

# **EVOOLEUM**



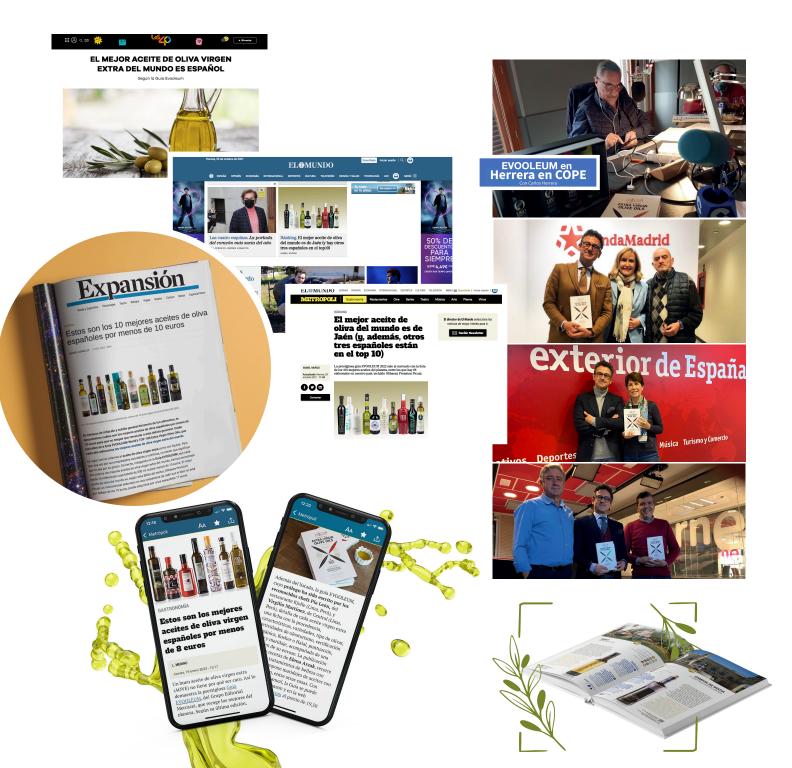
CLIPPING DE PRENSA, RADIO, TV Y RRSS

Octubre de 2022 - Febrero de 2023

Aires News Comunicación S.L. C/ Infanta Mercedes, 107. 1º B. 28020 Madrid Telf. 91 535 45 14. www.airesnews.com



# APARICIONES EN MÁS DE **180 MEDIOS DE COMUNICACIÓN**VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO SUPERIOR A **800.000 EUROS 200 MILLONES** DE VISUALIZACIONES **15 MILLONES** DE AUDIENCIA





#### 27 de abril de 2022

Medio: Internet

Sección: Sao Paulo

**Espacio:** 1.100 x 5.090 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 350´00 €

# Azeite do interior de SP fica entre os 10 melhores do mundo em premiação internacional; rótulo é o 1º brasileiro a figurar no top 100

Azeite produzido em Santo Antônio do Pinhal, no interior de São Paulo, foi o único de fora da Europa na lista dos 10 melhores do mundo. Prêmio EVOOLEUM Awards é organizado há 20 anos, com versões em inglês e espanhol.

**Por Patrícia Figueiredo, g1 SP** — São Paulo 27/04/2022 19h58 · Atualizado há 10 meses













Um azeite produzido no interior de **São Paulo** foi eleito um dos 10 melhores do mundo pela premiação espanhola EVOOLEUM Awards nesta quarta-feira (27). O produto foi o primeiro brasileiro a figurar na lista, elaborada por degustadores especializados que elencam os 100 melhores azeites de oliva do mundo.



O Azeite Sabiá – Blend Especial, que ficou em décimo lugar na lista, é feito com azeitonas cultivadas em Santo Antônio do Pinhal, na porção paulista da Serra da Mantiqueira, e está apenas em sua terceira safra.

Único dos dez melhores produzido fora da Europa, o azeite brasileiro premiado é acompanhado de quatro azeites italianos, quatro espanhóis e um croata na lista.



