

NACE “LA ACEITUNA DE CARTA”, LA NUEVA CAMPAÑA DE INTERACEITUNA QUE CONVERTIRÁ A LA ACEITUNA DE MESA EN EL PRIMER BOCADO EN BARES Y RESTAURANTES

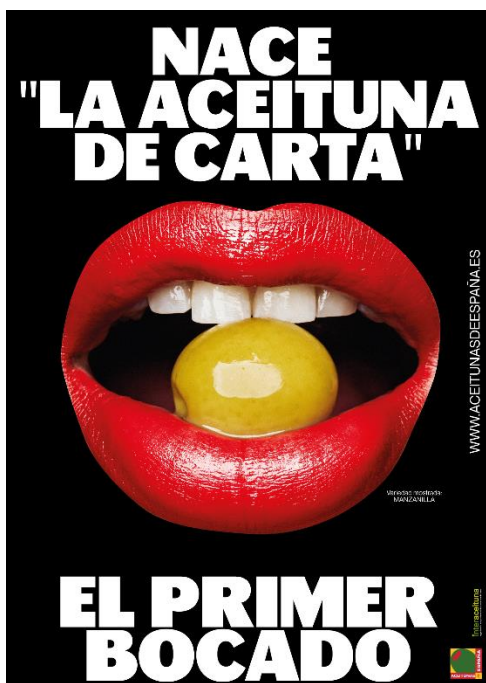
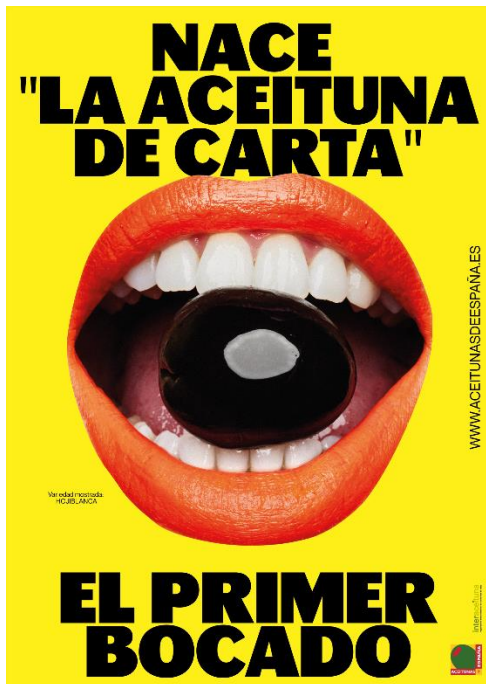
INTERACEITUNA PONE EN MARCHA SU NUEVA CAMPAÑA “LA ACEITUNA DE CARTA”, LA ACEITUNA CON NOMBRE PROPIO QUE TRIUNFA EN BARES, TABERNAS Y RESTAURANTES

- **Paco Roncero, Toño Pérez, Begoña Rodrigo y Mario Sandoval presentarán sus propuestas más irresistibles** en una carta con cuatro variedades de aceitunas de mesa: manzanilla, gordal, hojiblanca y cacereña.
- La aceituna de mesa es una joya gastronómica vegetal, muy española i y más de moda que nunca!

Madrid, marzo 2024. Su sabor es delicioso, único e inconfundible. La aceituna de mesa es un producto cargado de historia, presente en la gastronomía de todas nuestras comunidades autónomas y un alimento fundamental de la saludable dieta mediterránea. Un bocado irresistible que se devora en cuanto llega a la mesa. El aperitivo perfecto y tan español que no falta en ninguna barra. Ahora, este producto cargado de virtudes se reinventa y da un giro total para convertirse en un entrante que destacará en las cartas de bares, vermuterías y restaurantes.

Interaceituna, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, **presenta su nueva campaña “La Aceituna de Carta”**, con la que quiere convertir a la aceituna de mesa en el bocado clásico más

moderno, conseguir que la aceituna pase de la barra a la mesa y que el consumidor conozca las distintas variedades, pueda pedir las por su nombre y descubra todos los matices que ofrece cada una: el frescor de la manzanilla verde, la elegancia de la hojiblanca negra, la deliciosa y carnosa gordal, la intensa negra cacereña... ¿y tú, cuál vas a pedir?



DE LA BARRA A LA MESA: EL PRIMER BOCADO

Para esta campaña, Interaceituna cuenta con cuatro grandes cocineros unidos de manera muy personal con cada una de las variedades. Paco Roncero, uno de nuestros chefs más vanguardistas, con dos estrellas Michelin en el restaurante que lleva su nombre en Madrid; Toño Pérez, al frente de la cocina de Atrio, en Cáceres, con tres estrellas Michelin, abanderado de los alimentos de Extremadura y de la aceituna cacereña; Mario Sandoval, de Coque, con dos estrellas Michelin y los aliños de su madre siempre presentes en sus recuerdos culinarios; y Begoña Rodrigo, con una estrella Michelin en La Salita, Valencia, gran defensora de los productos vegetales y apasionada de las aceitunas.



De izquierda a derecha: Paco Roncero, Begoña Rodrigo, Toño Pérez y Mario Sandoval.

Interaceituna ha pedido a estos geniales cocineros que presenten, con cada una de las aceitunas, una elaboración que las convierta en un plato que ensalce, aún más, todas las virtudes de las diferentes variedades. Y buscando entre los recuerdos familiares, con esos aliños heredados o probando con las técnicas y tendencias gastronómicas más rompedoras, han conseguido cuatro versiones originales, deliciosas e irresistibles que formarán una pequeña carta que estará a disposición de los comensales en bares, vermuterías y restaurantes de toda España.

ÚNICAS, DELICIOSAS.... LAS ACEITUNAS ESTÁN ¡PARA CHUPARSE LOS DEDOS!

Tomar un entrante sabroso y divertido es muy fácil. Solo hay que pedir unas aceitunas y disfrutar de este alimento que es sostenible, saludable, nutritivo y delicioso. Pocos productos como la aceituna de mesa consiguen aunar todos los sabores, incluido el umami que poseen los encurtidos y esos sabrosos aliños que envuelven a la aceituna y son capaces de despertar todos los sentidos.

Con importantes propiedades nutricionales (ácido oleico, vitamina E y hierro, entre otros), la aceituna es el origen del aceite de oliva y forma parte de nuestro acervo cultural y gastronómico. Además, su aporte calórico es muy bajo: 25 g, 37 Kcal, por lo que los especialistas recomiendan el consumo diario de siete aceitunas (2), siete días a la semana. Así de sencillo. Sólo tendrás que elegir tu tapa de aceitunas preferida y cuando llegue a la mesa disfrutar de ellas... ¡hasta chuparte los dedos!

Sobre Interaceituna

INTERACEITUNA es la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, una entidad que agrupa en España a las asociaciones que representan a las diferentes ramas del sector de la aceituna de mesa, desde la producción, hasta la transformación y la comercialización (nacional y exportación). Las asociaciones que forman la Interprofesional son: ASAJA, ASEMESA, Cooperativas Agroalimentarias de España, COAG y UPA, su Director-Gerente es Joaquín de la Puerta Sierra, y representan a más del 93% del sector en España, que es el país. Entre los fines y objetivos de INTERACEITUNA se encuentra la realización de programas de investigación i+d+i para mejorar el producto y campañas de promoción genéricas (nacionales e internacionales) que contribuyan a fomentar la información y el conocimiento sobre las aceitunas de mesa entre consumidores y profesionales, y alentar así su consumo.