarte y ponerte al día en tu faceta de **cocinillas** o simplemente quieres **aprender recetas ricas, fáciles, sanas** y resultonas (ya sean tradicionales o tengan algo de vanguardia) para solucionar tus menús diarios o para sorprender a tu gente... aquí vas a encontrar todo lo que necesitas. Te traemos las novedades editoriales en el mundo gastro donde vas a encontrar mucho más que las recetas que buscas o los trucos de cocina que te van a facilitar la vida. Vas a descubrir muchas cosas nuevas de cocineros como **Cristina Oria**, la "influencer del pan" **Esbieta**, Lola Bernabé López-Cózar "**Loleta**", el televisivo **Carlos Arguiñano**, **Rosa Ardá** o **Pablo Albuerne** "**Gipsy Chef**"...

¿Eres de las que se animan a preparar en casa las recetas de sus chefs favoritos?

Sí, las busco y las copio paso por paso.	No, prefiero probarlas en sus restaurantes.

Guía EVOOLEUM

EVOOLEUM

Si eres un loc@ de los aceites y siempre estás buscándolos para probar, comparar y disfrutar, la prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo 2021 tiene que colarse en tu biblioteca o en la de ese amante del AOVE en quien estás pensando. En ella vas a descubrir este año que 73 de los 100 mejores aceites del planeta son españoles, y que en el TOP 10 de este año nos los repartimos con aceites de Italia. Pero esta guía es mucho más que un ranking, es una edición de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, que incluye en esta ocasión recetas mediterráneas del chef cordobés Paco Morales (2 estrellas Michelin), originales aperitivos a base de aceituna, tendencias de consumo, los packaging más bonitos, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo y hasta una cata en 10 pasos nivel principiante y otra de nivel avanzado. Su precio es de 19,50 euros.

COMPRAR

IDEAL

☞ [https://bit.ly/3sptQje]

12 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Jaén
- **Espacio:** 1.495 x 2.130 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 155.000
- **Visitas:** 4.020.541
- **Valor publicitario**: 3.937´50 €

Jaén

Eligen dos aceites de oliva de Jaén entre los diez mejores del mundo

De los 100 de la guía Evooleum, 73 son españoles

MIGUEL ÁNGEL CONTRERAS
Jaén

Jueves, 12 noviembre 2020, 12:17

Dos aceites de oliva virgen extra de Jaén se han situado entre los 10 mejores del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, de las más influyentes del mundo. Se trata del Claramunt Extra Virgin Picual, de Olivar de la Monta SL, en **Baeza**, con una puntuación de 94 sobre 100; y de La Pandera Premium, de SCA Sierra de la Pandera, producido en **Los Villares**, con la misma puntuación. Ambos son picuales. De hecho, de los 100, lo son 53.

En la pasada edición, la guía concedió aún mayor protagonismo a la provincia, con en torno a un 30% de los elegidos y cuatro de los diez mejores de la provincia. El oro y el bronce, de hecho, fueron 'made in' Jaén.

Según esta quinta edición de la guía que acaba de salir al mercado, **de los 100 mejores zumos de aceituna del planeta 73 son españoles**. España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

Sin embargo, Italia y España empatan en esta edición en el 'top 10', ya que cada país cuenta con cinco aceite de oliva virgen extra (AOVE) en el ranking, que está elaborado por un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos.

Entre las curiosidades de este año figura que por primera vez en cinco años se encuentra entre los mejores virgen extra **un aceite procedente de China**, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

TEMAS Michelin, España, Jaén, Jaén (Provincia), Italia, Israel, Grecia, Portugal, Tunez, Croacia, Aceite De Oliva, Nueva Normalidad (Coronavirus Covid-19)

agrónoma
ABCandalucía

☞ [https://bit.ly/3bECOlA]

13 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cultivos
- **Espacio:** 790 x 1.500 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

SECTOR OLEÍCOLA

Un aceite cordobés, en el podio de los mejores AOVE del mundo, según la guía Evooleum

La publicación recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra, entre los que se encuentran 46 andaluces

El Rincón de la Subbética Altitude, un aceite de oliva virgen extra de la variedad hojiblanca que produce la cooperativa Almazaras de la Subbética, es el **tercer clasificado en el ránking de AOVEs** de la Guía Evooleum en su edición de 2021.

Pero esta no es la única buena noticia para el sector oleícola andaluz. De hecho, **en el listado de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra, puntuados por expertos, figuran hasta 46 andaluces**: 1 de Almería, 15 de Córdoba, 2 de Granada, 25 de Jaén, 1 de Málaga y 2 de Sevilla.

A pesar de la destacada presencia de aceites españoles, en el **top 10 hay un empate**, con 5 italianos, uno de ellos en el primer puesto, y 5 españoles.

Aceites de Jaén

Después del aceite cordobés figuran dos jienenses: Clara Claramunt Extra Virgin Picual, en el séptimo puesto, y La Pandera Premium, en el octavo.

La Guía Evooleum 2021 **se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin** y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

crónicaeconómica

☞[https://bit.ly/2NVdHmw]

14 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro/ Libros
- **Espacio:** 735 x 1.110 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:** 475.495
- **Valor publicitario**: 900´00 €

La Guia de los aceites

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato?

La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 - Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

Pero la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los

maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

Degusta
LA RIOJA
☞ [https://bit.ly/3uvBOJ9]
14 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Descubre
Espacio: 645 x 330 píxeles
Usuarios únicos/mes:
Visitas:
Valor publicitario: 250´00 €

73 aceites españoles en el top-100 mundial

Sábado, 14 noviembre 2020, 14:11

EFE. Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking de la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año. España vuelve a dominar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano.

elDiario.es

☞[https://bit.ly/3qRwU7p]

16 de noviembre de 2020

Medio: Internet **Sección:** Agroalimentaria **Espacio:** 655 x 8.675 píxeles

Usuarios únicos/mes: 5.500.000 **Visitas:** **Valor publicitario**: 4.000´00 €

Los mejores virgen extra del mundo están en Castilla-La Mancha

Una decena de aceites de oliva de la región, entre los 100 mejores del mundo en la prestigiosa guía Evooleum 2021. Al Alma del Olivo Hojiblanca entre los diez primeros

Aceites de Castilla-La Mancha

Una decena de aceites de oliva virgen extra de Castilla-La Mancha están entre los cien mejores del mundo según la prestigiosa Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila cada año a los mejores del año. En este listado hay un total de 73 productos españoles, ente ellos, los castellanomanchegos.

En esta lista destacan especialmente dos almazaras, una de Toledo, Al Alma del Olivo, que ha logrado el aceite con mejor puntuación de la región con 94 puntos y otra, Colival de Valdepeñas, que ha logrado colocar siete aceites de distintas variedades de aceitunas en esta lista.

En estos diez exclusivos del mundo tenemos variedades desde variedades tan nuestras como la cornicabra o la picual, hasta otras más exóticas como la transalpina Frantoio, sin dejar fuera las hojiblancas o arbequinas.

Estos son los virgen extra excepcionales que tenemos al alcance de la mano:

Al Alma del Olivo, Hojiblanca Ecológico, 94 puntos:

Se ha situado entre los diez mejores del mundo después de alcanzar varios premios desde su primera añada en 2017, es un producto muy especial y aromático, de recolección temprana con aromas a frutas fresca y hierbas aromáticas. Una joya para la región que se recoge en la finca de La Guardia (Toledo).

Valdenvero Arbequina de Sociedad Cooperativas Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). 92 puntos.

Se trata de un aceite armonioso, fragante y equilibrado con un frutado verde intenso. Presenta aromas de hierba, almendra, manzana y tomate, con notas importantes de frutos secos. Al

degustarlo se puede apreciar sus estructura dulce con un amargo ligero y un picante un picante más intenso, que lo hacen verdaderamente interesante.

Valdevero Hojiblanca (COLIVAL) 92 puntos:

Se trata de un aceite fragante, equilibrado y persistente. Presenta aromas de aceituna fresca y verde, seguido de un verde a hierba recién cortada, con notas a plátano verde, almendra y tomatera. Al degustarlo se puede apreciar su estructura dulce con un amargo medio y un picante un picante más intenso, que lo hacen verdaderamente interesante.

Valdenvero Organic cornicabra COLIVAL:88 puntos

Este virgen extra ecológico presenta un frutado intenso a aceituna más madura con toques verdes que recuerda a la hierba recién cortada. Posee además sutiles y complejos matices a manzana, plátano, frutos secos y tomatera culminando con unas agradables notas hortelanas a alcachofa.

Valdenvero Organic Frantoio (COLIVAL) 89 puntos:

El más exótico de los premiados. Monovarietal de Frantoio que presenta en nariz un intenso aroma a aceituna verde, y a la hierba y hoja de olivo. Recuerda a la manzana verde y roja, al plátano y a la almendra verde con reminiscencias a la tomatera y culmina con un intenso aroma a hierbas silvestres y canela.

Esta variedad transalpina ofrece su intenso aroma retronasal a aceituna y otras frutas verdes. Con un picor y amargor medios y muy acertadamente balanceados. Su entrada es muy dulce, fluida y ligera. Destada por su alta persistencia y fuerte personalidad.

O'Oleum de la Vía Verde un coupage de Picual, Arbequina y Hojiblanca de OLINEXO. 90 puntos:

90 puntos, Aceite de oliva de la Sierra de Alcázar en Albacete. En nariz presenta un aroma aceitunas verdes, almendras, nueces y plátano así como hinojo y alcachofa. En boca es equilibrado fluido dulce, ligeramente amargo y picante, con sabor a almendras dulces, tomate y alcachofa.

Verde y Amén, Arbequina de Faustino Corral Berbel en Recas (Toledo) 87 puntos:

Un AOVE exquisito, dulce y elegante, con un delicado equilibrio entre matices con alto nivel de frutado verde. Muy aromático con notas frutadas de plátano y manzana.

Ideal para degustación en preparaciones fría en las que se desea un sabor completo, como pastas, ensaladas, tostadas y preparar aderezos y para la elaboración de ensaladas. Muy recomendable para repostería.

Palacio de los Olivos, Arbequina, de Olivapalacios en Almagro. 91 puntos:

Un aceite de frutado verde intenso, suave y equilibrado con aromas y sabores frutales y herbáceos con notas de manzana, plátano y hierbas verdes. Exquisito y complejo producto de la tierra volcánica del campo de calatrava.

Palacio de los Olivos, Picual. 88 puntos

Un aceite que ha alcanzado el Premio Alimentos de España este año, presenta aromas y sabores frutales y herbáceos con notas de hierbas aromáticas y tomatera.

Hermida Bio. Cornicabra de Aceites Hermida en Esquivias (Toledo). 88 puntos

Es el aceite gourmet de una almazara familiar cuya historia se remonta a 1940, localizada en la cervantina localidad de Esquivias. Bio y ecológico, es un monovarietal de cornicabra, la que define la personalidad de los aceites toledanos.

MADRID PLANES

1000 planes gastronómicos y de ocio en Madrid

☞ [https://bit.ly/3pRChlt]

16 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Alimentación
Espacio: 785 x 3.800 píxeles
Usuarios únicos/mes: 17.400
Visitas:
Valor publicitario: 850´00 €

Los 100 mejores AOVES del mundo(7/10 españoles)

- Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles
- Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa -ambos monovarietales italianos de la variedad coratina- y el 3er puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude
- Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva
- El regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del virgen extra

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan

Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 – Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía-de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y

miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

PLAERS DE LA VIDA
RESTAURANTES, VINOS Y DELICATESSEN DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

☞ [https://bit.ly/3aSj92F]

16 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 1.140 x 2.365 píxeles
- **Usuarios únicos:** 10.218
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Finca Varona La Vella entre los 10 mejores AOVE del mundo

Quinta edición de la prestigiosa *guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils* del Grupo Editorial Mercacei, referente mundial del sector con sus *'Evooleum Awards'*, los premios internacionales a la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados por el grupo editorial y la *Asociación Española de Municipios del Olivo* (AEMO).
El concurso cuenta con un jurado o panel de catas conformado por un grupo de 26 catadores de reconocido prestigio internacional, provenientes de España, Alemania, Argentina, EEUU, Francia, Grecia, Portugal, Israel, Italia y Japón, quien elige el TOP10 entre más de 800 referencias de 20 países.

Finca Varona La Vella es una aceitera castellonense nacida en 2017, y que en su primer año de producción ya se había situado como **mejor AOVE español** en la 4ª edición de los **ESAO Awards** organizados por la Escuela Superior del Aceite de Oliva.

Una empresa joven que en su primer año como elaboradores entran en el TOP10 mundial con una puntuación de 93 sobre 100. Una clasificación que encabezan con 96 puntos los aceites italianos **'Don Gioacchino Grand Cru'** y **'Schinosa'**, ambos en la región de Apulia, y variedad Coratina, de reciente introducción en España.

Finca Varona La Vella es un aceite de oliva virgen extra procedente al 100% de olivos de la variedad 'Picual' ubicados en la finca familiar de Sant Mateu, en el Baix Maestrat castellonense. La comarca de 'El Maestrat' es la principal zona olivarera de la Comunidad Valenciana

De perfil frutado verde intenso, en boca es picante y amargo, aunque conserva una entrada dulce que lo equilibra. Rico en aromas secundarios de todo tipo, con predominio de hojas, hierba, menta y tomatera (propias de la variedad), así como matices de almendras, nueces verdes entre otras.
Especialmente indicado para ensaladas de vegetales crudos, verduras hervidas o asadas, pan tostado, mariscos, carpaccio, vinagretas, carnes rojas, pastas, salsas, emulsiones y escabeches.

En este TOP10 mundial, Italia y España han empatado a cinco referencias, aunque en el TOP 100 del conjunto de guía, son 73 las referencias de aceites españoles.
Los resultados se muestran en una completa guía de 10.000 ejemplares, dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, canal Horeca y, en general, a todas aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el apasionante mundo del AOVE.

La publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, AOVE y gastronomía, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo, tendencias gastro, oleoturismo, AOVE y salud, diccionario oleícola.
En la presente edición el prólogo es obra de Joan Roca, 3 estrellas Michelin, contando con Paco Morales y Diego Guerrero, 2 estrellas Michelin, Pepe Rodríguez 1 estrella Michelin, o el valenciano Ricard Camarena, 2 estrellas Michelin.

Evooleum World's Top 10 Extra Virgin Olive Oils

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Barletta-Andria-Trani (Italia).
Variedad: Coratina.
2. Schinosa (96 puntos). Barletta-Andria-Trani (Italia)
Variedad: Coratina.
3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Córdoba (España).
Variedad: Hojiblanca.
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Perugia (Italia)
Variedad: Coratina.
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Frosinone (Italia)
Variedad: Itrana.
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Florencia (Italia)
Variedades: Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Maurino y Cipressino.
7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Jaén (España)
Variedad: Picual.
8. La Pandera Premium (94 puntos). Jaén (España)
Variedad: Picual.
9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Toledo (España)
Variedad: Hojiblanca.
10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Castellón (España).
Variedad: Picual.

Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils campaña 2020/21
El periodo de inscripción para la campaña 2020/21 permanecerá abierto hasta el 12 de marzo de 2021, pudiendo seguir todas las indicaciones de la inscripción en la web de la organización.

☞ [http://bit.ly]

17 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Artículos
- **Espacio:** 625 x 1.055 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 100´00 €

Un aceite de oliva virgen valenciano, entre los 100 mejores del mundo

17.11.2020

Entre los 100 mejores aceites del mundo según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021 (la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año) se encuentran un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (AOVE) españoles.

Entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles: el Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual (Castellón).

Particularmente, España vuelve a conquistar en este ranking, aunque el primer y el segundo puesto son para el aceite italiano Don Giocchino Grand Cru y Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina, mientras que el hojiblanca cordobés Rincón de la Subbética Altitude cierra este podio.

No obstante, España e Italia empatan en esta edición en el 'top 10', puesto que cada país cuenta con cinco AOVE en el ranking, el cual está confeccionado por un jurado formado por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Alemania, Israel, Argentina, Japón y Estados Unidos.

Entre las curiosidades de este año figura que, por primera vez en cinco años, se encuentra entre los mejores aceites virgen extra, un aceite procedente de China, el cual cohabita en esta publicación junto a otros provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

Cabe recordar que la Guía Evooleum 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía; además, esta se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

madridiario.es

☞ [https://bit.ly/2NUQqRI]

17 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 705 x 3.420 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 275.000
- **Visitas:** 850.000
- **Valor publicitario**: 800´00 €

Los 100 mejores AOVES del mundo: siete de cada diez son españoles

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils*, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y *packaging*, los mejores maridajes y hasta dos *masterclass* de cata.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para *foodies* como para neófitos.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la *Guía EVOOLEUM 2021* vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 - Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20

países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

- *Don Gioacchino Grand Cru* (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- *Schinosa* (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- *Rincón de la Subbética Altitude* (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- *Monini Monocultivar Coratina Bio* (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- *Quattrociocchi Olivastro* (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
- *Pruneti Intenso* (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
- *Claramunt Extra Virgin Picual* (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- *La Pandera Premium* (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico* (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- *Finca Varona La Vella Picual* (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, *Don Gioacchino Grand Cru*, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada *Rincón de la Subbética Altitude*, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un *ranking*, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades. En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo *The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants*), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística.

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños *tips* que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

☞ [https://bit.ly/3uuCuyH]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Agenda
- **Espacio:** 720 x 885 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 67.200
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 570´00 €

Se te están acumulando… sabemos que tienes esa lista de sitios a los que llevas semanas (incluso meses) queriendo ir pero no hay manera. Bueno, pues esta **selección de planes gastronómicos** te lo complica aún más, porque hay **nuevos locales en los que brindar** (¡ojo a las aperturas!), cachopos, pan, confituras… Sigue leyendo.

JUEVES 19

NUEVA COCTELERÍA, BAD COMPANY 1920

"Bienvenidos a los **felices años 20**". Entrar en Bad Company 1920 es un viaje al espíritu de aquellos speakeasy tan iconizados en los que la **Ley Seca** hacía de las suyas. Si en este post repasábamos algunos cócteles icónicos de Madrid, en su carta **no faltan los clásicos**, opciones sin alcohol y las sorpresas (no decimos más). Al frente, 3 valientes bartenders de primer nivel, **Santi Ortiz**, **Yeray Monforte** y **Román Vilá**. Cheers!

C/ Tudescos, 4.

MARTES 24

IKARA FOODS, SABROSAS CONFITURAS Y CREMAS

Ya te lo contamos hace unas semanas, Paprika es un must para **desayunar o comer bien**, pero bien de verdad. Ahora además, el chef Junior Capolingua (Le Cordon Blue, DStage) ha puesto en marcha un nuevo proyecto llamado Ikara Foods. "Es un proyecto personal que nació porque quería experimentar y hacer cosas que estuviesen ricas", y recalca "todos **los productos son naturales** sin ningún tipo de aditivo o conservante y además, evitamos el uso de azúcares y grasas". Por el momento, **los 3 productos** (en formato de 125ml y 250ml) disponibles son una **Confitura de tomate asado con romero**, una **Crema de avellanas y cacao** y una **Crema de cacahuetes**. Próximamente contará con una salsa picante a base de chile morita. Pedidos en su perfil de Instagram.

MIÉRCOLES 25

GUÍA EVOOLEUM, ACEITE DE OLIVA DE PRIMER NIVEL

Tener un **buen aceite**, es tener un tesoro. Y si cuentas con uno de los **100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de 2021** incluidos en la **Guía Evooleum**, eres un privilegiado. Nada más y nada menos que **73 son de origen español** procedentes de Castellón, Toledo o Jaén, como el **Claramunt Extra Virgen Picual** o **La Pandera Premium**. Esta guía abarca las nuevas tendencias de consumo, packaging y un **proceso de cata en 10 pasos**. Además incluye recetas y aperitivos a base de aceitunas diseñados por Paco Morales, Pepe Rodríguez, Diego Guerrero o Ricard Caramena. Aquí mismo puedes comprarla.

Si nos hemos dejado algo interesante por el camino, este (o un DM en nuestro Instagram) son los lugares donde dejar tus sugerencias.

EL JOVEN TINTERO

☞ [https://bit.ly/3pRIfTt]

18 de noviembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Experiencias | **Espacio:** 745 x 2.715 píxeles

Usuarios únicos: 56.820 | **Visitas:** 78.916 | **Valor publicitario**: 500´00 €

73 de los 100 mejores AOVEs de la Guía Evooleum son españoles

El interés por la gastronomía ha cobrado más fuerza que nunca y el consumo de **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** ha aumentado mucho en los últimos meses, es importante aprender un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato.

La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de **Grupo Editorial Mercacei** y la 5ª edición de la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por **Joan Roca** (3 estrellas Michelin, en **El Celler de Can Roca** y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de **Paco Morales** (2 estrellas Michelin del restaurante **Noor**), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

En esta edición la **Guía EVOOLEUM 2021** cuenta con el **TOP 10** que desata pasiones y que este año llega con un empate: **España 5 - Italia 5.** El jurado, compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU, ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:**

1º. *Don Gioacchino Grand Cru* (96 puntos).
Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

2º. *Schinosa* (96 puntos).
Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

3º. *Rincón de la Subbética Altitude* (95 puntos).

Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

4º. *Monini Monocultivar Coratina Bio* (95 puntos).
Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5º. *Quattrociocchi Olivastro* (95 puntos).
Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6º. *Pruneti Intenso* (94 puntos).
Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7º. *Claramunt Extra Virgin Picual* (94 puntos).
Variedad: picual. Jaén (España)

8º. *La Pandera Premium* (94 puntos).
Variedad: picual. Jaén (España)

9º. *Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico* (94 puntos).
Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10º. *Finca Varona La Vella Picual* (93 puntos).
Variedad: picual. Castellón (España)

Destacar que el ganador de la edición 2021, *Don Gioacchino Grand Cru*, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada *Rincón de la Subbética Altitude*, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía, de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada, incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los 62 aromas de los AOVEs que conforman el TOP100.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards, elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

#gastronomía #restaurantes #chef #aceite #AOVE #Top10 #JoanRoca #PacoMorales #premios #guía #GuíaEVOOLEUM #España #Italia #cocina #IsabelCoixet

Gastroactitud

☞ [https://bit.ly/3pWtqPs]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Pista
- **Espacio:** 860 x 2.640 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 900´00 €

Los 100 mejores AOVE del mundo

Un año más llega la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

La Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), aperitivos saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación que se ha convertido en un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

El jurado -compuesto por 26 catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Los 10 mejores

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

☞[https://bit.ly/3aAzQ2Q]

18 de noviembre de 2020

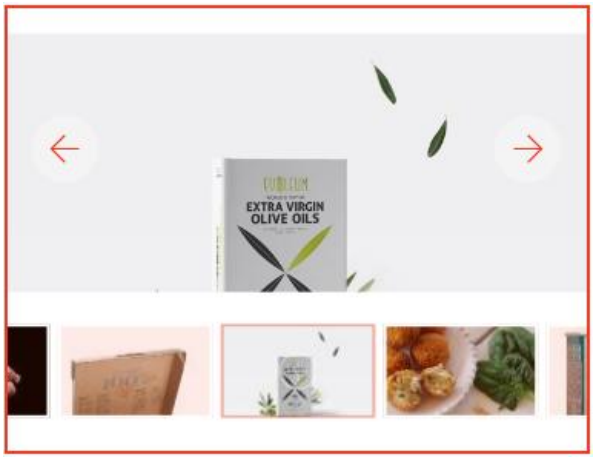
- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 790 x 520 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 100´00 €

Acción de Gracias = Pavo Black Friday y Ciber Monday = Compras

- A finales de noviembre nos volvemos americanos y el jueves 26 disfrutamos del Menú Thanksgiving de New York Burger, ¡ojo! que este pavo vuela, porque solo hay 100 unidades disponibles y es necesario reservar

- El viernes 27, o lo que es lo mismo, el Black Friday, nos ponemos delante del ordenador y hasta el 'Lunes Cibernético' nos hacemos con los mejores productos gourmets a increíbles precios: Carnes, aceites, cochinillo, croquetas y hasta una guía olivarera… ¿listos?

- Una forma de adelantar las compras o regalos navideños… Atención a los detalles, porque hay descuentos que ya están operativos…



Acción de Gracias:

Empezamos comiéndonos el pavo en New York Burger (www.newyorkburger.es) y es que tratándose de uno de los mejores americanos de la capital, no podían dejar de celebrar la fiesta estadounidense por excelencia. Su completo e irresistible Menú Thanksgiving incluye en esta ocasión: pechuga y muslo de pavo, salsa de manzana, puré de batata y postre especial y su precio es de 25 € por persona. ¡Ojo!, que este año vuelan… y es que sólo hay 100 unidades de esta

sabrosa propuesta. Sí sí, sabrosa porque os recordamos, que este pavo no es cualquier pavo, está ahumado en su espectacular horno texano y se deshace en la boca. Estará disponible desde el lunes 23 en las 5 direcciones que tiene la firma en Madrid y es imprescindible reservarlo.

Así que, encuentra tu NYB más cercano, reserva y ¡a disfrutar!

S. Germán, 5. Tel. 91 770 30 79 / C/ Recoletos, 4. Tel. 91 431 84 17 / Pº de la Castellana, 89. Tel. 91 770 79 82 / Miguel Ángel, 16. Tel. 91 593 71 57. Madrid. / CC. Moraleja Green. Av. De Europa, 10. Edificio Sur. Alcobendas. Tel. 91 601 51 28. Todos los locales abren los 7 días de la semana.

Y si lo tuyo son las burgers, no pasa nada, porque en New York Burger también celebran el Ciber Monday con un 2x1 en hamburguesas para los pedidos de Glovo.

Black Friday y Ciber Monday, para conseguir y 'saborear' los mejores descuentos…

- 1725 Gourmet, ¡20% de descuento en todos los productos!
www.1725gourmet.com

En estos tiempos nos hemos acostumbrado a poder disfrutar de casi todo a domicilio… y los sabores más emblemáticos de Botín, el restaurante más antiguo del mundo, no iban a ser menos… Así que acaba de llegar al mercado 1725 Gourmet, experiencias al 'estilo Botín' (www.1725gourmet.com), una línea independiente -pero con su sello y recetas- de productos preasados y otras delicatessen que se pueden comprar online o por teléfono y llegan a toda la Península. Sin duda, sus cochinillos, corderos y también patés, callos… serán los nuevos protagonistas de la mesa. Estos productos mezclan tradición e innovación y llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, un gran sabor y calidad que garantizan y de los que se sienten muy orgullosos. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina como si los estuviéramos asando al momento en horno de piedra... Y hablando de este manjar, por ejemplo, el Pack Cochinillo incluye medio cochinillo preasado con su salsa y es ideal para 4 personas. Otra opción puede ser el Pack Cordero con las paletillas, jamón ibérico y patés de queso y morcilla y piñones, para 4 personas. Por cierto, que estos packs son perfectos para regalar… ¿aprovechamos el descuento del 20% en todos los productos?

- Cortijo de Suerte Alta, y su descuento solidario… www.suertealta.es

Hace un par de meses os hablábamos de Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) y de su galardonado y exclusivo Coupage Natural, Premio Alimentos de España 2020. Desde su finca de Sevilla descubrimos ahora Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage ecológico de Picual -procedente de un olivar de entre 10 y 40 años de edad- y Arbequino -de árboles de 5 años- y el resultado es un AOVE con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles, que gustará a toda la familia. Un aceite, que como todos los que hacen, tiene el sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad. Un imprescindible para los que aprecian lo bueno. Durante este mes se suma además al Black

November con un goloso descuento del 27% y lo mejor es que su compra ¡es solidaria! Todo el dinero procedente de la venta de las latas de 500 ml de Marqués de Prado será para Médicos del Mundo. Se venden en pack de 6 unidades en su tienda online www.suertealta.es y llega directo a la puerta de casa. ¿Su súper precio en noviembre?: 36'30 € las 6 latas de 500ml.

- Guía Evooleum, 2x1. www.evooleum.com

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la quinta edición de esta exclusiva guía que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes... Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. ¿Aún no está en la librería de es@ amig@ fanátic@ del aceite? Pues es un acierto seguro… Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Quienes se hagan con ella durante estos días, recibirán de regalo la Guía Evooleum 2020, con un contenido diferente, así que será una compra doblemente didáctica.

- Pepe&Cro, 30% de descuento, perfecto para pedir y descubrir todos sus sabores
Henares, 7. Pinto. Madrid. Tel. 637 677 412. www.pepeandcro.com

¿Qué tal si aprovechamos el 30% que tiene de viernes a lunes la web de Pepe & Cro para hacernos con las mejores croquetas a domicilio del momento? Y es que las croquetas artesanas y 100% naturales de José Camacho no dejan de conquistar paladares y ya tienen hasta sitio propio en muchos congeladores... Hay más de 20 variedades para elegir, el último sabor en llegar es el otoñal de Pera y Brie, pero las hay para todos los gustos: desde las 'clásicas' -pero exquisitas' de Jamón ibérico o Boletus; hasta 5 con diferentes quesos (Gamoneu DOP, Gorgonzola…); caprichos sencillos que alegran el día como las de Chistorra de Navarra y huevo frito y una selección gourmet que quita el hipo: de Carabineros con jengibre y lima, de Cecina de León y rúcula fresca, de Salmón ahumado con eneldo, Langostino y trufa negra o Espinacas frescas y piñones entre otras. Advertencia: ¡son un vicio! *El pedido se hace en su web, las venden en paquetes de 6 o 14 unidades. ¿Ya sabes cuál pedir?

- Set & Ros, 10% en su ideal pack regalo con cata incluida
Camí dels masos, s/n. Figuerola del Camp. Tarragona. Tel. 722 76 55 03. www.setandros.com

Esta firma de aceites ecológicos asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, entre el mar y la Sierra de Jordá, también se apunta al 'Viernes Negro' y al 'Lunes Cibérnetico' con una promoción en su Estuche de aceites ecológico Ros Caubó. Del 20 al 30 de noviembre tendrá un descuento del 10% en su web, por lo que el precio final será de 35'55 €. Sin duda es una oportunidad para hacerse con este bonito kit que va presentado en caja de cartón rústico con asa de cuerda y contiene cuatro botellas de 250 ml de los delicados monovarietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual). Además incluye un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. ¡Todo un regalazo gourmet!

- Solobuey, para llenar la nevera al mejor precio desde el lunes 23

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.com

En mayo de 1912, la Familia De Blas abría al público su primera carnicería, en la calle Serrano. Más de 100 años y cinco generaciones después, María y Raúl de Blas celebran que esta empresa madrileña, hoy llamada Solobuey, es un referente en la alta gastronomía y también entre los particulares; y es que esta firma cárnica y de alimentación continúa más activa que nunca con su servicio a domicilio a través de su tienda online. Motivos no les faltan para dar las gracias a sus clientes así que se suman a la gran fiesta de noviembre con nuevos productos rebajados que empezarán a asomar por su web el día 23 de noviembre ¡y más sorpresas para el fin de semana! Desde el viernes 27 a las 00:00 horas y hasta el domingo 29 a las 23:59 h. todas las compras realizadas tendrán los portes gratis a cualquier punto de la Península y además habrá varios productos con un súper descuento que se desvelará los días previos en sus redes. ¡Habrá que estar atento! Podrá ser alguna de sus carnes, de gran calidad, u otros productos gourmet como embutidos o sus ricos quesos artesanos. Todos ellos llegan directos a la puerta de casa en tan solo unas horas.

Y si queremos celebrar Acción de Gracias en casa y sacar nuestra vena cocinillas, nada como pedir por encargo (mínimo con 72 horas de antelación) su pavo de granja de entre 4 y 6 kg ideal para rellenar o asar muy lentamente para que se haga bien por dentro sin quemarse por fuera, e incluso si sobra comerlo en frío.

* Los pedidos se hacen a través de su web donde vienen especificados todos los plazos de entrega según la zona. En Madrid ciudad llegan, en la medida de lo posible, en 24 horas y en el resto de la Península en 48 h. a contar desde que se recepciona el pedido. No se reparte domingos ni festivos en todo el territorio y en función de la zona de entrega tampoco lunes y/o sábados. Lo mejor es prever con antelación el pedido por la situación extraordinaria actual y ser un poquito más paciente estos meses debido al aluvión de compras online que se avecinan. Los portes -excepto durante la promoción de Black Friday- son gratis en toda la Península para los pedidos superiores a 50 €.

msn | estilo
por Microsoft News

☞ [https://bit.ly/2Pf1IRD]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** El Confidencial
- **Espacio:** 800 x 3.800 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 1.400´00 €

El Confidencial

Los tres mejores aceites españoles (y el primero cuesta solo 17€)

Álvaro Hermida 18/11/2020

© Externa Los 10 mejores AOVE del mundo, según la guía EVOOLEUM 2021.

Parece increíble pero, de repente, es noviembre. Cierto es que este año está siendo de lo más particular, **pero los últimos 8 meses se han pasado volando** (todo por culpa del **covid-19**). Es por esto que encontrar buenas noticias en estos tiempos es esencial y ¿qué mejor que saber qué aceites de oliva virgen extra españoles son los mejores? De clasificarlos lleva años ocupándose la guía EVOOLEUM, que acaba de publicar, al fin, **los mejores en su edición de 2021**.

De las más jugosas noticias posibles es que, una vez más, los aceites españoles, si bien no se han alzado **con el puesto número 1** (que ha caído en Italia gracias al aceite **Don Gioacchino Grand Cru**, con una **puntuación de 96**, empatado con el también italiano **Schinosa**), su presencia entre los mejores del mundo no ha disminuido ni un solo ápice.

Es por esto que es necesario que hablemos **de los 3 mejores AOVE españoles**, que harán de cada tostada mañanera una auténtica delicia.

Rincón de Subbética Altitude

Se trata de un aceite de oliva virgen extra procedente de olivos centenarios de la variedad **hojiblanca** ubicados en la provincia de Córdoba. Ha conseguido una puntuación de 95/100, lo que le ha dejado a un **solo punto de alzarse como ganador de esta edición de la guía EVOOLEUM**. Se trata, además, de una producción 100% ecológica.

D Proporcionado por El Confidencial La Guía EVOOLEUM 2021

La Guía EVOOLEUM 2021

En cuanto a sus **propiedades organolépticas, es esencial destacar su olor afrutado e intenso**, tanto que sería completamente imposible no identificarlo en una cata a ciegas. Su sabor es, al igual que en su fase olfativa, intenso y amargo, aunque según entra en boca las notas dulces hacen la transición mucho más suave y llevadera. Es destacable también su sustancial **picor, que persiste en boca tiempo después de haberlo tomado**.

Es muy especial y **no dejará a nadie indiferente**. De todos modos hay que decir que, si nos estamos iniciando en el mundo de los aceites 'fuertes', puede no ser la mejor opción, dado que su complejidad y su fuerza no son aptas para todos los públicos. Su precio, aunque depende del proveedor, **ronda los 17€ la botella de 500 ml**.

Claramunt Extra Virgin Picual

Con **94 puntos** ha quedado el séptimo en el ranking. A pesar de que elaboran multitud de AOVE procedentes de las diferentes variedades de olivo, el mejor sin lugar a dudas es el de la variedad picual. Procede de la provincia andaluza de Jaén y **su precio se sitúa en los 12,80€** la botella de 500 ml.

© Proporcionado por El Confidencial

¿Qué aceite lleva mi tostada?

Álvaro Hermida

La dieta mediterránea no existiría si no fuese por este elixir. Es un elemento obligatorio en nuestra cocina. Pero hay aceites de oliva y aceites de oliva... Del refinado al virgen extra, un mundo

Respecto a su sabor, es necesario indicar que se trata de un **AOVE mucho más equilibrado que el anterior**. Es una fina mezcla de características que lo convierten en un aceite de oliva virgen fino y sutil. Es **ligeramente afrutado, con regusto a aceituna verde y a la hoja del olivo**. Tanto su picor como su amargor son comedidos, presentes pero sin hacer herida. Respecto a su aroma, es intenso y con un **claro olor a tomate e higuera**.

La Pandera Premium

Otro procedente del mar de olivos conocido como Jaén. Se trata de un AOVE de cosecha temprana sacado de la aceituna de la variedad picual. Se recolecta en el mes de octubre y (como muchos de los mejores aceites de oliva virgen extra) se **lleva directamente a la almazara**. Tiene un color **verde intensísimo**, tanto que casi es capaz de **tapar los característicos reflejos dorados** típicos de este producto español.

© Proporcionado por El Confidencial AOVE La Pandera Premium.

AOVE La Pandera Premium.
En boca es extraordinariamente fresco. De hecho, lo primero que nos imaginaremos es un huerto, dado que tanto su sabor como su aroma se caracterizan por las notas de tomate, alcachofa, almendra y césped. Se trata de un **aceite rotundo**, de principio a fin, con un **amargor de intensidad elevada y un picante** que al inicio parece poca cosa, pero va a más y a más. Esto permite un **equilibrio de lo más interesante con las notas frutales antes mencionadas**. Una auténtica **unión de los extremos**.

Su **precio es muy elevado (56,95€)**, pero a los verdaderos amantes del aceite de oliva virgen, una vez lo prueben, les parecerá **una auténtica ganga**.

MY LIFE PLANET

☞ [https://bit.ly/3bCB2l3]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 670 x 5.425 píxeles
- **Usuarios únicos:** 52.422
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 380´00 €

LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO: 7 DE CADA 10 SON ESPAÑOLES

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

El prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como «eterno» e «hilo conductor» de su cocina.

Dentro de la guía también se encuentran recetas mediteráneas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) ; y como preparar aperitivos saludables a base de aceitunas, elaborados por Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena. Además, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en

la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Empate España-Italia en el TOP10

En el top 10 de este año hay un empate a cinco entre aceites españoles e italianos.

En el nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa -ambos monovarietales italianos de la variedad coratina- y el 3er puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude

El jurado -compuesto por 26 catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- eligió en su momento estas diez referencias entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países.

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia). El año pasado ocupó el 6º lugar.

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España). Es el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, quizá la cooperativa española más premiada del mundo.

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España).

