



Nota de Prensa

Llegarán a centenares de bares de Barcelona, Madrid, Sevilla y Valencia 100 consumidores anónimos eligen las 6 tapas de aceitunas que recorrerán los restaurantes de España

- Profesionales de la gastronomía de primer nivel han seleccionado las 10 mejores elaboraciones entre las 50 que forman el Reto de la aceituna
- En las instalaciones de AINIA el 24 de septiembre
- Las seis elegidas protagonizarán la Aceituna Fest, una ruta gastronómica que llevará las aceitunas a los establecimientos más tendencia en 2021 y 2022

(22 sept. 2020). Nuestras aceitunas están viviendo una **revolución** en la restauración. Gracias al testigo recogido por los grandes creadores de **tendencias gastronómicas**, el fruto del olivo se está consolidando como un nuevo **imprescindible** en las propuestas de aquellos establecimientos que apuesten por seducir a sus clientes con productos **auténticos**, llenos de **historia**, de **sabor**, de beneficios **nutricionales**, de **proximidad**, **sostenibles** y **sociales**.

La Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, **INTERACEITUNA**, ha capitaneado la reinterpretación de las aceitunas implicando a la alta gastronomía en la ambiciosa labor de mostrar a los **consumidores** que no hace falta recorrer el mundo para encontrar la base con la que elaborar propuestas que convenzan a todos sus clientes, desde los más clásicos hasta los veganos. De esta línea de trabajo han salido **diez elaboraciones**, entre las decenas de propuestas desarrolladas por los grandes



Nota de Prensa

rostros de los fogones de nuestro país. Aquellas que destaquen por haber sacado el máximo partido a las variedades de aceitunas del olivar español serán las que se enfrenten en esta elección, en un estudio realizado por AINIA Consumer, centro dedicado a la investigación y estudio de las preferencias del consumidor de **AINIA**. Con más de tres décadas de historia, el centro tecnológico AINIA es un referente puntero en Europa y pionero en el campo de la innovación alimentaria y el desarrollo tecnológico de manera sostenible.

En sus instalaciones, una muestra representativa de cien consumidores va a evaluar y elegir a las **SEIS mejores tapas de aceitunas** de autor. Estas elaboraciones, las más **seductoras** para el **paladar español**, llegarán a **establecimientos de referencia** de cuatro grandes núcleos de población de la Península (Barcelona, Madrid, Sevilla y Valencia) a lo largo de los años **2021/22**, en función de la disponibilidad de la actividad hostelera y las regulaciones sanitarias. De esta forma, la reinención de las aceitunas de mesa será, por fin, una **realidad al alcance de todos**.

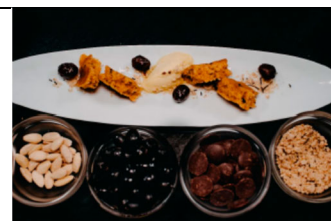
Las diez recetas seleccionadas por los profesionales

Variedad Cacereña:

Postre de la aceituna Cacereña.

Miguel Puche Andrés

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/postre-de-la-aceituna-cacerena/>



Bocaditos de aceituna Cacereña. Sebastián

Romero

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/bocaditos-de-aceituna-cacerena/>





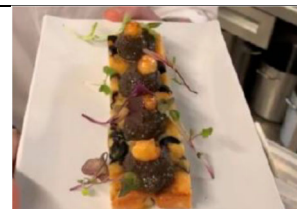
Nota de Prensa

Variedad Hojiblanca:

Hummus de aceituna Hojiblanca.

Chema de Isidro.

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/hummus-de-aceituna-hojiblanca/>



Migas de aceituna Hojiblanca negra y bacalao.

Adriá Arpi.

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/migas-de-aceituna-hojiblanca-y-bacalao/>



Variedad Gordal:

Aceitunas Gordal con almendras en tempura y con humus de pesto.

Miguel Ángel Mateos.

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/aceitunas-gordal-con-almendras-en-tempura-y-con-humus-de-pesto/>



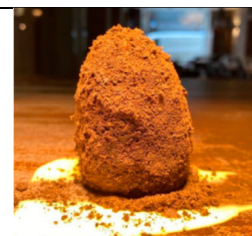
Aceituna Gordal frita rellena de morcilla. Diego Gallegos

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/aceituna-gordal-frita-rellena-de-morcilla/>



Bombón de aceituna Gordal y bacalao. Nacho Basurto

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/bombon-de-aceituna-gordal-y-bacalao/>





Nota de Prensa

Variedad Manzanilla:

<p>Manzana y aceituna Manzanilla Teresa Gutiérrez</p> <p>https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/manzana-y-aceituna-manzanilla/</p>	
<p>Ajoverde de aceituna Manzanilla con rape marinado y tomate. Liset Rubio</p> <p>https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/ajoverde-de-aceituna-manzanilla-con-rape-marinado-y-tomate/</p>	
<p>Palos (grisines) con pesto de aceituna Manzanilla. Miguel Angel de la Cruz</p> <p>https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/palos-grisines-con-pesto-de-aceituna-manzanilla/</p>	

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)

Ricard Camarena, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Pepa Muñoz y Pepe Rodríguez han sido los cinco chefs embajadores del #ElRetoDeLaAceituna, creado por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna**. Este desafío ha comenzado con 50 cocineros retados que, a su vez, se han sumado al desafío de retar, provocando la **consolidación** como uno de los alimentos estrella del **siglo XXI**.