



Madrid acoge la entrega de los EVOOLEUM Awards a los mejores AOVEs del mundo



El Grupo Editorial Mercacei, líder mundial en publicaciones profesionales sobre aceite de oliva y olivar, entregó el pasado 21 de enero un total de 36 galardones a los mejores productores del mundo (Best of Class) según los resultados obtenidos en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards. Diez de ellos fueron a parar a la firma italiana Monini S.p.A., cuyo *Monocultivar Coratina* fue coronado como el Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018. En una gala de claro acento español, también se entregaron premios a los mejores aceites de Italia, Portugal, Croacia, Israel y Marruecos.



[TEXTO: Alfredo Briega Martín]





Juan A. Peñamil y Pandora Peñamil, acompañados de la presentadora de Informativos de La Sexta Cristina Villanueva e Isabel Aires, directora de la agencia Aires News Comunicación.

EVOOLEUM Awards -Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra- es un concurso auspiciado por dos entidades de larga trayectoria en el sector, el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que en apenas tres ediciones se ha consolidado como la competición privada número 1 del mundo dentro del sector oleícola, según el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils".

El concurso representa una iniciativa pionera que nació para impulsar y poner en valor el esfuerzo y el trabajo en aras de la excelencia de tantos agricultores y productores de todo el mundo dedicados durante generaciones al cultivo del olivo, el árbol milenario símbolo de paz y prosperidad. En su tercera edición -la cuarta ya está en marcha- recibió más de 700 muestras de 17 países que fueron evaluadas siguiendo una estricta metodología por un jurado compuesto por 23 de los mejores catadores del mundo -provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón- a través de una exhaustiva y rigurosa cata.

Por su parte, la Guía EVOOLEUM recoge los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados del concurso y se distribuye a 2.000 restaurantes con estrella Michelin -todos los que forman parte de "The World's 50 Best Restaurants"-, así como a importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts, establecimientos gourmet y tiendas especializadas. Esta publicación única, dirigida tanto a curiosos como a profesionales, *foodies* y amantes de la gastronomía que deseen empar-



se de la apasionante cultura del virgen extra, se puede adquirir en Amazon y a través de la página web www.evooleum.com, y cuenta con su propia *app* en iOS y Android.

Una gala sobria y brillante

La primera gala de entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards se celebró el 21 de enero en una de las sedes madrileñas de la escuela de cocina Kitchen Club, en un multitudinario evento conducido por la periodista Cristina Villanueva, presentadora de los informativos de fin de semana de La Sexta. Productores de todo el mundo, pe-

María José San Román, chef del restaurante Monastrell y una de las grandes damas de la cocina española, recogió el Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE

riodistas -Vicenzo Masino, director de Bar& Business; Ignacio Villa, director de Ceviche de Sandía; Luis Mosquera, subdirector de Origen; o Alfonso Vidal, de Crónica Económica, entre otros- y chefs -Sergi Arola (Lab by Sergi Arola, una estrella Michelin), Andrea Tumbarello (Don Giovanni) o Carlos Posadas- fueron algunos de los asistentes a la gala, que destacó por su sobriedad no exenta de brillantez. A destacar también la presencia de Ymelda Moreno, Marquesa Viuda de Pozas, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y miembro de la Real Academia de Gastronomía.

Best of Class EVOOLEUM 2018

• Monini, S.p.A. (Italia)

Monini Monocultivar Coratina (96 puntos):

Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018, EVOOLEUM TOP10 (1°), Mejor Monovarietal, Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro, TOP3 de Producción Ecológica, Mejor AOVE de Italia y Mejor Coratina.

Monini Monocultivar Frantoio (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (4°), TOP3 de Producción Ecológica y Mejor Frantoio.



• Almazaras de la Subbética, S.L. (España)

Rincón de la Subbética (96 puntos):

EVOOLEUM TOP10 (2°), Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, Mejor DOP España, Mejor Hojiblanca y TOP3 de Producción Ecológica.

Almaoliva Bio (94 puntos): EVOOLEUM TOP10 (9°).



• Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.L.U. (España)

Oro Bailén Reserva Familiar Picual (96 puntos): EVOOLEUM TOP10 (3°) y Mejor Picual.



• Torres Morente, S.A. (España)

Maeva & Toro Virgen Extra (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (5°) y Mejor Coupage.



• Sánchez Fernández de Rute, S.L. (España)

LivesOlives (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (6°).



• Aceites Mirasol, S.L. (España)

Conde de Mirasol (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (7°).



• Muela-Olives (España), S.L.
Venta del Barón (95 puntos): EVOOLEUM TOP10 (8°).

