



Sale al mercado EVOOLEUM 2021, la Guía más influyente del mundo

Grupo Editorial Mercacei lanzó el pasado mes de septiembre al mercado la quinta edición de la Guía *EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición 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 (Noor), los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo y packaging, maridajes... y más, mucho más. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

[Texto: Pandora Peñamil Peñafiel]

Tras el éxito sin precedentes de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2021* vuelve al mercado con los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOO TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, resultado de la alianza entre Grupo Editorial Mercacei y AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), dos entidades de amplia y sólida trayectoria en el sector oleícola.

La Guía -de periodicidad anual y 10.000 ejemplares de tirada- incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (características organolépticas, variedad/es de procedencia, situación geográfica y

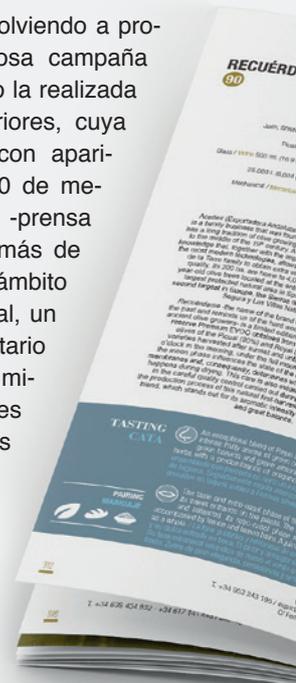
EVOOLEUM 2021 es una edición de lujo, didáctica e innovadora, prologada por el chef con 3 estrellas Michelin Joan Roca

tipo de olivar, volumen comercializable, certificados Kosher, Halal y CAEE, cata organoléptica, maridaje...), acompañada de una imagen de su envase.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* se distribuye directamente por Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin e incluidos en The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gour-

met. Asimismo, está volviendo a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación como la realizada en los números anteriores, cuya última edición cerró con apariciones en más de 160 de medios de comunicación -prensa escrita y *on line*, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional, un valor o impacto publicitario de 580.000 euros, 174 millones de visualizaciones y más de ocho millones y medio de oyentes.

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel,





Los conocidos chefs Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Paco Morales (Noor) han colaborado en esta edición de la Guía.



La cata de EVOOLEUM tuvo lugar el pasado mes de marzo en Córdoba y contó con la asistencia de los mejores catadores del mundo y de importantes personalidades del sector.

Marruecos, Austria, Argentina, Túnez, Estados Unidos y China han competido en esta quinta edición del concurso. Los principales países productores y multitud de variedades 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; la turca memecik o la croata buža aparecen representadas en esta Guía única que presenta cada año los mejores AOVEs del mundo; además de los zumos ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, una modalidad en la que EVOOLEUM fue pio-



nera y que ha inspirado a numerosos concursos- en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que cuenta con zumos españoles, portugueses, marroquíes e italianos entre los galardonados.

Contenidos didácticos e innovadores

La edición 2021 de la *Guía EVOOLEUM* es, sin duda, la más didáctica hasta la fecha. Enfocada a informar y promover la cultura del AOVE entre consumidores y amantes de la gastronomía, esta publicación viene repleta de novedades. Entre ellas, un prólogo de lujo de manos del chef Joan Roca, propietario del restaurante El Celler de Can Roca (3 estrellas

Michelin y miembro del selecto grupo The Best of the Best, de The World's 50 Best Restaurants). Además, cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los aperitivos más saludables, las últimas tendencias en consumo, packaging y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Morales (restaurante Noor)-, todas las tiendas gourmet del mundo, los falsos mitos del virgen extra, paisajes olivícolas alrededor del mundo, el decálogo saludable del AOVE, diccionario oleícola...

EVOOLEUM abrió recientemente el periodo de inscripción para participar en la sexta edición del Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, el concurso privado más importante del mundo y el que más puntos aporta al prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils" (WBOO).