El Maestrat es la principal zona olivarera de la Comunidad Valenciana, pero hasta ahora no se ha puesto en valor, según sus autores.Es interesante señalar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar.Se dice que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado.Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco

de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

En el conjunto de la guía, 73 de los 100 mejores aceites son españoles. Por primera vez en cinco años también se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

XiangYu, el primer aceite chino que forma parte del Evooleum TOP 100

Es un monovarietal ecológico de koroneiki de aceitunas recolectadas a finales de septiembre en el área del valle del río Bailong en Longnan, un entorno geográfico muy adecuado para el cultivo del olivo. Tienen más de 17.000 hectáreas de olivar.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

subbéticahoy

☞ [https://bit.ly/3pYlMnM]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Subbética
- **Espacio:** 665 x 1.800 píxeles
- **Usuarios únicos:** 6.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 400´00 €

ACEITE EN LA SUBBÉTICA

El aceite 'Rincón de la Subbética Altitude' se sitúa como la tercera mejor marca del mundo y la primera de España para la Guia Evooleum 2021

Se quedó a tan solo un punto del líder en este ranking internacional

ACEITE · SUBBETICA · GUIA EVOOLEUM · RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE

sh

REDACCIÓN

14:02
18/11/20

El aceite virgen extra no solo forma parte de nuestra tierra; su valor y prestigio cada vez hace que esté más asentado en la escena internacional. Como muestra de ello, la 5ª edición de la Guía Evooleum ha querido reconocer la calidad de una de las marcas autóctonas de la comarca: ***Rincón de la Subbética Altitude***.

Los "Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards" seleccionan los **100 mejores AVOEs** del año en una publicación que se ha convertido en referencia a nivel mundial gracias a su éxito entre chefs y apasionados de la gastronomía.

Entre estos productos se encuentra *Rincón de la Subbética Altitude*. Nada más y nada menos que ocupando el **tercer y primer puesto del ranking mundial y nacional, respectivamente**, este aceite de variedad hojiblanca sumó 95 puntos de 100 posibles, a tan solo uno del líder, *Don Gioacchino Grand Cru*, y del segundo, *Schinosa*, ambos de origen italiano.

Rincón de la Subbética Altitude

Reconocido por su producción 100% ecológica, este producto comercializado por **Almazaras de la Subbética** y etiquetado con el distintivo de **Denominación de Origen Priego de Córdoba** recibe la caracterización de Altitude en relación a la situación de los olivos de los cuales se obtiene, transferiéndole así uno de los factores diferenciadores de este aove.

Según relata *El Confidencial*, "cabe destacar su olor afrutado e intenso, tanto que sería completamente imposible no identificarlo en una cata a ciegas. Su sabor es, al igual que en su fase olfativa, **intenso y amargo**, aunque según entra en boca las notas dulces hacen la transición mucho más suave y llevadera. Es destacable también su sustancial picor, que persiste en boca tiempo después de haberlo tomado".

yahoo! vida y estilo

☞ [https://bit.ly/384OvRZ]

18 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Hola.com
- **Espacio:** 770 x 2.645 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500'00 €

HOLA! | hola.com

El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo sigue siendo español

Susana Baticón
18 de noviembre de 2020 - 2 min de lectura

Continúa siendo, quizás junto al jamón ibérico, uno de los productos que mejor define nuestra cultura gastronómica. Al aceite de oliva virgen extra (AOVE) le dedican cada año desde el Grupo Editorial Mercaceu, y ya van 5, ***la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils***. En ella se recopilan los 100 mejores aceites del mundo, entre los que se encuentran 73 referencias españolas elaboradas en distintos puntos de nuestra geografía.

guía

Esta guía es el resultado del trabajo de un jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- que ha realizado catas de más de 800 muestras recibidas de 20 países -este año, entre los más destacados hay uno chino-y ha estimado que en los 10 primeros puestos Italia y España comparten protagonismo a partes iguales con 5 aceites cada uno.

Dentro de los españoles, los 5 mejores dentro de los *top* son: el cordobés ***Rincón de la Subbética Altitude***, los jienenses ***Claramunt Extra Virgin Picual*** y ***La Pandera Premium***, el toledano ***Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico*** y el castellonense ***Finca Varona La Vella Picual.***

Mientras que la guía ha clasificado como los más destacados de Italia: ***Don Gioacchino Grand Cru*** y ***Schinosa***, de Barletta-Andria-Trani, ***Monini Monocultivar Coratina Bio***, de Perugia, ***Quattrociocchi Olivastro***, de Frosinone y ***Pruneti Intenso,*** de Florencia.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 aceites de oliva virgen extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal... acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor armoniza.

Prologada por el chef Joan Roca, la Guía Evooleum incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas del cocinero Paco Morales, del restaurante Noor, los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata... Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Diario 16
El diario de la Segunda Transición

☞ [https://bit.ly/3pOKc32]

19 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Economía
Espacio: 695 x 60 píxeles
Usuarios únicos/mes: 15.000
Visitas:
Valor publicitario: 100´00 €

Descubre los mejores aceites de oliva de España

El aceite de oliva supone un alimento imprescindible de la dieta mediterránea y obligado en cualquier mesa. Antes de hacer la próxima compra, te desvelamos cuáles son los mejores aceites de oliva de España.

Hablar de aceite de oliva es hablar de un producto milenario, el llamado “oro líquido”, un producto tan imprescindible en las mesas de esta parte del mundo y presente en la gran mayoría de los platos.

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) supone disfrutar del zumo de las aceitunas, directamente extraído del fruto y trasladado a tu paladar, a fin de que sigas apostando por una dieta única y sana. Porque además de su sabor, el aceite de oliva engloba numerosos beneficios: no solo ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares, sino que también favorece la función digestiva, combate el estreñimiento y fortalece los huesos gracias a sus numerosos minerales.

Sin embargo, elegir entre los mejores aceites de oliva puede suponer un acierto mayor. Por ese motivo, te traemos las mejores recomendaciones para seguir convirtiendo tus mesas en un templo de salud y placer gastronómico:

¿Cuáles son los mejores aceites de oliva del mercado?

Aceites Maeva (Granada)

En 1930, un pequeño molino terminó convirtiéndose en el emblema del que es uno de los mayores productores de aceite de oliva del planeta. Además de su innovadora gama de aceite de oliva virgen extra en spray con diferentes sabores (ajo, trufa o barbacoa entre otros), Aceites Maeva gira en torno a un oro líquido que, bajo sus manos y esfuerzo, regala un producto de sabor único, tan versátil como carismático.

Tras 90 años de historia, Aceites Maeva es uno de los principales exportadores del planeta, llegando incluso a países como México o Japón, curiosamente el quinto mayor consumidor de aceite de todo el globo. La calidad de Maeva ha sido abalada por numerosos premios y certificaciones, entre ellos el premio a la categoría Frutado Verde Intenso en la II Edición de los Premios Mario Solinas 2015; además de contar con certificado de calidad ISO, SOHISCERT como

producto ecológico 100% Orgánico, y el distintivo de Calidad Certificada para productos andaluces en elaboración y producción.

Un referente del aceite de oliva en España cuyo catálogo entiende de diferentes consumidores y paladares bajo un único fin: convertir el aceite de oliva en una religión más que en un simple complemento en la mesa.

Descubre todos los beneficios del aceite de oliva virgen extra gracias al formato spray o cristal, pero también garrafa y formato tarrinas, especialmente si quieres combinarlo con otros aliños o regentas un local.

Disfruta de uno de los mejores aceites de oliva de España y todos sus matices.

Venta del Barón (Priego de Córdoba)

Este delicioso aceite promete un sabor dulce, con pequeños toques amargos y picantes que dejan en la boca los ecos de una tonalidad almendrada. Este aceite ha sido elaborado con las primeras aceitunas de Hojiblanca y Picuda, dos variedades que suponen una recogida y procesamiento igual de artesanales.

Palacio de Los Olivos (Jaén)

Picual es el nombre que recibe una variedad de olivo cultivado en Andalucía Oriental, especialmente en la zona de Jaén. De sus frutos nace este aceite de aroma afrutado con notas de hierbas aromáticas, albahaca y almendra verde que suponen todo un deleite para los sentidos. Una delicia designada en más de una ocasión no solo como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra de España, sino también del mundo.

Jaén Santuario de Mágina (Jaén)

Incluido en la lista de Mejores Aceites de Oliva del Mundo por la prestigiosa Guía Evooleum 2020, el Jaén Santuario de Mágina es un producto elaborado por la Sociedad Cooperatia Andaluza San Isidro Labrador de Huelma tras un minucioso proceso de elaboración y conservación. El resultado es un aceite con el toque justo de acidez, además del color único, casi dorado, tan ligado a la tierra de Jaén, cuna de algunos de los mejores aceites de oliva de España.

Coupage Natural Cortijo de Suerte Alta (Baena, Córdoba)

Catalogado como uno de los mejores AOVE de carácter “frutado amargo”, este aceite se elabora a partir de árboles Picudo, Picual y Hojiblanco, tan característicos de la zona de Córdoba. En concreto, el Coupage procede del olivar más antiguo de la finca homónima, el cual ostenta hasta 100 años de vida. Al combinar frutos de diferentes tipos de olivares, su sabor resulta tan versátil como explosivo.

Escornalbou Gourmet (Riudecanyes, Tarragona)

Considerado como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra de carácter “frutado maduro”, este producto cuenta con un sabor tan afrutado como ligero. Propio de cualquier mesa mediterránea, el Escornalbou Gourmet es envasado en atmósfera protectora a fin de asegurar la perfecta conservación del aceite hasta su posterior consumo.

Technomiz
news around the world!

☞ [https://bit.ly/2Nwx7hX]

19 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet (repositorio)
- **Sección:** Travel & Tourism
- **Espacio:** 600 x 2.940 píxeles
- **Usuarios únicos:**
- **P. vistas:**
- **Valor publicitario**: 270´00 €

Los diez mejores aceites virgen extra del mundo (cinco españoles), según la guía Evooleum

Los diez mejores aceites inexplorado extra del mundo (cinco españoles), según la norte Evooleum #Los #diez #mejores #aceites #inexplorado #extra #del #mundo #cinco #españoles #según #norte #Evooleum

TechnoMiz Alucinar

España es un país de óleo. Está en los paisajes, en esos olivares enormes que salpican nuestra cosmografía. Y está en los restaurantes, en el día a día de los grandes chefs, y en nuestras cocinas, desde luego. Como ocurre con los vinos, cada vez hay más premios y guías que reconocen el esfuerzo de los productores. Ahora acaba de salir al mercado la casa de campo tirada de la norte Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils (Orden Editorial Mercacei), que recopila los 100 mejores AOVEs del año.

En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto clan The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como «indestructible» e «hilo conductor» de su cocina. En el interior incluso se encuentran recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un «Menú Mediterráneo»; y aperitivos de Diego Batallador, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

En el top 10 de este año hay un igualada a cinco entre aceites españoles e italianos. El miembros -compuesto por 26 catadores provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- eligió en su momento estas diez referencias entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países. La variedad coratina sumó tres zumos en este top 10, al igual que la picual jiennense, seguida por la hojiblanca, con dos representantes.

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia). El año pasado ocupó el 6º circunscripción.

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España). Es el posterior tirada de Almazaras de la Subbética, quizá la cooperativa española más premiada del mundo.

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España). El Maestrat es la principal zona olivarera de la Comunidad Valenciana, pero hasta ahora no se ha puesto en valencia, según sus autores.

El primer óleo chino en el top 100

En el conjunto de la norte, 73 de los 100 mejores aceites son españoles. Por primera vez en cinco primaveras incluso se ha colado entre los mejores un inexplorado extra chino que convive en esta publicación conexo a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

XiangYu, el primer óleo chino que forma parte del Evooleum TOP 100, es un monovarietal ecológico de koroneiki de aceitunas recolectadas a finales de septiembre en el dominio del valle del río Bailong en Longnan, un entorno geográfico muy adecuado para el cultivo del olivo. Tienen más de 17.000 hectáreas de olivar.

La Supervisión Evooleum 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con destino Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas sibarita, aunque incluso puede comprarse en Amazon o en la web de Evooleum.

GASTROGURÚ

☞ [https://bit.ly/2PcgKYd]

20 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Andalucía
- **Espacio:** 755 x 4.390 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 900
- **Visitas/mes:** 4.500
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Guía Evooleum: los 100 mejores AOVEs del mundo

Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses. Para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 – Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800

muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

- Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
- Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
- Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

LAS PROVINCIAS

☞ [https://bit.ly/3dL6Qa2]

20 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Planes
Espacio: 630 x 775 píxeles
Usuarios únicos/mes: 3.582.382
Visitas: 6.550.245
Valor publicitario: 400´00 €

Un aceite de oliva virgen extra de Castellón, entre los 100 mejores del mundo

La guía se distribuye a 2.000 restaurantes.

gPS. Un total de 73 aceites de oliva vírgenes extra (Aove) españoles se han situado entre los 100 mejores aceites del mundo en el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2021, la más influyente del mundo y que recopila a los mejores del año. Entre los diez mejores del mundo figuran los aceites españoles del Rincón de la Subbética Altitude, el Claramunt Extra Virgin Picual (Jaén), La Pandera Premium (Jaén), Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (Toledo) y el Finca Varona La Vella Picual de Castellón.

Entre las curiosidades de este año se encuentra que entre los mejores virgen extra figura un aceite procedente de China, que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía Evooleum 2021, que está enfocada a informar y promover la cultura del Aove entre consumidores y amantes de la gastronomía, se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata y tiendas gourmet.

GURMÈ córdoba

☞ [https://bit.ly/2ZQu72i]

21 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Reportajes
- **Espacio:** 655 x 6.375 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 3.500´00 €

Ocho aceites de oliva virgen extra de Córdoba han logrado posicionarse dentro del muy reñido top 100 de la **Guía Evooleum 2020**. Ésta se confecciona a partir de los resultados de la V edición de los Premios Internacionales **Evooleum Awards**, promovidos por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, que se celebraron en Córdoba en el mes de marzo. Por si quieres hacerte con ellos, te contamos cuáles son estos **ocho aoves cordobeses para que puedas disfrutarlos estas Navidades** en casa o regalarlos.

Morellana Hojiblanco, de Sucesores de Hermanos López de Luque, Se trata de un aove con un tono verde intenso muy llamativo. Un auténtico zumo de las primeras aceitunas de la variedad hojiblanca extraído en frío, con un gran equilibrio, armonía y elegancia en aroma y sabor. Caracterizado por un amargor medio y un picor final intenso y persistente, característico de la variedad hojiblanca.

Morellana Picuda se produce de forma artesanal y en cantidad limitada. Destaca por un aroma frutado intenso de gran complejidad y armonía. En cuanto a su sabor, es dulce en la entrada a la boca, variando en un picante y amargo medio alto en la parte posterior de la boca, para finalizar con una sensación de astrigencia agradable.

El aceite de oliva virgen extra **Monteoliva**, de la Cooperativa Olivarera de Virgen de la Sierra de Cabra, es un coupage natural de la variedad Hojiblanca principalmente junto con otras variedades como Picudo, Pajarero y Castacabra en una pequeña proporción. Consiste en un aceite verde, de cuya aceituna se ha obtenido su zumo antes de llegar al punto de maduración. En nariz podemos destacar un frutado verde de intensidad media-alta. Encontraremos aromas muy frescos a aceituna verde, hoja de olivo y planta de tomate. En boca nos encontramos con un aceite fluido, con leve amargor y un picante de intensidad media, propios de la variedad hojiblanca. En el paladar vuelven a aparecer las notas verdes de la hoja de olivo a la que se le añade la alloza. Es un aceite limpio con una persistencia media-alta. Se trata de un aove que, a pesar de ser verde, se encuentra bastante equilibrado, siendo fresco y agradable al paladar.

El aceite de oliva virgen extra **Oleo Subbética**, de Marín Serrano El Lagar de Carcabuey, es un coupage de las variedades picuda y hojiblanca. Se trata de un frutado verde medio en el que destacan los matices herbáceos y recuerdos a hortalizas como el tomate y la alcachofa. Su entrada en boca es dulce, con amargo medio y picante progresivo, en la fase retronasal se potencian los recuerdos a frutos verdes y aparecen recuerdos frutales de manzana y plátano. Es un aceite con gran complejidad y armonía.

Cladivm hojiblanco, de Aceite Aroden Hispania de Carcabuey, es un aceite de oliva virgen extra, monovarietal, de cosecha temprana, reconocido internacionalmente en los más prestigiosos concursos. Frutado intenso de aceituna verde. En nariz destaca la manzana, hierba verde recién cortada, tomate, alloza, hierbas aromáticas y plátano, estando todo el conjunto equilibrado. En boca es muy aromático, persistente, de entrada dulce con progreso amargo y picante moderado.

Rincón de la Subbética y Rincón de la Subbética Altitude, de Almazara de la Subbética de Carcabuey, es un virgen extra ecológico de la variedad hojiblanca, una auténtica obra maestra para los paladares más exigentes. Frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate. En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico. Para su consumo en crudo es ideal para tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.

Rincón de la Subbética Altitude ha logrado el tercer puesto, obteniendo también las distinciones como mejor Frutado Verde, Mejor Hojiblanca, Mejor AOVE de España y Mejor DOP de España.

Parqueoliva Serie Oro, de Almazara de la Subbética, es una auténtica joya. Se seleccionan los mejores frutos de oliva al principio de la campaña para envasar uno de los mejores aceites del mundo. La perfecta combinación de la variedad picuda y hojiblanca se convierte en el deleite de los sentidos para el catador. Frutado verde medio/alto. Matices frutales como la manzana y plátano verde. Notas de hortaliza como la mata de tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se percibe la hierba recién cortada y la almendra verde. En boca dulce de entrada, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y lleno de personalidad.

Venta del Barón, de Muela-Olives de Priego de Córdoba, es el primer zumo del fruto virgen, la flor de todos los aceites, que reposa quince días para decantar por gravedad, para finalmente, convertirse en un auténtico aceite procedente de aceitunas verdes. La cata de*Venta del Barón* nos adentra en un frutado intenso de aceituna verde con notas herbáceas, tal vez hierbabuena, cáscara de almendra, plátano y manzana. Reminiscencias a hortalizas tales como el tomate y la alcachofa. Es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos.

crónicaeconómica

☞[https://bit.ly/2Pg5PwN]

21 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 680 x 275 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:** 475.495
- **Valor publicitario**: 128´57 €

Acción de gracias = pavo. Black Friday y Cyber Monday = compras

Empezamos comiéndonos el pavo en New York Burger (www.newyorkburger.es) y es que tratándose de uno de los mejores americanos de la capital, no podían dejar de celebrar la fiesta estadounidense por excelencia. Su completo e irresistible Menú Thanksgiving incluye en esta ocasión: pechuga y muslo de pavo, salsa de manzana, puré de batata y postre especial y su precio es de 25 € por persona. ¡Ojo!, que este año vuelan…

Y es que sólo hay 100 unidades de esta sabrosa propuesta. Sí sí, sabrosa porque os recordamos, que este pavo no es cualquier pavo, está ahumado en su espectacular horno texano y se deshace en la boca. Estará disponible desde el lunes 23 en las 5 direcciones que tiene la firma en Madrid y es imprescindible reservarlo.
Así que, encuentra tu NYB más cercano, reserva y ¡a disfrutar!
1. Germán, 5. Tel. 91 770 30 79 / C/ Recoletos, 4. Tel. 91 431 84 17 / Pº de la Castellana, 89. Tel. 91 770 79 82 / Miguel Ángel, 16. Tel. 91 593 71 57. Madrid. / CC. Moraleja Green. Av. De Europa, 10. Edificio Sur. Alcobendas. Tel. 91 601 51 28. Todos los locales abren los 7 días de la semana.
Y si lo tuyo son las burgers, no pasa nada, porque en New York Burger también celebran el Ciber Monday con un 2x1 en hamburguesas para los pedidos de Glovo.
Black Friday y Ciber Monday, para conseguir y 'saborear' los mejores descuentos…

- 1725 Gourmet, ¡20% de descuento en todos los productos!
www.1725gourmet.com

En estos tiempos nos hemos acostumbrado a poder disfrutar de casi todo a domicilio… y los sabores más emblemáticos de Botín, el restaurante más antiguo del mundo, no iban a ser menos… Así que acaba de llegar al mercado 1725 Gourmet, experiencias al 'estilo Botín' (www.1725gourmet.com), una línea independiente -pero con su sello y recetas- de productos preasados y otras delicatessen que se pueden comprar online o por teléfono y llegan a toda la Península. Sin duda, sus cochinillos, corderos y también patés, callos… serán los nuevos protagonistas de la mesa. Estos productos mezclan tradición e innovación y llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, un gran sabor y calidad que garantizan y de los que se sienten muy orgullosos. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina como si los estuviéramos asando al momento en horno de piedra... Y hablando de este manjar, por ejemplo, el Pack Cochinillo incluye medio cochinillo preasado con su salsa y es

ideal para 4 personas. Otra opción puede ser el Pack Cordero con las paletillas, jamón ibérico y patés de queso y morcilla y piñones, para 4 personas. Por cierto, que estos packs son perfectos para regalar… ¿aprovechamos el descuento del 20% en todos los productos?

- Cortijo de Suerte Alta, y su descuento solidario…

www.suertealta.es

Hace un par de meses os hablábamos de Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) y de su galardonado y exclusivo Coupage Natural, Premio Alimentos de España 2020. Desde su finca de Sevilla descubrimos ahora Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage ecológico de Picual -procedente de un olivar de entre 10 y 40 años de edad- y Arbequino -de árboles de 5 años- y el resultado es un AOVE con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles, que gustará a toda la familia. Un aceite, que como todos los que hacen, tiene el sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad. Un imprescindible para los que aprecian lo bueno. Durante este mes se suma además al Black November con un goloso descuento del 27% y lo mejor es que su compra ¡es solidaria! Todo el dinero procedente de la venta de las latas de 500 ml de Marqués de Prado será para Médicos del Mundo. Se venden en pack de 6 unidades en su tienda online www.suertealta.es y llega directo a la puerta de casa. ¿Su súper precio en noviembre?: 36'30 € las 6 latas de 500ml.

- Guía Evooleum, 2x1

www.evooleum.com

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la quinta edición de esta exclusiva guía que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes... Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. ¿Aún no está en la librería de es@ amig@ fanátic@ del aceite? Pues es un acierto seguro… Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Quienes se hagan con ella durante estos días, recibirán de regalo la Guía Evooleum 2020, con un contenido diferente, así que será una compra doblemente didáctica.

- Pepe&Cro, 30% de descuento, perfecto para pedir y descubrir todos sus sabores

Henares, 7. Pinto. Madrid. Tel. 637 677 412. www.pepeandcro.com

¿Qué tal si aprovechamos el 30% que tiene de viernes a lunes la web de Pepe & Cro para hacernos con las mejores croquetas a domicilio del momento? Y es que las croquetas artesanas y 100% naturales de José Camacho no dejan de conquistar paladares y ya tienen hasta sitio propio en muchos congeladores... Hay más de 20 variedades para elegir, el último sabor en llegar es el otoñal de Pera y Brie, pero las hay para todos los gustos: desde las 'clásicas' -pero exquisitas' de Jamón ibérico o Boletus; hasta 5 con diferentes quesos (Gamoneu DOP, Gorgonzola…); caprichos sencillos que alegran el día como las de Chistorra de Navarra y huevo frito y una selección gourmet que quita el hipo: de Carabineros con jengibre y lima, de Cecina de León y rúcula fresca, de Salmón ahumado con eneldo, Langostino y trufa negra o Espinacas frescas y piñones entre otras. Advertencia: ¡son un vicio! *El pedido se hace en su web, las venden en paquetes de 6 o 14 unidades. ¿Ya sabes cuál pedir?

- Set & Ros, 10% en su ideal pack regalo con cata incluida

Camí dels masos, s/n. Figuerola del Camp. Tarragona. Tel. 722 76 55 03. www.setandros.com

Esta firma de aceites ecológicos asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, entre el mar y la Sierra de Jordá, también se apunta al 'Viernes Negro' y al 'Lunes Cibérnetico' con una promoción en su Estuche de aceites ecológico Ros Caubó. Del 20 al 30 de noviembre tendrá un descuento del 10% en su web, por lo que el precio final será de 35'55 €. Sin duda es una oportunidad para hacerse con este bonito kit que va presentado en caja de cartón rústico con asa de cuerda y contiene cuatro botellas de 250 ml de los delicados monovarietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual). Además incluye un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. ¡Todo un regalazo gourmet!

- Solobuey, para llenar la nevera al mejor precio desde el lunes 23

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.com

En mayo de 1912, la Familia De Blas abría al público su primera carnicería, en la calle Serrano. Más de 100 años y cinco generaciones después, María y Raúl de Blas celebran que esta empresa madrileña, hoy llamada Solobuey, es un referente en la alta gastronomía y también entre los particulares; y es que esta firma cárnica y de alimentación continúa más activa que nunca con su servicio a domicilio a través de su tienda online. Motivos no les faltan para dar las gracias a sus clientes así que se suman a la gran fiesta de noviembre con nuevos productos rebajados que empezarán a asomar por su web el día 23 de noviembre ¡y más sorpresas para el fin de semana! Desde el viernes 27 a las 00:00 horas y hasta el domingo 29 a las 23:59 h. todas las compras realizadas tendrán los portes gratis a cualquier punto de la Península y además habrá varios productos con un súper descuento que se desvelará los días previos en sus redes. ¡Habrá que estar atento! Podrá ser alguna de sus carnes, de gran calidad, u otros productos gourmet como embutidos o sus ricos quesos artesanos. Todos ellos llegan directos a la puerta de casa en tan solo unas horas.

Y si queremos celebrar Acción de Gracias en casa y sacar nuestra vena cocinillas, nada como pedir por encargo (mínimo con 72 horas de antelación) su pavo de granja de entre 4 y 6 kg ideal para rellenar o asar muy lentamente para que se haga bien por dentro sin quemarse por fuera, e incluso si sobra comerlo en frío.

* Los pedidos se hacen a través de su web donde vienen especificados todos los plazos de entrega según la zona. En Madrid ciudad llegan, en la medida de lo posible, en 24 horas y en el resto de la Península en 48 h. a contar desde que se recepciona el pedido. No se reparte domingos ni festivos en todo el territorio y en función de la zona de entrega tampoco lunes y/o sábados. Lo mejor es prever con antelación el pedido por la situación extraordinaria actual y ser un poquito más paciente estos meses debido al aluvión de compras online que se avecinan. Los portes -excepto durante la promoción de Black Friday- son gratis en toda la Península para los pedidos superiores a 50 €.

galiciagastro
#Gastronomía y #Turismo de #Galicia 2.0

☞[https://bit.ly/2ZWV18x]

21 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** General
- **Espacio:** 700 x 1.820 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 175´00 €

GUÍA EVOOLEUM 2020: LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO

Los mejores AOVES del mundo en la Edición 2020

Cada año por estas fechas, quienes rendimos culto al aceite de oliva, esperamos ansiosos el gran listado dorado: la Guía Evooleum, el ranking de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. En 2020, nos sentíamos orgullosos al decir que el número 1 del mundo era un aceite de oliva de Jaén, un estupendo Oro Bailén Picual, que a su vez había desbancado a un italiano venido de Perugia, Monini Monocultivar Coratina. En cambio, este 2021 el Gran Premio se fue hacia Italia, encumbrando en el número 1 del podio mundial a Don Gioacchino Grand Cru, empatado en puntuación (96) con Schinosa, ambos monovarietales italianos de la variedad coratina.

En tercer lugar y con 95 puntos, nos encontramos una variedad hojiblanca llegada de Córdoba, Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética. Se trata de la primera aparición de un aceite español en la gran lista de los AOVES del mundo, pero no la única. De hecho, España ocupa 73 de los 100 puestos de la lista; además, en el top 10, cinco puestos son

italianos y cinco españoles (de Córdoba, Jaén, Toledo y Castellón), encumbrando el Mediterráneo como padre indiscutible de los mejores aceites del mundo.

El AOVE es la medalla de oro de los aceites, elaborado únicamente con esas aceitunas que pueblan los campos españoles y que se recolectan en el momento óptimo de madurez mediante procedimientos mecánicos. Para considerarse AOVE, su acidez no puede ser superior a un 0,8%. Bajo esta premisa, un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo (procedentes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y Estados Unidos) cataron entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países los aceites que se presentan en el ranking de Evooleum. Y este se ve inundado, en su gran mayoría, de referencias españolas de aceites de oliva virgen extra, lo que refrenda los datos de exportación de nuestros AOVES que manejamos anualmente.

LOS DIEZ MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO (2021)

1º. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2º. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3º. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4º. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5º. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6º. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7º. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8º. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10º. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

En su quita edición, Evooleum presenta, por primera vez, la entrada de un aceite de oliva virgen extra al top 100 procedente de China. Se trata de Xiangyu (de variedad Koroneiki) de Longnan Xianguy Olive Development que con 88 puntos comparte puntuación con Kadshai Olive (variedad coratina) de Israel; Venta del Barón (variedad hojiblanca y picuda) de Muela Olives; Artajo 10 Arbequina (variedad arbequina) de S. Agroebro; Dominus Cosecha Temprana (variedad picual) de Monva; o Cortijo La Toquera (variedad hojiblanca, picuda y pajarera) de Cortijo la Toquera.

La Guía con el TOP 100 se puede ver en la web de EVOOLEUM

madridiario.es

☞ [https://bit.ly/3rzdzIS]

21 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticia
- **Espacio:** 715 x 580 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 275.000
- **Visitas:** 850.000
- **Valor publicitario**: 200´00 €

El Black Friday y el Ciber Monday llegan a Madrid con amplios descuentos

La última semana de noviembre viene cargada de oportunidades para adelantar las compras o regalos navideños. Las tradiciones americanas pisan cada vez más fuerte en España y las tiendas y restaurantes se llenan de ofertas para poder disfrutar, siempre si la situación saniotaria lo permite, de unas fechas tan especiales.

Así, desde el próximo día 23 de noviembre -aunque el Día de Acción de Gracias es el jueves- se podrá disfrutar del Menú Thanksgiving de New York Burger que celebra "la fiesta tradicional por excelencia con un menú que incluye pechuga y muslo de pavo, salsa de manzana, puré de batata y postre especial por 25 euros por persona. Aunque esta oferta es solo para los más rápidos, ya que solo hay 100 unidades disponibles y es necesario reservar. Además, para los amantes de las hamburguesaas, en New York Burger también celebran el Ciber Monday con un 2x1 en hamburguesas para los pedidos de Glovo.

Pero este no es el único día especial que trae noviembre. El próximo viernes 27 se celebra el Black Friday y, el lunes siguiente, el Ciber Monday. Por ello, "el restaurante más antiguo del mundo" ha llegado al mercado 1725 Gourmet con un 20% de descuento en todos sus productos, una línea independiente de productos preasados y otras delicatessen que se pueden comprar online o por teléfono y llegan a toda la Península. Estos productos estan listos para terminar al horno en 30 minutos y servir a la mesa.

Cortijo de Suerte Alta también se une a estas tradiciones americanas con su descuento solidario y recien recogido el galard´çon Coupage Natural, Premio Alimentos de España 2020. Pero ahora, para estas fechas, presentan, desde su finca de Sevilla, Marqués de Prado Selección Familiar, un coupage ecológico de Picual y Arbequino que tiene como resulptado un AOVE con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles. Un aceite con sello ecológico y el sello SIQUEV por QvExtra International. Así, se suma al Black November con un descuento del 27% y, además, todo el dinero recaudado por la venta de latas de 500ml de Marqués de Prado será para Médicos del Mundo.

El Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar la quinta edición de la Guía Evooleum que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión empatan a cinco España e Italia. para estos días, quien la compre recibirá de regalo la Guía Evooleum 2020, "con un contenido diferente".

Pepe&Cro también esta de descuentos. De viernes a lunes su web ofrece un 30% para comprar sus más de 20 variedades para comerlas en casa. El pedido se realiza a través de su web y las venden en paquetes de seis o 14 unidades.

Set & Ros, por su parte, también se apunta al Viernes Negro y al 'Lunes Cibernético' con una promoción en su Estuche de aceites ecológico Ros Caubó. Hsta el 30 de noviembre tendrán un descuento del 10% en su web, por lo que el precio final será de 35,55 euros. Además, incluye un vaso oficial de cata.

Por último, desde el lunes 23, Solobuey, la empresa llevada por la familia De Bals que lleva más de cien años y cinco generaciones, ofrece su servicio a domicilio a través de su tienda online.Por ello, celebrarán la gran fiesta de noviembre con nuevos productos rebajados. Además, desde el viernes 27 al domingo 29 todas las compras realizadas tendrán los portes gratis a cualquier punto de la Península y habrña varios productos con un súper descuento que desvelarán los días previos en sus redes sociales.

Y para celebrar Acción de Gracias en casa y sacar nuestra vena cocinillas, nada como pedir por encargo (mínimo con 72 horas de antelación) su pavo de granja de entre 4 y 6 kg ideal para rellenar o asar muy lentamente para que se haga bien por dentro sin quemarse por fuera, e incluso si sobra comerlo en frío.

guía Maximin.com
Restaurantes y guía gastronómica

☞ [https://bit.ly/37L9sBe]

22 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cosas Ricas
- **Espacio:** 900 x 2.500 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 292.758
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 150´00 €

Día Mundial del Olivo, productor de nuestro oro líquido

Siempre presente en nuestras comidas, elaboraciones, elegantes platos, desayunos,... El aceite de oliva, dieta mediterránea, con sus variedades, para todos usos

Es el 26 de Noviembre una fecha muy acorde con la producción de esta joya gastronómica que se puede disfrutar en los países mediterráneos principalmente, formando parte esencial de la dieta que le da nombre, Dieta Mediterránea. Unos apuntes que damos referentes algunos productores y sobre una excelente Guía sobre aceites, reconocida a nivel mundial.

Hace años que el Consejo Oleíco Internacional lo celebra el 26 de noviembre, pero este 'raro' 2020 por primera vez lo hace también en el marco de la UNESCO, cuyo Consejo Ejecutivo declaró que este árbol milenario es símbolo de paz, sabiduría y armonía y contribuye al desarrollo económico y social sostenible de los pueblos. Y este organismo reconoce también las virtudes del aceite de oliva para la salud, sus propiedades terapéuticas y sus beneficios dietéticos, que por algo es el epicentro de nuestra dieta mediterránea.

Cortijo de Suerte Alta – Marca la diferencia

Si buscamos uno especial y diferente, en Cortijo de Suerte Alta encontraremos, no uno, sino tres: Su Coupage Natural es Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra en la modalidad Frutado Verde Amargo y Premio Especial Alimentos de España, galardones a los que se suman 14 más en 2020, como la Medalla de Oro de la D.O.P. Baena. Y es que los olivos centenarios

de tres pies con cuyas aceitunas de Picudo, Picual y Hojiblanco se hace este aceite, son una auténtica joya y el zumo que de ellas sale, una maravilla.

Otra opción es su Picual en envero, con un alto contenido en polifenoles que le otorgan su característico amargor. Y por último, desde su finca de Sevilla descubrimos Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage de Picual y Arbequino y el resultado es una aceite con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles que gustará a toda la familia. Los tres cuentan con el sello ecológico y el SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad y pueden comprarse en su web.

Colección Primer Día de Cosecha de Castillo de Canena

Siendo esta su XV Edición esperada como siempre por los amantes de los mejores aceites. Es una colección exclusiva, que puede adquirirse además de comercios especializados, en su web. Su etiqueta, cada año, es diseñada por diferentes personajes del mundo de la cultura, el arte, el deporte y las ciencias (Sara Navarro, Enrique Ponce, Joaquín Berao, Ainhoa Arteta, Manolo Valdés, Pau Gasol, Alejandro Sanz, Fernando Alonso, Roberto Verino, Raphael, Álex de la Iglesia, Sara Baras, Juan Eslava Galán y Juan Echanove), siendo en esta ocasión el piloto Carlos Sainz (padre) que ha querido plasmar cómo el trabajo duro y el sacrificio conducen al éxito.

“Como he dicho en muchas ocasiones a lo largo de mi vida, he tenido la suerte de poder dedicarme a lo que ha sido mi pasión, disfrutando en cada carrera. Esa misma pasión la he podido apreciar en la familia Vañó por sus olivares, buscando siempre la excelencia en sus premiados aceites de oliva virgen extra”, ha explicado Carlos Sainz.

El diseño por el piloto Carlos Sainz de la XV edición limitada Primer Día de Cosecha, coincide con la presentación de la primera Memoria de Responsabilidad Social Corporativa de Castillo de Canena, en su apuesta firme por la sostenibilidad y protección medioambiental, y tras su adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas. En este enlace puedes consultar la misma.

Set & Ros – Aceites Ecológicos

Set & Ros, asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, produce todos sus AOVES con olivas seleccionadas y molidas en su propio molino del que salen dos propuestas que no dejan indiferente. Por un lado, El Tresor, una pequeña botella de oro líquido -envase de 50 ml- con un packaging exclusivo acorde a la calidad de su interior, ya que hablamos del secreto mejor guardado de la firma y se elabora con las arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas.

Una maravilla que por primera vez puede encargarse (info@setandros.com) a nivel particular, ya que ha sido ideada para ofrecer como amenities en hoteles de lujo como el Four Seasons de Madrid. Y por otro, su espectacular Estuche 4 variedades de aceite ecológico Ros Caubó para aprender a catar y disfrutar.

Un bonito kit que incluye 4 botellas de 250 ml de los delicados varietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual) junto con un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las ‘instrucciones’ para aprender a diferenciar cada uno. A la venta en su web.

Guía Evooleum 2021 – Para conocer los secretos del mundo de la aceituna

La Guía EVOOLEUM 2021 es imprescindible para los amantes de la gastronomía, enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, cuya quinta edición acaba de salir al mercado y contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia.

Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, en la que encontramos recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

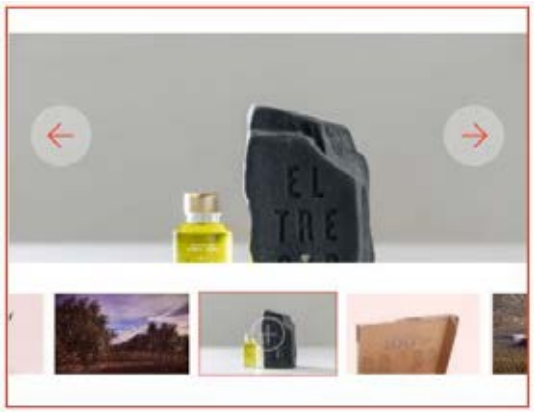
Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial y que es perfecto para aprender más sobre el homenajeado del día.