Produção de azeitonas do Azeite Sabiá, em Santo Antônio do Pinhal, no interior de São Paulo — Foto: Divulgação/Azeite Sabiá

Embora tenha crescido nos últimos anos, a indústria nacional de azeites ainda é limitada. De acordo com estimativas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Brasil importa 98% dos cerca de 70 milhões de litros de azeite que consome por ano.

Feito com azeitonas de quatro variedades diferentes (arbequina, koroneiki, arbosana e coratina), a mistura que ganhou o prêmio é indicada para harmonizar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau.

		EVOOLEUM TOP100		
TOP 100				
Score/ Plintuación				
90	1948 OLEUM PICUAL ORGANIC PREMIUM	MARÍA MIRÓ ARIAS	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
90	S ELEMENTOS GRAN SELECCIÓN PICUAL	LA PONTEZUELA, S.L.U.	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
91	ACCADEMIA OLEARIA BIO DOP SARDEGNA FRUTTATO VERDE	ACCADEMIA OLEARIA, S.R.L.	BOSANA	ITALY/ITALIA
89	ACCADEMIA OLEARIA DOP SARDEGNA FRUTTATO VERDE	ACCADEMIA OLEARIA, S.R.L.	BOSANA, SEMIDANA	ITALY/ITALIA
89	ACCADEMIA OLEARIA GRAN RISERVA GIUSEPPE FOIS FRUTTATO VERDE	ACCADEMIA OLEARIA, S.R.L.	BOSANA, SEMIDANA, 5% OTRAS/OTHER	ITALY/ITALIA
91	ALMAOLIVA BIO	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, PICUAL, HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA
88	ALMAZARA DE ALCARAZ	OLINEXO, S.L.	PICUAL, ARBEQUINA	SPAIN/ESPAÑA
88	ASSOLO	MADREPUGLIA, S.R.L.S.	CORATINA	ITALY/ITALIA
91	ATHÉA	S.A.R.L. MOULIN OLTREMONTI	GHJERMANA, SABINE, LECCIO DEL CORNO, TAGGIASCA	FRANCE/FRANCIA
94	AZEITE SABIÁ BLEND ESPECIAL	FAZENDA DO CAMPO ALTO, LTDA.	ARBOSANA, ARBEQUINA, KORONEIKI	BRAZIL/BRASIL
88	BALCÓN DEL GUADALQUIVIR	S.C.A. SAN FELIPE APÓSTOL	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA
90	BRAVOLEUM HOJIBLANCA	ACEITES HACIENDA EL PALO, S.L.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA

Produzido artesanalmente, o azeite premiado é vendido online, por R\$ 79 a embalagem de 250 ml, ou em supermercados e empórios especializados de **São Paulo**, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul.





[] [https://bit.ly/40ndMPT]

#### 27 de abril de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Agro Sustentável

Espacio: 795 x 2.325 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 285 00 €

#### Azeite do interior de Santo Antônio do Pinhal (SP) fica entre os 10 melhores do mundo em premiação internacional

Rótulo é o 1º brasileiro a figurar no top 100, foi o único de fora da Europa na lista dos 10 melhores do mundo. Prêmio EVOOLEUM Awards é organizado há 20 anos.

Comentar







Redação do G1 - Economia

Um azeite produzido no interior de São Paulo foi eleito um dos 10 melhores do mundo pela premiação espanhola EVOOLEUM Awards nesta quarta-feira (27). O produto foi o primeiro brasileiro a figurar na lista, elaborada por degustadores especializados que elencam os 100 melhores azeites de oliva do mundo.



O Azeite Sabiá - Blend Especial, que ficou em décimo lugar na lista, é feito com azeitonas cultivadas em Santo Antônio do Pinhal, na porção paulista da Serra da Mantiqueira, e está apenas em sua terceira safra.

Unico dos dez melhores produzido fora da Europa, o azeite brasileiro premiado é acompanhado de quatro azeites italianos, quatro espanhóis e um croata na lista.

