



## Nota de Prensa

# La revolución de la aceituna en el escaparate de la innovación de HIP 2020

- **#ElRetoDeLaAceituna se traslada a la cuarta edición de la feria para llegar al sector de la hostelería y la restauración**
- **Los asistentes pueden sumarse a la reinención de la aceituna y participar con sus propias elaboraciones de autor**
- **Jesús Almagro y Daniel del Toro, chefs elegidos para presentar el reto y premiar a las mejores**

(24-25 feb. 2020). Del 24 al 26 de febrero, Madrid acoge la **Feria HIP** (Hospitality Innovation Planet), un laboratorio internacional para el sector de **la hostelería y la restauración**. Este evento es una plataforma original para impulsar el negocio hostelero, englobando productos y soluciones concretas para cada segmento de la industria.

El salón, celebrado en la capital de España, se ha consolidado como uno de los habituales del calendario de los profesionales. Un escenario privilegiado para introducir las últimas novedades experimentadas por las **aceitunas de mesa españolas**, comenzando por el **Reto de la Aceituna**.

Una apuesta para la mejora del prestigio de nuestras aceitunas apoyada en profesionales de la talla de **Diego Guerrero, Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ricard Camarena y Ramón Freixa**. La Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna, lleva a la cuarta edición de HIP **#ElRetoDeLaAceituna**



## Nota de Prensa

**a través del stand del Banco Santander.** Una oportunidad para expandir su reinención a los profesionales del sector congregados en IFEMA.

### **En búsqueda de la mejor tapa con aceituna**

Los asistentes a la feria que se acerquen hasta el stand del Banco Santander tienen la oportunidad de acudir a los showcooking realizados por dos de los chefs que participan en el reto de Interaceituna: Jesús Almagro y Daniel del Toro. Ellos van a mostrar en HIP sus propias creaciones y demostrar todo lo que se puede hacer con este producto milenario.

Además, los visitantes tienen la posibilidad de **realizar una tapa con la aceituna como ingrediente protagonista** en el concurso 'Reinventando la aceituna'. Los cocineros encargados del showcooking son quienes deciden, al final de la jornada, los platos que merecen la victoria. Los ganadores disfrutarán de un succulento premio, que consiste en un almuerzo o cena en el restaurante *Qüenco de Pepa*, de uno de los cinco chefs embajadores de #ElRetoDeLaAceituna: Diego Guerrero, Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ricard Camarena y Ramón Freixa.

Una ocasión para que esta **revolución de la aceituna** llegue a los expertos del sector mientras otorga al público la posibilidad de trabajar con este producto y experimentar de primera mano su versatilidad.

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

[Aceitunas de España](#)