☞ [https://bit.ly/3uzw5Cc]

23 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 785 x 300 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 100´00 €

El 26 de noviembre celebramos el Día Mundial del Olivo porque sin él no tendríamos nuestro preciado oro líquido



Ya sabemos que hay muchos 'días de', pero los que os contamos es porque tienen un significado especial 'en nuestro mundo', y desde luego el Día Internacional del Olivo, lo tiene. Hace años que el Consejo Oleíco Internacional lo celebra el 26 de noviembre, pero este 'raro' 2020 por primera vez lo hace también en el marco de la UNESCO, cuyo Consejo Ejecutivo declaró que este árbol milenario es símbolo de paz, sabiduría y armonía y contribuye al desarrollo económico y social sostenible de los pueblos. Y este organismo reconoce también las virtudes del aceite de oliva para la salud, sus propiedades terapéuticas y sus beneficios dietéticos, que por algo es el epicentro de nuestra dieta mediterránea. A esto deberíamos sumar todo el aceite que hemos consumido estos meses de cocinillas, más el que nos alegra la tostada del desayuno, así que quizás es hora de poner en valor a nuestro oro líquido… ¿Un poco de aceite?

- Si buscamos uno especial y diferente, en Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) encontraremos, no uno, sino tres: Su Coupage Natural es Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra en la modalidad Frutado Verde Amargo y Premio Especial Alimentos de España, galardones a los que se suman 14 más en 2020, como la Medalla de Oro de la D.O.P. Baena. Y es que los olivos centenarios de tres pies con cuyas aceitunas de Picudo, Picual y Hojiblanco se hace este aceite, son una auténtica joya y el zumo que de ellas sale, una maravilla. Otra opción es su Picual en envero, con un alto contenido en polifenoles que le otorgan su característico amargor. Y por último, desde su finca de Sevilla descubrimos Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage de Picual y Arbequino y el resultado es una aceite con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles que gustará a toda la familia. Los tres cuentan con el sello ecológico y el SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad y pueden comprarse en su web.

- Por su parte, la firma de aceites ecológicos Set & Ros (www.setandros.com) asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, produce todos sus AOVES con olivas seleccionadas y molidas en su propio molino del que salen dos propuestas que no dejan

indiferente. Por un lado, El Tresor, una pequeña botella de oro líquido -envase de 50 ml- con un packaging exclusivo acorde a la calidad de su interior, ya que hablamos del secreto mejor guardado de la firma y se elabora con las arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas. Una maravilla que por primera vez puede encargarse (info@setandros.com) a nivel particular, ya que ha sido ideada para ofrecer como amenities en hoteles de lujo como el Four Seasons de Madrid. Y por otro, su espectacular Estuche 4 variedades de aceite ecológico Ros Caubó para aprender a catar y disfrutar. Un bonito kit que incluye 4 botellas de 250 ml de los delicados varietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual) junto con un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. A la venta en www.setandros.com.

- Y para conocer todos los secretos del mundo de la aceituna, nada como la Guía EVOOLEUM 2021 (www.evooleum.com), enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, cuya quinta edición acaba de salir al mercado y contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, en la que encontramos recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística… Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial y que es perfecto para aprender más sobre el homenajeado del día.

☞ [https://bit.ly/366XUrg]

24 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Portada
- **Espacio:** 680 x 570 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo

Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Azienda Agrícola Sabino Leone. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Aziende Agrícole di Martino. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Monini. Perugia (Italia)

Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Quattrociocchi Americo. Frosinone (Italia)

Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Frantoio Pruneti. Florencia (Italia)

Claramunt Extra (94 puntos). Variedad: picual. Olivar de la Monja. Jaén (España)

La Pandera Premium (94 puntos)). Variedad: picual. Sierra de la Pandera. Jaén (España)

Al Alma del Olivo Hojiblanca (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Olinexo. Toledo (España)

Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Organia Oleum. Castellón (España)

Mejores AOVEs del mundo, según la influyente Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2021, editada por el Grupo Editorial Mercacel.

ÀN/2 2018, esencia mallorquina

La bodega Ánima Negra está detrás de este tinto sutil, sabroso y delicado, con la callet como gran protagonista.

Leer más

ÀN/2 2018, esencia mallorquina

La bodega Ánima Negra está detrás de este tinto sutil, sabroso y delicado, con la callet como gran protagonista.

Dudua Palacio, tiempos de nostalgia

Dudua Palacio pone en valor el gran trabajo de su equipo de sala con el menú 'La Leyenda del Tiempo'.

Losada Vinos de Finca, fiel a su terr...

Altos de Losada Vino de Villa de Valtuille de Arriba 2018, paradigma de elegancia de la mencía berciana.

El Brote, festín micológico

Sol del Silencio, toma pan y moja...

Síguenos en Twitter | Síguenos en Facebook

Lo último

La Olvidada de Aragón, bendito olvido

18/11/2020

Genial expresión de los extraordinarios resultados que ofrece una garnacha procedente de cepas viejas.

Leer más

875m Finca Carbonera, identidad de altura

19/10/2020

Su nombre remite a la cota y procedencia del viñedo con mayor altitud de la D.O.Ca. Rioja, Finca Carbonera.

Leer más

Fornería Ballarò "cocina" novela negra

7/10/2020

Propuesta inspirada en la saga literaria del comisario Montalbano con recetas originales y muy apetecibles.

Leer más

Cinco Punto Uno, derroche de imaginación

1/10/2020

Blanco pleno de personalidad, elaborado por The Bargiela Bienati Winery, con muy singular ensamblaje.

Leer más

Bel Mondo, auténtico paraíso italiano

24/09/2020

Deliciosa y tradicional comida italiana a precios muy ajustados, en un espacio repleto de magia y color.

Leer más

Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo

Don Gioacchino Grand Cru (**96 puntos**). Variedad: coratina. Azienda Agrícola Sabino Leone. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Schinosa (**96 puntos**). Variedad: coratina. Aziende Agrícole di Martino. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

Monini Monocultivar Coratina Bio (**95 puntos**). Variedad: coratina. Monini. Perugia (Italia)

Quattrociocchi Olivastro (**95 puntos**). Variedad: itrana. Quattrociocchi Americo. Frosinone (Italia)

Pruneti Intenso (**94 puntos**). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Frantoio Pruneti. Florencia (Italia)

Claramunt Extra (**94 puntos**). Variedad: picual. Olivar de la Monja. Jaén (España)

La Pandera Premium (**94 puntos**)). Variedad: picual. Sierra de la Pandera. Jaén (España)

Al Alma del Olivo Hojiblanca (**94 puntos**). Variedad: hojiblanca. Olinexo. Toledo (España)

Finca Varona La Vella Picual (**93 puntos**). Variedad: picual. Organia Oleum. Castellón (España)

Mejores AOVEs del mundo, según la influyente **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2021**, editada por el Grupo Editorial Mercaoel.

Me gusta 0 | Twittear

Marcador

Tags

DEGUSTADORES

☞[https://bit.ly/2NDQA01]

24 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Ruta gastro.
- **Espacio:** 815 x 2.65 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 5.000
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 120´00 €

LOS 100 MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO

Un año más, llega la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

La Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), aperitivos saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes y hasta dos masterclasses de cata… Una publicación que se ha convertido en un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

El jurado está compuesto por 26 catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU, y ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Los 10 mejores

Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible, y en este ranking queda demostrado.

La Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

La Buena Vida
EL BLOG DE FLORENTINO FONDEVILA

☞[https://bit.ly/37Jmz5G]

11 de noviembre de 2020

Medio: Blog
Sección: Agroalimentación
Espacio: 1.040 x 3.745 píxeles
Usuarios únicos/mes:
Visitas:
Valor publicitario: 600´00 €

LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO: 7 DE CADA 10 SON ESPAÑOLES

- Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa -ambos monovarietales italianos de la variedad coratina- y el 3er puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude
- Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva
- Se acerca la navidad y es un regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del virgen extra

Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este superalimento que tanto nos representa y que aporta un toque mágico a cada plato? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de Grupo Editorial Mercacei y la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata… Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

TOP 10 MUNDIAL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate: España 5 – Italia 5. El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía-de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo". Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los EVOOLEUM Packaging Awards -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

cocina & recetas

hola.com

☞ [https://bit.ly/3qV1z3H]

27 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Productos
- **Espacio:** 820 x 2.670 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 11.881.314
- **Visitas:** 29.268.798
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

Los mejores aceites del mundo

Por Quique Rodríguez | 27 noviembre, 2020 | 0

Photo by Roberta Sorge on Unsplash

Ahora que el interés por la gastronomía cobra más fuerza que nunca y el consumo de aceite de oliva virgen extra ha aumentado mucho en los últimos meses, ¿qué tal si aprendemos un poco más acerca de este alimento que tanto nos representa y que tanto nos aporta en nuestra alimentación? La solución para adentrarnos en este apasionante mundo llega de la mano de la ***Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils***, que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. Una publicación única que, gracias a su éxito se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para *foodies* como para neófitos.

Guía EVOOLEUM

Esta es mucho más que un *ranking*, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades. En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo *The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants*), quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina. Y derechos a la cocina nos vamos con las recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo" en esta guia. Recorriendo estas páginas también podemos encontrar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la ***Guía EVOOLEUM 2021*** vuelve a sorprendernos. Empezando por ese **TOP10** que este año llega con un emocionante empate entre España e Italia**.** El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:**

Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, *Don Gioacchino Grand Cru*, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada *Rincón de la Subbética Altitude*, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía anual incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida. Por cierto, por primera vez en cinco años se ha colado entre los mejores un virgen extra chino que convive en esta publicación junto a zumos provenientes de España, Italia, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

La **Guía EVOOLEUM 2021** está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística.

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas (¡nada más y nada menos que 62!) de los AOVEs que conforman el TOP100. Todo ello constituye una suma de pequeños *tips* que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

No podemos olvidar los **EVOOLEUM Packaging Awards** -elegidos por un jurado multidisciplinar y especializado al que se ha incorporado en esta edición la directora de cine Isabel Coixet-, en los que se premian los envases más bellos del mundo.

La **Guía EVOOLEUM 2021** se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web evoleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

Quique Rodríguez

También en Twitter e Instagram | @quiquerodrig

FANFAN
vida, estilo, cultura

☞ [https://bit.ly/3srdFlb]

27 de noviembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Gastronomía
Espacio: 705 x 8.775 píxeles
Usuarios únicos/mes: 6.096
Visitas/mes:
Valor publicitario: 850´00 €

"Mucho más allá de modas y tendencias, el aceite de oliva virgen extra es, simplemente, eterno". Quien se muestra así de rotundo para el prólogo de la quinta edición de la prestigiosa Guía Evooleum es, ni más ni menos, que Joan Roca, chef de 'El Celler de Can Roca', tres estrellas Michellin. Una nueva edición que viene con algunas novedades, como las recetas mediterráneas de Paco Morales, de 'Noor', y con clásicos como su Top 10. Un escalafón que nos sirve para descubrir cuáles son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Fruto de las deliberaciones del jurado, compuesto por 26 reputados catadores de todo el mundo, **el TOP 10 de la *Guía Evooleum 2021*** recoge un empate. **De los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, cinco son españoles y otros tantos son italianos**. Eso sí, el mejor AOVE del año proviene del país transalpino.

Los 10 mejores AOVEs del mundo

Seleccionados entre **más de 800 muestras**, procedentes de una **veintena de países**, **los 10 mejores aceites de oliva virgen extra** del mundo han obtenido todos una puntuación mínima de 93 puntos. Llegando a 96 el ganador de este año. Además, cabe destacar que **de los 100 mejores AOVEs del año, 73 son españoles**, según este jurado internacional.

1.- Don Gioacchino Grand Cru. 96 puntos.

Hasta los 96 puntos y la primera posición ha llegado ***Don Giaocchino Grand Cru***, un **aceite monovarietal pugliese de coratina con DOP Terra di Bari**. Este aceite se quedaba el año pasado en la sexta posición pero dicen que cuando la variedad coratina es buena, es insuperable. El jurado así lo ha entendido también.

Un AOVE que representa **la excelencia perseguida por su propietario, Sabino Leone**, quien dirige la compañía -una de las empresas agroalimentarias de Uglia que mejor ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos- junto con sus hijos Nino y Maddalena.

2.- Schinosa. 96 puntos.

Misma puntuación, misma variedad y misma procedencia para el segundo puesto. **Otro aceite de coratina procedente de Barletta-Andria-Trani y DOP Terra di Bari**.

En **Masseria Schinosa**, a tres kilómetros del centro de Trani -conocida como la Perla del Adriático-, **se cultivan olivos y se elabora aceite de oliva virgen extra desde hace casi cuatro siglos** (1647), combinando sabiamente tradición y modernidad para crear productos de calidad que sean expresiones tangibles de un territorio y de su historia. Sus actuales propietarias, las hermanas Maria Francesca y Ludovica di Martino, continúan el legado.

3.- Rincón de la Subbética Altitude. 95 puntos.

Prestigioso tercer puesto mundial para **el mejor aceite de oliva virgen extra español del año**. Este **AOVE de hojiblanca de Priego de Córdoba** ha conseguido 95 puntos y el reconocimiento unánime de los expertos.

Rincón de la Subbética Altitude es una **edición limitada de este sublime monovarietal hojiblanco** de cosecha temprana que únicamente se encuentra a la venta en los meses de noviembre y diciembre.

4.- Monini Monocultivar Coratina Bio. 95 puntos.

Nos vamos a **Perugia** para encontrar el cuarto puesto entre los 10 mejores aceites de oliva virgen del mundo. **Monovarietal coratina**, como los dos primeros, ha alcanzado los 95 puntos de la Guía Evooleum 2021.

La historia de **Monini**, S.p.A. arranca un siglo atrás, en 1920, y hoy día esta compañía italiana con sede en Spoleto (Perugia) es toda una **referencia a nivel nacional e internacional en el mundo del virgen extra**. Zefferino Francesco y Maria Flora Monini, nietos del fundador, lideran la empresa con experiencia y pasión, probando y seleccionando personalmente los mejores zumos a nivel sensorial y analítico, tal y como solía hacer su abuelo.

5.- Quattrociocchi Olivastro. 95 puntos.

Una nueva **variedad cultivada en Italia (Frosinone)** se alza con el honroso quinto lugar y 95 puntos: **itrana**.

La familia **Quattrociocchi** se dedica **desde 1888 al cultivo del olivo**, una pasión transmitida de generación en generación respetando escrupulosamente la tradición. Pero el verdadero punto de inflexión del Frantoio Americo Quattrociocchi, una azienda agrícola situada entre **olivos centenarios en Alatri -la antigua ciudad romana de Aletrium, una de las fortalezas más importantes de los Montes Ernici**-, en la provincia de Frosinone, llegó dos siglos después, durante los primeros años del siglo XXI, de manos de Americo Quattrociocchi, nieto del fundador.

6.- Pruneti intenso. 94 puntos.

Desde Florencia, Italia, llega este **AOVE de las variedades frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino**. 94 puntos en la Evooleum 2021 para este aceite con **DOP Chianti Classico e IGP Toscano** (Colline di Firenze).

Durante más de 160 años, la familia **Pruneti** ha estado cuidando con sacrificio y pasión sus **olivares situados en el corazón de la Toscana**. Cada fruto de las 29.000 plantas cuenta una historia italiana única que sólo puede ocurrir en un lugar excepcional como Greve in Chianti.

7.- Claramunt Extra Virgin Picual. 94 puntos.

Primer picual en el TOP 10 con los mejores aceites de oliva virgen del mundo, con 94 puntos. **Desde Jaén**, España, ha alcanzado los 94 puntos.

Joaquín **Claramunt** es agrónomo, agricultor y un apasionado del cultivo del olivo y de su fruto, la aceituna. En su **finca "La Monja", situada en la comarca de La Loma, en las faldas de Sierra Mágina**, conviven las plantaciones intensivas con el olivar tradicional bajo un sistema de Producción Integrada.

8.- La Pandera Premium. 94 puntos.

Misma procedencia, **Jaén**; misma variedad, **picual**; y misma puntuación, 94 puntos, para el **octavo puesto** de la prestigiosa guía. Otro AOVE patrio que ha alcanzado el aplauso del jurado.

En la Sierra de la **Pandera** se localiza el segundo pico más alto de la provincia de Jaén, en el término municipal de Los Villares. El lanzamiento en esta última campaña de su **nuevo AOVE de cosecha temprana, *La Pandera Premium***, se enmarca dentro de un plan estratégico a cinco años vista que supone un giro a la estrategia de comercialización y marketing de sus aceites.

9.- Al alma del Olivo Hojiblanca Ecológico. 94 puntos.

Hasta los **olivares de Toledo**, España, viaja el noveno puesto, con **este AOVE de hojiblanca, fruto de la agricultura ecológica**. 94 puntos.

Al alma del Olivo, S.L. es una empresa familiar cuyos orígenes se remontan a 2006, cuando transformó sus tierras en una **plantación ecológica de olivar optando por tres variedades: picual, hojiblanca y la autóctona cornicabra.** Diez años después, la familia Madrid Gil inauguró en el mismo olivar -más de 200 ha.- una almazara dotada de la última tecnología dedicada a elaborar AOVEs ecológicos de alta gama que en apenas cuatro años ya han recibido numerosos reconocimientos.

10.- Finca Varona La Vella Picual. 93 puntos.

Cierra el TOP 10 de ***Evooleum 2021*** este magnífico **aceite procedente de Castellón y de la variedad picual**, que ha alcanzado los 93 puntos.

Situada en Sant Mateu (Castellón), **Finca Varona la Vella** (Organia Oleum, S.L.) es un joven proyecto liderado por Pablo Pascual Vinuesa, ingeniero agrónomo con larga tradición familiar en el cultivo del olivo, que nace con el objetivo de **poner en valor el aceite de oliva de las variedades autóctonas cultivadas en la comarca del Maestrat**, una zona que presume de la mayor concentración de olivos milenarios de España.

‘Guía Evooleum 2021’

Más allá de conocer los 10, los 100 de hecho, **mejores aceites de oliva virgen extra del mundo**, la ***Guía Evooleum*** es una enciclopedia para aquellos que quieran profundizar en sus conocimientos sobre el AOVE. Desde **aprender a realizar una cata de aceite en 10 sencillos pasos** a conocer el **único AOVE de procedencia china entre los 100 mejores del mundo**. Prologado por Joan Roca y con recetas de Paco Morales, Ricard Camarena o Pepe Rodríguez, entre otros.

La Guía Evooleum 2021 viene cargada de novedades y con prólogo de Joan Roca.

De **periodicidad anual**, en **edición bilingüe castellano-inglés** y con **10.000 ejemplares de tirada**, la ***Guía Evooleum*** se puede conseguir en Amazon y en la web www.evooleum.com a un precio de 19,50 euros. Además, es distribuida en 2.000 restaurantes con estrella Michellin y en los incluidos en *The World’s 50 Best Restaurants*.

Otras propuestas de FANFAN para ‘cocinillas lectores’

Si la ***Guía Evooleum*** se está convirtiendo en una **pieza de coleccionista** entre *foodies* de todo el mundo, desde **FANFAN venimos proponiendo volúmenes para conquistar a paladares lectores**. Es el caso de un recetario chino con más de 650 recetas, la ‘biblia del pan’ o el primer libro de recetas de Cristina Oria, entre otros.

☞ [https://bit.ly/3aTJfCv]

27 de noviembre de 2020

- **Medio:** Web
- **Sección:** Restaurantes
- **Espacio:** 700 x 785 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 67.954
- **Visitas/mes:** 143.414
- **Valor publicitario**: 200´00 €

Vida foodie de Madrid: últimas noticias de restauración y productos

Foto: Vida de Madrid

Bienvenidos a Vida foodie de Madrid, la sección de Vida de Madrid con todas las novedades sobre restaurantes en Madrid, nuevos locales y productos. Todas las noticias de restauración y hostelería en Madrid, siempre actualizadas. ¿Quieres informarnos de algo? Escribe a info@vidademadrid.com

Paseando por el Rastro con el «Cocido & Go» de Malacatín

El restaurante centenario Malacatín (Calle de la Ruda, 5) lanza una nueva propuesta para todos aquellos que quieren comer su mítico cocido mientras pasean por las calles del Rastro: con «Cocido & Go», Malacatín ofrece una generosa tapa de su cocido (con garbanzos, repollo, morcilla, tocino, chorizo y morcillo), preparado para que se pueda tomarlo por la calle. De 11.30 a 16.00 los domingo, a un precio de 4 €.

Pacharán Zoco, edición especial para Navidad

El Pacharán Navarro Zoco, con más de 60 años de historia, lanza una novedad para Navidad 2020: su Edición Especial que se compone de un elegante estuche de diseño que contiene una botella de

Pacharán Zoco y unos polvorones de La Estepeña, bajo su lema «Lo que de verdad nos une. Un regalo perfecto para Navidad, al precio de 9,99 €.

Guía EVOOLEUM 2021, a la venta la biblia del aceite de oliva virgen extra

Ya está a la venta la Guía EVOOLEUM 2021, la quinta edición de la publicación que recopila los 100 mejores aceite de oliva virgen extra del mundo. En esta quinta edición de la prestigiosa guía, 73 AOVEs españoles están entre los mejores 100 del planeta. Los 26 catadores han elegido como los 10 mejores, 5 aceites españoles y 5 italianos. El ganador es el Don Gioacchino Grand Cru, de la región italiana de Apulia, mientras el mejor español está en la tercera posición absoluta y es el hojiblanca Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba.

La guía, muy completa, recopila por cada uno de los 100 mejores AOVEs fotos, puntuación, ficha de cata, platos con los que maridar, una verdadera joya para expertos y aficionados del mundo de los aceites de oliva virgen extra. Este año no habrá su gala en Madrid pero podemos disfrutar de la guía en casa. Se puede comparar en Amazon o en evooleum.com (19,50 €).

Foto: prensa Evooleum

Jornadas del Cachopo en Madrid, hasta el 22 de noviembre

Han empezado el pasado jueves las Jornadas del Cachopo y Gastronomía Asturiana en Madrid: 19 restaurantes asturianos de Madrid ofrecen hasta el 22 de noviembre un menú compuesto por entrante + cachopo + bebida (botella de sidra, agua o dos copas de vino) por 30 € las dos personas. Más información y los locales participantes de esta 15 edición organizada por la Guía del Cachopo, en la web oficial jornadas.guiacachopo.com.

Llega el gazpacho 100% natural «La Pili»

21 de octubre – Un nuevo gazpacho 100% natural y con un packaging divertido: se llama La Pili, es sostenible y 100 % natural, sin aditivos o conservantes artificiales. Con su colorida imagen, obra del diseñador Eduardo del Fraile, este producto rinde homenaje a «esas matriarcas que tanto tiempo han dedicado a cuidar a sus hijos y nietos y a cocinar para ellos». El hostelero José Antonio Trujillo ha recuperado una antigua receta casera, con las hortalizas que proceden de Murcia: cada litro de gazpacho está elaborado con diez tomates, un pepino, medio pimiento, un cuarto de cebolla, un

diente de ajo, 35 cl de aceite de oliva virgen extra, 8 cl de vinagre, una pizca de sal y un chorrito de limón.

Gazpacho La Pili está a la venta por 3,45 € en Supercor, Hipercor y los supermercados de El Corte Inglés.

Los buñuelos de Levaduramadre Natural Bakery para el Dia de todos los Santos

Levaduramadre Natural Bakery, obrador con muchos locales en Madrid, presenta sus buñuelos para el Día de todos los Santos. Con rellenos de nata montada, crema o chocolate, en Levaduramadre se preparan con la receta tradicional. ¿El secreto de su perfección? «Es tener cuidado en trabajar bien la masa y freír en aceite bien caliente. Una vez fríos se rellenan con una manga pastelera, tienen que quedar gorditos, bien llenos, pero con cuidado de que no se rajen o se rompan por haberlos cargado demasiado».

Don Papa lanza en Madrid su nuevo ron, el «Rye Aged Rum»

21 de septiembre – Esta semana hemos estado en una cata sensorial en Madrid para conocer el Rye Aged Rum de Don Papa, de edición limitada, un ron madurado en barricas de whiskey de centeno (rye) en Filipinas. Un ron súper premium y diferente, que une la cultura filipina y la estadunidense. George Restrepo, brand ambassador, nos ha presentado el nuevo ron de la marca, una sabrosa e internacional mezcla de whiskey de centeno americano con el azúcar de Filipinas.

«Envejecido durante cuatro años en barriles de whiskey de centeno americano a los pies del Monte Kanlaon, en la mística y fértil isla de Sugarlandia (el nombre local de Negros), este ron es maravillosamente vibrante y afrutado en la nariz con notas especiadas de pimienta negra molida, rico caramelo salado y un toque de menta fresca y madera de cedro. De sabor profundo, intenso y aterciopelado, y el color de la paja dorada, este peculiar líquido tiene un acabado delicado y suave, un final largo con cálidas especias que perduran y chocolate negro».

Aquí las imágenes que hemos grabado en la cata sensorial, en el Misericordia Club de Madrid. Don Papa cuenta también con el original de 7 años, Don Papa 10, Rare Cask, Sherry Cask y Sevillana Cask Finish.

Grupo Saona abre su nuevo restaurante en Arturo Soria

16 de septiembre 2020 – Grupo Saona abre su séptimo restaurante en Madrid. El nuevo local está en calle Condesa de Venadito 5, en la zona de Arturo Soria. Con capacidad para hasta 150 comensales, el local cuenta con 420 metros cuadrados de espacio y una bonita terraza. La propuesta es la misma de los otros restaurantes Saona: comida mediterránea, con novedades como la corvina al horno envuelta en pasta filo con tomate seco y aceite de albahaca.

Grupo Nomo (seis restaurantes en Cataluña) llega a Madrid con Nomo Braganza

9 de septiembre 2020 – Novedad en Las Salesas: abre Nomo Braganza, primer restaurante del grupo Nomo en Madrid. El grupo, que ya cuenta con seis restaurantes en Cataluña (3 en Barcelona y 3 en Costa Brava), llega a la capital con su local (dos plantas, gran barra, y un pequeño reservado) en Calle Bárbara de Braganza, 8 (Metro Colón o Chueca). La propuesta del chef Naoyuki Haginoya: cocina japonesa con el mejor producto local y de temporada.

Tataki de vaca gallega. Pincha para ver en formato completo

En la carta, platos que unen Japón y España, como el tataki de vaca gallega (foto); la Sukiyaki Croquette (croqueta japonesa de rabo de toro rebozado); el «Yaki Hotate no Foie» (pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki); la tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki; los langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito; el tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi; el Crunchy Mochi de frambuesa con crema de pistacho y cobertura de chocolate blanco. Ticket medio: 40€. Cierra el domingo.

Taberna & Media, restaurante top al lado del Retiro, estrena terraza

3 de septiembre 2020 – Taberna & Media (calle Lope de Rueda, 30; Metro Ibiza o Príncipe de Vergara), sin duda alguna uno de los mejores restaurantes cerca del Retiro (nuestra reseña), ha estrenado hace unas semanas su bonita terraza. Por primera vez es posible disfrutar al aire libre de los platos estrella del chef José Luis Martínez, como los torreznos de Fuentidueña y las bravas cremosas de Alejandro. Un plan perfecto en un sitio que destaca la calidad y originalidad de los platos, además de la amabilidad de todo el personal de esta taberna familiar.

Nueva carta de cóctel en Ella Sky Bar, en la azotea de Gran Vía 42

3 de septiembre 2020 – Ella Sky Bar Madrid, espacio inaugurado en junio 2020 en la planta 10 de Gran Vía 42 (metro Callao), lanza nueva carta de cócteles creada por Jorge Lobo. Entre ellos: Cucumberito (Smirnoff, rodajas de pepino, sirope de manzana, zumo de limón y sidra), White Passion (clara de huevo emulsionada con ginebra), Espresso Rhumtini (ron Santa Teresa, Baileys, sirope de vainilla y doble espresso) y Ella's Dream (Saint Geramin Liqueur, hierbabuena, vodka, zumo de lima, clara de huevo y sirope de Orgeat).

La Pecera regala un topping para celebrar el Día del Chocolate el 13/9

3 de septiembre 2020 – Se acerca el Día del Chocolate, será el 13 de septiembre y ese día los clientes de La Pecera (Calle Velarde 2, metro Tribunal, y nuevo local en Calle Tetuán 36, metro Sol) recibirán un topping extra en todos los taiyakis, siempre y cuando sea de chocolate. Los taiyakis son un dulce esponjoso por dentro y crujiente por fuera, original de Japón, con sabor a gofre y tortitas, al sabor chocolate o vainilla.

MY LIFE PLANET

☞[https://bit.ly/3dM6qQR]

30 de noviembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 680 x 6.190 píxeles
- **Usuarios únicos:** 52.422
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 380´00 €

RUTA DEL ACEITE. DÍA INTERNACIONAL DEL OLIVO

El día 26 de noviembre de 1992 se inauguró el Consejo Oleícola Internacional (COI) en Madrid, España con la finalidad de contribuir al desarrollo responsable y sostenible del árbol de olivo, así como las políticas a adoptar ante los retos que afronta este sector. Es por ello que esta fecha ha sido señalada para celebrar el Día del Olivo, reivindicando su importancia en la agricultura, la economía y la cultura.

Se celebra el Día Mundial del Olivo con la finalidad de proteger y preservar un árbol emblemático que según la UNESCO servirá para fortalecer los valores humanos y culturales entre los pueblos, ya que representa la sabiduría, la armonía y la paz.

Ya sabemos que hay muchos "días de", pero los que os contamos es porque tienen un significado especial 'en nuestro mundo', y desde luego el Día Internacional del Olivo, lo tiene. Hace años que el Consejo Oleíco Internacional lo celebra el 26 de noviembre, pero este 'raro' 2020 por primera vez lo hace también en el marco de la UNESCO, cuyo Consejo Ejecutivo declaró que este árbol milenario es símbolo de paz, sabiduría y armonía y contribuye al desarrollo económico y social sostenible de los pueblos. Y este organismo reconoce también las virtudes del aceite de oliva para la salud, sus propiedades terapéuticas y sus beneficios dietéticos, que por algo es el epicentro de nuestra dieta mediterránea. A esto deberíamos sumar todo el aceite que hemos consumido estos meses de cocinillas, más el que nos alegra la tostada del desayuno, así que quizás es hora de poner en valor a nuestro oro líquido… ¿Un poco de aceite?

La UNESCO aprobó la conmemoración del Día Mundial del Olivo en su 40ª Conferencia General en París celebrada en el año 2019, como símbolo inequívoco y universal de paz, sabiduría y armonía.

Fue una iniciativa presentada por las delegaciones de Líbano y Túnez, quienes elaboraron un documento en el que se demuestra la importancia y longevidad del árbol de olivo como elemento natural, apoyada por el Consejo Oleícola Internacional.

La conmemoración de este día se centralizará en el marco del Sistema de las Naciones Unidas para celebrarlo a nivel mundial y tiene como principal finalidad promover la protección y preservación de

este árbol milenario, así como su importancia en la sostenibilidad ambiental entre sus países miembros, el cual representa un elemento unificador y de diversidad en todas las culturas desde hace varios siglos.

- Si buscamos uno especial y diferente, en Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) encontraremos, no uno, sino tres: Su Coupage Natural es Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra en la modalidad Frutado Verde Amargo y Premio Especial Alimentos de España, galardones a los que se suman 14 más en 2020, como la Medalla de Oro de la D.O.P. Baena. Y es que los olivos centenarios de tres pies con cuyas aceitunas de Picudo, Picual y Hojiblanco se hace este aceite, son una auténtica joya y el zumo que de ellas sale, una maravilla. Otra opción es su Picual en envero, con un alto contenido en polifenoles que le otorgan su característico amargor. Y por último, desde su finca de Sevilla descubrimos Marqués de Prado Selección Familiar. Se trata de un coupage de Picual y Arbequino y el resultado es una aceite con mucha personalidad, con un alto nivel de antioxidantes y polifenoles que gustará a toda la familia. Los tres cuentan con el sello ecológico y el SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad y pueden comprarse en su web.

- Por su parte, la firma de aceites ecológicos Set & Ros (www.setandros.com) asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, produce todos sus AOVES con olivas seleccionadas y molidas en su propio molino del que salen dos propuestas que no dejan indiferente. Por un lado, El Tresor, una pequeña botella de oro líquido -envase de 50 ml- con un packaging exclusivo acorde a la calidad de su interior, ya que hablamos del secreto mejor guardado de la firma y se elabora con las arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas. Una maravilla que por primera vez puede encargarse (info@setandros.com) a nivel particular, ya que ha sido ideada para ofrecer como amenities en hoteles de lujo como el Four Seasons de Madrid. Y por otro, su espectacular Estuche 4 variedades de aceite ecológico Ros Caubó para aprender a catar y disfrutar. Un bonito kit que incluye 4 botellas de 250 ml de los delicados varietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual) junto con un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. A la venta en www.setandros.com.

- Y para conocer todos los secretos del mundo de la aceituna, nada como la Guía EVOOLEUM 2021 (www.evooleum.com), enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, cuya quinta edición acaba de salir al mercado y contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, en la que encontramos recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística… Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo… Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial y que es perfecto para aprender más sobre el homenajeado del día.

Ruta en Familia

☞ [https://bit.ly/2KzRCsr]

30 de noviembre de 2020

- **Medio:** Blog
- **Sección:** Navidad/Home
- **Espacio:** 970 x 740 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 258'00 €

Ideas para disfrutar de las Cenas de Navidad sin pasarte horas en la cocina

> Puede que este año no se repitan las grandes cenas con los niños disfrutando con todos sus primos. Serán en petit comité pero sin perder la ilusión, así que aquí tenéis algunas opciones para disfrutar casi a mesa puesta.

– 1725 Gourmet

Este recién llegado al mercado será tu aliado perfecto para tener la cena lista en poco más de 30 minutos... y al estilo Botín. Sí, sí, 1725 Gourmet es una línea independiente -pero con el sello y recetas del restaurante más antiguo del mundo- de productos preasados y otras *delicatessen.*Son cochinillos, corderos y también patés, que sin duda serán los protagonistas de la mesa esta Navidad. Éxito asegurado... En ellos se mezclan tradición e innovación, llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, un gran sabor y calidad que garantizan y de los que se sienten muy orgullosos. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina...

– Cortijo de Suerte Alta

Si buscamos un aceite especial y diferente, en su web encontraremos, no uno, sino dos, y con estuche regalo ideal. Su ***Coupage Natural e***s Premio Alimentos de España, Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra en la modalidad Frutado Verde Amargoy Premio Especial Alimentos de Españay describen su cata así: "Se trata de un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas a hierbabuena, alloza, tomatera y cítricos. Se perciben también notas de alcachofa, manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante -ambos equilibrados- y almendrado". Suena bien, ¿verdad? Pues a este galardón se suman 14 más en 2020, como la Medalla de Oro de la D.O.P. Baena. Y es que los olivos centenarios de tres pies con cuyas aceitunas de Picudo, Picual y Hojiblanco se hace este aceite, son una auténtica joya.

PVP: *Coupage Natural* caja de 8/u de 250 ml. – 57'20 €. Caja de 6/u de 500ml – 82'50 €.Si escogemos esta opción con el precioso estuche, su precio sería 92'40 €,convirtiéndose cada una de estas botellas en un regalo muy especial que no necesita más envoltorio.

Otra opción es su ***Picual en envero***, con un alto contenido en polifenoles que le otorgan su característico amargor; y ambos AOVEs cuentan con el sello de la D.O.P. Baena, el ecológico y el SIQUEV por QvExtra International que garantiza su excelencia y calidad.

PVP: Picual en envero caja de 8/u de 250 ml. – 52'80 €. Caja de 6/u de 500ml – 56'10 €.

PVP: Estuche de madera especial para regalo, perfecto, ya que contiene dos botellas de 500ml. una de *Picual en envero*y otra de *Coupage Natural*– 39'60 €.

*Todos pueden comprarse en su tienda *online* https://www.suertealta.es/comprar-aceite/es/ (para los socios siempre hay descuentos) y también pueden pedirse por email pedidos@suertealta.es o teléfono 620 458 354.

– Set & Ros

Esta firma de aceites ecológicos asentada en el Mediterráneo, cuyos olivos crecen en el Alt Camp, produce todos sus AOVES con olivas seleccionadas y molidas en su propio molinodel que salen dos propuestas perfectas para regalar, sorprender y aprender…

El Tresor, esta pequeña botella de oro líquido -envase de 50 ml- tiene un *pockaging* exclusivo acorde a la calidad de su interior, ya que hablamos del secreto mejor guardado de la firma y se elabora con las arbequinas (100%) de mayor calidad de sus fincas. Una maravilla que por primera vez puede encargarse por correo electrónico (info@setandros.com) a nivel particular, ya que ha sido ideada para ofrecer como *amenities* en hoteles de lujo como el Four Seasons de Madrid en el que ya se encuentra; y que ahora, ante la demanda, está al alcance de todos. Sin duda, un detalle precioso que enamorará.

PVP: en su versión de 'piedra' de cartón reciclable y 'rasgable' -inspirado en las pizarras autóctonas de la zona del prelitoral del Bajo Penedés, envuelto en papel de seda con su mapa incluido, 5'25 €.

PVP: versión en cannister o bote cilíndrico, emulando una botella con mensaje oculto, 4'25 €.

Estuche 4 variedades de aceite ecológicoRos Causó para aprender a catar y disfrutar. Se trata de un bonito kit presentado en caja de cartón rústico con asa de cuerda que incluye 4 botellas de 250 ml de los delicados varietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual) junto con un vaso oficial de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. Este regalazo se puede adquirir directamente en la web de Set & Ros www.setandros.com.

PVP: 39'50 €.

– Guía EVOOLEUM 2021 – Para conocer todos los secretos del mundo de la aceituna

Grupo Editorial Mercacei acaba de sacar al mercado la quinta edición de esta exclusiva guía que contiene información sobre los 100 mejores AOVEs del mundo, así como un reñido TOP 10 en el que en esta ocasión 'empatan' a 5 España e Italia. Se trata de una publicación de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca (El Celler de Can Roca), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Morales, los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, las últimas tendencias en consumo y *packaging*, maridajes... Un manual único que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. ¿Aún no está en la librería de es@ amig@ fanátic@ del aceite? Pues es un acierto seguro... Además, incluye por primera vez una clase de cata paso a paso, nivel I y II, para que nadie se quede sin saber un poquito más sobre este maravilloso mundo...

Se puede comprar en Amazon y en su web: www.evooleum.com

PVP:19'50 €

En esta Navidad, serán unas fiestas diferentes, pero desde luego, más cómodo y rico... ¡imposible!

