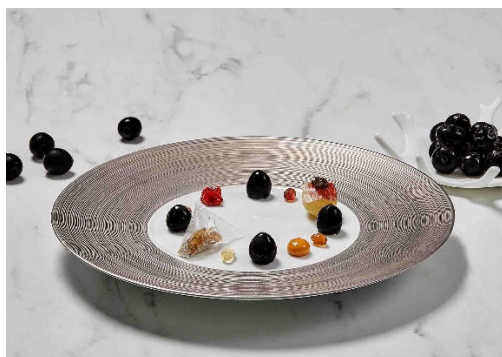




Nota de Prensa

La receta-reloj de Ramón Freixa marca las horas esta Nochevieja

- La personal visión de un chef con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol en unas Aceitunas de Autor para seguir las campanadas como nunca
- #elretodelaaceituna nos invita a apostar con elegancia por las aceitunas de mesa en nuevas formas y ocasiones
- Los cuatro cuartos para despedir el año con todo el estilo de un producto milenario reinterpretado por el chef catalán



(12 dic. 2019). La cena del 31 de diciembre es uno de los momentos más mágicos de todo el año. Una mezcla de despedida y bienvenida a partes iguales, donde el mundo entero está pendiente de los relojes que en cada país marcan la llegada de las 12 de la noche. Desde Australia hasta Times Square, la humanidad entera vive con emoción el fin del año natural y la transición al nuevo.

Un momento idóneo para darle una oportunidad a recetas con estilo que marquen la diferencia y sustenten en espíritu festivo que marca la



Nota de Prensa

Nochevieja. La mejor ocasión para mantener las tradiciones de siempre y renovarlas para perpetuarlas en el siglo XXI.

Reloj, no marques las horas...

A la hora de despedir el año, las Aceitunas de Autor de Ramón Freixa nos permiten recrear un reloj comestible en la mesa. Su aportación al reto de la reinterpretación de la aceituna representa una esfera que marca las horas en forma de aceitunas de mesa, combinando los volúmenes de la Manzanilla Negra Cacereña con los elementos de la receta. Una propuesta con un amplio recorrido gastronómico lista para ser adaptada a las cocinas domésticas.

[Aceituna Negra Cacereña para la hora del aperitivo \(perfecto\) en sus puntos, by Ramón Freixa](#)