Embora tenha crescido nos últimos anos, a indústria nacional de azeites ainda é limitada. De acordo com estimativas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Brasil importa 98% dos cerca de 70 milhões de litros de azeite que consome por ano.

Feito com azeitonas de quatro variedades diferentes (arbequina, koroneiki, arbosana e coratina), a mistura que ganhou o prêmio é indicada para harmonizar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau.



Azeite brasileiro figura na lista dos 100 melhores do mundo em premiação espanhola divulgada nesta quarta (27) - Reprodução/Evooleum

Produzido artesanalmente, o azeite premiado é vendido online, por R\$ 79 a embalagem de 250 ml, ou em supermercados e empórios especializados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul.

Frascos do azeite Sabiá, produzido no interior de SP e premiado entre os dez melhores do mundo







#### 28 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

**Espacio:** 480 x 3065 píxeles

Usuarios únicos/mes: 598.000

**P.vistas:** 4.000.000

Valor publicitario: 4.086′00 €



#### Cuatro aceites de oliva virgen españoles entre los diez mejores del mundo (incluido el número uno)



Un año más, la Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, presenta los 100 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo, y por primera vez desde que se lanzó la prestigiosa publicación hace siete años, el ránking lo encabezan, ex aequo, dos aceites: el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. El top 10 de la lista lo completan otros tres españoles, tres italianos, un croata y un brasileño.

España gana por goleada en cuanto los mejores productores del *oro líquido* se refiere. Según la séptima edición de esta biblia en el mundo oleico, que acaba de salir al mercado (19,50 euros), **de los 100 mejores aceites del planeta, 63 pertenecen a nuestro país.** Un jurado compuesto por los 26 catadores más reputados del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina, Japón, Francia y EEUU son los encargados de elegir a los excelentes entre las más de 800 muestras recibidas de 20 países, incluido Brasil, que este año se estrena en la lista.



Al Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, de Córdoba, se unen entre los diez mejores los otros españoles Parqueoliva Serie Oro, también de la cooperativa de la Subbética, Puerta de las Villas Picual Temprano, de Jaén, y Fuente del Rey, de Córdoba (España).

Además del listado, la guía, cuyo **prólogo ha sidoescrito por los reconocidos chefs Pía León,** del restaurante Kjolle (Lima, Perú), y **Virgilio Martínez**, de Central (Lima, Perú), detalla de cada aceite virgen extra una ficha con la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, cata y maridaje, acompañada de una imagen de su envase. La publicación incluye recetas de **Elena Arzak**, recorre spas con tratamientos de belleza con AOVE y propone maridajes de aceites con queso y vino, entre otras cosas.

#### LOS DIEZ MEJORES

- **1. Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- **1.Rincón de la Subbética Altitude** (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- **3.Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- **4.Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5. Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- **6. La Patràun** (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- **7. Puerta de las Villas Picual Temprano** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- **8. Monte Rosso Grand Selection** (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- **9.Fuente del Rey** (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- **10. Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)



[https://bit.ly/3B0iBV0]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Al día

**Espacio:** 955 x 4225 píxeles

**Usuarios únicos/mes:** 895.000

**Visitas/mes:** 19.549.290

Valor publicitario: 2.216′50 €

#### AL DÍA

### El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es de Córdoba

- Rincón de la Subbética Altitude comparte el primer puesto de la Guía Evooleum 2022 con una marca italiana
- ¿Las legumbres de bote son igual de saludables que las que cocinas tú mismo en casa?



Rincón de la Subbética Altitude, un aceite de oliva virgen extra que se elabora en Córdoba, acaba de convertirse en el mejor del mundo después de lograr el primer puesto en el ranking que la prestigiosa Guía Evooleum elabora cada año. No obstante, no puede presumir de que el podio sea solamente suyo, porque ha empatado con la marca italiana Monini Monocultivar Coratina Bio, con 97 puntos sobre 100.

El AOVE ganador de Almazaras de la Subbética es un ecológico de la variedad hojiblanca que sus productores describen como "un frutado verde muy intenso con multitud de matices que muestran su gran complejidad". En boca, señalan en la web, es de entrada dulce, almendrado verde y picante de intensidad media. Se puede maridar con tostadas, ensaladas mixtas y de tomate, carnes y pescado azul.