Tweet Share Pin Mail Share

RETAILACTUAL

Diciembre de 2020

Medio: Revista pág. 15 | **Sección:** Libros | **Espacio:** 162,50 cm²
Audiencia: | **Tirada:** 6.000 | **Valor publicitario**: 816´66 €

Bibliografía

A-tienda

La distribución comercial minorista ha experimentado una gran transformación en las últimas décadas que ha afectado a su propia estructura: el comercio independiente de los centros y los barrios se ha debilitado y los comercios sucursalistas, propiedad de las grandes cadenas, están incrementando su presencia y provocando uniformidad entre los centros de las ciudades. El proveedor, la tienda, el cliente, el entorno... han cambiado, y el comercio independiente necesita adaptarse para volver a mostrar su atractivo y utilidad. La gestión eficaz, eficiente y rentable de los puntos de venta exige contar con profesionales con talento, conocimiento, creatividad y dedicación A-tienda. Dirección y gestión del punto de venta busca proporcionar una visión práctica, actual y ajustada a las necesidades y exigencias del mercado, generando ilusión para acometer una necesaria transformación en una nueva era de comerciantes y comercios. Libro elaborado por 18 investigadores y profesionales pertenecientes a varias universidades españolas.

Cristina Olarte Pascual, Yolanda Sierra Murillo y Alba García Milon (coord.)
Esic Editorial
Avda. de Valdenigrales, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel 914 524 133
www.esic.edu/editorial

El cliente no siempre tiene la razón

Manual para aprender cómo responder ante las necesidades del cliente, aunque éstas cambien gracias al neuromarketing. Para desterrar prácticas que se creían válidas, y que se aplican casi a diario, pero que se ha demostrado que no lo son tanto y descubrir nuevas formas de conquistar al cliente en el punto de venta y hacer que disfrute con su compra. Con la lectura de esta obra, de una forma amena y sencilla, se ponen en práctica medidas en la empresa (o futura empresa) que ayudarán a entender al cliente, a satisfacer permanentemente sus necesidades y a aplicar el conocimiento que proporciona el neuromarketing a un negocio, ya sea éste pequeño o grande. Con ejemplos de diferentes sectores y estudios científicos en los que se apoya todo lo que se propone y que, sin duda, cambiarán la forma de entender la empresa y de establecer la estrategia de negocio. Los QR que acompañan a los casos te permitirán ver vídeos que ilustran los ejemplos e interactuar en redes sociales con el autor mientras se lee.

José Ruiz
Ediciones Pirámide
Juan Ignacio Luca de Tena, nº 15
28027 Madrid
913 938 989
www.edicionespiramide.es

Por qué las fakes news nos joden la vida

La era Zuckerberg de la información no garantiza en absoluto la veracidad de las noticias y comunicación de las marcas. Es una era que nos está regalando más noticias que nunca y una mayor viralización de las mismas. En realidad es un regalo envenenado: permite difundir información a cualquiera, incluso a las marcas y a las empresas, pero a cambio ha eliminado cualquier tipo de filtro o control sobre la misma. Hoy, todas las marcas pueden comunicarse directamente con sus consumidores, potenciales o fieles, sin que nadie medie ni regule, matice, ni enmarque tus noticias de una forma distinta a tu voluntad. Tus marcas son más libres que nunca para comunicar lo que gusten. Lo que ocurre es que estas informaciones se producen en un entorno donde a la gente le resulta cada vez más difícil discernir lo real de lo falso. En España, seis de cada diez personas se creen capaces de detectar una información falsa pero en realidad sólo lo consiguen tres de cada veinte. No es un porcentaje que digamos muy alentador.

Marc Amoros
LID Editorial / Editorial Almuzara
Ctra. Palma del Río, km. 4
14005 – Córdoba
Tel. 957 46 70 81
www.lideditorial.com

Recetas confinadas

Yoseba Egaña es chef ejecutivo de los restaurantes Nebak Bilbao y Nebak Madrid. Especializado en la cocina vasca tradicional, desde hace un par de años está inmerso en la cocina sin gluten. Su idea no es hacer cocina diferente, sino todo lo contrario, platos para el público general que fuese tolerado spor celiacos. Este libro no fue algo pensado ni meditato, surgió del confinamiento con recetas diarias que realizó durante el encierro de marzo en casa. "Ante la falta de cosas que poder hacer se nos ocurrió colaborar un poco aportando entretenimiento dentro de nuestras posibilidades, y entre mi hijo y yo realizamos cada día una receta para poder hacer en familia, divertida, con pasos para gente de todas las edades y sobre todo apetecibles", explica el autor. Un libro familiar, pensado para personas celiacas y personas que no lo son, entretenido en el que aparecen 58 recetas acompañadas de un apunte diario del confinamiento así como curiosidades y detalles para aprender algo sobre la receta que se va a hacer.

Yoseba Egaña
Editorial Fanes
Travessera de Gràcia, 18,
08021 Barcelona
Tel . 942 945 141
www.editorialfanes.com

Evooleum Top 100 Extra Virgin Olive Oils

La Guía -con versión impresa en inglés y castellano y su propia app– presenta anualmente el exclusivo Evoo Top 100, los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. Dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, oleotecas, canal horeca y, en general, a todas aquellas personas interesadas en el mundo del Aove. Incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, datos de contacto del productor, certificaciones de calidad, etc.), acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata donde se describen las características organolépticas del zumo y los alimentos con los que marida. Además cuenta con artículos sobre la cata de aceites o las tiendas gourmet más bellas del mundo.

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

topVIAJES

☞ [https://bit.ly/39VKDEs]

Diciembre de 2020

- **Medio:** Revista digital pág. 104
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 623,70 cm²
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 1.620´00 €

73 son españoles

La GUÍA EVOOLEUM presenta los cien mejores aceites del mundo

Acaba de salir al mercado la quinta edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuales 73 son españoles

Empate España-Italia en el TOP10, en cuyo nº1 se encuentra Don Giocchino Grand Cru, seguido de Schinosa —ambos monovarietales italianos coratina— y el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco cordobés Rincón de la Subbética Altitude

Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los packaging más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva

El regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del virgen extra

La Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos.

Ese TOP10 que desata pasiones llega este año con un emocionante empate: España 5 - Italia 5.

Entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, el jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EE UU, ha elegido los 10 mejores AOVEs de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. **Rincón de la Subbética Altitude** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7. **Claramunt Extra Virgin Picual** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8. **La Pandera Premium** (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico** (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. **Finca Varona La Vella Picual** (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

La publicación se puede adquirir en Amazon y en www.evooleum.com al precio de 19'50 €.

BAR BUSINESS

☞[https://bit.ly/2ZSeQ0R]

1 de diciembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Hostelería | **Espacio:** 705 x 2.160 píxeles

Usuarios únicos/mes: 235.122 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 300´00 €

La 5ª edición de la Guía EVOOLEUM 2021 presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del mundo, 73 de estos aceites son españoles

El objetivo es ofrecer formación y ayuda a los profesionales y negocios de la industria para reforzar su presencia 'online' y para que puedan seguir impulsando sus ventas a pesar de las posibles restricciones derivadas de la pandemia. Este proyecto se encuadra dentro de la iniciativa de Google España "Impulso Digital"

Google España se ha asociado con la plataforma **Juntos con la Hostelería**, constituida por **HOSTELERÍA DE ESPAÑA**, **AECOC** y **FIAB** para acelerar la digitalización del sector hostelero español, uno de los más afectados por la Covid-19.

La digitalización se ha convertido en una de las claves para contribuir a la recuperación del sector. Como parte de la campaña de Google para promover la digitalización de la hostelería, esta alianza tiene como objetivo ofrecer formación y ayuda a los profesionales y negocios de la industria para reforzar su presencia 'online' y, de este modo, poder seguir impulsando sus ventas a pesar de las posibles restricciones derivadas de la pandemia.

Como señala Hostelería de España, el conjunto de la hostelería española superaba los 300.000 establecimientos y representaba el 6,2% del PIB del país, antes de las graves consecuencias

económicas provocadas por la Covid-19. A consecuencia de la pandemia, este sector se ha visto severamente impactado. Según la misma entidad, la facturación de los establecimientos hosteleros ha caído en más de un 50% con respecto al año anterior.

Desde la plataforma Juntos con la Hostelería indican que: "Hoy más que nunca, en las circunstancias excepcionales y dramáticas que estamos viviendo, con el cierre de miles de locales y la pérdida de centenares de miles de empleos, es imprescindible impulsar la digitalización del sector y suministrarle todas las herramientas que le permitan seguir desarrollándose y llegando a sus clientes".

Por su parte, Fuencisla Clemares, directora general de Google España y Portugal, manifiesta que: "A través de Impulso Digital, estamos tratando de apoyar a algunos de los sectores más impactados por la pandemia en España para que encuentren nuevas oportunidades y sigan creciendo gracias a la digitalización. La hostelería, al igual que el turismo, tiene un rol fundamental en la riqueza de nuestro país y es para nosotros un placer unirnos a HOSTELERÍA DE ESPAÑA, AECOC Y FIAB para acelerar la transformación digital del sector".

Este proyecto se enmarca dentro de "Impulso Digital", la iniciativa de Google España para apoyar a las empresas españolas en su recuperación económica a través de la formación de sus trabajadores y la digitalización de sus negocios, especialmente las pymes, así como impulsar el turismo nacional e internacional. También forma parte del compromiso de Google para ayudar a 10 millones de personas y empresas a digitalizarse y crecer en Europa, Oriente Medio y África en 18 meses.

Leer el artículo completo en la revista

EL VALOR DE SER LIBRES Y FIABLES
vozpopuli

☞ [https://bit.ly/3suY6ce]

2 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastrópoli
- **Espacio:** 625 x 1.115 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 800.000
- **Visitas:** 2.000.000
- **Valor publicitario**: 1.742´18 €

Celebraciones de Navidad: las mejores y más sibaritas tendencias que te ofrece el mercado

Nos adelantamos. Te damos todas las claves para que puedas ir preparando tus celebraciones de Navidad con calma y pensadamente. Novedades, ideas originales, planes exquisitos… el mundo gastronómico te ofrece variadas delicias a mesa y mantel. Éstas son las últimas tendencias para festejar estas fechas que, dadas las circunstancias, serán más especiales que nunca.

Un brindis virtual de Navidad

Ya sabemos que cuesta… Pero si no hay más remedio habrá que idear algo como alternativa a las cenas de empresa por Navidad. La startup española Catevering lo tiene claro y acaba de lanzar unas 'lunch box' personalizadas que contienen un menú completo navideño (también sin gluten y veganos) así como cestas con distintos productos. Son los 'Brindis Virtuales a Domicilio': desde polvorones a productos gourmet, cava, vino, champagne… a gusto del cliente y servido a domicilio.

¡Dale un pase a las angulas!

En el restaurante Rocacho, uno de los mejores asadores de Madrid y que destaca por su espectacular producto, hasta finales de diciembre celebran unas exclusivas Jornadas Gastronómicas de Angulas, bien preparadas a la brasa- en una sartén especial Josper- o bien a la bilbaína, con ajo, aceite de oliva y guindilla. Una delicia junto a otra, ya que también ofrecen

caviar beluga- el de más alta calidad-, dispuesto sobre hielo o como parte de otros platos: con huevo gallego de corral con puntilla (10 gramos, 26 euros), huevo a baja temperatura con puré ligero de patatas (10 gramos., 30 euros) o angula de trigo con carbonara (10 gramos, 30 euros), terminado en sala. Un festín para ocasiones tan especiales como las fiestas de Navidad. El teléfono de reservas es el 914219770.

Ibéricos de edición limitada

Al menos un plato de buen jamón o chacinas no puede faltar en tu mesa por esta época. Pero si quieres darle un toque más exclusivo por estas fechas apuesta por la Alta Expresión COVAP (tienda.ibericoscovap.com) con denominación de origen Valle de los Pedroches (Córdoba). Un elegante envase con cinco loncheados- cortados a cuchillo, importante- con paleta, lomo, salchichón y chorizo de bellota. Todo 100% ibérico de bellota y en una bonita caja diseñada para la ocasión. PVP recomendado: 59 euros.

Una sorpresa cada día

Es la época perfecta para disfrutar de un calendario de adviento, pero pocos habrá tan especiales y divertidos como el que ha sacado la ginebra premium The London Nº 1. Un bonito armario lacado con distintas ventanitas donde irás descubriendo cada día regalos relacionados con esta bebida tan de moda, desde un moderno reloj a una bolsita de enebro… Y por supuesto una botella de esta ginebra tan sofisticada y elegante, elaborada con 12 botánicos, para tu gin- tonic de sobremesa. Su precio es de 199 euros y está en venta en El Corte Inglés o en su web.

Vademécum del vino

Las cifras son apabullantes: 4.212 vinos reseñados, 2.400 etiquetas calificadas, 1.112 bodegas, 124 zonas vinícolas reseñadas, 204 tiendas especializadas… Y más. La Guía de Vinos Gourmets 2021 es un manual imprescindible y de referencia en el sector que cualquier aficionado debe conocer. Acaba de ponerse a la venta en papel y en breve saldrá la aplicación online. Además de su interesante Cuadro de Honor para los vinos con más altas calificaciones, contiene un "Pasaporte Gourmets" con importantes descuentos en bodegas y sus hoteles, así como tiendas. Editado por el Grupo Gourmets, tiene un precio de 20 euros y será un perfecto regalo esta Navidad.

Reforestación en clave dulce

Trapa, la icónica firma chocolatera española, consolida su compromiso con el medio ambiente a través de un proyecto para reforestar los bosques españoles a lo largo de los próximos dos años. Un total de 10.000 árboles, cantidad capaz de absorber 50.000 toneladas de CO2 al año. Fundada en 1891 por los monjes trapenses, actualmente es una marca familiar y española en la que todos

sus productos están 100 % exentos de gluten, grasas hidrogenadas, ácidos grasos trans y aceite de palma. Elige alguna novedad especial de Navidad, como su colección de turrones o sus sofisticados bombones de chocolate blanco.

Gastronomía solidaria de Navidad

Ya se reparten 100 menús diarios para luchar contra las penurias que está provocando la COVID en las familias. Comida para Todos es una plataforma solidaria nacida en Chile que ha llegado a España y está funcionando a todo ritmo. A ella se han unido Kitchen Club y Nub Restaurante, además de una colaboración por parte de Cáritas. En el correo hola@comidaparatodos.es estarán encantados de atenderte si quieres aportar tu trabajo y en la web se pueden hacer aportaciones económicas.

Ensaimadas de anchoa con parmesano

¿Sustituir al roscón? ¡Nada de eso, pero todo tiene su momento! La pastelería Formentor, famosa entre otras especialidades por sus deliciosas ensaimadas artesanas, las ha lanzado en su versión salada. Distintos rellenos, como la sobrasada, morcilla de Beasaín, anchoas con queso parmesano o la brandada de bacalao, dan un aire completamente nuevo a este bollo de origen mallorquín. ¡Ah! En Reyes te esperan sus afamados roscones. En la web tienen servicio a domicilio a través de su tienda online. ¡Tus invitados se quedarán impactados si la sacas en el aperitivo!

Los mejores AOVES del mundo…

Para decidirte de qué aceite disfrutarás esta Navidad nada mejor que la Guía Evooleum (www.evooleum.com) recién publicada, que recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo. Y otra buena noticia: setenta y tres de ellos son españoles. Prologado por el chef Joan Roca, también incluye recetas del cocinero Paco Morales en torno al AOVE y otras cuestiones generales como sus mejores maridajes. Está editada por el Grupo Mercacei y se puede adquirir online en Amazon. Su precio es de 19,50 euros. Un obsequio inolvidable para foodies.

Viajar con el paladar

Más allá del pavo relleno o el cordero asado en los menús navideños hay todo un mundo que te está esperando… La alianza de “Acoge un Plato” y “Food in the Box” te invitan a viajar con el paladar a través de la cocina de distintos países. Podrás recibir en tu casa los ingredientes necesarios junto a la receta de tabulé palestino, pollo camerunés o frijolitos. Puedes apuntarte y escoger en www.foodinthebox.com y,

una parte de tu factura, se utilizará para causas solidarias como la inclusión de personas refugiadas.

Queso Ahuyentalobos con vino moscatel: esencia de Navidad

No es normal que haya una oveja 'ahuyentalobos', más bien todo lo contrario. Pero este es el nombre de este nuevo queso de leche cruda que llega del Valle del Roncal (Navarra). Es un queso de corteza natural tratada con aceite que madura durante 8 meses. Sabor intenso, tonos picantes, y untuoso en boca. Una delicia que, de momento, se puede encontrar en establecimientos de El Corte Inglés, Hipercor y Supercor. Perfecto para un postre navideño acompañado de mermelada de uvas o higos y tomarlo con un moscatel o un Pedro Ximénez.

Un día es un día…

En Sturios Caviar viajan por el mundo seleccionando el mejor producto, proveniente de esturiones criados en semilibertad en aguas del Caspio, Río Amur o el Mar Negro. Seleccionan entre distintos elaboradores que las huevas tengan intensidad de sabor, textura y maduración. En Sturios comercializan distintos tipos de caviar, entre ellos destaca el "Amur", una novedad porque es un híbrido del Beluga de río (25 euros/ 30 gramos). También ofrecen "Osetra" y "Beluga". Y siempre con el código CITES que protege a las especies amenazadas. Una delicia para disfrutar, aunque se trate de un manjar extraordinario… o precisamente por eso. ¡Es Navidad!

Una mirada rápida sobre las últimas novedades de Navidad que enriquecerán tu mesa y, dentro de las restricciones por la pandemia, seguro que te harán darle un toque único a tu mesa en estas fechas.

FOOD SERVICE Magazine

☞ [https://bit.ly/3b0lJmh]

3 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Libros y guías
- **Espacio:** 740 x 3.185 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:** 97.663
- **Valor publicitario**: 200´00 €

5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100

En la última edición de la guía 7 de cada 10 son españoles

El Grupo Editorial Mercacei presenta la 5ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils.

Se trata de una recopilación de los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora.

Prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), la Guía incluye entre sus contenidos las recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, los mejores maridajes y hasta dos masterclass de cata…

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para foodies como para neófitos.

Un empate en el TOP 10 España – Italia: 5-5

Y es que, cuando creíamos que ya no podía superarse, la Guía EVOOLEUM 2021 vuelve a sorprendernos. Empezando por ese TOP10 que desata pasiones y que este año llega con un emocionante empate:

España 5 – Italia 5.

El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10 mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

- Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
- Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
- Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
- Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
- Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Cabe destacar que el ganador de la edición 2021, Don Gioacchino Grand Cru, el año pasado ocupó el 6º lugar. Dicen que cuando la variedad coratina es buena, es prácticamente imbatible… y en este ranking queda demostrado. Por supuesto, no podía faltar un AOVE español entre los primeros y es que el tercer puesto es para el exclusivo hojiblanco de edición limitada Rincón de la Subbética Altitude, el último lanzamiento de Almazaras de la Subbética, la cooperativa española más premiada del mundo.

Como siempre, la Guía -de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida.

¿Qué más incluye la Guía EVOOLEUM 2021?

Como hemos adelantado antes, la Guía EVOOLEUM es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades…

En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca, quien describe el AOVE como "eterno" e "hilo conductor" de su cocina.

Y derechos a la cocina nos vamos con las apetecibles recetas de Paco Morales en su particular interpretación de un "Menú Mediterráneo".

Recorriendo estas páginas también podemos elaborar aperitivos saludables a base de aceitunas de la mano de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra. Un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística…

A destacar para los más curiosos el capítulo que nos ayuda a descubrir el catador que todos llevamos dentro a través de 10 sencillos pasos. Y para todos aquellos que deseen profundizar más en este arte, pueden pasar directamente al nivel 2 para analizar los diferentes aromas de los AOVEs que conforman el TOP100.

Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet.

La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

Condé Nast Traveler

☞ [https://bit.ly/3soVb4M]

3 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 750 x 315 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.341.590
- **Visitas:** 11.180.140
- **Valor publicitario**: 2.922´68 €

Jesús Terrés
@nadaimporta

152

GASTRONOMÍA 03-12-2020

El mejor aceite de oliva virgen extra es cordobés

Rincón de la Subbética Altitude de Almazaras de la Subbética es el tercer mejor aceite de oliva virgen extra del mundo y el mejor de España.

Más sobre:
Gastronomía, Córdoba, Curiosidades

Tiempo de lectura **4 minutos**

Tengo pocas cosas claras pero una que tengo clarísima es que **el aceite de oliva virgen extra es el nuevo vino, el nuevo queso y el nuevo todo**. ¿Los porqués? Pues porque **comparte con viñedos y fermentados** todo el peso de lo mejor de nosotros mismos (**tradición y cultura**; anclaje en el placer, amor por el territorio y un sentido de la pertenencia y la identidad a prueba de bombas... no conozco a nadie que no ame el aceite de oliva virgen extra) pero con un añadido con cada día más peso: **es uno de los alimentos más saludables que existen**.

Ni rastro de sospecha ante el tribunal inquisitorio del bienestar que nos atormenta a gochos y disfrutones; **el aceite es el ying y el yang de la alimentación** (placer y salud) y por eso está destinado a comerse (a beberse, más bien) el mundo.

Es cierto que es un sector que —como tantos otros— **no hemos sabido cuidar**, defender y proteger como parte de ese **patrimonio identitario alimenticio** que deberíamos mimar como parte de lo mejor de nosotros mismos: porque tiene un valor incalculable más allá de cifras y porque si queremos vender nuestro mejor yo al mundo no hay que buscarle los tres pies al gato: lo tenemos en cualquier almazara y tantos pequeños (y grandes) **productores el oro líquido, luz embotellada**. Esa es la cruz de la moneda.

La cara es que el sector en España vive un momento absolutamente glorioso **porque 73 de 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles según la Guía Evooleum 2021** y para más inri, **hemos vivido, otra vez, la aparición de un aceite español en la gran lista de los AOVES del mundo**: un **aceite de cordobés llamado Rincón de la Subbética Altitude**, el último lanzamiento de **Almazaras de la Subbética** que además ocupa **el tercer puesto en la lista global** y si rascamos un poquito más nos encontramos con magia: **es la almazara más premiada del mundo durante la última década. ¡Un aceite cordobés!**

Rincón de la Subbética Altitude de Almazaras de la Subbética es el tercer mejor aceite de oliva virgen extra del mundo y el mejor de España.

© Evooleum

"No es casualidad, si a la zona, **la climatología, el terreno y la experiencia ancestral** le unimos un conjunto de **expertos criados en el propio terreno**, formados entre la cultura de sus antepasados y la formación multidisciplinar de últimas **tecnologías aplicada a la fabricación del aceite** hacemos el cóctel perfecto para no fallar en la calidad y eso se ha traducido en que estos últimos años hemos ido copando los primeros puestos de los ranking internacionales que de los concursos más prestigiosos del mundo", **ni ápice de falsa modestia (como debe ser) en Lucía Matas de Subbética**. Que por cierto, déjenme añadir un matiz personal: **esta variedad hojiblanca es uno de los aceites** (porque los voy alternanto, como los perfumes) con los que desayuno cada mañana y es que cuando das un paso hacia la excelencia en algo tan simple como la primera tostada del día, ya no hay vuelta atrás.

Lo dejamos caer con el café de especialidad en aquella oda a las pequeñas cosas —este confinamiento nos ha hecho apreciar como nunca **los placeres sencillos**, tantos rituales aparentemente insignificantes que estos meses han zurcido algunos de los mejores momentos; Lucía piensa lo mismo, "**así es, parece que la pandemia ha hecho reflexionar a las personas**, un hecho significativo ha sido que a partir de la pandemia el aceite de oliva virgen extra ha crecido respecto al consumo de los hogares. **Parece que las familias ahora prefieren gastar más en prevención y apostar por la buena alimentación de la dieta Mediterránea**".

La historia de la almazara es bien bonita porque nace de la unión de dos cooperativas: **S.C.A. Virgen del Castillo (fundada en el año 1954) y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno** fundada **a principios de los años 60**, "ambas creadas **por menos de una treintena de agricultores** y que hoy en día aglutina a **casi cinco mil por casi cinfo mil familias**, que representan una superficie de olivar de unas 15.000 hectáreas". **Los olivos,** culpables de todo esto, es ubican en **El Parque Natural de las Sierras Subbéticas** y yo no puedo evitarme hacerme la pregunta... ¿por qué **Córdoba**? "Un clima, una composición del terreno y **una orografía envidiable para el cultivo del olivar** (apreciado desde tiempos inmemoriales), **olivos centenarios y milenarios sobre las laderas y montañas de las Sierras Subbéticas**, con más de 2.800 horas de sol al año, en un ecosistema y con una pluviometría que aporta las características especiales de los frutos del olivo que allí se recolectan. Se une a la **tradición agraria ancestral de la zona**, que hacen de las más de 4.500 familias que la componen, no solo su medio de vida, sino un reflejo de su respeto a la naturaleza y el medio ambiente".

Ya ven ustedes; **Córdoba, tierra de alegrías y cantiñas pero también de —por qué no gritarlo— el aceite de oliva virgen extra más premiado del planeta** a lo largo de la última década. Un milagro sencillo, un fandango sobre el pan. Oro, tomillo y hierbabuena. **Restos de sol, la vida por venir y ese sentir invisible que pesa más que todas las mentiras del mundo: se llama verdad**.

Uno de los olivos milenarios de la Subbética

© Evooleum

mujerhoy

5 de diciembre de 2020

- **Medio:** Suplemento pág. 36
- **Sección:** Gourmet
- **Espacio:** 40,06 cm²
- **Audiencia:** 1.156.000
- **Tirada:** 556.819
- **Valor publicitario**: 2.428´57 €

CUENTA ATRÁS

Originales, EXCELENTES y deliciosos. Perfectos para regalar... o REGALARTE.

Nouaison Reserve Gin (36 €). ***Anna de Codorníu*** *Ecológico Reserva* (8,69 €).

Capacho de ***Dehesa de los Llanos.***

Chocolate negro ***Vinte Vinte,*** *del Museo de chocolate de Oporto.*

Estuche con variedades de aceite ecológico ***Ros Caubó*** (39,50 €).

Mazapanes artesanos ***Barroso*** (s/p.v.).

Guía Evooleum *con los mejores aceites de oliva* (19,50 €). ***Aceite Palacio de los Olivos,*** *en formato margarita* (38,50 €).

Caña lomo de bellota 100% ibérica de ***Jabu*** (41 €).

Mazapán Convento de Sta. María, Marchena. ***Los dulces de mi convento*** (12 €).

De Alberto dorado, *D.O. Rueda* (24 €).

Veuve Clicquot Tape, *edición limitada* (47 €).

Panettone con cítricos y azafrán, de ***Dolce & Gabbana*** *y* ***Fiasconaro*** (37 €).

Protos Verdejo Reserva, *D.O. Rueda* (19,75 €) *y* ***Gaudium 2015*** *de* ***Marqués de Cáceres*** (50 €).

Cesta dulce y salado, de ***Petra Mora*** (155 €).

Albariño ***Rosa Ruiz,*** *D.O. Rías Baixas* (16,90 €).

Plato con pie para postres Amazonia (81 €) *y platos de postre Petites Histoires* (179 €, cuatro), *ambos de* ***Vista Alegre.***

HOY corazón

6 de diciembre de 2020

Medio: Revista pág. 37 | **Sección:** Latidos | **Espacio:** 70,00 cm²
Audiencia: 266.000 | **Tirada:** 173.959 | **Valor publicitario**: 1.006´25 €

LATIDOS

Por Alessandra Pugliucci

La despensa de ALE

Sorprende a tus invitados con alguno de estos productos gourmet que proponemos a continuación.

***Ginebra** premium elaborada con agua de Sierra Nevada y **tónica rosa**, de **Dr. Jekyll y Mr. Hyde**, a la venta en www.jekyllhydedrinks.com, 69 €.*

***Vino blanco** de la variedad verdejo **Cría Cuervos**, a la venta en www.vinoscriacuervos.com, 11,90 €.*

GUÍA ***Evooleum** 2021 con los 100 mejores aceites del mundo, 19'50 €.*

***Sal** de manantial fusionada con vino de Garnachas, de **Rodri Gourmet**, 12,45 €.*

***Ensaladilla rusa** con gambas al 'estilo Botín', de **1725 Gourmet**, 8,50 €.*

La receta

ATÚN MARINADO *con limón*

Ingredientes:

2 filetes de atún.
Sal.
Un puñado de orégano.
Un puñado de tomillo.
3 cucharadas soperas de zumo de limón.
3 cucharadas soperas de aceite de oliva.

Preparación:

1 Para preparar el aderezo, mezclamos en un bol el zumo de limón con el aceite y un poco de sal. Añadimos el orégano y el tomillo.
2 Metemos el atún en el aderezo y tapamos con papel transparente. Metemos en la nevera durante 2 horas aproximadamente.
3 Pasado ese tiempo, sacamos el atún del aderezo y lo colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de líquido. Quitamos también las hierbas aromáticas para que no se quemen al pasar el atún por la sartén.
4 Doramos el atún marinado en la sartén o plancha a fuego fuerte y lo cocinamos 1-2 minutos por cada lado. De esta manera quedará el pescado al punto.
5 Por último, podemos regar cada filete de atún con un poco del aderezo.

TRUCO
Para conseguir un resultado óptimo, la mejor opción es utilizar filetes de atún rojo de la zona llamada 'descargado'. Aunque se puede hacer con otra pieza, puede que resulte algo más seco.

Supertele

9 al 15 de diciembre de 2020

Medio: Revista pág. 77 | **Sección:** Consumo | **Espacio:** 334,12 cm²
Audiencia: 78.880 | **Tirada:** 39.552 | **Valor publicitario**: 3.012´50 €

consumo

MARTA CÁMARA

ISTOCK/GETTY

Tenemos el mejor aceite de oliva del mundo. Aprovecha para disfrutarlo y absorber sus magníficas propiedades.

El oro líquido

Andalucía produce el **85 %** del aceite de oliva, sobre todo Jaén

En torno a los aceites se está desarrollando una cultura que no tiene nada que envidiar a la del vino, por poner un ejemplo. Su universo se abre a catas y degustaciones; apadrinar un olivo es la última tendencia y las siglas AOVE han dejado de ser un enigma. El Aceite de Oliva Virgen Extra se ha convertido en una estupenda opción de regalo a la altura de un perfume, un buen libro o una corbata.

Denominación de origen

Los 'aceituneros de Jaen' ya no son los únicos proveedores. Andalucía es el principal bastión productor de aceite de oliva español, con un 85 por ciento a nivel nacional y un 32 a nivel mundial, pero el mapa del aceite ha cambiado y hay otras zonas que llegan pisando fuerte. Toledo, Castellón y Jaén son

Aceites y aceites, guía básica

El Convenio Internacional del Aceite de Oliva de 1986 establece la siguiente clasificación basada en su acidez y su valoración organoléptica:

Aceite de Oliva Virgen Extra
Es el de máxima calidad, se obtiene de aceitunas en buen estado por procedimiento mecánico y tiene un sabor y olor intachables y libres de defectos. Su acidez no sobrepasa los 0,8º y su puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5 puntos.

Aceite de Oliva Virgen
Sigue los mismos parámetros de calidad que el anterior en cuanto a los métodos de obtención y también está libre de defectos, pero en este caso no puede superar los 2º de acidez y su puntuación organoléptica debe ser igual o superior a 5,5 puntos.

Aceite de Oliva
Se trata de una mezcla de aceite de oliva refinado, que se obtiene a partir del refinado de aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre un 10 % y un 20 %). No es virgen porque en el proceso de elaboración se utilizan otros procesos químicos y/o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. Su grado de acidez no puede ser superior a 1,5º.

En el mundo...

Además de España e Italia hay otros países que están despuntando a nivel mundial en la producción de aceites de oliva virgen de calidad:

■ **Cuenca mediterránea.** Su geología y su clima son los más propicios para el cultivo de los olivos y en ella se producen las mejores aceitunas. Además, se está innovando constantemente en las formas de extracción, filtrado, elaboración y conservación. Destacan a nivel mundial, además de los citados, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

■ **China.** Por primera vez un aceite procedente de este país asiático se ha colado entre los 100 mejores virgen extra del mundo de la guía internacional Evooleum. Habrá que 'tenerlo en cuenta' a partir de ahora.

español

provincias que presumen de tener los aceites mejor valorados en las guías mundiales, y a nivel de producción destacan las islas Baleares, Cataluña, Extremadura, Aragón y Madrid, por sus variedades.

Que no falte en la mesa

La Unión Europea indica que una ingesta diaria de 20 g de aceite de oliva con al menos 5 mg derivados de hidroxitirosol, garantiza los efectos beneficiosos que contribuyen a una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable. Es uno de los componentes más saludables del aceite, pero también hay otros como la oleuropeína y el hidroxitirosol (que le proporcionan su clásico sabor amargo y picante) y que tienen una poderosa acción antioxidante y ayudan al fortalecimiento del sistema inmunológico.

Por otro lado, los polifenoles y tocoferoles (vitamina E) presentes en el de oliva virgen extra tienen efectos beneficiosos para el sistema cardiovascular, mantienen la integridad de las membranas celulares y potencian la resistencia a los procesos degenerativos.

Según el Departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid y el Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación, sus propiedades antioxidantes pueden justificar sus acciones vasodilatadoras, vasoprotectoras, antitrombóticas, antilipémicas, antiateroscleróticas antiinflamatorias y antidegenerativas. No hay excusa para no incluirlo en cada plato, porque cada uno marida con un tipo de menú. Es una auténtica 'medicina' de oro.

El origen

Las variedades de aceituna española más valoradas para elaborar aceite son hojiblanca (Andalucía), picual (Jaén y Castilla-La Mancha), empeltre (Aragón y Baleares), arbequina (Cataluña) y cornicabra (Madrid, Castilla-La Mancha y Extremadura). En menor cantidad se cosecha también picudo, royal, lechín, manzanilla, morisca, verdial, changlot, castellana, gordal y villalonga. Dentro del AOVE, cada una aporta características únicas y por la forma de trabajarla, su jugo resulta más o menos aromático, sabroso, intenso, suave, picante o amargo. Un mundo a disfrutar.

Entre los **100** mejores AOVES hay 73 españoles

Lo dicen los libros: España en el Top 10

La prestigiosa guía Evooleum acaba de dictar sentencia y este año sitúa 73 aceites españoles entre los 100 mejores del todo el mundo. Pero el dato más significativo es que en el Top 10 nuestro país comparte podio con Italia y ambos se lo reparten con cinco aceites cada uno. ¿Quieres saber cuáles son? Rincón de la Subbética Altitude, hojiblanca de Córdoba; Claramunt Extra Virgin, picual de Jaén; Pandera Premium, picual de Jaén; Al Alma del Olivo, hojiblanca ecológico de Toledo, y Finca Varona La Vella, picual de Castellón. Hojiblanca y picual se revelan como las variedades de aceituna más galardonadas de España. El jurado, los 26 catadores más reputados del mundo, tuvo que elegir entre 800 muestras.

tele NOVELA SEMANAL

9 al 15 de diciembre de 2020

Medio: Revista pág. 45 | **Sección:** Consumo | **Espacio:** 334,12 cm²
Audiencia: | **Tirada:** 30.666 | **Valor publicitario**: 3.012´50 €

Consumo

Marta Camata

Fotos: Getty

Aprovecha que tenemos los mejores aceites para disfrutarlos y absorber sus propiedades nutricionales.

El oro líquido

Andalucía produce el 85 %, con Jaén a la cabeza

En torno a los aceites está desarrollándose una cultura que nada tiene que envidiar a la del vino, por poner un ejemplo. Su universo se abre a catas y degustaciones; apadrinar un olivo es la última tendencia y las siglas AOVE han dejado de ser un enigma. Es más, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en una estupenda opción de regalo a la altura de un perfume, un buen libro o una corbata.

Denominación de origen

Los aceituneros de Jaén ya no son los únicos proveedores. Andalucía es el principal bastión productor de aceite de oliva español, con un 85 % a nivel nacional y un 32 a nivel mundial, pero el mapa del aceite ha cambiado y hay otras zonas que llegan pisando fuerte. Las provincias de Toledo, Castellón y Jaén son las que

Aprende a distinguirlos

El Convenio Internacional del Aceite de Oliva de 1986 establece la siguiente clasificación:

Aceite de oliva virgen extra
Es que tiene la máxima calidad, se obtiene de aceitunas en buen estado por procedimiento mecánico y tiene un sabor y olor intachables y libres de defectos. Su acidez no sobrepasa los 0,8° y su puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5 puntos.

Aceite de oliva virgen
Sigue los mismos parámetros de calidad que el anterior en cuanto a métodos de obtención, pero en este caso no puede superar los 2° de acidez y su puntuación organoléptica debe ser igual o superior a 5,5 puntos.

Aceite de oliva
Se trata de una mezcla de aceite de oliva, que se obtiene a partir del refinado de aceites que no han alcanzado los parámetros de calidad y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre 10 y 20 %). No es virgen porque en el proceso de elaboración se utilizan otros procesos químicos y/o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. Su grado de acidez no debe rebasar 1,5°.

Y en el mundo...

Además de España e Italia hay otros países que están despuntando a nivel mundial en la producción de aceites de oliva virgen de calidad.

■ **Cuenca mediterránea.** Su geología y su clima son los más propicios para el cultivo de los olivos y en ella se producen las mejores aceitunas. Además, se está innovando constantemente en las formas de extracción, filtrado, elaboración y conservación. Destacan a nivel mundial los de Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

■ **China.** Por primera vez un aceite procedente de este país asiático se ha colado entre los cien mejores virgen extra del mundo de la guía internacional Evooleum. Habrá que tenerlo en cuenta.

español

presumen de tener los aceites mejor valorados en las guías mundiales, y a nivel producción destacan también Baleares, Cataluña, Extremadura, Aragón y Madrid.

Que no falte en la mesa

La Unión Europea indica que una ingesta diaria de 20g de aceite de oliva, con al menos 5mg derivados de hidroxitirosol, garantiza los efectos beneficiosos que contribuyen a una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable. Es uno de los mejores componentes del aceite, pero no solo. Otros como la oleuropeína y el hidroxitirosol (los que le proporcionan ese clásico sabor amargo y picante) tienen una poderosa actividad antioxidante y ayudan a fortalecer nuestro sistema inmunológico.

Por otro lado, los polifenoles y tocoferoles (vitamina E) presentes en el de oliva virgen extra tienen efectos beneficiosos en el sistema cardiovascular, mantienen la integridad de las membranas de las células y potencian la resistencia a los procesos degenerativos.

Según el Departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid y el Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación, sus propiedades antioxidantes pueden justificar sus acciones vasodilatadoras, vasoprotectoras, antitrombóticas, antilipémicas, antiateroscleróticas, antiinflamatorias y antiapoptóticas.

