



## Nota de Prensa

En [www.aceitunasdeespaña.es](http://www.aceitunasdeespaña.es)

# Los 50 chefs de las Aceitunas de España reunidos en un recetario disponible para todos

- **INTERACEITUNA publica en abierto un recetario que reúne las propuestas de los chefs participantes en el #ElRetoDeLaAceituna y sortea ejemplares encuadernados premium**
- **15 estrellas Michelin para encumbrar la aceituna de mesa española al cielo gastronómico como protagonista principal de los platos**
- **De la tapa al postre, cincuenta posibilidades para una excelencia local, sostenible y social que brindan las Aceitunas de España a la gastronomía del siglo XXI**

(10 jul. 2020). La Aceituna de Mesa de España, agrupada en su Interprofesional, **INTERACEITUNA**, ha puesto en marcha una campaña a **tres años vista** con el objetivo de consolidar la percepción de un fruto en el que nuestro país es **líder mundial**, tanto en volumen como en calidad. Un producto que lleva recogándose en la **Península** desde hace milenios, que ha llegado hasta nuestros días por **concentrar lo bueno del olivar** en una **pequeña esfera**.

La **alta gastronomía española**, en su apuesta por conservar su posición dominante entre las demás coquinarias del mundo, se ha situado a la vanguardia en la utilización de productos **saludables**, **sostenibles**, de **proximidad** y **sociales**. Fiel a esta filosofía, se ha sumado masivamente al **reto** planteado por la Aceituna de Mesa Española. Los cocineros más



## Nota de Prensa

representativos de la restauración de nuestro país han recogido el testigo en base a la **excelencia nutricional** del fruto del olivo, a la **sostenibilidad** demostrada en todo su proceso y a la imbricación de esta actividad en el tejido económico y social de **nuestra España rural**.

### Cincuenta razones para evolucionar

El evento de presentación celebrado en Madrid en **noviembre** del pasado año **2019** ha marcado el pistoletazo de salida para que las figuras más relevantes de la cocina española diseñen sus **propias elaboraciones** con las **Aceitunas de Mesa como protagonistas**.

La suma de la creatividad, la constancia, el conocimiento y la experiencia de los 50 chefs participantes en #ElRetoDeLaAceituna ha hecho posible que hoy, **todo aquel** que lo desee, desde cualquier punto del planeta, tenga a su disposición un **recetario digital de autor** con una colección de **medio centenar** de platos listos para formar parte de las cartas de los mejores restaurantes. Los aficionados al **formato papel** podrán aspirar a llevarse alguno de los ejemplares con encuadernación prestigio que se **sortean** a través de las redes sociales de la campaña, para lucir sobre sus estanterías.

### Recetario online

Link de descarga:

[Reinventando la aceituna en 50 Recetas](#)

### Listado de chefs y recetas

#### Entrantes

- Pepe Rodríguez. Gazpacho de aceitunas Gordal, sopa de hierbas y almendras.
- Diego Guerrero. Aceituna Hojiblanca negra y coliflor.
- Ricard Camarena. Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio.
- Mauro Barreiro. Versión de ensalada malagueña con aceituna Gordal.
- Manuel Delfín Cabrera. Burrata con sopa de pepino, aceitunas Gordal y albahaca.



