



La cineasta Isabel Coixet y el chef Diego Guerrero, nombrados Embajadores del AOVE en la segunda gala de los Premios EVOOLEUM Awards



¡Viva el AOVE! Así despidió la segunda gala de entrega de los Premios BEST OF CLASS del concurso EVOOLEUM Awards la conductora del acto, la presentadora de informativos de La Sexta Cristina Villanueva. La pasión por el aceite de oliva virgen extra de calidad volvió a quedar de manifiesto -y a servir de aglutinador y nexo común- en un evento que encumbró a *Oro Bailén Picual* (Aceites Oro Bailén Galgón 99) como el Mejor AOVE del Mundo en 2019 y reconoció a la directora y guionista Isabel Coixet y al chef Diego Guerrero (DSTAgE) como Embajadores del AOVE.

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

La entrega de los Premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards 2020, el concurso que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO, reunió el pasado 25 de noviembre en el versátil Espacio CÓMO de la capital madrileña a una nutrida representación del sector del aceite de oliva virgen extra, además de contar con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; la Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo; el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Pedro Barato; el presidente de

la Academia Madrileña de Gastronomía, Luis Suárez de Lezo; así como chefs, influencers y más de 40 medios de comunicación acreditados para la ocasión, tanto generalistas como especializados.

En su intervención, el ministro expresó su agradecimiento a Grupo Editorial Mercacei y subrayó el valor de estos premios, ya que suponen una muestra del importante papel que juega el AOVE en el sector de la alimentación. Planas destacó la calidad de este producto y abogó por proclamarla, explicarla y hacer pedagogía. Por su parte, la consejera de Agricultura andaluza remarcó que el AOVE implica salud y sabor, ya que los platos más prestigiosos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

La presencia del ministro y de la consejera de Agricultura andaluza estaban más que justificadas, habida cuenta de que el 81% de los 100 Mejores AOVES del mundo según los resultados del concurso EVOOLEUM Awards 2020, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, son españoles, y el 56% andaluces. Unos datos ciertamente apabullantes que certifican la buena salud del sector en nuestro país y la inequívoca apuesta por la calidad de los productos nacionales. Porque, como se recordó durante el acto, el AOVE es riqueza, pero también es modernidad, salud y alta gastronomía, cultura y tradición, desarrollo sostenible y biodiversidad. El AOVE es todo eso y mucho más.



“El virgen extra es el verdadero superalimento del siglo XXI”, aseguró Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei

EVOOLEUM Awards es una iniciativa pionera que nació para impulsar y poner en valor el esfuerzo y el trabajo en busca de la excelencia de tantos productores de todo el mundo dedicados durante generaciones al cultivo del olivo. Un concurso que puede presumir de ser el más riguroso y fiable del panorama internacional gracias a su estricta metodología, con unas bases que garantizan el más objetivo e independiente proceso de valoración y clasificación de las muestras, y que en apenas cuatro ediciones se ha consolidado como la competición privada más influyente y prestigiosa del mundo en su género. En su cuarta edición, la competición recibió más de 700 muestras de 17 países, que fueron evaluadas por un jurado compuesto por los 22 mejores catadores del mundo, provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón.

Oro Bailén, el gran triunfador

Aceites Oro Bailén Galgón 99, S.A., con su exquisito monovarietal *Oro Bailén Picual*, fue la gran triunfadora de la gala, al recoger nada menos que seis premios: Absolute Best EVOOLEUM 2020, EVOOLEUM TOP10, Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor de España y Mejor Picual. Instalada entre los cinco mejores AOVes del mundo desde la primera edición del concurso, el éxito de esta ejemplar empresa jiennense nacida en 2005 es el de la apuesta permanente e innegociable por la calidad, sin olvidar otros aspectos claves como el cuidado exhaustivo de todo el proceso de elaboración, el respeto al medio ambiente o la seguridad alimentaria.

El resto de empresas que forman parte del prestigioso TOP10 de EVOOLEUM AWARDS, o lo que es lo mismo, los 10 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo en la pasada campaña a juicio del jurado del concurso,



Oro Bailén Picual fue el gran triunfador de la gala, al recoger seis premios EVOOLEUM.

son la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival), que con *Valdenvero Hojiblanco* obtuvo además el premio Mejor Hojiblanca; la S.C.A. San Isidro Labrador con *El Santuario de Mágina Selección Temprana*, que recogió asimismo el galardón Mejor DOP España; Almazaras de la Subbética, S.L.U., cuyo AOVE ecológico *Almaoliva Bio* se alzó también con los premios Mejor Coupage y Mejores 3 de Producción Ecológica; Oliocru, S.R.L. (*Oliocru Origini*), galardonado también como Mejor Mezcla de Frutado Verde-Maduro y Mejor de Italia; Azienda Agricola Sabino Leone (*Don Gioacchino Grand Cru*), que recogió además los trofeos correspondientes a Mejor DOP Italia y Mejor Coratina; Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L. (*Fuente Ribera*); Aceites de Maquiz, S.L. (*Maquiz Picual*); S.C.A. San Vicente de Mogón (*Puerta de las Villas Picual Temprano*); y Aceite Aroden Hispania, S.L. (*Cladivm Hojiblanco*).