No hay excusa para no incluirlo en nuestros platos, porque cada tipo marida con un menú diferente, ya sea de carne, percado o verduras, es oro para nuestra salud.

Entre los 100 mejores del mundo hay 73 de nuestro país

El origen

Las principales variedades de aceituna española para aceite son: hojiblanca (Andalucía), picual (Jaén y Castilla-La Mancha), empeltre (Aragón y Baleares), arbequina (Cataluña) cornicabra (Madrid, Castilla-La Mancha y Extremadura). En menor cantidad: picudo, royal, lechín, morisca, manzanilla, verdial, changlot, castellana y villalonga. Dentro del AOVE, cada una aporta características únicas y por la forma de trabajarla, su jugo resulta más o menos aromático, sabroso, intenso, suave, picante o amargo. Todo un mundo a disfrutar.

Lo dicen los libros... España a la cabeza

La prestigiosa guía Evooleum acaba de dictar sentencia y este año sitúa 73 aceites españoles entre los 100 mejores del mundo. Sin embargo, el dato más significativo es que en el Top 10 comparte pódium con Italia y ambos países se lo reparten con cinco aceites cada uno. ¿Quieres saber cuáles son los nuestros? Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba; Claramunt Extra Virgin Picual, de Jaén; Pandera Premium, de Jaén; Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico, de Toledo, y Finca Varona La Vella Picual, de Castellón. Las variedades de aceituna hojiblanca y picual se revelan como las más galardonadas. El jurado, compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo, tuvo que elegir entre más de ochocientas muestras recibidas.

9 al 15 de diciembre de 2020

Medio: Revista pág. 89 | **Sección:** Vida Sana | **Espacio:** 172,50 cm²
Audiencia: | **Tirada:** 49.485 | **Valor publicitario**: 3.012´50 €

vida sana

Marta Cámara

El oro líquido

Tenemos los mejores aceites del mundo. Aprovecha esto para disfrutarlos y absorber sus propiedades.

El 85 % de la producción de aceite en España es andaluza

En torno a los aceites se está desarrollando una cultura que no tiene nada que envidiar a la del vino, por poner un ejemplo. Su universo se abre a catas y degustaciones y apadrinar un olivo es la última tendencia. Ahora, las siglas AOVE han dejado de ser un enigma. El Aceite de Oliva Virgen Extra se ha convertido en una estupenda opción de regalo a la altura de un perfume o una corbata.

Denominación de origen

Los aceituneros de Jaen ya no son los únicos proveedores. Andalucía es el principal bastión productor de aceite de oliva español, con un 85 por ciento a nivel nacional y un 32 por ciento a nivel

ACEITES Y ACEITES, GUÍA BÁSICA

El Convenio Internacional del Aceite de Oliva dicta esta clasificación:

■ **Aceite de Oliva Virgen Extra.** Se obtiene por procedimiento mecánico y tiene un sabor y olor intachables. Su acidez no sobrepasa los 0,8° y su puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5 puntos.

■ **Aceite de Oliva Virgen.** Sigue los parámetros de calidad que el anterior, pero en este caso no puede superar los 2° de acidez y su puntuación organoléptica debe ser igual o superior a 5,5 puntos.

■ **Aceite de Oliva.** Es una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites refinados que no han alcanzado los parámetros de calidad, y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre un 10 por ciento y un 20 por ciento).

Y EN EL MUNDO...

Además de España e Italia hay otros países que están despuntando a nivel mundial en la producción de aceites de oliva virgen de calidad:

■ **Cuenca mediterránea.** Su geología y su clima son los más propicios para el cultivo de los olivos y destacan a nivel mundial, además de los citados, Croacia, Portugal, Israel, Grecia, Túnez y Turquía.

■ **China.** Por primera vez en cinco años un aceite procedente de China se ha colado entre los 100 mejores virgen extra del mundo de la guía internacional Evooleum. A tener en cuenta.

FOTOS: GETTY

español

mundial, pero el mapa del aceite ha cambiado y hay otras zonas que llegan pisando fuerte. Toledo, Castellón y Jaén presumen de tener los aceites mejor valorados en las guías mundiales, y a nivel producción destacan Baleares, Cataluña, Extremadura, Aragón y Madrid.

EL ORIGEN
Las variedades de aceituna más conocidas en España son la picual (Jaén y Castilla la Mancha), la hojiblanca (Andalucía), la empeltre (Aragón y Baleares), la arbequina (Cataluña) y la cornicabra (Madrid, Castilla la Mancha y Extremadura). Cada una de ellas aporta unas características únicas.

Que no falte en tu mesa

La Unión Europea indica que una ingesta diaria de 20 g de aceite de oliva con al menos 5 mg derivados de hidroxitirosol garantiza los efectos beneficiosos que contribuyen a una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable. Es uno de los componentes más beneficiosos del aceite, y otros como la oleuropeína y el hidroxitirosol (son los que proporcionan al aceite su clásico sabor amargo y picante), tienen una poderosa actividad antioxidante y ayudan a fortalecer el sistema inmunológico. ¡Oro puro!

De los 100 mejores AOVES del mundo, 73 son españoles

LO DICEN LOS LIBROS, ESPAÑA EN EL TOP 10

La prestigiosa guía Evooleum acaba de dictar sentencia y sitúa 73 aceites españoles entre los 100 mejores del mundo. El dato más significativo es que en el Top 10 comparte pódium con Italia y ambos países se lo reparten con cinco aceites cada uno.

¿Quieres saber cuáles son? El hojiblanco Rincón de la Subbética Altitude de Córdoba; Claramunt Extra Virgin Picual de Jaén, el picual Pandera Premium de Jaén, Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico de Toledo y Finca Varona La Vella Picual de Castellón.

ABC.es
EDICIÓN
TOLEDO

☞ [https://bit.ly/3rame3X]

10 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Pueblos
- **Espacio:** 565 x 1.980 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 16.007.705
- **Visitas:** 34.906.893
- **Valor publicitario**: 3.000´00 €

Un aceite de oliva de Toledo, elegido entre los 10 mejores del mundo

- Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico aparece en la guía recién publicada de la quinta edición de «Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils»

Mariano Cebrián · SEGUIR

TOLEDO - Actualizado:10/12/2020 09:59h

GUARDAR

NOTICIAS RELACIONADAS

Los diez mejores aceites virgen extra del mundo (cinco españoles), según la guía Evooleum

En la finca «El Torrao» de La Guardia (Toledo), lugar por el que se extienden más de 30.000 olivos de tres variedades a lo largo de más de 300 hectáreas, es donde se elabora el aceite **Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico**. Este oro líquido es el que le ha valido a esta pequeña empresa familiar para darse a conocer en el mundo, y más después del último reconocimiento, ya que ha sido elegido entre los 10 mejores a nivel mundial en la recién publicada quinta edición de «**Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils**» (Grupo Editorial Mercacei), que recopila los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del año.

«Ha sido una gran sorpresa», afirma Clara Madrid, responsable de Al Alma del Olivo, que reconoce a ABC que «es una alegría que todo el trabajo tenga su recompensa y obtener un reconocimiento por un producto que sacas al mercado». Así, movidos por la inquietud de elaborar su propio aceite de alta calidad es cómo nació la idea de esta almazara. Fue en 2016 cuando se puso en marcha la almazara situada en la misma finca molturando más de medio millón de kilos de aceitunas y obteniendo un aceite que comenzó a obtener varios reconocimientos a nivel nacional e internacional, como el que ahora ha conseguido.

Clara Madrid destaca que toda el aceite que elaboran procede de las aceitunas de los más de 30.000 olivos de su finca de La Guardia, de tres variedades: la Picual, la Cornicabra, que es la típica de la **D.O. Montes de Toledo** a la que pertenece esta almazara, y la Hojiblanca, con la que se elabora su recién laureado aceite Al Alma del Olivo. Y desde sus inicios, asegura, han apostado por «una agricultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente, evitando el uso de herbicidas, pesticidas y plaguicidas, obteniendo un fruto sano y sin residuos». Eso sí, todo ello en unas instalaciones de última generación, que cuentan con patio de almazara, zona de elaboración, envasado y zona de almacenamiento, donde elaboran su aceite de oliva virgen extra ecológico.

Otros reconocimientos

Entre algunos de esos galardones logrados por los aceites del Alma del Olivo, se encuentra el accésit para su Cornicabra en el concurso de la D.O. Montes de Toledo; los que han obtenido en los **Premios Gran Selección otorgados por el Gobierno de Castilla-La Mancha**; dos medallas de oro en Ecotrama en 2020 y otro premio en Biofach en 2019 para su ya conocido Hojiblanca Ecológico. Este es un aceite muy especial de gran intensidad aromática, con una recolección temprana, lo que favorece esa presencia tan intensa a aromas de fruta fresca, destacando su aroma a hierbas aromáticas.

Todo ello le sirve a la responsable de la almazara Al Alma del Olivo, del **municipio toledano de La Guardia**, para recomendar sus aceites de oliva virgen extra ecológicos, que son definidos por ella como «zumos naturales 100% saludables que generan muchos beneficios para la salud y con una trazabilidad que pasa todos los controles de calidad. En definitiva, oro líquido que va directamente del campo hasta el hogar».

INDISA

☞ [https://bit.ly/3hd15Se]

11 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Navidad
- **Espacio:** 805 x 280 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 100´00 €

CELEBRA LA NAVIDAD EN CASA CON AYUDA GOURMET Y LOS PLATOS DE NUESTROS RESTAURANTES FAVORITOS

Hace meses que tenemos claro que el take away /delivery llegaba para quedarse, y en Navidad no iba a ser menos, así que son muchos los restaurantes que preparan sus platos más emblemáticos listos para 'llevar y terminar' y acompañarnos en Nochebuena y Nochevieja

Se 'sientan' a la mesa Colósimo con su famosa tortilla; dNorte con el picoteo más divertido; La Cocina de María Luisa con sus clásicos y un irresistible capón; New York Burger nos propone un pavo al estilo texano y Villoldo un cordero que nos hará viajar a tierras castellanas. En Vigo, Víctor Conus tiene el aperitivo perfecto ¡croquetas! Y en el sur, Pitaya Málaga conquista con una Navidad de lo más internacional y el Pad Thai como protagonista

¿Otra opción? El menú perfecto DIY, vamos, ¡como siempre!, pero con un poquito de ayuda para que nos quede top: para abrir boca una cata de aceites; para continuar, croquetas -que siempre gustan-; otro clásico que no puede faltar es una buena tabla de embutidos y quesos; el plato fuerte, un cochinillo que está casi listo -solo hay que calentarlo al horno-; y como todo estará para mojar… ¡un buen pan! Que a nadie le de miedo ponerse el delantal, nos ayudan Pepe&Cro, Solobuey, 1725 Gourmet, aceites con premio y Viena La Baguette ¿Cocinamos?

Lo que más nos gusta de nuestro restaurante favorito… en casa en Nochebuena y Nochevieja

- Colósimo
Ortega y Gasset, 67. Madrid. Tel. 91 453 14 25.

La tortilla #concebollista de los hermanos Romero hace feliz a todo el que la prueba, así que, ¿qué tal si la incluimos en la cena de Nochebuena o Nochevieja para despedir el año? Será el aperitivo perfecto para toda la familia, y se puede acompañar de cualquiera de los platos de la carta, porque lo preparan todo para llevar. Así que el plan es ir a picar algo a media mañana a este local del Barrio de Salamanca e irnos con la cena debajo del brazo.

*Los encargos se pueden hacer llamando al 91 453 14 25 y recogerlos el 24 y 31 hasta las 15:00 h.
- dNorte
Mesonero Romanos, 8. Madrid. Tel. 91 110 13 24. www.tabernadnorte.com

Es el lado más informal del reconocido Villoldo, que con una carta sencilla y divertida -que refleja bien la taberna que es-, resulta ideal para compartir y picar algo. Los Mejillones picantiños, los Tigres -que todos sabemos lo ricos que están y el tiempo que lleva hacerlos-, el Paté de campaña de tres carnes con encurtidos… serán entrantes perfectos.

*Toda su carta está disponible tanto en take away como delivery a través de su web y también pueden encargarse las recetas favoritas por teléfono. En Nochebuena pueden recogerse los platos hasta las 17:00 h.y en Nochevieja no cierra.

- La Cocina de María Luisa
Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre… y si algo abunda en las mesas navideñas es la tradición. María Luisa prepara toda la carta para llevar, pero en estas fechas hay dos invitados muy especiales que la gente no deja de encargar: los Cardos con almendras y el Capón con pasas y orejones. Junto a ellos destacan dos clásicos de la casa: las Delicias de acelga rellenas de pato y trufa negra de Soria y la Manita de cerdo rellena de carne y trufa negra de Soria.

*Los pedidos puede hacerse en el 91 781 01 80 y recogerse el 23 y 30 hasta las 17:00 h.

- New York Burger
San Germán, 5. Tel. 91 770 30 79 / C. Recoletos, 4. Tel. 91 431 84 17 / Paseo de la Castellana, 89. Tel. 91 770 79 82 / Miguel Ángel, 16. Tel. 91 593 71 57. Madrid. / CC. Moraleja Green. Av. De Europa, 10. Alcobendas. Tel. 91 601 51 28. www.newyorkburger.es)

En Nochebuena y Nochevieja desde New York Burger nos proponen viajar a Texas con su espectacular pavo ahumado durante 4 horas que se deshace en la boca y olvidarnos de cocinar. El 'Pack Feliz Navidad' incluye medio pavo (pechuga y muslo), salsa de manzana, salsa gravy, puré de patata y el Sticky toffee pudding de postre. Es ideal para 2/4 personas y su precio es de 49'90 €. Por supuesto, viene con instrucciones para que nos quede como recién salido del horno.

*El pavo hay que encargarlo -en el teléfono de tu NYB más cercano- con un mínimo de 48 horas y puede recogerse hasta el 24 y 31 respectivamente, hasta las 17:00 h.

- Villoldo
Lagasca, 134. Madrid. Tel. 910 224 552. www.villoldomadrid.com

Villoldo lleva años conquistando a los madrileños con una cocina honesta que trae un trocito de Palencia a la capital, con una carta en la que todos los platos son apetecibles y que está disponible a domicilio a través de su web. En estas fechas señaladas hay dos recetas que acaparan la atención de los encargos: el Foie gras al trapo "au torchon" con vinagreta suave de Jerez, por supuesto hecho por la familia Pedrosa, y la Paletilla entreasada de Lechazo Churro de Palencia, que con un golpe de calor quedará perfecta.

*Los encargos pueden hacerse llamando al 91 022 45 52 y recogerlos el 24 y 31 hasta las 17:00 h.

En Vigo…

- La Mesa de Conus
Rúa San Roque, 3. Vigo. Tel. 698 174 873. www.lamesadeconus.com

Víctor Conus acaba de reabrir La Mesa de Conus por tercera vez en menos de 10 meses, esperemos que no haya más parones y sea la definitiva. Este joven que está revolucionando el panorama gastronómico vigués, nos propone empezar las cenas con sus croquetas, bueno, las 'de la Yaya', que son un entrante magnífico con el que sorprender a los invitados; o el embutido ibérico Doña Lola, la empresa familiar de la que también vende cortes de carne de cerdo ibérico fresca para que cada quién se luzca en sus fogones. Los pedidos pueden hacerse llamando por teléfono y hay que pasar a recogerlos por el restaurante.

Otra opción, ya que la cosa va de Nochevieja, es hablar con el chef y convertir La Mesa de Conus en el salón de tu casa, un espacio seguro para disfrutar de lo mejor del mercado en familia (cumpliendo aforos).

Y en Málaga, fiestas con sabor internacional

- Pitaya
Compañía, 28. Málaga. Tel. 952 06 46 99. www.pitaya.es

Se trata de uno de los conceptos gastronómicos más exitosos de Francia que conquista desde el Centro Histórico de Málaga en España. Sabor internacional, comida sana y rápida, ingredientes de calidad y un precio excelente son las claves de este restaurante que nos llevará hasta Tailandia en plena Nochebuena, porque no todo el mundo se viste de largo para estas fiestas ¡y con las ganas que tenemos de viajar! Destacan platos como el Bo Bun Thai, una ensalada de verduras crujientes, vermicelli, ternera marinada a la citronela, salsa nuoc-mam de la casa y menta fresca; el Nua Kao, un mar y montaña que es todo un símbolo gastronómico en Tailandia -gambas y ternera con arroz, verduras crujientes y cebolla frita-; sus woks de Curry; o el archiconocido Pad Thai. También hay opción sin proteína animal como el Vegetarian Thai.

Abren todos los días y el delivery, como siempre con todas las plataformas de reparto, llega a casa incluso los festivos. ¿Te apetece una Navidad Thai? Toma nota del horario: Nochebuena abre hasta las 21:00h., el día de Navidad hasta las 22:00h. El 31 solo para almuerzos de 13:00 a 18:00horas y el día de Año Nuevo solo abre con el servicio a domicilio de 19:00 a 22:30h.

Nuestro menú DIY… ¡con ayuda!

Empezamos la cena con una cata de aceites. Sí, de aceites, porque este oro líquido se convirtió en un compañero indispensable durante el confinamiento y las buenas costumbres no hay que perderlas. La hacemos con la Guía Evooleum (www.evooleum.com) después de que alguien la abra como regalo, -que además de recoger los 100 mejores aceites del mundo- contiene un montón de datos prácticos, como el artículo sobre 'Aprender a catar en 10 pasos' del que podemos hacer uso en la velada. Para catar, distintas propuestas:

Coupage Natural -Premio Alimentos de España 2020-, "un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas a hierbabuena, alloza, tomatera y cítricos. Se perciben también notas de alcachofa, manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante -ambos equilibrados- y almendrado". Suena bien, ¿verdad? Los podemos probar junto al Picual en envero, con un alto contenido en polifenoles que le otorgan su característico amargor. Ambos son de la firma baenense Cortijo de Suerte Alta (www.suertealta.es) y pueden comprarse en su tienda online https://www.suertealta.es/comprar-aceite/es/, por email pedidos@suertealta.es o teléfono 620 458 354.

Otra opción, el Estuche 4 variedades de aceite ecológico Ros Caubó para aprender a catar y disfrutar. Se trata de un bonito kit que incluye 4 botellas de 250 ml de los varietales de la casa (Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual) junto con un vaso de cata, sus respectivas notas y las 'instrucciones' para aprender a diferenciar cada uno. Se puede adquirir directamente en la web de Set & Ros (www.setandros.com)

Y después de la cata, empezamos nuestra cena con ¡croquetas! Porque si algo gusta a todo el mundo son estas cremosas bolitas y si además son de Pepe&Cro (www.pepeandcro.com) el éxito está asegurado. 100% naturales, caseras, hechas con ingredientes de primera y con más de 20 sabores para elegir… Para estas fechas, una invitada especial, la Croqueta de Txangurro, una edición limitada que se suma a su selección gourmet: Carabineros con jengibre y lima, Salmón ahumado con eneldo, Langostino y trufa negra... Por supuesto, no faltan las 'clásicas' de Jamón ibérico y si hay algún quesero en la mesa, ¡ojo!, porque hay 5 variedades -Pera y Brie de Meaux, Gamoneu DOP, Gorgonzola…-. Otra opción es su caja 'Selección' que incluye todos los sabores, es decir, contiene, 24 unidades y solo hay dos que se repiten, perfecta para hacer una buena cata y encontrar la favorita... El pedido se hace en su web y llegan directas a la puerta de casa, congeladas, listas para freír y enamorar.

Seguimos 'aperitiveando' y en la mesa navideña no suelen faltar los ibéricos, el queso, el foie… y para hacernos con la mejor selección, nada como la tienda online de Solobuey

(www.solobuey.com). En esta firma centenaria también encontramos una gran variedad de exquisiteces frescas: vacuno, cordero, cochinillo, aves, caza... Además cuentan con ofertas, una línea de asesoramiento para quien tenga dudas a la hora de elegir cantidades o elaborar un plato, recetas adaptadas a cada producto, y hasta maridajes; y también rellenos navideños -para quienes quieran quedar de lujo pero no se les dé muy bien la cocina- como la Pularda asada con foie, el Pavo asado o pollo de aldea con frutos secos, el Pollo de aldea relleno de jamón y ciruelas o jamón, huevo y frutos secos, un espectacular Roti trufado relleno de huevo y jamón…

Y siguiendo con los asados… 1725 Gourmet (www.1725gourmet.com) será el aliado perfecto para tener la cena lista en poco más de 30 minutos… y al estilo Botín. Gracias a sus productos preasados y otras delicatessen. Son cochinillos, corderos y también patés, callos, judiones… que sin duda serán los protagonistas de la mesa. En ellos se mezclan tradición e innovación, llegan a casa con sus instrucciones y salsas correspondientes, listos para terminar al horno en unos 30 minutos y servir a la mesa. Comodidad, pero sobre todo, un gran sabor y calidad que garantizan y de los que se sienten muy orgullosos. Por ejemplo, los cochinillos son de 4'5 kg, alimentados exclusivamente con leche materna y con Marca de Garantía de Segovia y con su receta tradicional han conseguido que al terminarlos en casa, adquieran una piel crujiente -difícil de lograr en los precocinados- y aroma a leña de encina... Otra opción: Pack de cordero con las paletillas, jamón ibérico y patés de queso y morcilla, también con el turrón y el vino, para 4 personas. Se pueden comprar online www.1725gourmet.com y llegan a toda la Península.

Y como todo nos va a quedar de 10, habrá que mojar pan y el de Viena La Baguette está entre los mejores de Madrid. Y es que en este obrador centenario encontrarás uno muy especial y con sabor a alta cocina, son @panesconalma que sin duda sorprenderán a todos los comensales. Son artesanos y de masa madre, panes 'vivos' que huelen y saben a tradición, como por ejemplo Payés blanco, Candeal, Torta de AOVE, Integral de grano completo, Hogaza de maíz, Escanda, miel y muesli, Pan cristal, e incluso con sabor navideño como la Hogaza de orejones, higos, pasas, avellanas y nueces. Tan solo hay que llamar por teléfono al 91 560 09 22, hacer el pedido -toda su oferta puede verse en sus RRSS y hay más de 30 opciones para escoger- y esperarlo en casa (envíos gratuitos para pedidos superiores a 15 €) o bien recogerlo al día siguiente en el obrador. Abren de 9:00 a 14:00 h. Y… ya está listo su espectacular Roscón de Reyes, ¿lo incluimos en el pedido?

CLARA

☞ [https://bit.ly/3qXdSfV]

16 de diciembre de 2020

Medio: Internet
Sección: Estilo de vida
Espacio: 660 x 10.735 píxeles
Usuarios únicos: 2.400.000
Visitas: 19.400.000
Valor publicitario: 2.078´29 €

MÁS QUE UNA DELICATESSEN

Botellas de aceite de oliva gourmet para regalar y quedar muy bien

El aceite de oliva, sobre todo si es virgen extra, es un regalazo, porque no solo satisface a los paladares más exigentes y hacer las delicias de los gourmets con sus diferentes sabores según la variedad de aceituna, sino que, además, es un tesoro de salud.

ACTUALIZADO A 16 DE DICIEMBRE DE 2020, 08:48

El aceite de oliva es alabado en todo el mundo como un **tesoro nutricional** de la dieta mediterránea. Y como explica el nutricionista Carlos Ríos, si es virgen extra, es mucho más saludable, ya que por su forma de producirse conserva mejor sus propiedades, es decir, preserva mejor **su contenido en antioxidantes** y **compuestos fenólicos,** que no soportan tan bien si se refina.

Si quieres **disfrutar de su sabor y sus propiedades,** no te pierdas estas propuestas de aceites de oliva de gran calidad producidos en nuestros país. ¡Menudo regalazo!

AMAZON
15,95€

COMPRAR

Palacio de los Olivos: el nº1 del mundo en variedad Picual

Este AOVE ha ganado el Premio Alimentos de España 2020 y es el número 1 en variedad Picual por el prestigioso EVOO WORLD Ranking durante las tres últimas campañas. Es un aceite afrutado, con notas de hierba fresca, tomatera y hierbas aromáticas, y matices de almendra, plátano, manzana y kiwi.

1 / 6

COMPÁRTELO:

AMAZON
22,73€

COMPRAR

Castillo de Canena: Aceite De Oliva Arbequina Al Humo De Roble

Su botella serigrafiada convierte este AOVE en un regalo con estilo, pero, además, su contenido es excepcional ya que es el primer y único aceite infusionado en frío elaborado mediante un sistema de producción artesanal que sigue los más estrictos controles y protocolos de calidad.

2 / 6

COMPÁRTELO:

AMAZON
14,50€

COMPRAR

Bargalló, un picual con con carácter

Este AOVE tiene un sabor amargo y picante, propio de la variedad picual, con notas de hierbas, hoja de olivo, higuera, tomate y tomatera. Y es un tesoro de salud ya que el 80% de su perfil lipídico es ácido oleico, con muy bajo contenido en ácidos poliinsaturados.

3 / 6

COMPÁRTELO:

AMAZON
21,44€

COMPRAR

Aubocassa, un variedad arbequina con el sabor de Mallorca

Este es un AOVE amarillo verdoso, con aromas delicados que recuerdan a la piel del limón y la hoja del limonero, a la hierba recién cortada con el rocío de la mañana, a los paseos por el olivar y las primeras brisas. Y en boca presenta un sabor a frutas, destacando el plátano mezclado con galleta y un toque de naranja; y también de frutos secos, sobre todo de almendra verde y pistacho.

4 / 6

COMPÁRTELO:

AMAZON
17,35€

COMPRAR

Oro Bailén, con el sabor de Jaén

Un AOVE de color verde brillante, muy afrutado, con aromas de plátano verde, almendra y tomate verde. Tiene un sabor dulce y ligeramente picante aunque es muy equilibrado tanto en nariz como en boca.

5 / 6

COMPÁRTELO:

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

En esta edición del 2021 no solo conocerás la selección de los cien mejores AOVE del mundo, sino que tendrás mucha información sobre el aceite de oliva, desde su producción, etiquetaje, maridaje, etc. Si quieres saber más del mundo del AOVE, no puedes perdértela.

6 / 6

COMPÁRTELO:

LA GACETA DEL VINO

☞[https://bit.ly/3bHpmO3]

21 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad gastro
- **Espacio:** 725 x 3.770 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 500´00 €

¿Qué aceites de oliva españoles están entre los mejores del mundo?

Guía Evooleum de los mejores AOVE del mundo 2021

El aceite de oliva es el alimento estrella de nuestra alimentación y la columna vertebral de la dieta mediterránea. No en vano, aporta unos beneficios y sabor único y es uno de los alimentos más saludables. Pero, más allá de esto, el aceite de oliva virgen extra se ha convertido en el producto gourmet por excelencia, de hecho, durante la pandemia el sector más premium ha subido sus ventas y son muchos los consumidores que lo han incorporado a la cesta de la compra. Sin embargo, uno de los principales objetivos del sector es que el AOVE, además de ser considerado un producto gourmet, esté presente en todas las mesas. Ferias como la World Olive Oil Exhibition, que cada año se convierte en el punto de encuentro del sector o Evooleum, concurso internacional de los mejores aceites vírgenes extra del mundo, son fundamentales para promocionar y educar al consumidor, en este sentido.

Dentro de los AOVES hay todo un universo según los diferentes tipos de aceituna y coupage con los que están elaborados. En su afán por seguir instruyendo y dar a conocer los diferentes aceites, el grupo editorial Mercacei elabora la Guía Evooleum que recoge los 100 mejores aceites del mundo

según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad al Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum.

Ahora que es momento de regalos y que cada vez se buscan regalos diferentes y en un año en el que, debido a la pandemia, los productos gourmet han tomado mucho protagonismo en nuestras mesas, ¿qué tal si regalas uno de los mejores aceites del mundo? Aquí te ofrecemos los mejores aceites españoles de cada variedad incluidos en los Top 100 de la guía Evooleum de la edición 2021 para que, escojas el que escojas, aciertes en tu empeño de un regalo original, de máxima calidad y apto para todos los públicos.

Los mejores AOVES españoles según su variedad

El mejor AOVE español y el mejor hojiblanca:

Rincón de la Subbetica Altitude, de Almazaras de la Subbética (España). Este hojiblanca ecológico se encuentra en la tercerea posición de los diez mejores del mundo y es el mejor frutado verde, con 95 puntos sobre 100. Obtenido los primeros días de la cosecha, es un frutado verde muy intenso en nariz, la multitud de matices que muestra denota su gran complejidad. En boca tiene entrada dulce, almendrado verde y amargo y picante de intensidad media. Ideal para consumo en crudo en tostadas, tostas y ensaladas.

El mejor AOVE de picual:

Claramunt Extra Virgen Picual, de Olivar de la Monja. La aceituna andaluza por excelencia es la protagonista de este aceite donde Jaén y Córdoba se unen para ofrecer un aceite único. Con un frutado intenso, alterna el verde hierba con el verde hoja más bronco mostrando aromas y sabores propios de la huerta andaluza. Perfecto para hacer aliños y vinagretas de jerez, gazpachos, salteados de verduras y pescados al horno o a la plancha.

El mejor AOVE de arbequina:

Valdenvero Arbequina, de Colival. Se trata de una edición limitada de cosecha temprana en la que se ha utilizado elaiotecnia extrema, una nueva modalidad de molturar en la que se antepone la calidad a la cantidad para conseguir frutados más complejos e intensos. En nariz presenta aromas

de hierba, manzana y tomate y en boca aparece dulce con un amargo ligero y un picante más intenso que es lo que lo hace interesante.

El mejor AOVE de cornicabra:
Valdenbero Organic Cornicabra, de Colival. Procedente de cultivo ecológico, los frutos se recogen en envero de una finca única de olivos centenarios situados en la falda de una pequeña sierra. Presenta un frutado intenso a aceituna más madura con toques verdes. Además, posee sutiles matices a manzana, plátano y frutos secos, culminando con unas agradables notas a alcachofa.

El mejor AOVE de empeltre:
Az-Azeytun Empeltre, de Az-Azeytun. Principal variedad de la Terra Alta (Tarragona), el cultivo, envasado y comercialización se realiza en dicha comarca lo que garantiza la calidad, el origen y la proximidad. Se trata de un aceite joven, equilibrado y con carácter. Su sabor es característico con matices de fruta como el plátano y notas que recuerdan a la nuez verde y la almendra.

El mejor AOVE de frantoio:
Valdenvero Organic Frantoio, de Colival (Ciudad Real). En nariz presenta un intenso a aceituna verde, a hierba y hoja de oliva, pero también a manzanas y a almendra verde rematando con la tomatera y hierbas silvestres. En boca se presenta con un picor y amargor medios y balanceados, con entrada dulce, fluida y ligera.

El mejor AOVE de grossal:
Pagos del Guerrer, de Cooperativa V. Sant Pere de Moixent. Con un aroma de aceitunas verdes, piel de plátano y tomate maduro, tiene un sabor amargo, ligeramente picante con brotes de zarza, nuez tierna, rúcula y horas de olivo. Marida con ensaladas, postres, verduras frescas y quesos frescos.

El mejor AOVE de picuda:
Mueleoliva, de Muela-Olives. Procedente de las tierras de la Subbética Cordobesa, es representante de una tradición milenaria. La variedad picuda es muy apreciada por sus condiciones organolépticas. Su cata nos lleva a un frutado verde-maduro de intensidad media y su entrada en boca es dulce, con un amargo moderado y ligero picante. Perfecto para ensaladas, pastas y pescados.

El mejor AOVE de royal:
Supremo Royal de Aceite Supremo. De frutado intenso, es muy complejo en nariz con un aroma intenso a flores blancas, hierba, cáscara de plátano verde y manzana verde. Se trata de un AOVE complejo, intenso y amplio. De entrada, limpia y fluida, aunque intensa, se nota mucho más en boca la exuberancia y lo exótico de sus matices florales, aunque en la parte final aparece la elegancia de los amargos y cierto picante.

LaContraDeJaén
CON OTRA MIRADA

☞[https://bit.ly/3r0ZmDC]

22 de diciembre de 2020

Medio: Internet | **Sección:** Publirreportaje | **Espacio:** 715 x 125 píxeles
Usuarios únicos/mes: 100.000 | **Visitas/mes:** | **Valor publicitario**: 107´25 €

'La Pandera', el oro líquido que cada día sorprende más

Espaldarazo al esfuerzo por la calidad del aove Premium 'La Pandera' de Los Villares, que se sitúa entre los diez más prestigiosos de la Guía Evooleum

Más de setenta marcas se dan cita, este año, en la Fiesta Virtual del Primer Aceite. Muestra del buen hacer olivarero que cada día se refuerza en la provincia de Jaén. Lo certifican sellos como la Cooperativa Sierra de La Pandera, que con esfuerzo y convicción está apostando por la calidad, en todos los sentidos; desde el excelente oro líquido que produce, hasta la comercialización, diseño, producción y todos los procedimientos que rodean a la grasa más sana del mundo.

Certifica este esfuerzo el hecho de que el aove premium 'La Pandera' se ha situado entre los diez primeros más prestigiosos de la Guía Evooleum. Es la primera vez que se presentaron y ha logrado entrar, directamente, en el puesto número ocho. Así, en la quinta edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, promovidos por AEMO y el Grupo Editorial Mercacei, el premium nacido de los olivares de Los Villares ha obtenido 94 puntos, sobre 100, situándolo entre los top 10 compitiendo con más de 700 muestras de países como Argentina, Austria, Croacia, EE UU, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Japón, Marruecos, Portugal, Eslovenia, Túnez, Turquía y China -la gran novedad de este año-.

"La verdad es que fue una sorpresa muy grande lograr que el primer año que sacamos el aceite se obtenga este reconocimiento". Lo explica orgulloso Juan Manuel Araque Delgado, vocal de la nueva junta rectora de la cooperativa. Están inmersos en todo un proceso de modernización que da sus

frutos tanto fuera como dentro del envase. Porque lo esencial, el aceite, es excelente, no solo el premium. "Donde está nuestro gran patrimonio es en los aceites vírgenes. En noviembre estamos moliendo un aceite que está riquísimo y no le tiene nada que envidiar al de cosecha temprana de octubre", confiesa con tal ilusión que dan ganas de saborearlo de inmediato.

LA HISTORIA DE UN SELLO DE CALIDAD

La Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de la Pandera nació en octubre de 2004, fruto de la fusión de las S.C.A. San Juan Bautista y S.C.A. Nuestra Señora del Rosario, ambas originarias de los Villares. Con la unión de fuerzas se trazaron nuevos objetivos y nuevas metas en la apuesta por la calidad en la producción, en la comercialización de sus aceites y en la mejora de la productividad. Así nace la primera de las marcas: Aceites Jabalcuz, un aceite de oliva virgen extra de gran calidad a un precio muy competitivo.

Todos los aceites son de la variedad Picual, variedad reina en los olivares de la cooperativa. Se caracteriza por ser la variedad más estable. Eso hace que ofrezca las siguientes ventajas frente a otras variedades:

· Mayor cantidad de antioxidantes (polifenoles).

· Alta resistencia a la fritura, por lo que bien filtrado puede reutilizarse en sucesivas ocasiones. Es el mejor aceite para freir.

· Más duradero. Un virgen extra bien conservado mantendrá sus propiedades organolépticas durante meses.

· Más duradero frente al enranciamiento de sus ácidos grasos que otras variedades.

· Es la grasa más saludable que existe.

LA PANDERA PREMIUM

Es el aove elaborado con aceitunas recolectadas en el mes de octubre y molturadas inmediatamente en la almazara. Este tipo de virgen extra conserva todas las clorofilas de la aceituna verde y al ser de cosecha temprana contiene 20 veces más antioxidantes naturales que el resto de aceites de oliva. Se caracteriza por un color verde esmeralda intenso y un sabor extraordinario en frutado y hierba recién cortada.

JABALCUZ VIRGEN EXTRA COSECHA TEMPRANA

En el mes de noviembre, se da el envero, es decir, cuando la aceituna se torna rojiza y toma tonos violáceos, es un punto ideal de maduración para obtener un aceite de un frutado medio-alto, pero sin duda, inferior al procedente de aceituna recolectada en octubre. El contenido en polifenoles también disminuye.

Es también aceite verde. En el sabor y aromas tiene fuerte presencia la tomatera.

JABALCUZ VIRGEN EXTRA

La recolección tiene lugar bien entrado el mes de Diciembre, cuando la aceituna ya está madura y presenta un color negro, pero aún no ha caído del árbol. El sabor y aromas son frutados maduros, con presencia de tomate maduro. El nivel de antioxidantes está dentro de la media.

ELLE gourmet

☞[https://bit.ly/3qMOsRU]

28 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Living
- **Espacio:** 750 x 1.590 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.398.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 7.950´00 €

11 Libros deliciosos de gastronomía (y recetas) que tienes que añadir a tu biblioteca

— De los secretos del pan que ha descubierto la gastro-influencer gastro Esbieta a las recetas favoritas de la chef Cristina Oria para hacer en casa, los platos dulces y salados imprescindibles para la Loleta, las nuevas propuestas de Karlos Arguiñano o todo sobre Pan Tartine, la repostería más famosa de San Francisco... aquí tienes los libros de gastronomía que acaban de salir del horno listos para que les des un gran bocado. ¡Qué aproveche!

POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ 28/12/2020

Si eres de esas personas en las que encuentras el verdadero placer del día en desayunar en casa con un pan casero que has hecho tú misma en tu horno con un aceite de oliva de lujo, de las que pasas el tiempo estudiando y haciendo realidad en tu cocina las **recetas** de otros cocineros, buscas innovarte y ponerte al día en tu faceta de **cocinillas** o simplemente quieres **aprender recetas ricas, fáciles, sanas** y resultonas (ya sean tradicionales o tengan algo de vanguardia) para solucionar tus menús diarios o para sorprender a tu gente... aquí vas a encontrar todo lo que necesitas. Te traemos las novedades editoriales en el mundo gastro donde vas a encontrar mucho más que las recetas que buscas o los trucos de cocina que te van a facilitar la vida. Vas a descubrir muchas cosas nuevas de cocineros como **Cristina Oria**, la "influencer del pan" **Esbieta**, Lola Bernabé López-Cózar "**Loleta**", el televisivo **Carlos Arguiñano**, **Rosa Ardá** o **Pablo Albuerne** "**Gipsy Chef**"...

¿Eres de las que se animan a preparar en casa las recetas de sus chefs favoritos?

Sí, las busco y las copio paso por paso.	No, prefiero probarlas en sus restaurantes.

