



## Nota de Prensa

Concurso en redes para ser un VIP en los mejores restaurantes del país

# Los grandes chefs retan a los cocineros domésticos a la improvisación aceitunera

- **INTERACEITUNA fomenta la participación de los “cocinillas” con sus elaboraciones con aceitunas de mesa**
- **Pepa Muñoz, Pepe Rodríguez, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ramón Freixa y Mario Sandoval, presentan en directo sus elaboraciones y seleccionan a los mejores**
- **Los ganadores podrán disfrutar de un menú exclusivo con las aceitunas como protagonistas en el restaurante de cada juez**

(26 may. 2020). Las aceitunas de mesa son un gran aliado de la gastronomía desde hace milenios, que ahora tenemos la oportunidad de redescubrir. El olivar español pone a nuestro alcance una gran cantidad de variedades, todas diferentes y todas excelentes, que aportan a las recetas de cada día el toque mediterráneo, nutritivo y equilibrado de su fruto.

### Un reto viral con primeras figuras

INTERACEITUNA, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, está llevando a cabo una campaña para animar a todos a medir a las aceitunas en función de su talla gastronómica. Un campeonato abierto a la participación de cualquiera que desee sumarse, desde casa, sacando el mejor partido posible a los ingredientes que habitualmente están en las cocinas domésticas. Una base de acompañamiento para sacarle todo el potencial a las aceitunas de mesa en elaboraciones capaces de seducir por



## Nota de Prensa

su presentación y su composición a seis de los mejores cocineros de toda España.

De la mano de los grandes referentes de la gastronomía, se está posicionando a las aceitunas de España como el nuevo indispensable de la alta cocina. Estos referentes son los encargados de presentar en sus respectivos perfiles de redes sociales el nuevo concurso de INTERACEITUNA para reconocer a los mejores chefs aceituneros del momento.

**Pepa Muñoz, Pepe Rodríguez, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ramón Freixa y Mario Sandoval** son los encargados de mostrar el camino a sus seguidores en redes sociales, que tienen la oportunidad de disponer de un guía de excepción a la hora de ponerse a elaborar sus respectivas elaboraciones a concurso.

### Calendario de presentaciones

Los cocineros participantes utilizan sus canales de Instagram para presentar sus elaboraciones, en las que la reinención gastronómica de las aceitunas es el hilo conductor.

Aquí te pillo, aquí aceituna	Mayo					Junio													
	25	26	27	28	29	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	18	19		
RAMÓN FREIXA - 18h																			
PEPA MUÑOZ - 18h																			
MARIO SANDOVAL - 12h																			
PEPE RODRIGUEZ - 18h																			
DIEGO GUERRERO - 12h																			
RICARD CAMARENA - 18h																			
Anuncio Ganadores																			

Los sucesivos certámenes del gran concurso están abiertos para que todo aquel que lo desee pueda subir su receta. Para ello, tan solo hace falta poner de manifiesto la capacidad de improvisación aceitunera con una foto de la elaboración en cuestión subida al perfil de Instagram del aspirante, con



## Nota de Prensa

el hashtag **#Elretodelaaceituna**, y completar en el **retodelaaceituna.es** los datos personales necesarios para formar parte del certamen.

Tanto en los perfiles del concurso como en los de los propios chefs jurado se lleva a cabo la comunicación de los ganadores. Aquellos que hayan convencido a alguno de los rostros más destacados del panorama coquinario español de su valía recibirán como premio la oportunidad de vivir una experiencia única, un menú elaborado para ellos con las aceitunas como tema central y la posibilidad de disfrutarlo como invitado estrella.

Más información: [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)