



## Nota de Prensa

En rutas gastronómicas de 2.000 establecimientos durante 2021 y 2022

# El Aceituna Fest ya tiene las 6 tapas de autor preferidas por el público

- Tras un exhaustivo análisis, han sido seleccionadas las tapas de aceitunas que recorrerán bares y restaurantes de Barcelona, Madrid, Sevilla y Valencia
- Una muestra representativa de 100 ciudadanos ha catado las elaboraciones finalistas en las instalaciones de AINIA en Valencia
- Sabor y presencia, determinantes para seducir a los paladares del ciudadano de a pie

(11 nov. 2020). El **Reto de la Aceituna** ya está listo para llegar al **gran público**. La creatividad y el saber hacer de figuras consolidadas de nuestra cocina han contribuido a redefinir el **nuevo marco de excelencia gastronómica** en el que se encuadra el fruto del olivo. Un producto que lleva miles de años llenando nuestras alacenas de sabor y beneficios nutricionales, que ha realizado una apuesta decidida por **reinventarse**, para seducir a los consumidores del **presente** y del **futuro**.

### El valor de la gente anónima

Las figuras destacadas de la restauración española han hecho posible que las aceitunas se vean desde un **punto de vista gastronómico**. Gracias a sus elaboraciones de autor, los **50 chefs** que han participado en el **Reto de la Aceituna**, han servido de palanca de apoyo para esta iniciativa, incluyendo en sus cartas las diferentes **variedades** con las que se ha llevado a cabo dicho reto. Sus elaboraciones visten la **excelencia organoléptica** de las aceitunas de



## Nota de Prensa

mesa, el único fruto con los **cuatro sabores básicos** encerrados en su interior, con los ropajes de las técnicas más de vanguardia.

El resultado son decenas de propuestas que elevan a las aceitunas de mesa en el escalafón de los productos gastronómicos de referencia. Esa nueva colección de alta costura se ha enfrentado a su **prueba más dura**: la vista, el gusto y el olfato de un centenar de participantes anónimos que ha sido coordinada y realizada por **AINIA Consumer**, a través de un panel de cata formado por 100 consumidores seleccionados de la base de datos de **AINIA**.

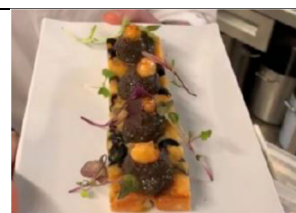
A lo largo de toda la jornada, los hombres y mujeres participantes en esta iniciativa han tenido la oportunidad de evaluar las diez recetas preseleccionadas por los profesionales que forman el Reto de la Aceituna. En unas **condiciones óptimas** de iluminación, temperatura y humedad, **alejados** de **elementos distractores** y en **soledad**. Así es como, una a una, han ido pasando las Aceitunas de Autor para su puntuación **libre y anónima**. Tras el análisis de los resultados de todas las catas, las **seis** que han obtenido la **mejor calificación**, las que se podrán disfrutar en los bares y restaurantes del Aceituna Fest, son:

### Variedad Hojiblanca:

*Hummus de aceituna Hojiblanca.*

Chema de Isidro.

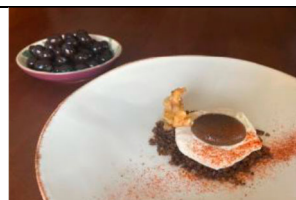
<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/hummus-de-aceituna-hojiblanca/>



*Migas de aceituna Hojiblanca negra y bacalao.*

Adriá Arpi.

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





## Nota de Prensa

### Variedad Gordal:

Aceitunas Gordal con almendras en tempura y con humus de pesto.  
Miguel Ángel Mateos.

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



Aceituna Gordal frita rellena de morcilla. Diego Gallegos

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



### Variedad Manzanilla:

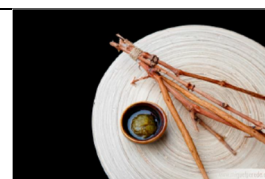
Ajoverde de aceituna Manzanilla con rape marinado y tomate.  
Liset Rubio

<https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/ajoverde-de-aceituna-manzanilla-con-rape-marinado-y-tomate/>



Palos (grisines) con pesto de aceituna Manzanilla.  
Miguel Angel de la Cruz

<https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/palos-grisines-con-pesto-de-aceituna-manzanilla/>



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

[Aceitunas de España](#)