Guía EVOOLEUM

EVOOLEUM

Si eres un loc@ de los aceites y siempre estás buscándolos para probar, comparar y disfrutar, la prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo 2021 tiene que colarse en tu biblioteca o en la de ese amante del AOVE en quien estás pensando. En ella vas a descubrir este año que 73 de los 100 mejores aceites del planeta son españoles, y que en el TOP 10 de este año nos los repartimos con aceites de Italia. Pero esta guía es mucho más que un ranking, es una edición de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, que incluye en esta ocasión recetas mediterráneas del chef cordobés Paco Morales (2 estrellas Michelin), originales aperitivos a base de aceituna, tendencias de consumo, los packaging más bonitos, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo y hasta una cata en 10 pasos nivel principiante y otra de nivel avanzado. Su precio es de 19,50 euros.

COMPRAR

MALATÍNTA magazine

☞ [https://bit.ly/3knrz5e]

29 de diciembre de 2020

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Design
- **Espacio:** 745 x 5.235 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 320´00 €

Los 9 packaging de AOVE más espectaculares del mundo

España acaba de ganar las medallas de oro, plata y bronce del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards. La competición premia a los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta. El arte y la creatividad detrás del packaging de los AOVEs ha experimentado una auténtica revolución en los últimos años. Con estos premios la gala se rinde a la maestría de los creadores y el cuidado diseño de los envases.

La Matilla se ha llevado la medalla de oro como Mejor Diseño AOVE Premium. Estudio Habermas ha ideado un exclusivo lettering y una ilustración en forma de capacho. La botella está fabricada en cerámica como homenaje al arte tradicional andaluz. El jurado encuentra el envase “innovador pero que a la vez posee la solera de un diseño rotundo”.

El ganador de la medalla de plata, Del Olivo está pensado como una oleoexperiencia a través de la caja artesanal de madera de olivo, la acuarela, la caligrafía, el papel blanco artesano de algodón puro, las virutas y las hojas de olivar prensadas. “Todos unidos transmiten algo muy exclusivo”, comenta el jurado.

FR Premium se ha llevado la medalla de bronce con el diseño World, una edición limitada de AOVE elaborado durante el primer día de cosecha, a partir de frutos recolectados al amanecer. La botella en forma de esfera está hecha por Fernando Ruiz Holding. “Es un concepto atrevido que rompe con los formatos tradicionales”.

Los mejores AOVEs en sus categorías

En la categoría Mejor Diseño Innovador los primeros puestos también los ocupan creaciones españolas. El Tresor de Set&Ros, un frasco de 50ml cuya envoltura debe ser destruida para llegar a ser descubierto.

El diseño de Finoli&Panoli está a cargo del estudio Cabello x Mure. El jurado ha valorado “un guiño de humor muy bien resuelto y que no deja a nadie indiferente”.

El AOVE portugués Luísa Pato ha ganado el bronce con el diseño de tres estudiantes de diseño de la Universidad de Aveiro. La botella de porcelana blanca y corcho portugués representa la imagen de una gota de aceite.

En la categoría Mejor Diseño Gama Retail el oro es para Bona Furtuna Heritage Blend de Italia con su packaging “limpio y cómodo, con una tipografía muy acertada”.

La plata es para Huile Bleue de Marrakech. El jurado destaca su “cautivador diseño que transporta de inmediato a los colores y sabores de Marrakech. El bronce en esta competición ha sido para Moura Barrancos de Portugal con “un formato divertido y juguetón que incita a cogerlo”.

El jurado de los EVOOLEUM Packaging Awards ha sido seleccionado específicamente para estos premios. Está compuesto por personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación. Entre ellos, el diseñador de moda Ángel Schlesser, el chef y restaurador Javier Bonet, la empresaria e influencer Cayetana Vela, la guionista y directora de cine Isabel Coixet, el interiorista y decorador Pepe Leal.

En cuanto a los mejores AOVEs del mundo, este año el ranking sorprende con un empate técnico entre España e Italia. Cada país se lleva cinco puestos del Top 10 mundial. 73 de los cien mejores AOVEs del mundo son españoles.

La Guía EVOOLEUM 2021 recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo. En esta ocasión, el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World’s 50 Best Restaurants), quien describe el AOVE como “eterno” e “hilo conductor” de su cocina.

CLUB
+renfe

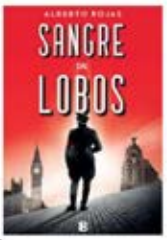
Enero de 2021

- **Medio:** Revista pág. 14
- **Sección:**+Libros (agenda)
- **Espacio:** 101,40 cm²
- **Audiencia:** 1.300.000
- **Tirada:** 30.000
- **Valor publicitario**: 2.180´00 €

agenda

ALBERTO ROJAS

Sangre de Lobos



Septiembre de 1940. Europa se encuentra sumergida en la Segunda Guerra Mundial. Mientras tanto, España trata de recuperarse de la terrible Guerra Civil y, aprovechando ese vacío de poder, Andrés Valdivia, un ladrón profesional, pretende robar unas joyas.

Ed. Ediciones B

EVOOLEUM

Extra Virgin Olive Oils 2021

Vuelve la Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo 2021. Un recorrido por los mejores aceites elaborado por reconocidos catadores internacionales. Incluye, además, recetas del chef Paco Morales.

Ed. Grupo Editorial Mercael

DAVID TRUEBA

Ganarse la vida

Con episodios de su infancia y adolescencia, su familia numerosa, los días sin colegio y las primeras lecturas, David Trueba relata las vivencias más curiosas de su vida en el barrio madrileño de Estrecho, una crónica que publica a los veinticinco años de su primera novela *Abierto toda la noche*.

Ed. Anagrama

NICHOLAS KORODY

Los usos de la decoración

Los usos de la decoración en distintos espacios como el hogar, el trabajo o las ciudades, además de su percepción en la sociedad y en las redes, son los temas que se desarrollan en los cuatro ensayos de este libro que elaboró el reconocido diseñador estadounidense Nicholas Korody.

Ed. Rua Ediciones

ELENA MEDEL

Las maravillas

A finales de la década de los sesenta María deja su vida en una ciudad del sur de España para trabajar en Madrid. Alicia, que nace más de treinta años después, repite el mismo viaje, pero por motivos diferentes. Al final verán que sus caminos tienen más en común de lo que imaginan.

Ed. Anagrama

RECOMENDACIÓN DE librotea

InStyle

Enero de 2021

Medio: Revista pág. 129 **Sección:** Fiestas **Espacio:** 280,16 cm²

Audiencia: 132.000 **Tirada:** 90.560 **Valor publicitario**: 7.105´00 €

EN ESTAS FIESTAS...

Aceites en la mesa

Juan A. Peñamil, experto olivarero y autor de la guía *Evooleum* (evooleum.com) nos da consejos sobre cómo maridarlos.

1.Az-Azeytun Empeltre "Su oliva proviene de Aragón y Las Baleares. Marida con mariscos, muslos de pollo, conejo frito o asado y paella. También se emplea mucho en repostería."

2.Claramunt Extra Virgin Picual "La variedad picual, jienense por excelencia, es la más cosmopolita hoy en día. Y la mejor opción a la hora de elaborar guisos o salteados de carnes, aves y pescados especiados."

3.Rincón de la Subbética Hojiblanca "Una variedad, la hojiblanca, que combina a la perfección con platos de patata, asados con especias, legumbres, espaguetis a la Amatriciana, quesos y bruschetta."

4.Valdenvero Arbequina "Originaria de Cataluña, la arberquina va perfecta con la cocina fusión (sobre todo japonesa y peruana). También acompañando carnes rojas, pasta, quesos y escabeches."

5.El Tresor "Con un *packoging* excepcional (viene en un envase que reproduce la piedra pizarra), es un aceite de gran personalidad que va bien con platos en crudo, como ensaladas o verduras a la parrilla."

marieclaire

Enero de 2021

Medio: Revista pág. 144 **Sección:** Gastronews **Espacio:** 74,91 cm²

Audiencia: 239.000 **Tirada:** 71.381 **Valor publicitario**: 1.522´22 €

LIFESTYLE
Gastronews

ORGULLO **IBÉRICO**

Aceites, jamones, quesos... ¡y hasta ginebra! Apoyamos a nuestros productores más que nunca.

por **Álvaro Castro**

Los restos de una torre vigía del 1260 ahora parecen controlar los 33 000 olivos repartidos por una finca de 380 hectáreas de pastos, pinares y olivares. Finca La Torre (*aceitefincalatorre.com*) es una almazara *premium* ubicada en pleno campo, lejos del ruido, a solo 15 minutos del centro de Antequera (Málaga). Se centran en cuatro monovarietales: Hojiblanca, Arbequina, Picudo y Cornicabra, para crear una gama de AOVEs de autor que cuenta con innumerables premios, entre ellos el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra durante cinco campañas. ¿El autor de estos éxitos? El joven ingeniero agrónomo Víctor Pérez. "Todo lo cultivamos y cosechamos de manera ecosostenible y biodinámica", explica. Más que oro líquido, esmeralda líquida.

¿Más aceite? La guía Evooleum 2021 (*evooleum.com*) recoge los mejores AOVEs del mundo (la mayoría españoles, obviamente) además de recetas (del chef cordobés Paco Morales), maridajes, *packaging*, trucos para catar aceite y mucho más. Los "maestros oleicos" de La Chinata (*lachinata.es*) lanzan al mercado cajas de productos listos para tomar con aperitivos vegetales como pergaminos de pan, pastas hechas con harina de aceitunas (con sus respectivos pestos), frutos secos tostados con AOVE o tomates secos conservados en él. Y fiel a su cita anual, llega Castillo de Canena (*castillodecanena.com*) con la XV edición limitada de su "primer dia de cosecha", diseñada por el piloto Carlos Sainz. ■

EDICIÓN LIMITADA
Castro y González es una productora de jamón ibérico de bellota fundada en 1910. Su tercera añada (solo 1500 piezas) de su *Fusión* (fusiona dos climas: el de Guijuelo y el de la Sierra de Huelva) es *top*. Ojo también a sus frescos: pluma, secreto y presa que llegan a casa. *castroygonzalez.es*

WHISKY CON ALMA

Nuevos lanzamientos con historia, innovación y compromiso.

La *Master Blender* Stephanie MacLeod es la creadora de esta Double Double Series de Dewar's, una gama ultra *premium* con cuatro etapas de envejecimiento en barricas de Jerez. *dewars.com*

Chivas Regal estrena *pack* con Chivas 12 (izda.) como protagonista y dos miniaturas de sus novedades: Chivas Mizunara y Chivas XV. *chivas.com*

DYC Doble Roble viene con compromiso sostenible: la reforestación de 1000 robles en España. Producto artesanal y de proximidad. *dyc.es*

Sus alambiques miden 5,14 m, como el cuello de una jirafa adulta. Por ello colaboran con proyectos que las protegen. *glenmorangie.com*

Revista gastronómica de actualidad
VINOS Y RESTAURANTES

Enero de 2021

Medio: Revista pág. 51 **Sección:** Alegría en la mesa **Espacio:** 299,25 cm²
Audiencia: **Tirada:** 50.000 **Valor publicitario**: 750´00 €

ALEGRÍA
en la mesa

Aceite, sal y condimentos

El aceite de oliva forma parte indisociable de la gastronomía mediterránea, rica en matices y aromas. Esta, sin embargo, no sería la misma si prescindiéramos de la sal y otros condimentos. Unidos potencian, sin camuflarlo, el sabor de todo tipo de alimentos.

En 2020 se celebró el décimo aniversario de la declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, una valoración que va más allá de las propias características de un modelo alimentario. El organismo consideró en su momento que la Dieta Mediterránea constituía una forma de entender la vida y de relacionarse con el entorno. El aceite es uno de sus pilares básicos, sobre todo por los grandes beneficios que aporta a la salud.

Tres tipos esenciales

Podemos dividir el aceite de oliva en tres grupos: aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva. Todos ellos son una excelente fuente de ácidos grasos monoinsaturados, lo que los convierte en productos altamente saludables. Cada uno de ellos posee, no obstante, sus propias virtudes.

1. Aceite de oliva virgen extra (AOVE): Es 100% zumo de aceituna de la máxima calidad, sabor y aroma, obtenido exclusivamente a través de procedimientos mecánicos. En su composición destaca la presencia mayoritaria de ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado, que aporta numerosos efectos beneficiosos a la salud. Asimismo, el aceite de oliva virgen extra es una fuente de antioxidantes naturales tan potentes como la vitamina E –de eficacia probada para mantener a raya el colesterol– y los polifenoles –muy beneficiosos por su efecto cardioprotector–. Estos aceites pueden ser monovarietales (obtenidos de una sola variedad de aceituna, de manera que se pueden apreciar con mayor claridad los atributos específicos de cada una), o *coupage* (contienen distintas variedades de aceituna en distintas proporciones).

2. Aceite de oliva virgen: Procede también de zumo de aceituna 100% y, aunque no llega al nivel de excelencia de los aceites virgen extra, destaca, también por su magnífico sabor y aroma. Hay que decir, que ambos comparten su capacidad antioxidante y su rico contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

3. Aceite de oliva: Estos aceites contienen una mezcla de aceites de oliva refinados y vírgenes o vírgenes extra en una proporción variable. Los aceites de oliva refinados se obtienen a partir de aceites vírgenes que no han alcanzado los altos niveles de calidad que se exige a los vírgenes y vírgenes extra. Como los anteriores, poseen un alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados.

Pan y aceite

Una forma sencilla y agradable de disfrutar del aceite y sus distintas variedades es echando un chorrito sobre una rebanada u hogaza de pan. Eso sí, cada aceite marida con un tipo de pan distinto.

- **Arbequina:** es esta una variedad de Aceite de Oliva Virgen Extra, de sabor dulce, ligeramente amargo y picante. Combina a la perfección con panes aromáticos y delicados, como los de pasas y naranja, de miel o de higos, o con todos aquellos elaborados de forma tradicional.

- **Cornicabra:** su sabor es entre dulce y amargo, algo picante. Resulta ideal para verterlo sobre panes de miel y de frutos secos, o de panes tradicionales.

- **Hojiblanca:** esta variedad virgen extra es afrutada, de color verde dorado y poco amargo, aunque en ocasiones ligeramente

Los 100 mejores aoves del mundo

Acaba de salir al mercado la 5ª edición de la prestigiosa *Guía Evooleum*, la más influyente del mundo, que presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) del planeta, de los cuáles 73 son españoles. Prologada por el chef Joan Roca, la Guía incluye recetas mediterráneas de Paco Morales, aperitivos saludables con aceitunas, los maridajes más apetecibles, los *packaging* más espectaculares o el decálogo para convertirte en un auténtico catador de aceite de oliva.

Imagen facilitada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

picante y dulce. Marida con prácticamente cualquier tipo de pan, sobre todo con aquellos con aromas más sutiles como los de espelta o centeno.

- **Picual:** es este un aceite de intensa personalidad, con un amargor intenso y picante, incluso algo afrutado. Lo mejor es disfrutarlo con panes de miga contundente y sabores potentes. Casan con panes de cebolla y tomate o con los de queso.

La sal, un preciado mineral

La sal es, y ha sido siempre, un mineral clave para el ser humano. Sus primeros usos datan del siglo XVII a.C., y en tiempos del Imperio Romano se crearon rutas específicas para la distribución de este condimento. A menudo se utilizaba como divisa para pagar a los trabajadores: de hecho, la palabra "salario", en español, proviene de "salarium", en latín, que a su vez procede de la palabra "sal".
Aunque se hable mucho de los riesgos de exceder en el consumo de este mineral, hay que tener en cuenta que, en su justa medida, la sal es indispensable para la vida humana: para mantener el organismo bien hidratado, para que las células dispongan del agua necesaria, regula los fluidos del organismo y es muy importante para que el sistema nervioso transmita adecuadamente los impulsos al cerebro. Según la OMS, sin embargo, la cantidad de sal ideal no debería exceder los 5 gramos al día (una cucharadita). Hay que tener en cuenta que esta se suma a la sal que ya contienen muchos alimentos y que también se incluyen en estos 5 gramos. En España el consumo medio es de unos 9,8 g. Si nos excedemos en su consumo, puede provocar hipertensión.

Sal y gastronomía

Hasta no hace mucho tiempo, la oferta de sal era muy reducida, y se limitaba a dos o tres variedades. Ahora cada vez es más habitual encontrar en los lineales del supermercado diferentes tipos de sales, con los que se multiplican las posibilidades en la cocina. Las más utilizadas son las siguientes:

Sal de mesa: también llamada sal fina o común, es la que ha estado toda la vida en nuestras cocinas y, por lo tanto, es la más usada. Es la que se ha visto sometida a un proceso de refinado, para eliminar impurezas

El concurso más exigente

La Denominación de Origen Protegida Estepa lanza en su territorio el premio a la calidad del aceite de oliva virgen extra más exigente del mundo, con el objetivo de consolidar a la comarca de Estepa y Puente Genil como referencia de excelencia a nivel nacional e internacional.
El concurso organizado por la Denominación de Origen Estepa basa su exigencia en dos hitos únicos que no se presentan en ningún otro certamen del mundo: la entidad que presente su aceite de oliva virgen extra al premio debe contar con un depósito de, al menos, 40.000 k de aceite de oliva virgen extra, y todo el aceite de oliva virgen extra que presente su candidatura debe cumplir con el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Estepa, una de las más exigentes del mundo.
El plazo de inscripción se cerrará el próximo 15 de enero.

AOVE CON D.O.

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

y para que, al molerla, las partículas sean más finas. Se la suele reforzar con yodo o flúor a fin de corregir deficiencias nutricionales. Se emplea normalmente para condimentar guisos, sopas, salsas y para el aliño de ensaladas.

Sal marina: se obtiene a partir de la evaporación del agua del mar y sus granos son más gruesos e irregulares que los de la sal común, ya que no pasa por ningún tipo de refinado. Contiene cloro, yodo, flúor y sodio. Se utiliza sobre alimentos ya cocinados, sobre todo en carnes y pescados y todo tipo de productos a la parrilla o a la plancha.

Flor de sal: esta variedad, cuyo mayor productor es Francia, se obtiene de la capa que se forma en la superficie de las salinas naturales, donde se produce la evaporación. De ahí que su textura sea ligeramente húmeda, su forma algo más redondeada y su tono más violáceo. Contiene menor cantidad de cloruro sódico. Es idónea para elaboraciones en las que no se ha incluido sal con anterioridad como, por ejemplo, pescados, filetes o chuletas. También funciona muy bien en crudo, por ejemplo, en ensaladas.

Sal del Himalaya: a pesar de su nombre, no procede de las montañas del Himalaya, sino de la mina de Khewra, en Pakistán, el segundo yacimiento de sal más grande del mundo. Presenta un atractivo color rosado, es de consistencia dura y con granos gruesos, que la hacen apropiada para ensaladas, pescados, carnes a la parrilla y platos ya cocinados.

Sal negra: se recoge en las minas de La India y su color se debe a las impurezas sulfurosas, que también le otorgan su particular sabor a yema de huevo cocido. Posee menos sodio y tiene menos poder salador que la sal común.

Racool Studio-Freepik

Por su peculiar color, se utiliza como elemento decorativo en muchos platos. Es muy adecuada en pescados y carnes a la plancha, verduras y ensaladas.

Sal Maldon: procede del estuario del río Blackwater, en Maldon, Inglaterra. Se elabora siguiendo un proceso artesanal y muy laborioso, que da como resultado unos cristales en forma de escamas, de textura crujiente y gusto interesante. Es idónea para los asados de carne, parrilladas de verdura, aperitivos y como toque sutil para finalizar muchos platos.

Sal Celta: se obtiene del mar Celta o Céltico, en la costa sur de Irlanda. Destaca por el grosor de los granos, por su tono grisáceo y por contar en su composición con un pequeño porcentaje de agua. Es ideal para añadir un toque visual al plato.

Kosher: forma parte de la gastronomía tradicional judía y es una variedad pura, es decir, no está fluorada ni yodada. Presenta granos gruesos, a veces con escamas, y aporta un sabor suave y auténtico. Es adecuada para carnes o pescados previamente cocinados.

Marco-Freepik

Sal aromatizada: en el mercado también podemos encontrar sales aromatizadas con diferentes ingredientes, que aportan a las recetas nuevos aromas y sabores. Una de las más conocidas, muy usada en los países del centro de Europa para condimentar aperitivos, como el queso, es la sal de apio.

Las especias deben usarse en pequeñas cantidades dada su gran capacidad aromatizante

Sabor sin límites

Especias y hiervas aromáticas se han utilizado desde la antigüedad para sazonar y conservar alimentos. Poseen una gran capacidad aromatizante, por lo que suelen usarse en pequeñas cantidades, y pueden mezclarse entre sí para conseguir diferentes resultados. Las especias provienen de semillas y frutos secos (amapola, anís, cardamomo, cayena o guindilla, comino, mostaza, nuez moscada, pimentón, pimienta, tamarindo, sésamo y vainilla), flores (azafrán, clavo de olor, lavanda, rosa), raíces (regaliz, wasabi), rizomas (cúrcuma, jengibre, galangal) y de cortezas secas (canela, cassia), se pueden clasificar en dos grupos: las que modifican el sabor y el aspecto de los alimentos, como el azafrán y la canela, entre otros, y las que excitan el paladar, como la pimienta, el pimentón, la nuez moscada y el chile. En cuanto a las hierbas aromáticas, las más habituales son la albahaca, el cilantro, el espliego, el estragón, el eneldo, el hinojo, el laurel, la mejorana, la menta, el orégano, la piperita, el poleo, el romero, el tomillo y, por supuesto, el perejil. Muy poca cantidad de estos elementos hacen que el sabor de los platos cambie sustancialmente o se intensifique.

Estrellas de la nueva cocina
Cada época emplea sus condimentos, y en la actualidad están especialmente de moda los siguientes:

Azafrán: se usa la palabra azafrán para referirse tanto a una flor (el Crocus Sativus o rosa de azafrán) como a sus estigmas que son los que, una vez separados de la planta y secados a baja temperatura se usan como especia aromática a la vez que colorante. El azafrán se comercializa en forma de hebras (el estigma entero) o en polvo. Esta especia es muy versátil y puede combinarse con arroces, legumbres, verduras, carnes, pescados e incluso se usa en repostería y en la elaboración de licores.

Cardamomo: el cardamomo –la semilla de una planta de la familia del jengibre de apariencia similar a la de un pistacho sin cáscara– es originario de la India, aunque su uso se ha extendido a muy diversas partes del mundo, siendo habitual su uso en Oriente Medio e incluso en algunos países nórdicos. Se trata de un ingrediente exquisito y único. Se utiliza para todo tipo de recetas saladas, para repostería y para enriquecer el sabor del té (chai). Además, es el complemento perfecto para hacer galletas *healthy* y pan casero. También se puede usar para condimentar arroces y para asar carnes.

Jengibre: esta raíz está de moda entre los foodies del universo Instagram. Hay quien la incluye en los *superfoods* (superalimentos) por sus muchas propiedades, entre ellas, dicen que ayuda a la digestión y que tiene un efecto energizante. Se caracteriza por sus notas cítricas y frescas, su toque picante y su aroma, único y embriagador. Se utiliza para dar un toque especial a la carne, para hacer bizcochos y panes, zumos y cremas de verduras. También se usa en infusiones y en Yemen lo añaden al café.

Lemongrass (hierba limón o citronela): tiene su origen en la India y es ampliamente utilizado en la cocina tailandesa y vietnamita. En realidad se trata de una gramínea perenne, lo que significa que una vez plantada, la hierba vuelve a crecer año tras año. Los expertos afirman que atesora numerosos beneficios: es antioxidante, detox, reduce la presión arterial y potencia las defensas de nuestro organismo. También equilibra el sistema nervioso. Puede añadirse, en pequeñas cantidades, a platos de cocina tailandesa y vietnamita para aderezar sopas, guisos, ensaladas, salsas, marinados y arroces. Pero también es común verlo asociado en la cocina oriental con el jengibre, el ajo y el cilantro y añadido a pescados y mariscos.

Pimienta: se considera que la pimienta es una de las especias más antiguas usadas por el hombre y hay constancia de su uso hace ya más de 9000 años. Existen literalmente miles de tipos de pimienta, aunque una de las más consumidas es la negra. Los que tengan problemas de hipertensión pueden sustituir la sal por ella. Siempre se recomienda comprar su versión en grano para después molerla y usarla en sustitución de la sal. También es perfecta para aderezar pollo y carne roja antes de hacerlos a la plancha y para dar un toque diferente a las ensaladas y platos de verduras.

Semillas de amapola: las diminutas semillas de las flores de amapola –con su característico color negro– se han puesto de moda últimamente a modo de especias. Se utilizan sobre todo en repostería y en panadería, dando sabor pero también mejorando la presentación. ❋

Elevades.com

☞ [https://bit.ly/3dNsISn]

5 de enero de 2021

Medio: Internet **Sección:** Lifestyle **Espacio:** 800 x 1.130 píxeles

Usuarios únicos/mes: **Visitas/mes:** **Valor publicitario**: 150´00 €

Libros deliciosos de gastronomía y recetas

Si eres de esas personas en las que encuentras el verdadero placer del día en desayunar en casa con un pan casero que has hecho tú misma en tu horno con un aceite de oliva de lujo, de las que pasas el tiempo estudiando y haciendo realidad en tu cocina las recetas de otros cocineros, buscas innovarte y ponerte al día en tu faceta de cocinillas o simplemente quieres aprender recetas ricas, fáciles, sanas y resultonas (ya sean tradicionales o tengan algo de vanguardia) para solucionar tus menús diarios o para sorprender a tu gente… aquí vas a encontrar todo lo que necesitas. Te traemos las novedades editoriales en el mundo gastro donde vas a encontrar mucho más que las recetas que buscas o los trucos de cocina que te van a facilitar la vida. Vas a descubrir muchas cosas nuevas de cocineros como Cristina Oria, la "influencer del pan" Esbieta, Lola Bernabé López-Cózar "Loleta", el televisivo Carlos Arguiñano, Rosa Ardá o Pablo Albuerne "Gipsy Chef"…

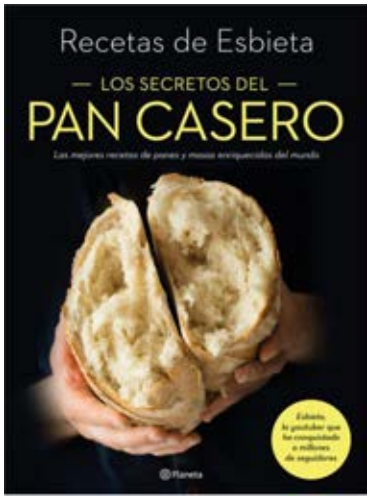
Béker6. Amigos y recetas compartidas

Gelatina de tomate con huevos escalfados y langostinos de Rosie Ward, Sopa cremosa de mejillones, Perdices en doce golpes de José Raimundo Ramírez Miquel o Soufflé exprés de chocolate negro… estas son algunas de las recetas de la chef de raíces armenias Aída González que vas a encontrar en el libro "Becker 6. Amigos y recetas compartidas", que acaban de lanzar los fundadores del reconocido restaurante madrileño, Becker 6, Álvaro Sainz de Vicuña y Álvaro Rodríguez-Cano ("los Álvaros").

Se trata de un libro que se sale fuera de lo común, pues sobre todo está hecho entre amigos y amantes de una gastronomía sin límites pero con el máximo respeto al producto. Cuenta con unas preciosas ilustraciones por el artista Julio Falagan de sus recetas más míticas, platos que viajan de Estados Unidos a Londres pasando por Oriente Medio o Buenos Aires. Y patrias, tan castizas como los callos, por ejemplo. Es precisamente por esto por lo que este restaurante ubicado frente a la embajada americana en Madrid es tan difícil de catalogar. ¿Dónde se puede comprar? en el propio establecimiento y en alguna tienda multimarca seleccionada como LAB. Por cierto, para seguir abriendo el apetito te adelantamos que el libro también recoge una serie de deliciosas creaciones para momentos como El Aperitivo (Hummus con mohammara, Croquetas de pato e higos o Hamburguesa picada en casa…); Saturday Lunch (Salmón marinado, Station Egg o Crema picante

de calabaza y coco, …); o la Noche de oriente medio (Mulligatawny con arroz pilaf, Couscous imperial de verduras o Curry rojo de pescado blanco y almejas…).

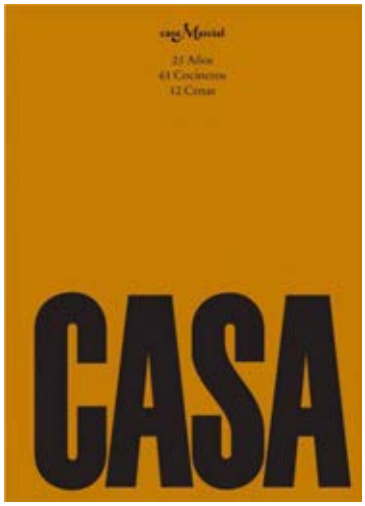
Los secretos del pan casero



Los libros sobre pan y repostería están en auge después del confinamiento, porque mancharte las manos de harina y levadura y ponerte a amasar no solo es relajante, también es muy reconfortante cuando ves el trabajo hecho y te llevas a la boca tu propio pan. Y es que, desde luego, sabe mucho mejor porque le has puesto ese alma y cariño único que le da un plus especial. Pero nadie nace enseñado y para hacer pan hay que tener una base y no hacerlo a lo loco. Por eso este libro de la influencer del pan Esbieta es lo que necesitas, ella ya lo está haciendo en YouTube donde cuenta con más de 2 millones de suscriptores. Esbieta es la ucraniana Svitlana Popivnyak y ya tiempo descubriéndonos una amplia variedad de recetas para elaborar pan y masas enriquecidas que por primera vez lanza en forma en libro. En él vas a encontrar un enorme repertorio de panes (ya sea de trigo, de espelta, gallego o italiano) y bollos procedentes de todos los rincones del mundo, tanto tradicionales como desconocidos, que harán tus delicias. Y otras recetas como la pogacha, los fartons, las medias noches, el roscón de Reyes, la pizza, la coca valenciana o el khachapurri. Mediante más de 400 fotografías "paso a paso" vas a aprender el arte de amasar pan en casa. Su precio es de 19,90 euros.

Loleta by Loleta: Mis recetas fáciles, dulces y saladas

Casa

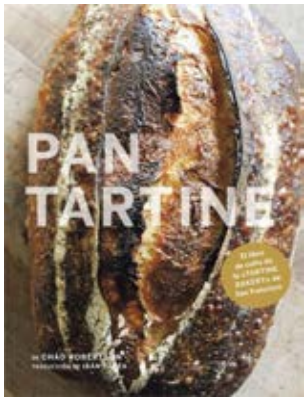


En este libro vas a encontrar todo lo que sucedió en el año del 25 aniversario de Casa Marcial, el emblemático restaurante de los hermanos Nacho y Esther Manzano con 2 Estrellas Michelin, una humilde casa de comidas de la Asturias rural que transformaron en uno de los más imprescindibles y mejores restaurantes de España. Decenas de estrellas Michelin se sumaron a la fiesta, de la que ELLE fue testigo directo durante un fin de semana, en cenas en las que un total de 59 cocineros (más los hermanos Manzano) se reunieron en 12 cenas únicas para celebrar y compartir su amor por los fogones, reflexionar sobre la gastronomía. Además, en él se invita a los lectores a participar de este homenaje a través de los encuentros con la crème de la crème de la cocina de nuestro país repasando la evolución y la trayectoria de uno de nuestros grandes templos gastronómicos por excelencia.

"Mis recetas favoritas para hacer en casa", de Cristina Oria

Cocinero o no, durante el confinamiento pero también para el día a día y más en estos momentos pero también para cuando recuperemos la normalidad, todos necesitamos ideas para hacer deliciosos platos para disfrutar en casa en cualquier momento. Y en este libro vas a encontrar la inspiración culinaria que necesitas de Cristina Oria. En “Mis recetas favoritas para hacer en casa” la popular chef y empresaria nos hace una selección de sus recetas favoritas para hacer en casa, ya sea para elaborar menús diarios para la familia como para ocasiones especiales. En él vas a encontrar más de 80 desayunos, comidas y cenas fáciles de elaborar en las que cobra importancia la materia prima y que están pensadas para gente sin tiempo que no quiere renunciar a comer bien. Un libro en el que la autora comparte su estilo de vida junto con su familia, nos enseña su huerto y nos ofrece una experiencia gastronómica completa.

Pan Tartine



Los libros sobre pan y repostería están en auge después del confinamiento. Y este va a encantarte. Es el libro de culto de “Tartine Bakery“, la conocida panadería de San Francisco, convertida en un icono mundial. Acaba de lanzarse con la traducción de Ibán Yarza, el original es de Chad Robertson, una eminencia ha influido en miles de panaderos con su forma de hacer pan (masa madre, fermentaciones lentas, granos ancestrales). Su precio es de 30 euros.

La buena cocina

Es el último libro del cocinero Karlos Arguiñano, uno de los mas populares y queridos en nuestro país gracias a sus programas de televisión. En este libro vas a encontrar todo un recetario que reivindica la cocina de toda la vida, natural, de producto y temporada, sencilla y sabrosa mientras nos enseña la importancia de saber escoger los ingredientes (que no tienen por qué ser caros ni difíciles de encontrar) para usar en tu día a día cuidando tu salud. En él vas a encontrar 900 recetas superdeliciosas y fáciles para preparar completos menús que incluyen legumbres, carnes y aves, verduras y hortalizas, pescados, huevos, cereales, frutas y postres. Alguno que suenan tan bien como las Lentejas con calabacín y bolitas de boniato, boquerones a la sidra con ensalada de patata o flan de puerros y gambas. Su precio es de 24,95 euros.

Gipsy Chef

Pablo Albuerne es la persona real que se esconde tras Gipsy Chef, el cocinero que ha revolucionado las redes sociales con sus videorecetas y su estilo fresco, irreverente y cercano. En “Gipsy Chef” ha plasmado en papel toda su pasión, creatividad, humor y amor por la cocina en un libro que no es

el clásico de cocina y recetas que va a sorprenderte, divertirte mucho y enseñarte unas recetas que van a cambiar tu forma de ver la gastronomía. Cuenta con 40 recetas “bestiales” y muy de este chef, entre las que se encuentran su conocido “Ceviche de berberechos” o el “Pollo asado perfecto”, entre otras muchas, que te atraparán al instante. Su precio es de 37,05 euros.

Velocidad cuchara

Este libro, de Rosa Ardá, es el resultado de la transformación en papel del primer blog de recetas en español para Thermomix . En él vas a encontrar una completa colección de platos sencillos y ricos ya seas principiante o un experto conocedor del robot de cocina más popular del mundo. Se trata de una amplia serie de recetas indispensables ente las que se encuentran de panes básicos, carnes, pescados, postres. Su precio (¡rebajado!) es de 18,95 euros.

Guía EVOOLEUM

Si eres un loc@ de los aceites y siempre estás buscándolos para probar, comparar y disfrutar, la prestigiosa Guía EVOOLEUM de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo 2021 tiene que colarse en tu biblioteca o en la de ese amante del AOVE en quien estás pensando. En ella vas a descubrir este año que 73 de los 100 mejores aceites del planeta son españoles, y que en el TOP 10 de este año nos los repartimos con aceites de Italia. Pero esta guía es mucho más que un ranking, es una edición de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef Joan Roca, que incluye en esta ocasión recetas mediterráneas del chef cordobés Paco Morales (2 estrellas Michelin), originales aperitivos a base de aceituna, tendencias de consumo, los packaging más bonitos, las tiendas gourmet de virgen extra más bellas del mundo y hasta una cata en 10 pasos nivel principiante y otra de nivel avanzado. Su precio es de 19,50 euros.

Cocina sin vergüenza

Los cocineros Martín Berasategui y David de Jorge, dos de nuestros grandes cocineros unen fuerzas y comparten conceptos en este libro de recetas. Ambos siempre han creído en la misma cocina defendido la misma causa: cocinar sin patochadas y pensando en el disfrute del comensal. Para ello han creado este irreverente pero práctico recetario para solucionar de paso tus menús de cada día y que sean una fiesta. En él vas a encontrar platos sencillos y una cocina llena de buen rollo y con sentido común que rehúye de las extravagancias, los postureos y los ingredientes exóticos; recetas para gente ocupada, preocupada y con buen paladar. Y para todas las necesidades y gustos con aperitivos, ensaladas, sopas y cremas, carnes, salsas y aderezos hasta los postres, arroces y pastas, pero también platos y cócteles para las ocasiones más especiales. Aquí vas a encontrar una gastronomía doméstica de calidad. Precio: 23,90 euros.

Vía: ELLE ES

Top Comunicación & RR.PP.

☞ [https://bit.ly/3aWDxzx]

5 de enero de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Casos | **Espacio:** 705 x 3.560 píxeles

Usuarios únicos/mes: | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 150´00 €

Cómo convertir una Guía en un objeto de deseo

LAS MEJORES CAMPAÑAS DE 2020. Aires News Comunicación ha sido la agencia elegida por Juan y Pandora Peñamil, por tercer año consecutivo, para dar a conocer una nueva edición de la Guía EVOOLEUM.

LAS MEJORES CAMPAÑAS DE 2020. Aires News Comunicación ha sido la agencia elegida por Juan y Pandora Peñamil, por tercer año consecutivo, para dar a conocer una nueva edición de la Guía EVOOLEUM.

Por Aires News Comunicación / 5 de enero de 2021

La campaña de la Guía EVOOLEUM, que recoge los 100 mejores AOVES del mundo, comenzó en noviembre el 10 de noviembre y en este mes escaso, hemos conseguido casi 70 apariciones entre medios digitales, prensa y radio y el objetivo, como en ediciones anteriores, es alcanzar un mínimo de 100 impactos.

OBJETIVOS:

La Guía EVOOLEUM recoge los 100 mejores AOVES del mundo de cada año y su TOP10 siempre es muy esperado. Pero esta Guía-de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000

ejemplares de tirada, es mucho más que un ranking, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año llega con novedades… Y el objetivo es que tanto curiosos como foodies quieran tener el nuevo ejemplar en su biblioteca, para ello necesitamos suscitar el interés de la prensa, adaptando las noticias a los distintos medios y buscando siempre titulares muy 'clicables'.

ESTRATEGIA:

Para llevar a cabo esta acción, se elaboró el dossier con una nota de prensa en la que como siempre se destaca el TOP10 y luego contamos las novedades de esta guía de 2021. Y es que en esta ocasión el prólogo es obra de Joan Roca (3 estrellas Michelin), contiene apetecibles recetas de Paco Morales (2 estrellas Michelin) y aperitivos saludables a base de aceitunas de Diego Guerrero, Pepe Rodríguez o Ricard Camarena.