Mueloliva Picuda (92 puntos): Mejor Picuda.



• Aceites Hacienda El Palo, S.L. (España)

Bravoleum Selección Especial de Aceites Hacienda El Palo Variedad Picual (94 puntos): EVOOLEUM TOP10 (10°).



• Elaia, S.A. (Portugal)
Oliveira da Serra Selección Ouro (88 puntos): Mejor de Portugal.



• Monte Rosso, D.O.O. (Croacia)
Monte Rosso Premium (87 puntos): Mejor de Croacia.



• Tirosh-Premium Olive Oil (Israel)
Tirosh Picholine (87 puntos): Mejor de Israel.



• Oléa Capital (Marruecos)
Elyxus Prestige (87 puntos): Mejor de Marruecos.



• Aziende Agricole Di Martino, S.A.S. (Italia)
Schinosa (89 puntos): Mejor DOP Italia.



• Mas Montseny, S.C.P. (España)
Mas Montseny Premium (90 puntos): Mejor Arbequina y Mejor Frutado Maduro.



• COLIVAL, Sociedad Cooperativa de Valdepeñas (España)
Valdenvero Organic Cornicabra (88 puntos): Mejor Cornicabra.



• Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco, S.L. (España)
Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes (86 puntos): Mejor Manzanilla Cacereña.



• Tenuta Romano, S.R.L. (Italia)
Frantoio Romano Picholine (90 puntos): Mejor Picholine.





Manu Urbano, chef de La Malaje, dirigió un *showcooking* para los asistentes y elaboró un menú mediterráneo con los AOVEs del TOP10 de EVOOLEUM.



La gran triunfadora fue la empresa italiana Monini S.p.A., que recogió nada menos que 10 galardones -entre ellos "Mejor Absoluto EVOOLEUM 2018"-, seguida por la cordobesa Almazaras de la Subbética, S.L., con siete trofeos. Cabe recordar que en el TOP10 de EVOOLEUM Awards 2018 figuran un total de ocho zumos españoles procedentes de Córdoba, Jaén y Granada.

Tras la entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards, la directora de la Guía EVOOLEUM, Pandora Peñamil Peñafiel, entregó una estatuilla muy especial a María José San Román, chef del restaurante Monastrell -con una estrella Michelin- y una de las grandes damas de la cocina española. Se trata del Premio EVOOLEUM a la Promoción y Divulgación del AOVE por promocionar las virtudes del virgen extra y dedicar siempre a este alimento un protagonismo especial en su establecimiento.

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, quiso señalar, tras los agradecimientos pertinentes, el altísimo nivel de los AOVEs ganadores, asegurando que se trata de "un gran éxito que nos enorgullece y sin duda merece nues-

"El AOVE está de moda y vive una época de esplendor", recordó en la despedida Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei





José María Penco, director del concurso EVOOLEUM, llevó a cabo una cata dirigida a chefs y periodistas de los 10 mejores AOVEs del mundo



La gala de entrega de los Premios Best of Class EVOOLEUM Awards tuvo como excelente colofón una cata de los 10 mejores AOVEs del mundo dirigida por José María Penco, director del concurso EVOOLEUM; y un *showcooking* a cargo del cordobés Manu Urbano, chef del restaurante La Malaje, acompañado de un delicioso cóctel mediterráneo con el aceite de oliva virgen extra -AOVE, con todas sus letras- como gran protagonista, compuesto de lomo de atún rojo curado con mazamorra; muslitos de codorniz fritos con mojo canario; gamba roja en salmorejo asado de sus cabezas; raya aliñá; salpicón de vaca a la antigua; ensaladilla de gambas a la granadina con pipas de mar; hummus, berenjena asada, queso payoyo curado en AOVE; carne mechá de lomo ibérico de bellota; ravioli de rabo de toro a la cordobesa; y alfajor. Mejor epílogo, imposible. 🟢

tro aplauso y reconocimiento”. Asimismo, destacó que “el AOVE está de moda y vive una época de esplendor”, al tiempo que pidió a los medios de comunicación que participen en la tarea de difundir y promocionar sus excepcionales propiedades. “Divul-

gar, divulgar y divulgar”, reiteró. “El AOVE es versátil, moderno, sabroso y, que no nos engañen, no engorda: tiene 9 kcal./gr. como cualquier otra grasa y ésta, al contrario que las otras, es la más saludable y la más gastronómica”, concluyó.

Un Photocall para los amantes del AOVE



Productores de todo el mundo, periodistas y chefs fueron algunos de los asistentes a la gala