



interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa

LA 'ACEITUNA DE CARTA' SE PRESENTA EN UN GRAN EVENTO EN LA AZOTEA DEL CASINO DE MADRID CON LOS ALIÑOS DE PACO RONCERO, BEGOÑA RODRIGO, MARIO SANDOVAL Y TOÑO PÉREZ

- Grandes chefs elevan la aceituna de mesa a bocado de alta cocina con sus originales aliños en una campaña a la que ya se han unido más de 40 restaurantes de toda España.
- La 'Aceituna de Carta' promueve el consumo de las aceitunas de mesa, un producto sabroso y muy español, y la convierte en la tapa de moda.

Madrid, 5 de junio de 2024. En un gran evento organizado por Interaceituna, la Interprofesional de la Aceituna de Mesa de España, se ha presentado la campaña '**La Aceituna de Carta**' en la que han participado prestigiosos cocineros y restaurantes de toda España. En el evento, que tuvo lugar en la Azotea del NH Collection Casino de Madrid, de la calle Alcalá, los embajadores gastronómicos de esta campaña, **Paco Roncero, Begoña Rodrigo, Mario Sandoval y Toño Pérez**, pudieron mostrar y dar a degustar los aliños que han elaborado para las cuatro variedades de aceitunas protagonistas de 'La Aceituna de Carta' y destacar todas las bondades que atesora este alimento imprescindible de la Dieta Mediterránea.

La presentación contó con el cocinero **Pepe Rodríguez** como maestro de ceremonias, quien recalcó la importancia del consumo de la aceituna española y recordó cómo en su casa y en su restaurante siempre están presentes, con aliños familiares que no deben perderse.

Ricardo Serra, Presidente de Interaceituna, fue el encargado de abrir el acto agradeciendo su colaboración en esta campaña a todos los cocineros y poniendo en valor un producto tan arraigado en nuestra cultura y tradiciones como son las aceitunas de mesa que deben estar en las cartas de los bares y restaurantes por derecho propio, "**una aceituna de calidad y bien aliñada que se convierta en el primer bocado con el que empezar una comida inolvidable**", señaló. "En nuestro país existen más de 2,5 millones de hectáreas de olivar y **somos líderes mundiales en producción y exportación de aceituna de mesa**", reseñó. El presidente de Interaceituna también hizo especial hincapié en las propiedades nutricionales de las aceitunas de carta, "por su contenido en ácido oleico (o grasas insaturadas) podemos decir que contribuye al mantenimiento del colesterol bueno, su aporte calórico es muy bajo, en torno a 150 kcal por cada 100 g y, además, son fuente de Vitamina E, por lo que contribuye a la reducción del daño oxidativo de las células, y las aceitunas negras cuentan con hierro que ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga. Además, este alimento cuenta con un 50% de agua, por lo que nos mantiene hidratadas", concluyó Ricardo Serra.



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

HOJIBLANCA, GORDAL, CACEREÑA Y MANZANILLA: LAS REINAS DE LA FIESTA

Para esta campaña, Interaceituna ha elegido cuatro variedades de aceituna de mesa para las que cada cocinero ha preparado un aliño especial. Paco Roncero, uno de nuestros chefs más vanguardistas, con dos estrellas Michelin en el restaurante que lleva su nombre en Madrid y anfitrión del evento en su Azotea, ha elegido la **Aceituna Hojiblanca, de color negro y pulpa tersa y consistente**; Begoña Rodrigo, con una estrella Michelin en La Salita, Valencia, y Mejor Chef de Verduras de Europa, ha presentado la **Aceituna Gordal, "la bella de España"**, con un aliño con toques cítricos de sus vinagres caseros. Para ensalzar la **Aceituna Cacereña**, Toño Pérez, al frente de la cocina de Atrio, en Cáceres, con tres estrellas Michelin, ha utilizado productos de su tierra, como el Pimentón de la Vera. Y Mario Sandoval, de Coque, con dos estrellas Michelin, se ha inspirado en el aliño de su madre para marinar la **Aceituna Manzanilla**.



Foto 1. Grupo Gordal: de izquierda a derecha Begoña Rodrigo, Lucía Grávalos y Miriam Hernández.

Foto 2. Grupo Hojiblanca: de izquierda a derecha Pablo Morales, Paco Roncero y Roberto Martínez Foronda.

Foto 3. Grupo Manzanilla: de izquierda a derecha Mario Sandoval, María Gómez y Jesús León.

Foto 4. Grupo Cacereña: Marian Reguera, Toño Pérez y Alejandro Hernández.

Los cuatro abanderados de La Aceituna de Carta formaron equipos con otros cocineros que han participado también en la campaña, **grandes talentos de la cocina como María González, de Magoga (1*Michelin)**, Roberto Martínez Foronda, de Tripea, **Alejandro Hernández, de Versátil (1* Michelin)**, Marian Reguera, de Taberna Verdejo, Lucía Grávalos, de Desborre, Miriam Hernández, de La Casa del Pregonero y Juan León, de Señor Cangrejo.

En una interesante y divertida presentación, los cocineros fueron elaborando sus aliños y desvelando todos sus secretos para conseguir que **las aceitunas brillen como una tapa estelar** en todas las cartas de los bares, restaurantes y vermuterías. Con estos aliños de autor se eleva la aceituna de mesa a la más alta experiencia gastronómica.

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 y representan a más del 93% del sector en España.

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.

www.interaceituna.com

www.aceitunasdeespana.es

#AceitunaDeCarta

#AceitunasDeEspaña

IG. @aceitunasesp

X. @AceitunasEsp

www.facebook.com/AceitunasEsp

youtube: @AceitunasEsp