La Guía EVOOLEUM 2021 está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, así que entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; e incluso descubriremos el virgen extra en clave holística… E incluye dos capítulos -nivel principiante y avanzado- para aprender a catar. Todo ello constituye una suma de pequeños tips que, sin duda, convierten a esta Guía en el regalo perfecto tanto para curiosos como para expertos.

A partir de ese momento, se gestionan las solicitudes diarias y el seguimiento de los ejemplares enviados a prensa seleccionada.

Además del lanzamiento de prensa general, se ha hecho un envío a los distintos medios locales destacando los aceites ganadores de cada provincia, haciendo siempre hincapié en que 76 de los 100 aceites del TOP son españoles. Además, la Guía EVOOLEUM ha formado parte de distintas informaciones contadas por la agencia como:

– Black Friday y Cyber Monday – al tratarse de una tienda online, no podía faltar.

– Día Mundial del Olivo – ya que está llena de curiosidades sobre el mundo del olivar.

– Navidad – un regalo ideal para amantes de la gastronomía.

ACCIONES PUESTAS EN MARCHA:

Además de las distintas notas de prensa -general y locales- se han mandado guías a destacados medios, junto a una botella del aceite del TOP 3 de este año, Rincón de la Subbética, consiguiendo despertar aún más el interés por este oro líquido tan nuestro. Y es que la prensa, ya espera la nueva edición para coleccionar en su biblioteca particular.

RESULTADOS:

La Guía EVOOLEUM se ha convertido en un clásico se estas fechas… La gente espera impaciente descubir el TOP 10 con los mejores AOVES del mundo, así como las novedades que recoge este fantástico manual. A principios de diciembre, en menos de un mes, habíamos generado casi 70 impactos en medios -a falta de la publicación aún de muchos bazares navideños- aumentando sin duda alguna la notoriedad y el volumen de negocio de los aceites que aquí se reseñan y de la Guía.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Formar parte del TOP 10 de la Guía EVOOLEUM es sinónimo de un incremento de las ventas, pero llegar a él no es sencillo. Ya que se sigue un rigurosísimo proceso de cata, llevado a cabo por un jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- que elige este TOP 100 de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países.

LA OPINIÓN DEL CLIENTE:

La campaña de comunicación que lleva a cabo Aires News de nuestra Guía EVOOLEUM nos supone cada año un elemento y una herramienta de promoción vital. La gestión que realizan las chicas de Aires es inmejorable tanto desde el punto cuantitativo como cualitativo. No sólo nos reseñan más de un centenar de medios, sino que entre ellos se encuentran los más importante de nuestro país: El Mundo, El País, La Vanguardia, AS, Equire, CondeNast TRAVELER, HOLA!… Todos ellos se hacen eco del lanzamiento de nuestro producto y realizan un tratamiento diferenciado que aporta un plus importantísimo a nuestra publicación.

¿QÚE PUEDEN APRENDER NUESTROS LECTORES?

De esta campaña destacaríamos la 'tradición' que ya hemos instaurado en estos tres años en los que mucha prensa espera nuestras noticias sobre el TOP 10 de aceites por estas fechas y el nivel de los contenidos de la guía en sí, en constante evolución, que han posicionado la Guía EVOOLEUM como la más importante del sector, todo un referente. Es un objeto de deseo, un libro lleno de curiosidades a la par que didáctico.

Y es que como siempre decimos, el trabajo y la comunicación continuada es la mejor baza para lograr objetivos. Y el resultado es que este libro está presente en todo tipo de medios.

FICHA TÉCNICA:

Agencia responsable: Aires News Comunicación
Cliente: Guía EVOOLEUM
Fecha de realización de la campaña: noviembre 2020 – actualidad
Equipo de la agencia: Isabel Aires, Jana Cerdán, Alejandra Sanz, Beatriz Rodríguez
Contacto del cliente: Juan Peñamil
AGENCIA RESPONSABLE DE LA CAMPAÑA:

Aires News Comunicación es la agencia responsable de esta campaña. Para saber más sobre ella, visita su ficha en la Guía de la Comunicación

vozpópuli Gentleman

☞ [https://bit.ly/3ieaiKz]

11 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Tendencias
- **Espacio:** 575 x 6.370 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 800.000
- **Visitas:** 2.000.000
- **Valor publicitario**: 9.156´87 €

La joya de la gastronomía mediterránea: los diez mejores aceites de oliva del mundo

Los 26 expertos catadores de la guía Evooleum 2021, que reúne los 100 mejores AOVE del mundo, han establecido un podio de 10 monopolizado por almazaras de Italia y España.

Queso de oveja, espinacas, nueces frescas y albahaca. Un plato del restaurante Noor, regentado por el chef Paco Morales.

FEDERICO OLDENBURG

PUBLICADO 11/01/2021 20:00

Estandarte de la dieta y la cultura mediterráneas, el aceite de oliva ha roto fronteras y prejuicios para convertirse en un referente alimentario global. A nadie extraña encontrar una botella de este tipo de óleo en la cocina de un restaurante en Tokio, Bombay o Estocolmo, donde el aceite de oliva ha entrado para quedarse gracias a sus argumentos no solo gastronómicos, sino también saludables. Gentleman presenta las referencias del Top 10 de la guía Evooleum 2019, que reseña los 100 mejores AOVE del mundo.

Don Gioacchino Grand Cru y Schinosa.

1. Don Gioacchino Grand Cru

96 puntos. **Origen**: Terra di Bari-Castell del Monte (Puglia, Italia). **Variedad**: Coratina.

Nota. Un aceite excepcional, producido por Sabino Leone en una Azienda donde aún sobreviven ejemplares de más de 220 años. Con intenso frutado, aromas de tomate verde, almendra y toques especiados.

2. Schinosa

96 puntos. **Origen**: Terra di Bari-Castell del Monte (Puglia, Italia). **Variedad**: Coratina.

Nota. Procedente de una finca olivarera desde 1674, en la que se mezclan 176 hectáreas de aceitunas con otras plantaciones tradicionales y bosque mediterráneo, es un aceite intenso de marcado carácter frutal, con final avainillado.

Rincón de la Subbética- Altitude y Monini Monocultivar Coratina Bio.

3. Rincón de la Subbética-Altitude

95 puntos. **Origen**: Priego de Córdoba (Andalucía, España). **Variedad**: Hojiblanca.

Nota. El AOVE español mejor valorado esta vez es una novedad, edición limitada de un virgen extra de cosecha temprana 100% hojiblanca, elaborado a partir olivos centenarios en pendientes pronunciadas.

4. Monini Monocultivar Coratina Bio

95 puntos. **Origen**: Perugia (Italia). **Variedad**: Coratina.

Nota. Asentada en Spoleto desde 1920 y dirigida por los nietos del fundador, Monini es un referente en el sector, con un celoso respeto al medio ambiente. Este Bio sorprende con recuerdos de plátano, manzana y frutos rojos, con final especiado.

Sin-título-4

5. Quattrociocchi Olivastro

95 puntos. **Origen**: Frosinone (Lazio, Italia). **Variedad**: Itrana.

Nota. Irrumpe en la pituitaria con intensos aromas a aceituna verde envueltos en hierba recién cortada, con recuerdos a plátano maduro, pera y frutos tropicales. Con la garantía de la familia Quattrociocchi, dedicada al cultivo del olivo en Frosinone desde 1888.

6. Claramunt Extra Virgin Picual

94 puntos. **Origen**: Chianti Classico (Florencia, Italia). **Variedad**: Frantoio, moraiolo, leccio del corno, maurino, cipressino.

Nota. Galardonado como mejor AOVE de coupage por la guía en 2021, responde a la calidad de los aceites de la familia Pruneti, que desde hace 160 años conserva sus olivos en la Toscana.

Claramunt Extra Virgin Picual y La Pandera Premium.

7. Claramunt Extra Virgin Picual

94 puntos. **Origen**: Jaén (Andalucía, España). **Variedad**: Picual.

Nota. Joaquín Claramunt es el mentor de este fantástico AOVE de picual, que expresa el poderío de esta variedad en la Sierra Magina. Es un virgen extra de nariz frutada muy intensa, con aromas de aceituna fresca y verde, hierba recién cortada, tomatera, alcachofa y plátano.

8. La Pandera Premium

94 puntos. **Origen**: Jaén (Andalucía, España). **Variedad**: Picual.

Nota. El nuevo virgen extra de esta almazara supone un salto cualitativo. AOVE de cosecha temprana elaborado con picual, con intensos aromas de aceituna verde, recuerdos de tomatera y fuerte impronta clorofílica.

Al Alma del Olivo y Finca Varona La Vella Picual.

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca

94 puntos. **Origen**: Toledo (Castilla-La Mancha, España). **Variedad**: Hojiblanca.

Nota. La familia Madrid Gil explota 400 hectáreas para producir cuatro monovarietales entre los que destaca este de hojiblanca, de intensos aromas a manzana verde, plátano y pera, acentos de tomatera y de pimienta blanca.

10. Finca Varona La Vella Picual

Origen: Castellón (Comunidad Valenciana, España). **Variedad**: Picual.

Nota. Del joven proyecto liderado por Pablo Pascual Vinuesa llega este excelente AOVE de la Finca Varona, que produce aceites con farga, morrut, picual y empeltre. El picual sorprende con un frutado muy intenso, notas de lima, plátano y tomillo.

diario de gastronomía

☞[https://bit.ly/2O4mWkx]

13 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Producto
- **Espacio:** 775 x 2.045 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 155.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 590´00 €

ENVASES DE ACEITE QUE SON DE PREMIO

Isabel Coixet, Ángel Schlesser, Pepe Leal… son algunos de los miembros del jurado, compuesto por destacadas personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación, que han valorado, calificado y elegido los mejores diseños de envases de aceite de oliva virgen extra del año.

Y es que la Guía EVOOLEUM, además de seleccionar en cada edición los cien mejores aceites de oliva virgen extra del año, recoge también los resultados del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards, un certamen que, además, valora el cuidado formato en que se presentan los aceites.

Se trata de unos premios atípicos dentro de un concurso de estas características, pero los responsables de la guía han querido dedicar unas páginas a una realidad que ha experimentado una auténtica revolución creativa en los últimos años: la presentación de las botellas, latas o estuches que contienen el aceite. Por ello, estos Premios reconocen los mejores diseños de packaging en tres categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Los mejores envases de aceite del año
Y en esta edición, España se alza con cinco de los nueve galardones otorgados, siendo el resultado el siguiente:

Mejor Diseño AOVE Premium

Oro | La Matilla | Aceites La Matilla (España)
Plata | Del Olivo | Hergaoliva (España)
Bronce | FR Premium | Fernando Ruiz AOVE (España)

Mejor Diseño Innovador

Oro | El Tresor | Set&Ros (España)
Plata | Finoli & Panoli | Soleil Fruits de la Terra (España)
Bronce | Luisa Pato | M&LPato (Portugal)

Mejor Diseño Gama Retail

Oro | Bona Furtuna Heritage Blend | Bona Furtuna (Italia)
Plata | Huile Bleue de Marrakech | Huile Bleue (Marruecos)
Bronce | Moura Barrancos Lote Selecçao | Coop. Agrícola de Moura e Barrancos (Portugal)

El jurado, seleccionado específicamente para estos premios, ha estado formado por la guionista y directora de cine Isabel Coixet, recientemente galardonada con el Premio Nacional de Cinematografía, el diseñador de moda Ángel Schlesser, el chef y restaurador Javier Bonet, la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona, la periodista y miembro de la Real Academia de Gastronomía Teresa de la Cierva, la fundadora y directora de la Escuela de Cocina Telva, Sesé San Martín, Cayetana Vela, creadora de LuxuryComm, y el interiorista y decorador Pepe Leal.

RESUMEN

TÍTULO Envases de aceite que son de premio

DESCRIPCIÓN La Guía EVOOLEUM, además de seleccionar en cada edición los cien mejores aceites de oliva virgen extra del año, recoge también los resultados del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards, un certamen que, además, valora el cuidado formato en que se presentan los aceites.

AUTOR Diario de Gastronomía

INDISA

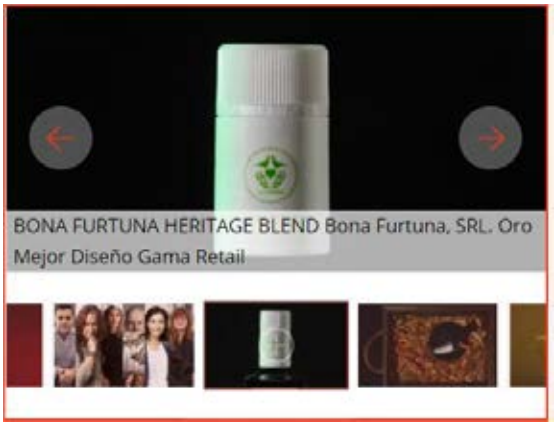
☞ [https://bit.ly/3aXPfdu]

13 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Al día
- **Espacio:** 705 x 2.255 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 14.580
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 200´00 €

La Guía EVOOLEUM y "Los aceites más bonitos" del mundo

Además de premiar a los 100 mejores AOVEs del planeta, el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards también valora el cuidado formato en que se presenta el oro líquido
La sección de 'Premios al Mejor Packaging' reconoce los envases más originales en las categorías: 'Diseño AOVE Premium', 'Innovador' y 'Gama Retail'; y España sale muy bien parada…
Isabel Coixet, Ángel Schlesser, Pepe Leal... son algunos de los miembros del jurado de estos galardones, compuesto por destacadas personalidades del mundo de la moda, el diseño y la comunicación



Como ha quedado demostrado, la **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com), que recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora, es mucho más que un *ranking*, es un homenaje al aceite de oliva virgen extra desde todos los ámbitos; es una pieza de coleccionista que cada año conquista con novedades… Está 5ª edición está prologada por Joan Roca (El Celler de Can Roca), incluye recetas mediterráneas de Paco Morales (Noor), los aperitivos más saludables con las aceitunas como protagonistas, los mejores maridajes, dos *masterclass* de cata, un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta… y las últimas tendencias en consumo y *packaging.* Y precisamente en el diseño nos centramos ahora, concretamente *en los EVOOLEUM Packaging Awards*, con los que se premia los envases más bellos del mundo.
Se trata de unos premios atípicos dentro de un concurso de estas características, pero los responsables de la **Guía EVOOLEUM** han querido dedicar unas páginas a una realidad que ha experimentado una auténtica revolución creativa en los últimos años: la presentación de las botellas, latas o estuches que contienen el aceite. Los ***EVOOLEUM Packaging Awards*** reconocen los mejores diseños en tres categorías: 'Mejor Diseño AOVE Premium', 'Mejor Diseño Innovador' y 'Mejor Diseño Gama Retail'; y en esta edición, España se alza con 5 de los 9 galardones otorgados, siendo el resultado el siguiente:

MEJOR DISEÑO AOVE PREMIUM
ORO - LA MATILLA Aceites La Matilla, S.L.U. (España)
PLATA - DEL OLIVO Hergaoliva, S.L.L. (España)
BRONCE - FR PREMIUM Fernando Ruiz AOVE (España)

MEJOR DISEÑO INNOVADOR
ORO - EL TRESOR Set&Ros, S.L. (España)
PLATA - FINOLI & PANOLI Soleil Fruits de la Terra (España)
BRONCE - LUÍSA PATO M&LPATO, LDA. (Portugal)

MEJOR DISEÑO GAMA RETAIL
ORO - BONA FURTUNA HERITAGE BLEND Bona Furtuna, SRL. (Italia)
PLATA - HUILE BLEUE DE MARRAKECH Huile Bleue, SAS (Marruecos)
BRONCE- MOURA BARRANCOS LOTE SELECÇAO Coop. Agrícola de Moura e Barrancos (Portugal)

El jurado de los *EVOOLEUM Packaging Awards* -seleccionado específicamente para estos premios- está formado por la guionista y directora de cine Isabel Coixet -recientemente galardonada con el Premio Nacional de Cinematografía-; el afamado diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y *blogger* Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; la empresaria e *influencer* Cayetana Vela, creadora de LuxuryComm, la primera empresa de lujo digital de España, y del blog *Miss & Chic*; y el interiorista y decorador Pepe Leal. Todos ellos conforman un jurado de carácter abiertamente multidisciplinar y reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo común.
El resultado es una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y amantes de la gastronomía, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico tanto para *foodies* como para neófitos.
La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants*, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. En definitiva, un manual imprescindible, una herramienta de referencia y una pieza de coleccionista que no puede faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía.

LA
MARILLA

FR

LUTSAPATO

Pamoli

De Marrakech

MOURA
BARRANCOS
LOTE SELEÇÃO

ACTUAL GASTRO

☞[https://bit.ly/3q60QeR]

14 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gourmet
- **Espacio:** 700 x 8.600 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 3.500
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

Guía EVOOLEUM: ranking de los 100 mejores AOVES

En la 5ª edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, 73 de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra (AOVEs) que participan son españoles.

La Guía EVOOLEUM está enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía. Entre sus páginas encontramos un interesante artículo sobre los falsos mitos del virgen extra; un reportaje que nos hace soñar y viajar por algunos de los más fascinantes paisajes olivícolas del planeta; un decálogo saludable del AOVE; los maridajes más deliciosos con las variedades más representativas de esta edición; los tips más importantes para poder catar un buen aceite de oliva virgen extra e información de los AOVES que forman el top100 a nivel mundial.

Los aceites que aparecen en la guía se seleccionan a través de un concurso internacional que elige anualmente a los 100 mejores AOVEs del mundo. Se trata de un certamen único, muy riguroso en términos de calidad y promoción de este preciado líquido. Un grupo exclusivo y prestigioso de expertos catadores a nivel mundial se encarga de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas, de donde surge cada campaña el exclusivo TOP100 de los mejores vírgenes extra del mundo, así como los mejores en sus diferentes categorías, variedades y países.

El jurado -compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU- ha elegido como los 10

mejores, de entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, los siguientes AOVEs que encabezan los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
3. Rincón de la Subbética Altitude (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)
6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)
7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)
10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

La Guía-de periodicidad anual, edición bilingüe castellano-inglés y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra: procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal… acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y los platos con los que mejor marida.

EVOOLEUM Packaging Awards: Los mejores diseños de AOVE

Está 5ª edición como en años anteriores incluye las últimas tendencias en consumo y packaging. Y precisamente en el diseño nos centramos ahora, concretamente en los EVOOLEUM Packaging Awards. Se trata de unos premios específicos para los mejores packaging: la presentación de las botellas, latas o estuches que contienen el aceite. En los premios encontramos tres categorías: 'Mejor Diseño AOVE Premium', 'Mejor Diseño Innovador' y 'Mejor Diseño Gama Retail'; y en esta edición, España se alza con 5 de los 9 galardones otorgados, siendo el resultado el siguiente:

Mejor Diseño AOVE Premium

ORO – La Matilla Aceites La Matilla, S.L.U. (España)
PLATA – Del Olivo Hergaoliva, S.L.L. (España)
BRONCE – Fr Premium Fernando Ruiz AOVE (España)

Mejor Diseño Innovador

ORO – El Tresor Set&Ros, S.L. (España)
PLATA – Finoli&Panoli Soleil Fruits de la Terra (España)
BRONCE – Luisa Pato M&LPATO, LDA. (Portugal)

Mejor diseño gama Retail

ORO – Bona Furtuna Heritage Blend Bona Furtuna, SRL. (Italia)
PLATA – Huile Bleue de Marrakech Huile Bleue, SAS (Marruecos)
BRONCE- Moura Barrancos Lote Selecçao Coop. Agrícola de Moura e Barrancos (Portugal)

El Jurado de EVOOLEUM Packaging Awards

El jurado está formado por la guionista y directora de cine Isabel Coixet -recientemente galardonada con el Premio Nacional de Cinematografía-; el afamado diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger

Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; la empresaria e influencer Cayetana Vela, creadora de LuxuryComm, la primera empresa de lujo digital de España, y del blog Miss & Chic; y el interiorista y decorador Pepe Leal. Un equipo multidisciplinar de reconocido prestigio en cada una de sus áreas de actuación, con el talento y la creatividad como nexo de unión.

Jurado de EVOOLEUM Packaging Awards

La Guía EVOOLEUM 2021 se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants, así como a consultores gastronómicos, profesionales de la cata, resorts y tiendas gourmet. La publicación se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19,50 €.

Harper's BAZAAR ESPAÑA

☞ [https://bit.ly/3ksVby7]

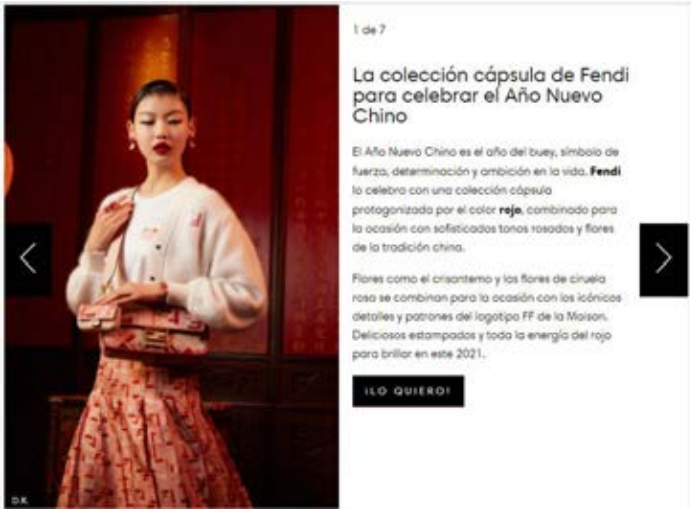
15 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Cultura
- **Espacio:** 800 x 590 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 276.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 1.440´53 €

Lista Bazaar: lo último de Fendi, un vino de Alta Costura, Maison Margiela x Reebok...

Moda, libros, gastronomía y mucho más.

POR SANDRA MUÑOZ / 15/01/2021



3 de 7

Las nuevas zapatillas de Maison Margiela y Reebok

La colaboración entre Maison Margiela y Reebok sigue dando sus frutos y la **Classic Leather Tabi Bianchetto** es la nuevo de la unión de ambas firmas. Basándose en los códigos evolucionados por el director creativo **John Galliano**, esta zapatilla expresa los principales señas de identidad de la casa de moda francesa a través de uno de los diseños más icónicos de la marca de ropa deportiva.

4 de 7

Un vino de Alta Costura

Así podríamos definir a **Habla Nº 20**, el nuevo vino de edición limitada de la bodega extremeña **Habla**. Este monovarietal de uvo Syrah vendimiada en 2016, con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y casi tres años de reposo en botella, es uno de los vinos más especiales con los que dar la bienvenida a este 2021.

El equipo técnico de la bodega ha sabido tratar de una manera muy especial a la **Syrah**, de manera que aporta elegancia, finura y complejidad al vino. Con su delicada fragancia cargada de matices florales y tostados es una apuesta segura.

MÁS INFO

5 de 7

'iMientras vivas en esta casa...!' de Mar Muñiz

Nada necesita más una madre en plena crianza que una buena dosis de humor y eso es solo uno de los cosas que nos regala **Mar Muñiz** con su libro *Mientras vivas en esta casa*. Periodista y niña de EGB en su día, lo tiene muy claro: "Al salir del paritorio, se acabaron las gilipolleces y comenzó el rock and roll. Todo aquello que dije que no haría, lo he hecho. Todo lo que dije que no diría, también".

El parto y su correspondiente posparto, el colecho (de las narices), el teletrabajo o ese "timo del tocomocho" que acabó siendo la conciliación son algunos de los ámbitos en los que se detiene este libro que engancha desde la primera página.

¡LO QUIERO!

6 de 7

El AOVE con mejor diseño

La prestigiosa **Guía EVOOLEUM** no solo premia los 100 mejores AOVE del planeta, también valora en el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards el cuidado formato en que se presenta el oro líquido. Y en el apartado de Mejor Diseño AOVE Premium el galardón ha sido para La Matilla, un aceite sevillano que cuida todos y cada uno de sus detalles.

Recolectado al alba, a mano, de forma ultra temprana (finales de Septiembre – Octubre), se elaboro en un tiempo menor a seis horas entre la recolección de las aceitunas y la producción del **aceite de oliva virgen extra arbequina**. Su envase es una botella de gres cerámico hecha a mano en Ubrique, la Rambla, Cazalla y Morón de la Frontera, y su cierre de cuero curtido a mano la hace inconfundible.

¡LO QUIERO!

7 de 7

Nuevo Cupra Formentor de Seat

Si tienes claro que de este 2021 no pasa que cambies de coche y estás en el proceso de buscar alguno que te enamore de verdad, seguro que el nuevo **Cupra Formentor** cumple con todas tus expectativas.

Fabricado en la icónica planta de **Seat** en Martorell, es un espectacular SUV de corte coupé, deportivo y sofisticado, equipado con las tecnologías más vanguardistas. Su motorización más potente es la VZ, un 2.0 TSI de nada menos que

ABC Viajar

☞ [https://bit.ly/3pYjV2q]

17 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastronomía
- **Espacio:** 1.500 x 5.700 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 16.007.705
- **Visitas:** 34.906.893
- **Valor publicitario**: 6.612´00 €

Los cinco aceites españoles galardonados en los Premios al Mejor Packaging

Los aceites más «bonitos» del mundo son españoles

● España se lleva cinco de los nueve premios al Mejor Packaging en la Guía Evooleum 2020

ABC Viajar
@abcviajar

Actualizado: 17/01/2021 01:21h

Los aceites españoles están entre los mejores del mundo y así se demuestra en cada uno de los concursos, catas y clasificaciones en los que participan pero además, en los últimos años, las marcas españolas cuidan mucho su presentación. El oro líquido requiere un embotellado de lujo es por eso que también figuran entre los más bonitos del mundo en la **Guía Evooleum 2020**.

NOTICIAS RELACIONADAS

Los diez mejores aceites virgen extra del mundo (cinco españoles), según la guía Evooleum

Además de premiar a los 100 mejores AOVEs del planeta, el Concurso Internacional Evooleum Awards también valora el formato en que se presenta el aceite así, la sección de «Premios al Mejor Packaging» reconoce los envases más originales en las categorías «Diseño Aove Premium», «Innovador» y «Gama Retail». En esta edición, España se alza con cinco de los nueve galardones otorgados.

Mejor diseño Aove Premium

Oro- La Matilla. Aceites La Matilla, S.L.U. (España)

Plata- Del Olivo. Hergaoliva, S.L.L. (España)

Bronce- FR Premium. Fernando Ruiz AOVE (España)

Mejor diseño Innovador

Oro- El Tresor Set&Ros, S.L. (España)

Plata- Finoli &Panoli. Soleil Fruits de la Terra (España)

Bronce- Luísa Pato. M&LPATO, LDA. (Portugal)

Mejor diseño Gama Retail

Oro - Bona Furtuna Heritage Blend. Bona Furtuna, SRL. (Italia)

Plata- Huile Bleue de Marrakech. Huile Bleue, SAS (Marruecos)

Bronce- Moura Barrancos Lote Selecçao. Coop. Agrícola de Moura e Barrancos (Portugal)

El **jurado de los Evooleum Packaging Awards** -seleccionado específicamente para estos premios- está formado por la guionista y directora de cine Isabel Coixet -recientemente galardonada con el Premio Nacional de Cinematografía-; el diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y restaurador Javier Bonet, creador de espacios de referencia en Madrid como Sala de Despiece; la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina Telva, Sesé San Martín; la empresaria e influencer Cayetana Vela, creadora de LuxuryComm, la primera empresa de lujo digital de España, y del blog Miss & Chic; y el interiorista y decorador Pepe Leal.

[Los diez mejores aceites virgen extra del mundo (cinco españoles), según la guía Evooleum]

TEMAS

MONCLOA POLÍTICA PODER PASIÓN

☞ [https://bit.ly/3aq5hej]

26 de enero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Actualidad
- **Espacio:** 745 x 4.460 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 3.500´00 €

Aceite de oliva: 5 españoles que están entre los mejores del mundo

España no solamente es el país que lidera la producción mundial de aceite de oliva, sino que al mismo tiempo produce las botellas mejor categorizadas por los especialistas. Es una información que ha podido ser confirmada por la gloriosa Guía Evooleum 2021, la cual se encarga cada año de realizar un ranking con los mejores aceites de oliva vírgenes extra a nivel mundial.

El poder del aceite de oliva español

Considerando la quinta edición de la guía, entre los 100 mejores aceites de oliva del mundo, 73 son de origen español. Cabe destacar, que los dos primeros lugares han estado conformados por aceites italianos, pero cinco aceites españoles han podido posicionarse en el top 10. De esta forma, existe un clarísimo empate entre los dos países, ya que cada uno ostenta 5 puestos.

5. Castellon: Finca Varona La Vella Picual

Es un aceite de oliva virgen extra originario de olivos de la variedad picual, localizados específicamente en la finca familiar de Castellón.

Es un producto que es fabricado por la compañía Varona la Vella, cuyos inicios de su producción data del año 2017 y su proceso de recolección es temprano. Cada uno de sus productores lo destacan como “un aceite que se caracteriza por su potencia en boca, equilibrio, complejidad y riqueza en notas vegetales”.

Es un aceite de oliva que es reconocido por contar con 93 puntos y estar posicionado en el décimo lugar del listado.

El precio de este producto va desde los 11,90 euros la botella de unos 500 ml.

4. Toledo: Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico

Es un aceite de oliva virgen extra ecológico perteneciente a variedad hojiblanca, que se enmarca por ser producido a través de aceitunas de la Finca “El Torrao”, localizada fundamentalmente en la población de la Guardia (Toledo) y que es propiedad de la empresa de índole familiar “Al Alma del Olivo”.

Los expertos lo consideran como un aceite de recolección temprana, conllevando a que sus productores lo cataloguen por: “favorecer esa presencia tan intensa a aromas de fruta fresca”. Es un producto que también es puntuado con 94 puntos y se posiciona en el noveno lugar del listado creado por la Guía EVOOLEUM.

Tiene un precio de 6,80 euros en una botella con presentación de 250 ml.

3. Córdoba: Aceite de oliva La Pandera Premium

Se trata de un aceite de oliva de variedad picual y oriundo de los olivos de Jaén, donde la calificación que recibe es de 94 puntos y esta insertado en el octavo lugar del ranking mundial.

Por medio de la Sociedad Cooperativa Andaluza Sierra de la Pandera, cuyo surgimiento se produjo por la unión de dos cooperativas de Jaén, lo que enmarcan como un: “aceite de frutado verde intenso compuesto de notas múltiples que indican una molturación recién hecha”. Es un aceite que se destaca por tener una presencia fuerte en la boca, un amargor de intermedia intensidad y picante progresivo.

Su precio en los supermercados españoles es de 10 euros, esto en presentación de 500 ml.

2. Jaén: Claramunt Extra Virgen Picual

El Claramunt Extra Virgen Picual, es un aceite de oliva que ha logrado una espléndida valoración de 94 puntos, con lo cual se ha catapultado en el séptimo lugar del ranking elaborado por la guía. Los productores comentan que es: “un aceite de frutado verde herbáceo intenso, que aparece en nariz con notas de planta de tomate, tomillo y alcachofa mientras dibuja notas frutales de cáscara de plátano verde y nuez cruda”. Es un producto que se extrae de los olivos localizados en la provincia de Jaén.

El precio de este aceite de oliva es de 12,80 euros y viene en una presentación de 500 ml.

1.Córdoba: Aceite de oliva Rincón de la Subbética Altitude

Se destaca por ser un aceite de oliva virgen extra ecológico y de variedad hojiblanca con edición estrictamente limitada, la cual es extraída de olivos centenarios localizados en la provincia de Córdoba.

Es un producto que tiene mucha repercusión por ser la última salida de Almazaras de la Subbética, una cooperativa española muy galardonada en el mundo entero y que es premiada con 95 puntos sobre 100 de la Guía Evooleum. Aunado a ello, es calificada como el quinto a nivel mundial.

Posee un precio de 19 euros por cada botella de 500 ml.

cocinadiez

Febrero de 2021

Medio: Revista pág. 64 | **Sección:** Noticias | **Espacio:** 66,88 cm²
Audiencia: 528.000 | **Tirada:** 201.673 | **Valor publicitario**: 1.166´66 €

¡Sé un consumidor bien informado! Entérate de **noticias,**

¡QUÉ VISTAS!

El estudio Círculo Cuadrado firma el interiorismo de **Montserratina**, la nueva pastelería de Xavier Elías en Barcelona. Un espacio donde el maestro pastelero da rienda suelta a sus creaciones. *montserratina.negocio.site/*

SABROSA Y CON PREMIO

Con la compra de patatas **Princesas Amandine** puedes ganar uno de los salvamanteles que Devota & Lomba ha diseñado en edición limitada para esta marca. *princesa-amandine.es/*

PARA UNA DIETA SALUDABLE

Enriquece tus ensaladas con semillas **Linwoods**, de lino, girasol, calabaza, sésamo y bayas de Goji. Una mezcla llena de vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales. *linwoodshealthfoods.com/es/*

CON UN PUNTO MÁS FUERTE

Nesquik lanza su nueva gama *Intensa* con dos variedades irresistibles: con un 40% y un 70% de cacao cuidadosamente seleccionado, sin aditivos ni edulcorantes artificiales. *www.nesquik.com/es*

DE LAS MEJORES BODEGAS

El estuche *Selección Thyssen*, de **Vinoselección**, contiene seis prestigiosos vinos, cuyas etiquetas reproducen obras de arte de la colección permanente de la pinacoteca madrileña. *vinoseleccion.com*

ALTERNATIVA SOSTENIBLE

Los envoltorios **Beeskin** se realizan con materiales orgánicos, son 100% biodegradables y pueden reutilizarse durante un año. Los encontrarás en dos formatos: bobina o bolsa. *beeskin.com*

MANUAL IMPRESCINDIBLE

¿Quieres saber cuáles son los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo? Descúbrelos en **Guía Evooleum 2021**. También incluye interesantes reportajes sobre el AOVE. *evooleum.com*

ORO LÍQUIDO

Finca La Torre presenta la nueva cosecha de su aceite de oliva virgen extra *Hojiblanca Selección*, de sabor intenso, aroma afrutado y textura única. Se comercializa en una elegante botella de cristal opaco, con un lacre. *fincalatorre.com*

PARA COCINAS MODERNAS

La campana decorativa *Stilo Green Power* de **Mepamsa** cuenta con un extractor potente, silencioso y muy eficiente; sistema de iluminación LED y mandos electrónicos. *www.mepamsa.com*

SUAVIZA TU GARGANTA

Los caramelos *Ricola Multi-Active*, de **Ricola**, elaborados con trece hierbas suizas y jarabe de mentol y miel, menta o eucalipto, te ayudarán a respirar mejor y calmar la tos. *ricola.com*

OPCIÓN SALUDABLE

Sensational Mince es la picada 100% vegetal de **Garden Gourmet.** Está elaborada a base de proteínas de soja, que simula el sabor, la textura y apariencia de la carne picada. *nestlefamilyclub.es*

LA MAR DE BUENO

Aguinamar nos ofrece apetecibles recetas con marisco para sorprender a amigos y familiares. ¿Qué tal una ensalada de pulpo salvaje? ¿Y unos mejillones a la marinera? *aguinamar.es*

UN ESPACIO EXCLUSIVO

La nueva boutique **Lindt**, en El Corte Inglés de Sanchinarro, en Madrid, cuenta con una amplia gama de artículos para deleitar y sorprender a los amantes del chocolate. *lindt.es*

SE ACABARON LAS EXCUSAS

¿Siempre has querido hacer pan casero pero no te has atrevido? Con *Levanova® Masa Madre*, de **Lesaffre**, y cuatro ingredientes básicos (harina, levadura, sal y agua) te resultará fácil. *lesaffre.es*

¡Marchando!

UN MOMENTO DE PLACER

Con un diseño compacto en un intenso color rojo, la nueva máquina para monodosis *illy E.S.E* de la firma italiana **illy** es ideal para disfrutar en casa de un buen café, espresso o largo. *illy.com*

AMPLIOS Y MUY CÓMODOS

Steel cuenta con nuevos refrigeradores *French Door*, en 90 cm de ancho. Tienen dispensador de agua, iluminación LED, un frigorífico de 417 litros de capacidad y un congelador, de 119 litros. *dake.es*

deViajes

Febrero de 2020

Medio: Revista pág. 16 | **Sección:** Departures | **Espacio:** 237,50 cm²

Audiencia: 84.000 | **Tirada:** 17.314 | **Valor publicitario**: 3.550,00 €

IDEAS PARA **COMPARTIR**

Aquí tienes unas cuantas sugerencias para regalar a esa persona especial o para alegrar una cena o una comida romántica. Chin-chin.

ÀN/2018 es un vino fresco, sabroso y mineral que evoca multitud de aromas y matices que nos hacen sentir la esencia de la isla Balear. 20 €. www.annegra.com.

La Doncella Chardonay 2009. El único vino español que ha conseguido situarse en el top ten según el prestigioso concurso internacional Chardonnay du Monde, celebrado en Francia. 5,60 €. www.familiaconesa.com

El Paisano de Tares es el nuevo vino Dominio de Tares con el que la bodega berciana celebra su 20 Aniversario. Un tinto con alma de blanco. 7,90 €. www.dominiodetares.com

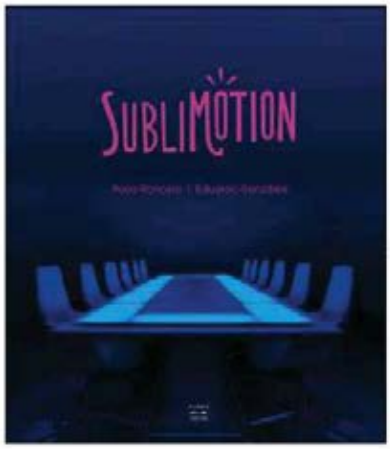
Brut Nature Blanc de blancs. La bodega Familia Conesa-Pago Guijoso, ubicada en el Campo de Montiel (Albacete) presenta su nuevo espumoso de autor. 16 €. www.familiaconesa.com

Gran Vatravieso 2016. La Bodega se propuso sacar este vino cuando la cosecha sea excepcional y 2016 lo fue. 87 €. valtravieso.com

Larrosa Negra. Bodegas Izadi completa con este su trilogía de garnachas. 7,90 €. www.izadi.com

Mis recetas favoritas para hacer en casa. En este libro, Cristina Oria recoge sus recetas preferidas ya sea para diario como para ocasiones especiales. Ed. Espasa. 21,90 €

La despensa japonesa. UDON y la Fundación Alicia publican este libro de fusión entre Oriente-Occidente. Indispensable en tu biblioteca. 29,50 €. www.udon.es.



