



Sale al mercado la *Guía EVOOLEUM 2019* con los 100 mejores AOVEs del mundo

Grupo Editorial Mercaceri ha lanzado al mercado la tercera edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards. Una edición de lujo, prologada por el mediático chef italiano Carlo Cracco, en la que podemos encontrar recetas mediterráneas de Quique Dacosta (3 estrellas Michelin), artículos sorprendentes sobre los usos culinarios del virgen extra, las últimas tendencias del mundo del olivo y más, mucho más. Todo un placer para los sentidos.



[TEXTO: Pandora Peñamil Peñafiel] [FOTOS: Jesús Mendoza]



Tras el éxito de las ediciones anteriores, la *Guía EVOOLEUM 2019* 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 cuya unión ofrece la máxima garantía de calidad, rigor y objetividad.

Cabe destacar que el Concurso Internacional EVOOLEUM Awards se ha consolidado como la competición privada número 1 en el prestigioso ranking internacional "The World's Best Olive Oils".

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 y Halal, cata organoléptica, maridaje...), acompañada de una imagen de su envase.

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

cera edición del concurso. Los principales países productores y multitud de variedades como las españolas picual, hojiblanca, cornicabra, arbequina, manzanilla o picuda; las italianas leccino, coratina o frantoio; las lusas cobrançosa, verdeal o cordovil; o la marroquí picholine aparecen representadas en esta Guía única que presenta cada año los mejores AOVEs del mundo; además de los zumos ganadores de los Packaging EVOOLEUM Awards -los Premios al Mejor Packaging de AOVE, una de las grandes novedades del Concurso Internacional EVOOLEUM Awards- en las categorías de Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail, que también figuran en la Guía con un tratamiento específico y diferenciado, reconociendo de este modo la gran revolución creativa producida en este segmento en los últimos años.

Para Grupo Editorial Mercacei es un privilegio contribuir a difundir la auténtica cultura del AOVE a nivel mundial. Por ello, *la Guía EVOOLEUM* se distribuye -al igual que sus dos ediciones anteriores- a 2.000 restaurantes con estrellas Michelin y *The World's 50 Best Restaurants*, a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, resorts y tiendas gourmet con presencia de virgen extra.



Los modernos contenidos de la publicación están encaminados a fomentar entre los consumidores, chefs y distribuidores más importantes del mundo, la cultura del virgen extra.





La **Guía EVOOLEUM** contiene una ficha explicativa de los 100 mejores AOVEs del mundo, así como de los Premios de Packaging, en la que se describen detalladamente todos los zumos.



Los patrocinadores y colaboradores de EVOOLEUM -que aparecen con su imagen en la parte posterior de la publicación- son una pieza fundamental del Concurso Internacional y la Guía.

que **Dacosta** (restaurante **Quique Dacosta** en **Denia**, España), las tiendas más bellas del mundo dedicadas a este alimento, las tendencias del consumo de virgen extra, salud, packaging, diccionario oleícola...

En definitiva, la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils** -cuya app para iOS y Android está disponible de forma gratuita- narra las historias humanas que se esconden detrás de los mejores aceites, sólo con la intención de que el consumidor llegue a entender que un gran aceite de oliva virgen extra no es un producto o alimento más, sino el resultado de una estrecha y milenaria alianza ciertamente beneficiosa entre el ser humano y el olivo, el mítico *Olea europaea*.

Todo ello ha hecho merecedora a la **Guía EVOOLEUM** del título de "Mejor Guía del Mundo" según *Olio Officina Magazine*, el medio de comunicación italiano más prestigioso del mundo. Su director, **Luigi Caricato**, publicó un artículo en su medio a finales de septiembre en el que indicaba que, aunque existen en el mercado más guías de AOVE, ninguna de ellas se puede comparar con EVOOLEUM a nivel de calidad, estilo y, sobre todo, de transparencia. Asimismo, destacaba su facilidad de uso, sus interesantes contenidos y su bello diseño. 🍯

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

Una Guía adaptada al consumidor 4.0

La tercera edición de la **Guía EVOOLEUM 2019** está repleta de novedades. Prologada por el mediático chef italiano **Carlo Cracco**, jurado de **MasterChef Italia** y propietario del restaurante **Cracco** (Milán, Ita-

lia), la Guía cuenta con más de una veintena de artículos acerca del arte de la cata, la olivicultura internacional, el análisis de la evolución de la producción mundial de aceite de oliva, AOVE y gastronomía -con recetas mediterráneas del chef con 3 estrellas Michelin **Qui-**