



Llega la 4ª edición de la influyente Guía EVOOLEUM, más dinámica y completa que nunca



Grupo Editorial Mercacei lanza al mercado la cuarta edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que muestra los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición de lujo, prologada por el chef Andoni L. Aduriz (Mugaritz), en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Paco Roncero, cócteles con virgen extra, los destinos de moda en el mundo del olivo, las últimas tendencias en packaging y 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 2020*, 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 del

olivar, volumen comercializable, certificados Kosher, Halal y CAEE, cata organoléptica...), acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería aliñar un poke de salmón? ¿Le iría mejor un picual o un arbequino a una ensalada de tomate y aguacate? Las respuestas se hallan en la *Guía EVOOLEUM*, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* se distribuye a 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y de The World's 50 Best Restaurants, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra. Asimismo, está protagonizando una ambicio-

sa campaña de comunicación, como la realizada en el número anterior, con apariciones en centenares de medios de comunicación -prensa escrita y *online*, además de emisoras de radio- de ámbito nacional e internacional.

Sorpresas y novedades

Zumos de España, Italia, Portugal, Grecia, Francia, Croacia, Japón, Eslovenia, Turquía, Israel, Marruecos, Chile, Jordania, Arabia Saudí, Alemania, Sudáfrica, Túnez y Estados Unidos han competido en esta cuarta 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,



estas características- en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que cuenta con zumos españoles, italianos y californianos entre los galardonados.

La edición 2020 de la *Guía EVOOLEUM* está repleta de novedades. Prologada por el chef Andoni L. Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin y nº7 del mundo), esta publicación cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, los resorts más exclusivos del mundo del olivo, virgen extra y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 2 estrellas Michelin Paco Roncero (La Terraza del Casino)-, cócteles con AOVE, todas las tiendas gourmet del mundo, eco-tendencias (yoga y relax entre olivos), el nuevo consumidor, salud, packaging, diccionario oleícola...

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

La Guía se puede adquirir on line en www.evooleum.com/guia por 19,50 € (gastos de envío incluidos.)



Cada AOVE del TOP100 figura en la Guía a través de una ficha informativa, acompañada de una imagen de su envase, puntuación, ficha de cata y maridaje.



En la Guía también aparecen los zumos ganadores de los EVOOLEUM Packaging Awards, los Premios al Mejor Packaging de AOVE.

galega o cordovil; la marroquí picholine; 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, toda una novedad en un Concurso de

Las instituciones y las empresas líderes del sector apuestan por EVOOLEUM

Desde su primera edición, cuando presentamos al sector oleícola y olivarero este único e innovador proyecto, la respuesta y acogida fue magnífica. Por ello, queremos mostrar nuestro agradecimiento a todas aquellas empresas que, desde su condición de colaboradores o patrocinadores, han apostado por esta iniciativa y han hecho posible que hoy EVOOLEUM sea la Guía más influyente del mundo: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Agrobank, Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), Diputación de Córdoba, Junta de Andalucía, Manzano, Olive Oils From Spain, Universidad de Jaén, Verallia, Agromillora, Alimentaria, Amenduni, Auseré, Autelec, Auximara, Bruni - Vidremer, Caja Rural de Jaén, Canals, Centrifugación Alemana, Coreti, Diputación de Jaén, Elaisian, Envases Sopladados, Finibus, GEA, Haus, Ifamensa, Origenia, Packcompany, Pastrana, Pieralisi, Tapi, Torrent, Vetreria Etrusca y la World Olive Oil Exhibition (WOOE).



Cócteles con AOVE, todas las tiendas gourmet del mundo, eco-tendencias -yoga y relax entre olivos-, el nuevo consumidor, salud, packaging, diccionario oleícola... Los contenidos de EVOOLEUM son más completos y dinámicos que nunca.