Sublimotion. Un libro espectacular que descubre por primera vez todos los secretos del restaurante más exclusivo y caro del mundo. 60 €. www.planetadelibros.com

Kit de cata Ámbar. Conviértete en un experto con esta caja y su selección de Ambiciosas (Trigal, Terrae y Ambar 10). https://ambar.com. 49,95€. La nueva **Pelirroja de 1906** es fruto del trabajo conjunto de los maestros cerveceros de la compañía gallega y de la irlandesa O'Hara's, una "cerveza de fusión": la Red Ale gallega con alma celta. https://cervezas1906.es/ **Sub de Heineken.** A todos nos gusta una cerveza bien tirada. Por eso con The Sub puedes presumir de una buena cerveza de barril recién servida y bien fría (a 2ºC) recargas (Torp)- www.beerwulf.com

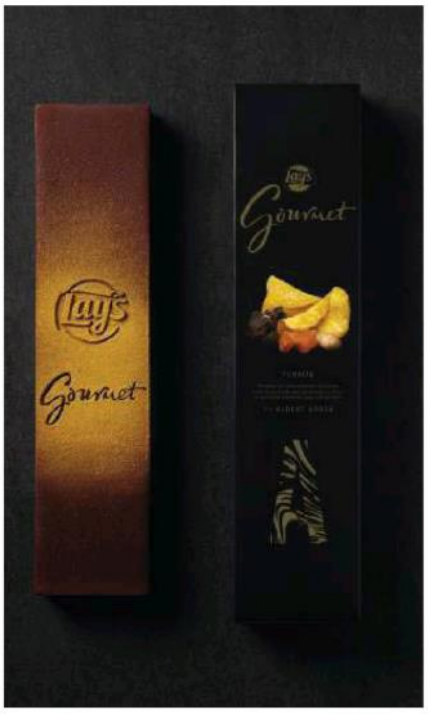
Guía Evooleum. Llega la 4ª edición de la influyente guía. Un manual imprescindible sobre el aceite de oliva virgen extra, que además incluye recetas de Paco Roncero. **Tresor' de Set & Ros.** Esta es la última joya de una firma de aceites de cultivo ecológico asentada en el Mediterráneo. 5,25 €. www.setandros.com. **Finca la Torre.** La maravilla de las maravillas. Con unos 40.700 árboles elaboran cuatro variedades de aoves: arbequina, cornicabra, hojiblanca y picuda. www.fincalatorre.com

Trapa. La reconocida firma española cuenta con múltiples opciones para regalar. Todos sus chocolates presentan un moderno packaging y están exentos de gluten, grasas hidrogenadas, ácidos grasos trans y aceite de palma.

Alta Expresión COVAP Luxury Collection es una edición limitada que contiene el mejor producto de bellota 100% ibérico. Viene del Valle de los Pedroches, en la provincia de Córdoba. 89 €. https://tienda.ibericoscovap.com

Dewar's presenta **Dewar's Double Double Series,** una gama de whiskies ultra premium envejecidos en cuatro etapas y acabados en barricas de jerez. Desde 59,99 €. **Bombay Bramble** es la nueva ginebra con sabor 100% natural de moras y frambuesas. 21,95 €. www.bombaysapphire.com **Dr. Jekyll & Mr. Hyde.** Llega al mercado Mr. Hyde, una ginebra premium azul elaborada con agua de Sierra Nevada y 33 botánicos, y Dr. Jekyll, una tónica rosa con base picante y cinco aromáticos. 69 €. www.jekyllhydedrinks.com

---



Lays Gourmet by Albert Adriá. es una creación de alta cocina en formato turrón de edición limitada. www.laysgourmet.com. 11,50€.
Las nuevas **Chips Premium de Frit Ravich** y Enrique Tomás son el producto ideal para disfrutar del aperitivo. www.fritravich.com **Vinte Vinte.** Con este nombre se estrena la nueva marca producida en la fábrica del Museo del Chocolate del nuevo distrito cultural WOW Porto. https://wow.pt/

el Duende

Febrero de 2021

Medio: Revista pág. 53 | **Sección:** Bazar | **Espacio:** 60,75 cm²

Audiencia: 112.500 | **Tirada:** 25.000 | **Valor publicitario**: 375´00 €

Ellos

DAN EL GOLPE

Por Esther Ordax

Proyectos, colaboraciones, lugares, productos, ideas, locales... ¿Qué tienen en común todos ellos? Tienen ese "algo" diferencial que los convierte en especiales. Están seleccionados con todo nuestro cariño, porque todos ellos se han hecho con pasión y se nota. Han elaborado su propio plan maestro y han dado en el clavo. Pasen y vean. Bienvenidos.

UNIQLO da el golpe con INES DE LA FRESSANGE

Una nueva colección de Primavera-Verano que estará disponible a partir del 18 de febrero y se inspira en las visitas de este icono de la moda al elegante balneario de Deauville.

CAMPER da el golpe con MAX GUTHER

Una colaboración muy especial con este artista 3D afincado en Berlín que ha creado unas ilustraciones hiperrealistas que muestran la precolección de verano de la marca, que ya está a la venta.

ANDREU WORLD da el golpe con CIRCULAR ONE

Un nuevo tejido fabricado con hilo producido con botellas PET recuperadas y residuos textiles + la butaca más sostenible del mundo: Nuez Lounge BIO® diseñada por Patricia Urquiola (en la foto).

CASA DECOR da el golpe con su NUEVA EDICIÓN

Y su nueva ubicación, en el número 3 de la Plaza de Canalejas, la "Casa de Tomás Allende", un edificio único en Madrid de estilo regionalista. Casa Decor Sostenible. Del 13 de mayo al 27 de junio.

SESSÚN da el golpe con SU FLAGSHIP DE MADRID

La marca de moda francesa inaugura su primera tienda en España,ubicada en Madrid (Fernando VI, 13), que acoge sus colecciones y las creaciones de una selección de artistas, artesanos y diseñadores.

VANS da el golpe con su edición FOO FIGHTERS

Los 12 veces ganadores de un Grammy cumplen 25 años haciendo historia y lo celebran con Vans, las zapas favoritas de la banda, que lanza su décimo album, *Medicine at Midnight*, el 5 de febrero.

ZALANDO da el golpe con sus SNEAKERS

El lanzamiento de da un paso más hacia la sostenibilidad con el lanzamiento de Flamingo's Life, sus nuevas zapatillas veganas, 100% biodegradables, en diferentes colores, exclusivas para mujer.

CROCS da el golpe con VLADIMIR CAUCHEMAR

Él, un músico, flautista y productor discográfico afiliado al sello Ed Banger Records, ha creado para Crocs un modelo exclusivo, que dará que hablar así como la pista de música para la campaña.

DÉBORAH ABIZANDA da el golpe con D´APRONS

La artista y ceramista, con tienda en la calle Doctor Fourquet, 11, lanza ahora su propia colección de delantales hechos a mano en Madrid. Cuentan también con una versión niños.

COURIR da el golpe con su SNEAKER SPIRIT

Estos verdaderos *sneaker lovers*, para los que las sneakers son mucho más que un accesorio, presentan en courir.es y sus 17 tiendas de España las nuevas colecciones de tus marcas favoritas.

LACOSTE da el golpe con HISTORIA + ARTESA

Bajo el símbolo movilizador del cocodrilo, la directora creativa de Lacoste, Louise Trotter, utiliza historia y artesanía, a partes iguales, para la colección para mujeres y hombres Primavera-Verano 2021.

LEVI'S® da el golpe con MARINA TESTINO

Bajo la dirección creativa de Marina Testino, el diseñador Miguel Becer y la artista Mercedes Bellido, reimaginan la mítica Trucker Jacket de Levi's, en este proyecto sobre *upcycling* colaborativo.

INCLÁN BRUTAL BAR da el golpe con su TOQUE

Un concepto diferente. Lo que les importa es tener en ti un impacto ¡BRUTAL! Coctelería, cocina, equipo y decoración ¡brutales! Álvarez Gato, 4.

BEL MONDO da el golpe con sus GRAN CARBONARA

Elaborada con espaguetis caseros y servida dentro de un queso pecorino Borgo para degustar en la trattoria italiana de moda. Velázquez, 39.

NOMO BRAGANZA da el golpe con su FUSIÓN

de la cultura mediterránea y la gastronomía nipona. Una experiencia sensorial que conquista y te incita a repetir. Bárbara de Braganza, 8.

SALMON GURU da el golpe con su NUEVA CARTA

Diego Cabrera con su gastrococtelería, ("The World's 50 Best Bars List") nos cautiva de nuevo con 30 nuevas propuestas de autor. Echegaray, 21.

GILS da el golpe con su COCTELERIA CLÁSICA

Una carta de inspiración inglesa, en la que la ginebra y los whiskys cobran gran protagonismo: Martinez, Dry Martini... Modesto Lafuente, 23.

CASA ELENA da el golpe con su "SLOW FOOD"

Producto de proximidad y de temporada donde cada bocado cobra un sentido. Una experiencia gastrosensorial en Cabañas de la Sagra, Toledo.

BULE BULE da el golpe con su *BRUNCH* MUSICAL

Bajo el sello de Barbara Ann, surge este planazo de *brunch* los sábados y domingos en Bule Bule (Marqués de Valdeiglesias, 6), donde su *staff*, un elenco de artistas musicales nos alegrará el finde.

DANI GARCÍA da el golpe con DANI

Su nueva propuesta, ubicada en la séptima planta del hotel Four Seasons, que lleva su propio nombre y repasa la icónica trayectoria del chef malagueño. Calle de Sevilla, 3.

CHIFA da el golpe con su À GOGÓ BY CHIFA

Una carta con los platos más idóneos para llevar del restaurante Chifa y tomar en casa sin que pierdan calidad en el transporte. chifacomedor.com

MEDIA RACIÓN da el golpe con sus JORNADAS

De trufa. Así, su chef, Antonio del Álamo, ha creado distintos y deliciosos platos que se incorporan a la carta habitual del restaurante. Beneficencia, 15.

HUTONG da el golpe con su PATO PEKÍN

Un horno con fuego de leña, un chef recién llegado de Pekín, 24 horas macerando y 18 pasos de elaboración como dice la tradición... Lagasca, 81.

COLÓSIMO da el golpe con su TORTILLA

Considerada como una de las mejores de Madrid, bien de cebolla, patata agria, huevos camperos, poco cuajada y un buen pan. Ortega y Gasset, 67.

MX RR da el golpe con sus MARGARITAS

Margarita clásica, Margarita de tamarindo, Margarita de fresa, Margarita de maracuyá o la Mezcalina de este *delivery* chingón del chef Roberto Ruiz.

SAGRARIO TRADICIÓN da el golpe con su COCINA

Nicolás Marcos, viticultor independiente y cocinero, propone un recetario familiar madrileño, que va desapareciendo y embutidos caseros. Pza. Valparaíso, 3.

LA MALAJE da el golpe con su ENSALADILLA

Manu Urbano, su chef, la prepara con camarones fritos y su mayonesa con aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina. Plaza de la Paja, 10.

DUDUA da el golpe con su LEYENDA DEL TIEMPO

Dudua Palacio rinde homenaje al servicio de excelencia, ese personal que nos hace tan felices con un menú degustación (39 €) Cuesta S. Vicente, 2.

NATIVIDAD LORENZO da el golpe con su RITUAL

Tratamientos holísticos para sentirnos en armonía con nuestra mente, cuerpo y rostro consiguiendo una sensación de plenitud, belleza y felicidad.

URSO da el golpe con sus TARDES DE PIANO

Piano, entorno privilegiado y champagne, la velada perfecta para las tardes de todos los martes, jueves, viernes y sábados en URSO Hotel & SPA.

MOULIN CHOCOLAT da el golpe con su KOUIGN AMANN

Una tarta típica de la ciudad de Douarnenez, en la región francesa de Bretaña. C/ Alcalá,77

EXTREM da el golpe con su FLAGSHIP (ARENAL 17)

Emplazada en la antigua Palomeque de 1873, Patrimonio Histórico de Madrid, ahora conviven mobiliario centenario con el jamón de bellota ibérico.

THE ORGANIC SPA da el golpe con sus MASAJES

Una experiencia inolvidable para disfrutar de un masaje oriental. Un masaje de esos que te "reinician" de pies a cabeza, en manos de terapeutas nativas y expertas. Lagasca, 90.

ISOLÉE da el golpe con MOLTON BROWN

Perfumes, productos de baño, cuidado corporal y del cabello, cremas de manos, velas, fragancias para el hogar... La mítica firma, pionera en sostenibilidad, llega a Isolée Claudio Coello.

BASICO da el golpe con sus BARRITAS NATURALES

Snacks cargados de superalimentos y adaptógenos que ayudan a tu cuerpo y tu cerebro a estar siempre preparados para afrontar cualquier momento o desafío de la mejor manera posible.

CAFÉS LA MEXICANA da el golpe con BRAVIO

La Mexicana cumple 130 años y lo celebran creando, de la mano de sus maestros cafeteros, un nuevo café *rarity* de Colombia, un café Gran Reserva, añejado en barrica de ron tres meses.

SEPHORA da el golpe con sus CLASES *ONLINE*

La cita más *beauty* para conocer y aprender a domicilio y sin coste con las *virtual masterclass* de Sephora. Reserva en beautyexperience@sephora.es

VÍCTOR TORO da el golpe con sus PRODUCTOS

de la firma VÍCTOR TORO que han sido desarrollados apoyándose en la tecnología más puntera, la excelencia en las prácticas de fabricación y la responsabilidad social.

CHEMA SOLER da el golpe con su NUEVO LIBRO

El chef de La Gastro, el primer restaurante especializado en croquetas *gourmet* desvela en su libro (Lunwerg) más de 80 extraordinarias recetas de croquetas de todo tipo, dulces y saladas.

LAURA OPAZO da el golpe con su NUEVO LIBRO

Escrito por una de las referentes en el mundo de la moda ética, es una guía que repasa la historia de la industria textil y nos revela las consecuencias medioambientales de la moda rápida.

NIWA HOTEL SPA da el golpe con su RELAX

En una escapada de lujo en Brihuega, Guadalajara. Masajes y tratamientos para desconectar y reconectar alcanzando el equilibrio.

OPUNTIA ORGANIC da el golpe con su BLUE NILA

En exclusiva en Hermosilla, 69. Originario de Egipto, que forma parte de los rituales hammam marroquíes desde hace más de 1500 años.

EVOOLEUM da el golpe con su PACKAGING AWARDS

Que premian a los envases de AOVE más bonitos del mundo como La Matilla (Oro mejor diseño AOVE premium) o Del Olivo (Plata mejor diseño AOVE Premium), en la foto. evooleum.com

VINTAE da el golpe con su CREATIVIDAD

Los *packs* de Vintae son brutales, siempre están cargados de mensaje, diseño y creatividad, además de grandes vinos. Síguelos porque merece la pena brindar con ellos.

Economía Digital

☞[https://bit.ly/3q0QbBQ]

3 de febrero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Consumo
- **Espacio:** 585 x 2.325 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 325´00 €

El mejor aceite de oliva virgen extra de España de 2021 según el EVOO World ranking cuesta 19,99 euros

El Rincón de la Subbética es el mejor aceite de España según varios rankings internacionales, y puede comprarse a través de Amazon

El aceite de oliva es un producto muy preciado en España, y una de las señas de identidad de nuestra gastronomía más reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Pero la calidad también es importante, puesto que un aceite de oliva virgen extra de buen sabor puede suponer una gran diferencia en nuestros platos.

¿Y cómo tiene que ser un buen aceite de oliva? Aunque antes era más complicado establecer unos límites, ahora gran cantidad de premios y rankings ayudan a discernir un buen producto de uno malo. Dos de ellos son EVOO World Ranking u la Guía Evooleum, que certifican cuál es el mejor producto de nuestro país.

El mejor aceite de España: un 'hojiblanca' ecológico de la DOP Priego de Córdoba

El mejor aceite de oliva de España es un virgen extra que se vende en España en la actualidad es el Rincón de la Subbética. Se trata de un hojiblanca ecológico de la DOP Priego de Córdoba, que nace en los primeros días de cosecha. El aceite cuenta con una entrada dulce y almendrada y notas dulces y picantes.

El producto puede comprarse a través de Amazon a muy buen precio, tan solo 19,99€ (siga el enlace aquí). El aceite se distribuye dentro de una botella de 500 ml en vaso y es “perfecto con alimentos crudos”: “Este aceite de oliva es ideal para tostadas y platos gourmet, ensaladas mixtas y tomates, carne, pescado de mar…”.

Este aceite cuenta con un aroma frutado verde muy intenso. Además, la gran cantidad de matices que se pueden apreciar a través del olfato muestran su gran complejidad: “Recuerdos de frutas y cítricos, sensaciones herbáceas, tomillo y menta. Notas vegetales como la pulpa de tomate”.

El producto es ideal para enriquecer los platos y dejar boquiabiertos a los invitados. De sabor único e inigualable, su calidad-precio son inmejorables y están pensadas para eso. Además, acumula otros premios: 1er lugar en el Campeonato del Mundo de Aceite de Oliva 2017 (WBOO), 38 premios en 2016, 160 premios en los últimos 5 años.

Gastronomía&Cía
La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor

☞ [https://bit.ly/3sxWyP0]

5 de febrero de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Cocina | **Espacio:** 835 x 2.950 píxeles
Usuarios únicos/mes: 1.203.459 | **Visitas:** 1.506.770 | **Valor publicitario**: 500´00 €

LIBROS DE COCINA

Guía Evooleum 2021 y los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo

La Guía Evooleum 2021 es un manual de consulta que además de mostrar los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, nos introduce en la cultura del aceite de oliva virgen extra, permitiéndonos conocer las principales variedades de aceitunas del mundo, cómo hacer una cata, etc. En esta clasificación hay cinco aove's españoles en los diez primeros puestos, ¿quieres conocerlos?

El Grupo Editorial Mercacei, especializado en las publicaciones profesionales del sector del aceite de oliva, la aceituna de mesa y el olivar, presentó a finales del año pasado la nueva edición de la Guía Evooleum, correspondiente al ejercicio de 2021, y hace poco que llegó a nuestras manos. Es la quinta edición de la denominada Guía EVOOLEUM World's Top100 Extra Virgin Olive Oils, una publicación bilingüe (español-inglés) que recopila los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, considerados así por un panel de expertos tras la cata realizada en el concurso internacional 'Evooleum Awards', impulsado por Mercacei y AEMO, la Asociación Española de Municipios del Olivo.

Esta guía no está dirigida exclusivamente a profesionales de cualquier área de la gastronomía, de hecho, es más interesante que llegue a los consumidores finales para fomentar la cultura del aceite

de oliva y que se conozca y reconozca la calidad del denominado 'oro líquido'. Como explica el chef Joan Roca en el prólogo de la guía, el aceite de oliva virgen extra es el hilo conductor de nuestra cocina, y cada vez son más los consumidores interesados en los aove's de calidad, conscientes de su riqueza, versatilidad y propiedades saludables.

Los creadores de la guía Evooleum la concibieron como un manual de consulta y una herramienta de referencia para consumidores y foodies de todo el mundo, para profesionales del sector oleícola, para el sector hostelero, para distribuidores, para amantes de la gastronomía y para todo el que tenga interés por descubrir un mundo apasionante que se esconde detrás del aceite de oliva virgen extra. Que sea un producto de uso cotidiano en la cocina, quizá haga que muchas personas le resten valor, pero, simplemente interesándose en las distintas variedades de aceituna, y probándolas, se despierta la curiosidad, porque se descubren las características organolépticas más variadas, luego vienen las armonías gastronómicas, otro placer…

El caso es que en la Guía Evooleum 2021 podemos encontrar aceites de oliva virgen extra de algunos de los principales países productores, pues en los Premios Evooleum han participado productores de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Austria, Argentina, Túnez, Estados Unidos y China. Seguramente la mayoría conocéis, o al menos os suenan, los nombres de las variedades de aceituna más utilizadas en España, como picual, hojiblanca, arbequina, manzanilla, empeltre, cornicabra… y hay muchísimas más, otro placer es descubrir los aceites de oliva de distintas regiones españolas, en las que se dan diferentes variedades de aceitunas también.

Premios Evooleum

Pues en esta guía podemos conocer algunas de ellas, así como las de otros países, como las italianas, leccino, cartina, frantoio o bosana, las portuguesas cobrançosa, verdeal, galega o cordovil, la turca memecik, la marroquí picholine, la croata buza… Por eso, la guía de Mercacei y AEMO puede considerarse un libro de consulta didáctico que cada año se actualiza. Es de fácil lectura e interpretación, de cada uno de los aceites hay una ficha con la información más importante detallada, además de la puntuación obtenida en el certamen.

Las páginas de esta publicación incluyen información sobre el concurso y sobre el jurado, sobre la cata del aceite de oliva virgen extra, los maridajes y armonías de los monovarietales para cada plato, los falsos mitos, los olivos en el mundo, los aperitivos, la sostenibilidad del olivar, las nuevas investigaciones, los proyectos y mejores del sector oleícola, recetas del chef Paco Morales y, entre otras cosas, la clasificación de los 100 mejores AOVE's de la última cosecha.

Decir que este año el mejor AOVE de esta guía es italiano, que entre los 10 mejores hay cinco españoles, y os los vamos a mostrar a continuación:

1. Don Gioacchino Grand Cru (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

2. Schinosa (96 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

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

4. Monini Monocultivar Coratina Bio (95 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (95 puntos). Variedad: itrana. Frosinone (Italia)

6. Pruneti Intenso (94 puntos). Variedades: frantoio, moraiolo, leccio del Corno, maurino y cipressino. Florencia (Italia)

7. Claramunt Extra Virgin Picual (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

8. La Pandera Premium (94 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (94 puntos). Variedad: hojiblanca. Toledo (España)

10. Finca Varona La Vella Picual (93 puntos). Variedad: picual. Castellón (España)

Si queréis conocer más detalles, podéis haceros con vuestra Guía EVOOLEUM World's Top100 Extra Virgin Olive Oils en vuestra librería habitual, y también la encontraréis en Amazon, donde tiene un precio de 19'50 euros, sin gastos de envío para clientes Prime.

afuegolento 21 Años 1996-2017
Desde 1996, el magazine gastronómico en internet

☞ [https://bit.ly/37hNs0l]

12 de febrero de 2021

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Artículos
- **Espacio:** 800 x 4.245 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 280.000
- **Visitas:** 700.000
- **Valor publicitario**: 212´25 €

Guía de los Perplejos

Virgen Extra

En tiempos de tribulación delirante en el etiquetado nutricional NutriScore conviene serenar el alma y buscar equilibrios, mesuras y armonías, para lo que es muy recomendable volver a lecturas como, por ejemplo

la Guía de los Perplejos del grande andalusí Maimónides, quien en su testamento dejó dicho a sus hijos: “Aborreced los alimentos perjudiciales, como aborrece una persona a quien quiere asesinarle”.

Como alternativa a esta cumbre filosófica del medioevo, sin tanto ringorrango académico y por no caer en lo caer en lo superfluo y extravagante, se puede y debe indagar algo sobre los diez estudios relacionados con la búsqueda y desciframiento de los beneficios del aceite de oliva que actualmente desarrolla el Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba, IMIBIC, o regalarse en la lectura de la Guía Evooleum 2021 de los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo.

La Guía Evooleum es mucho más que una guía porque otrosí de puntuar y clasificar productos, lo cuál no es poco, se constituye en un corpus sobre todo aquello que resulta pertinente conocer respecto al oro líquido que corre por las venas de la Dieta Mediterránea, formalmente declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad hace una década. Así, la periferia de la guía en sí está instructivamente decorada con capítulos dedicados a, entre otras cosas, la introducción a la cata, propuestas de armonías/maridajes entre platos y varietales, relación

prudente de algunos de los falsos mitos y fakes que rodean al AOVE, escogido repertorio de propuestas de notables chefs o relación de variedades aceituneras de sumo interés.

En la edición de 2021, 26 expertos de distintas nacionalidades, tras catar más de 800 muestras de una veintena de países decidieron que el ranking de los Top Ten AOVEs del Mundo se constituyera en este orden: Don Gioacchino Grand Cru, producido por Aziende Agricole Sabino Leone con la variedad Coratina; Schinosa, de Aziende Agricole di Martino, del mismo varietal; Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, a base de Hojiblanca; Monini Monocultivar Bio, de Monini y una vez más Coratina; Quattrociocchi Olivastro, de Quattrociocchi Americo y variedad Itrana; Pruneti Intenso, de Frantoio Pruneti, el único coupage de la lista, con Frantoio, Moraiolo, Leccio del corno, Maurino y Cipressino; Claramunt Extra Virgin, de Olivar de la Monja y variedad Picual; La Pandera Premium, de Sierra de la Pandera y también Picual; Al Alma del Olivo, de Olinexo y variedad Hojiblanca; y Finca Varona La Vella, de Organia Oleum y aceituna Picual. Así pues, cinco AOVEs italianos y cinco españoles, de las provincias de Córdoba, Jaén, Toledo y Castellón.

A mucho reseñar, en esta edición 2021 de Evooleum aparece por primera vez y entre los 100 mejores del mundo un AOVE chino, Xiangyu, de Longnan Xianguy Olive Development, de la variedad Koroneiki, que comparte puntuación (88) con el israelí Kadshai Olive de variedad Coratina; y los españoles Venta del Barón, de Muela Olives y varietales hojiblanca y picuda; Artajo 10, de S. Agroebro, variedad Arbequina; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, y aceituna Picual; y Cortijo La Toquera, de Cortijo la Toquera, coupage de Hojiblanca, Picuda y Pajarera.

Oído cocina.

GUÍA HEDONISTA
valenciaplaza

☞ [https://bit.ly/2NBtXtg]

12 de febrero de 2021

Medio: Internet | **Sección:** Guía Hedonista | **Espacio:** 1.280 x 420 píxeles
Usuarios únicos/mes: 366.697 | **Visitas:** 598.357 | **Valor publicitario**: 300´00 €

CASTELLÓN BRILLA EN EL UNIVERSO AOVE
"En El Maestrat se encuentra la mayor concentración de olivos milenarios del mundo", Pablo Pascual de Finca Varona La Vella

Un aceite de Sant Mateu, catalogado como uno de los diez mejores del mundo... ¿un aceite de Castellón?

Un aceite que, además, es un recién llegado al mercado, algo que nunca había pasado en la prestigiosa Guía EVOOLEUM. Así que movemos el culo hasta Finca Varona La Vella para hablar del los porqués y del mejor producto alimenticio del planeta (esto lo digo yo) con su creador y (un poco) loco de la colina: Pablo Pascual.

Lo primero y más importante, ¿cómo estás?

Bien, que para los tiempos que estamos viviendo es mucho. Esperemos que pase pronto todo y podamos volver a abrazarnos a nuestros seres queridos. Lo hecho mucho en falta.

Finca Varona en entre los 10 mejores AOVE del mundo según la guía Evooleum, ¿cómo es eso?

Realmente es un sueño, incluso por encima de nuestras expectativas para este primer año de producción. Somos una empresa pequeña que hemos iniciado un proyecto ambicioso para situar los aceites de la comarca del Maestrat en la gama premium. La guía EVOOLEUM es la más prestigiosa del sector y en ella aparecen los 100 mejores AOVE's del mundo. Poder estar en ella es una satisfacción, pero formar parte del TOP10 es un gran orgullo.

Casi sois un recién nacido (es el primer año que producís), ¿qué lleva a alguien a dejarlo todo para dedicarse a la producción de aceite?

Procedo de una familia de agricultores, la pasión por el cultivo de olivo me llevó a realizar los estudios de ingeniero agrónomo donde realicé el Trabajo final de Carrera en el departamento de Cultivos Leñosos de la ETSIA de la UPV sobre las variedades de olivo cultivadas en el Maestrat. Durante 15 años he estado trabajando en el sector de la gestión de residuos. Pero finalmente, con el apoyo de unos compañeros que confiaron en este proyecto, tuve la oportunidad de dirigir mi sueño y aposté por mi gran pasión. Ha sido una decisión arriesgada, pero a veces la vida te da oportunidades y hay que aprovecharlas.

NOS ESTÁBAMOS QUEDANDO ATRÁS EN LA APUESTA POR LA CALIDAD

¿Por qué en la comarca de 'El Maestrat'? (háblanos un poco del lugar, que yo supongo es clave en el aceite...)

No podía ser en otro lado…, soy de Sant Mateu, capital histórica del Maestrat, principal región olivarera de la Comunidad Valenciana. En esta comarca se encuentra la mayor concentración de olivos milenarios del mundo, con un paisaje agroecológico de gran belleza. En mi opinión nos estábamos quedando atrás en la apuesta por la calidad que de unos años hacia aquí ha emprendido en sector del aceite de oliva. El gran potencial que tienen nuestras variedades nos abre un abanico de posibilidades de entrar en el mercado de alta gama con productos distintos. Tenemos mucho que ofrecer al mundo.

Una cosa parece que tenías clara: sostenibilidad. ¿Por qué?

Desde mi punto de vista, cualquier proyecto que se emprenda se tiene que evaluar desde la parte económica, social y medioambiental. Evidentemente la viabilidad económica es muy importante para poder mantener un proyecto empresarial, pero la relación con el entorno es lo que le da alma a un proyecto. Este tipo de iniciativas ayudan a generar riqueza en la comarca y pueden ser una ayuda para fijar población en las zonas rurales. La sostenibilidad medioambiental es un pilar

primordial de nuestro proyecto. En la comarca predomina el olivar tradicional de secano, el cual está muy lejos de ser competitivo por su baja productividad. En mi opinión, la única forma de mantener este patrimonio arbóreo es apostar por la elaboración de aceites de la máxima calidad y ecológicos.

Yo tengo la sensación de que viene una tendencia (no quiero llamarlo 'moda') de puesta en valor del aceite de calidad, ahora más que nunca... ¿qué opinas?

España es el principal productor de aceite de oliva del mundo, pero muy pocos consumidores saben distinguir los distintos tipos de aceite de oliva. Poco a poco está aumentando el conocimiento sobre este mundo del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) y esto hace que cada vez se valore más la calidad. Nosotros aportamos nuestro grano de arena ofreciendo visitas y catas en nuestra finca y almazara buscando aumentar esta cultura del AOVE.

Una pregunta un poco trampa... ¿Tu aceite vale lo que cuesta?

Los costes de producción de un aove premium son bastante más elevados que los de un aove medio. La cosecha temprana con sus bajos rendimientos y el estricto control durante la elaboración encarece mucho el producto. Pero cuando consigues elaborar un buen aove el consumidor entendido sabe valorarlo.

Yo ya no concibo la vida sin un buen aceite (es como con el café de especialidad, una vez das el paso ya no hay vuelta atrás), ¿cómo le explicamos esto al consumidor?

El aove tiene algo especial, es todo un mundo que muchos desconocen, pero es cierto que cuando lo descubren poco a poco cambian sus hábitos de compra. Como te he comentado anteriormente hay que dar mucha cultura de aove.

Me da la sensación de que con la COVID algunos sectores están sufriendo horrores (la restauración, por ejemplo) pero otro están encontrando su momento... ¿es el caso del aceite de oliva virgen extra?

La verdad es que el del aceite de oliva no es un sector fácil, la oferta es elevada, aunque bien es cierto que la demanda del virgen extra va en aumento año tras año. En nuestro caso nos ha afectado mucho porque somos una empresa de reciente creación y la pandemia no nos ha dejado expandir como teníamos previsto. No hemos podido asistir a ferias ni realizar muchas visitas comerciales. Claramente no ha sido el mejor año para iniciar un negocio como este.

La COVID ha cambiado nuestros hábitos sociales y por ejemplo el cierre y restricciones de la restauración también nos ha afectado mucho. El canal HORECA suponía un 35% de nuestra facturación y la reducción este año ha sido muy importante. En cambio, la venta ‘online’ ha despegado, y parece que ha venido para quedarse. Hay que ser ágil y adaptarse.

EN VALÈNCIA ME GUSTA MUCHO 'CA PEPICO', TODO UN REFERENTE EN ARROCES

¿Se gana dinero produciendo aceite de calidad? ¿Es un buen negocio?

Cuando pusimos en marcha el proyecto Finca Varona la Vella éramos conscientes de la dificultad del negocio. Para posicionarte en la producción de alta gama se necesita tiempo para demostrar la calidad del producto y que el consumidor la perciba. En ese sentido estamos en el buen camino, aunque lejos todavía de la rentabilidad económica. La inversión es importante y hay que ser muy constante y tener muy claro el camino a seguir.

València y Cástellón, qué; sóplanos tus sitios favoritos para ir a comer :)

En València me gusta mucho 'Ca Pepico', todo un referente en arroces. En Castellón apuesto por la cocina del interior: por su puesto 'Cal Paradis' en la Vall d'Alba con su cocina de vanguardia y 'Daluan' y 'Vinatea' en Morella, un lujazo en un entorno impresionante.

LOVE COCINA

Marzo de 2021

Medio: Revista pág. 38 **Sección:** Arroz **Espacio:** 92,00 cm²

Audiencia: **Tirada:** 150.000 **Valor publicitario**: 1.860´00 €

Siempre aciertas con arroz

¿Hoy no sabes qué poner? Pues no te agobies más: un plato de arroz y seguro que no fallas.

Arroz negro con sepia y alcachofas

Dificultad: media Prep.: 50 minutos
Calorías: 340 Congelar: no

PARA 6 PERSONAS

Para el aceite de ajo: 5 g de ajo seco pelado • 10 ml de aceite de oliva. Alioli de perejil: 1 yema de huevo • 15 ml de aceite de ajo • 1 manojo de perejil • 100 ml aceite de oliva virgen extra variedad arbequina • 10 ml de zumo de limón. Además: 500 g de sepia • 1 kg de alcachofas • 50 ml de aceite de girasol • aceite de oliva virgen extra variedad picual • 320 g de arroz integral • 640 ml de fumet • 2 bolsas de tinta de calamar • 5 g de sal fina.

1 **Para el aceite de ajo,** infusiona el aceite a 50 °C durante una hora con el ajo en una sartén. Cuela y reserva.

2 **Alioli de perejil:** tritura los aceites con el perejil.

3 **Tritura y emulsiona la yema** y el zumo de limón en el vaso de la batidora. Añade los aceites con el perejil poco a poco. Deja en la nevera.

4 **Limpia la sepia,** quitando la piel y las aletas.

5 **Lava la cabeza** eliminando la boca y las ventosas de las patas. Saca el interior, pluma inclusive.

6 **Saltea la sepia** troceada en una paella con aceite de oliva.

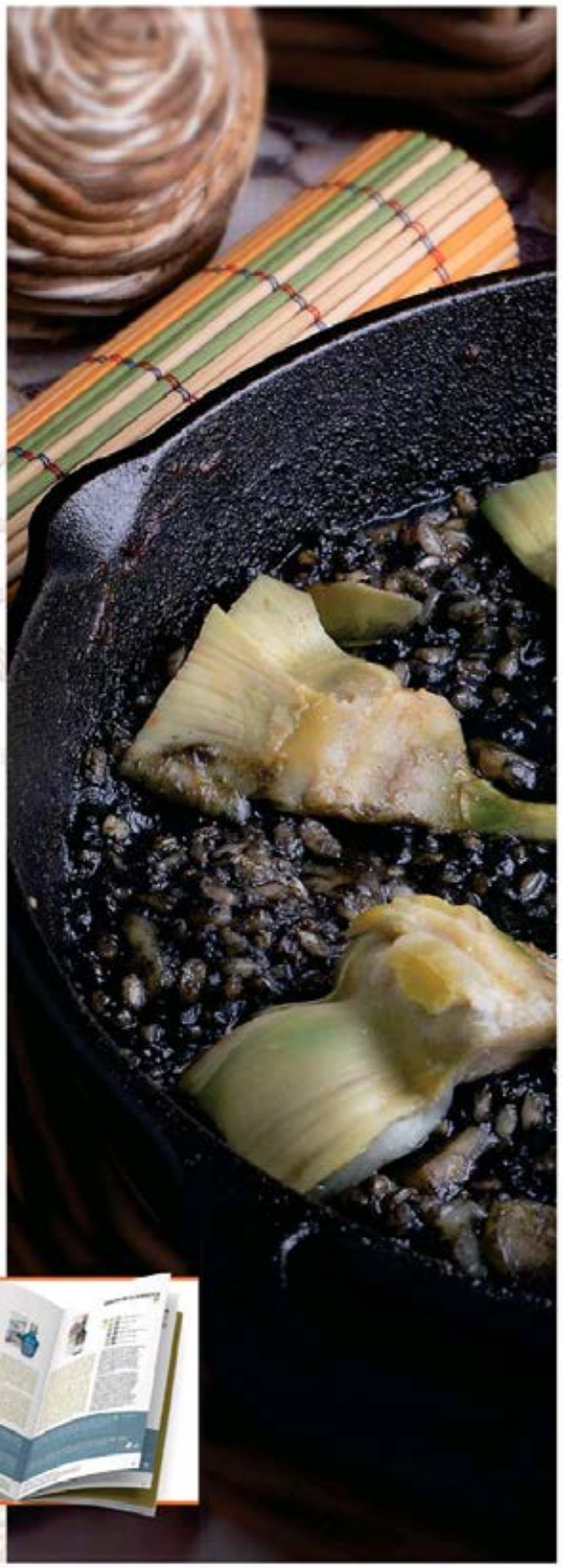
7 **Limpia las alcachofas** dejando solo el corazón, conservándolos en agua y aceite de girasol para que no se oxiden. Cuécelos hasta que estén tiernos (unos 10 minutos, según tamaño).

8 **En la paella de sofreír** la sepia, echa el arroz y déjalo nacarar a fuego medio-alto.

9 **Vierte el fumet,** la tinta y la sal.

10 **Calienta todo a fuego vivo y,** cuando empiece a hervir, baja a fuego medio. Deja cocinar hasta que el arroz esté "al dente", unos 16 minutos.

11 **Decora** con las alcachofas y sirve con el alioli.



Escoge
tu aceite de oliva

Si no sabes cuál te va mejor para cada receta, la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com, 19,50 €) recopila los 100 mejores AOVEs del año en una edición de lujo, didáctica e innovadora. También incluye reportajes, recetas...