En el acto, patrocinado por Caja Rural de Jaén, Etiquetas Macho, Kubota y Perialisi, también fueron galardonadas Aceites Vadolivo, S.L. por *Sierra Oliva Eco* (Mejor Frutado Maduro y Mejor Arbequina) y *Guidaroli Sierra de Cazorla Royal* (Mejor Royal); Sánchez Fernández de Rute, S.L. por *LivesOlives Bio* (Mejores 3 de Producción Ecológica); Olea Capris Z.O.O. por *Olea Capris* (Mejor de Eslovenia y Mejor DOP Eslovenia); Molino Virgen de Fátima, S.L. por *Oleum*



Hispania Nature Premium Pajarera (Mejor Pajarera); Comercial Az-Azeytun XCI-II, S.L. por *Az-Azeytun Empeltre* (Mejor Empeltre); Aceite Artajo-S. Agroebro, S.L. por *Artajo 10 Koroneiki* (Mejor Koroneiki); Muela-Olives, S.L. por *Mueloliva Picuda* (Mejor Picuda); y Almazara As Pontis-Agropecuaria Carrasco, S.L. por *Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes* (Mejor Manzanilla Cacereña).



El equipo de Grupo Editorial Mercacei, organizadores de la Gala, junto con las integrantes de Aires Comunicación, responsables de la campaña de promoción de EVOOLEUM en los medios de comunicación

EVOOLEUM Best Packaging Awards

En esta segunda gala de los Premios EVOOLEUM también se entregaron los galardones correspondientes a EVOOLEUM Best Packaging Awards, el concurso paralelo a EVOOLEUM Awards que premia los mejores diseños de packaging, reconociendo así la auténtica revolución creativa acaecida en este ámbito en los últimos años. En la categoría Mejor Diseño AOVE Premium la Medalla de Oro fue para *Arbor Sacris*, de la empresa Mii&Un Verd; la Medalla de Plata recayó *ex aequo* en *1490 Palomo Spain*, de 1490 Fuente de la Rosa, S.C., y *Corto Harvest Limited Reserve*, de la empresa californiana Corto Olive Co.; mientras que la Medalla de Bronce fue para *Lolio Monocultivar Coratina*, de Paparella Salvatore e Francesco, S.r.l.

Las Medallas en la categoría Mejor Diseño Innovador fueron para *La Magia dell'Olio*, de Azienda del Carmine, S.S. (Oro); *CUAC*, de Verdejear, S.L. (Plata); y *Tuccioliva Gran Selección*, de la S.C.A. San Amador (Bronce).

Finalmente, en la categoría Mejor Diseño Gama Retail las Medallas de Oro, Plata y Bronce premieron los diseños de *Entre Caminos Selección* (Escal-



La presentadora de informativos de La Sexta Cristina Villanueva fue la conductora del acto en el que destacó la participación del ministro Luis Planas y la consejera andaluza Carmen Crespo.

ra Álvarez S.A.T.), *Il Casolare Riserva* (Farchioni Olii, S.p.A.) y *Portus* (Aceites Fuencubierta, S.L.), respectivamente.

Isabel Coixet y Diego Guerrero, Embajadores del AOVE 2020

Tras conocer los premios a los Mejores AOVes del mundo y a los Mejores Diseños de Packaging, llegó el momento de entregar los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020, que en esta edición recayeron en la directora y guionista catalana Isabel

ETIQUETAS ADHESIVAS

PARA TODO TIPO DE PRODUCTOS Y DE GENTE.

PRIMERA
EMPRESA DEL SECTOR
CON LA MÁXIMA
CALIFICACIÓN



CORETi
ETIQUETAS ADHESIVAS

Good Labels for Good People
by CoreTi

www.coreti.com

e-mail: coreti@coreti.com Teléfono: +34 981 795 622



La cineasta Isabel Coixet y el chef Diego Guerrero se alzaron con los Premios Especiales Embajador y Embajadora del AOVE 2020.



La Gala culminó con una cata del TOP10 de EVOOLEUM y un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los AOVes premiados.

Coixet y el chef vitoriano Diego Guerrero, propietario del restaurante madrileño con dos estrellas Michelin DSTAgE. Ambos conquistaron al público con su simpatía y espontaneidad, al tiempo que se declararon entusiastas y enamorados del virgen extra, del que reivindicaron su vital importancia dentro de una dieta saludable y sus múltiples posibilidades gastronómicas.

A continuación, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, recaló los beneficios saludables del AOVE y aseguró que “el virgen extra

es el verdadero superalimento del siglo XXI”. El editor de la *Guía EVOOLEUM* destacó, asimismo, que el AOVE es el condimento más gastronómico del mundo y animó a los asistentes a crear en sus hogares una pequeña bodega de vírgenes extra con varios monovarietales y algún *blend*. Finalmente, realizó una reflexión sobre el uso del aceite de oliva en los restaurantes, lugares de disfrute donde acudimos para compartir algunos de nuestros mejores momentos. “Algunas de las cosas más bonitas las

decimos en un restaurante. Por favor, que sea delante de una botella de AOVE sin rellenar”, concluyó.

La II Gala de los Premios EVOOLEUM concluyó con una cata de los 10 Mejores AOVes del Mundo dirigida por José María Penco, director técnico del Concurso Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, y con un delicioso cóctel mediterráneo maridado con los AOVes premiados a cargo de la empresa de catering de las hermanas Pernas Ménage à Tres. 🍯



Photocall Gala EVOOLEUM

Los invitados se vistieron de gala para acudir a la que ya empieza a denominarse "la entrega de premios del año". Estos fueron los mejores momentos...