## Nota de Prensa

- Blanca Sánchez. Brotes de ensalada, quisquilla de Motril y sus corales sobre una base de jugo gelificado de aceituna Manzanilla al toque de Jerez.
- Francisco Sánchez. Negroni bird, puchero de aceitunas Gordal, jamón de bellota y naranja con guarnición de anchoa salada y ahumada en olivo y naranja.
- Inti Ramses. Canary tartar de Gordal ahumada.
- Braulio Rodrigo. Aceituna negra Cacereña a la vinagreta sobre mojo blanco de almendras tostadas, escarcha de vino fino y semi-mojama de atún.
- Pedro Hernández. Carré de cabra con aceituna negra Cacereña.
- Óscar Hernando. Tartar de aceitunas Gordal y negra Hojiblanca con sardina en salazón, alga wakame y helado de albahaca.
- Francisco Javier Talavera. Aceituna Gordal rellena de trocitos de gambas al ajillo sobre puerro relleno de ahumados, napado con veluté de aceituna de Manzanilla.
- Rubén Sánchez. La perla negra con jugo de aceituna Manzanilla.
- Pedro Larumbe. Merluza con escamas de aceituna Gordal al curry.
- Simón Rao. La perla negra Cacereña.
- Shi Bin. Barco de berenjena con relleno de mariscos y aceituna Manzanilla (al horno).
- Hanna Boumazouz. Bacalao a baja temperatura envuelto en tierras de aceituna Cacereña, sobre sofrito de pimiento dulce y setas salvajes con un toque suave alioli verde de aceitunas Gordal.
- Pablo Gallego. Muselina de bacalao, aceituna Gordal y vinagreta de mango.
- Juan Carlos Ferrando. Moluscos al vapor, aceitunas Manzanilla, kéfir y escarola.
- Miguel Barrera. Atún, aceitunas Gordal, boletus y anchoas.
- Floren Bueyes. El huevo de la aceituna Hojiblanca.
- Jesús Almagro. Yema de huevo curada con aceituna Hojiblanca negra y coliflor trufada.
- Iván López. Mullaor de Gordal con mújol, tartar de Manzanilla y perifollo.
- Adriá Arpi. Migas de aceituna Hojiblanca negra y bacalao.
- Liset Rubio. Ajoverde de aceituna Manzanilla con rape marinado y tomate.



## Nota de Prensa

- Juan Manuel Salgado. Flan de aceituna Gordal con chantilly de romero y gel de naranja.
- Sebastián Romero. Bocaditos de aceituna Manzanilla y Cacereña.
- Juan Antonio Franco. Cilindro de aceituna Manzanilla relleno de tapenade de quisquilla sobre suelo andaluz.
- Roberto Capone. Aceitunas Gordal Martini y cítricos.
- Mohamed Quauch. Coulant frío de queso manchego con aceituna Cacereña negra y tortita de oreja de cerdo.

### Tapa

- Pepa Muñoz. Pesto de aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz.
- Ramón Freixa. Aceituna Cacereña negra para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos.
- Miguel Ángel Mayor. Solomillo curado en agua de aceitunas Manzanilla.
- Nacho Basurto. Bombón de aceituna Gordal y bacalao.
- Daniel Del Toro. Boquerones marinados en cítricos sobre tostas de pan de tomate y humus de aceituna Manzanilla.
- Diego Gallegos. Aceituna Gordal frita rellena de morcilla.
- Pau Navarro. Frito de sangre con aceituna Hojiblanca.
- Samuel Hernández. Paraíso lunar del Teide con aceituna Hojiblanca.
- Nicolás Sánchez. Gilda con anchoa voladora y aceituna Manzanilla
- Miguel Ángel De La Cruz. Palos (grisines) con pesto de aceituna Manzanilla.
- Chema De Isidro. Hummus de aceituna Hojiblanca.
- Miguel Ángel Mateos. Aceitunas Gordal con almendras en tempura y con hummus de pesto.
- Gemma Gimeno. Bizcocho de aceituna Manzanilla y aguacate.
- Ventura Martínez. Aceituna Hojiblanca, queso, sardina y humo.
- Eva Gloria Sánchez. Tosta de crema de aceituna Hojiblanca, tomate y anchoa del cantábrico.

### Postres

- Iván Muñoz. Drácula de aceitunas Hojiblanca negras.
- Miguel Puche Andrés. Postre de la aceituna Cacereña.



## Nota de Prensa

- Ariadna Salvador. Bombón de stracciatella de aceituna Hojiblanca.
- Teresa Gutiérrez. Manzana y aceituna Manzanilla.
- Enrique Pérez. Oreo de aceituna Hojiblanca y mouse de perdiz.

En paralelo, la campaña de INTERACEITUNA ha conseguido implicar a casi trescientos profesionales de la vanguardia culinaria viralizando a través de las redes sociales los mensajes de la campaña y contribuyendo a consolidar el prestigio gastronómico

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

[Aceitunas de España](#)