#### Un jurado experto otorgó 97 puntos a este AOVE de Almazaras de la Subbética

En el Top 10 se han colado otros tres aceites españoles, además de tres italianos, un croata y uno de Brasil, después de que un jurado con una treintena de expertos en oro líquido (18 de ellos españoles) hiciera una valoración organoléptica.



En esta séptima edición, la guía reúne AOVES procedentes de 10 países distintos, de los cuales 68 son españoles. El resto son de Italia (con 17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Estos son los que ocupan las 10 primeras posiciones:

#### **Guía Evooleum 2023**

- Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos), variedad hojiblanca (Córdoba, España), y Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos), variedad coratina (Perugia, Italia).
- Don Gioacchino (96 puntos), variedad coratina (Puglia, Italia).
- Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos), variedad frantoio (Perugia, Italia).
- Parqueoliva Serie Oro (95 puntos), variedades picuda y hojiblanca (Córdoba, España).
- La Patràun (95 de puntos), variedad peranzana (Puglia, Italia).
- Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos), variedad picual (Jaén, España).
- Monte Rosso Grand Selection (94 puntos), variedades leccino y bianchera istriana. (Istria, Croacia).
- 9 Fuente del Rey (94 puntos), variedades hojiblanca y picuda (Córdoba, España).
- 10 Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos), variedades arbosana, arbequina y koroneiki (São Paulo, Brasil).

Evooleum premia también a los aceites de oliva virgen extra con el *packaging* más bello y, por primera vez desde su creación, a botellas de pequeños productores. La guía se puede obtener en Amazon por 19'50 euros, o en los hoteles de Palladium Hotel Group. La nueva edición incluye un prólogo de **Pía León**, chef de Kjolle (Lima, Perú), un artículo de **Elena Arzak** y otros reportajes en torno al mundo del aceite de oliva.



#### 7 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gastro

**Espacio:** 620 x 6.190 píxeles

Usuarios únicos/mes: 800.000

**Visitas:** 7.335.596

Valor publicitario: 16.344′00 €

# Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo Kino Verdú Actualizado: 07/11/2022 07:26 Ver galería

Las bondades de la dieta mediterránea no se pueden entender sin los AOVES, ese 'oro líquido' que enaltece cualquier plato. Aquí van, en orden ascendente, los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Primero, un sucinto apunte histórico. El acebuche u olivo silvestre apareció en nuestro país allá por el 1050 a.C. Los fenicios fueron los culpables. Luego los romanos expandieron su cultivo por la península y, más tarde, los árabes, introdujeron nuevas variedades de oliva, crearon (si es que esa es la palabra adecuada...) términos como aceituna y aceite, y pusieron de moda (si es que esa es la palabra adecuada...) utilizarlo como alimento en detrimento del aceite animal.

Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2021 en España la superficie de cultivo dedicada al olivo es de 2.770.424 hectáreas, de las cuales Andalucía se encuentra en el primer lugar del podio con 1.672.996 ha, seguidas de Castilla-La Mancha (449.338), Extremadura (288.692) y Cataluña (114.350). Conclusiones: que el sector del aceite es un pilar fundamental en el sistema agroalimentario español, que somos líderes en superficie, producción

(supone el 70% de la UE y el 45% de la mundial) y comercio exterior. Sí, es el primer exportador de aceite de oliva, con más de 150 países de destino.

¿Cuáles son los mejores aceites del mundo? Fiel a su cita, encontramos respuesta en la 7ª edición de la 'Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils' editado por el Grupo Editorial Mercacei con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Por primera vez, los mejores aceites de oliva virgen extra que comparten el más alto escalafón son dos, y uno es español. Junto a ellos, otros tres españoles, tres italianos, un croata y uno de Brasil (país que se estrena en la lista) completan las 10 primeras posiciones.

"En EVOOLEUM contamos con un panel de cata de reconocidísimo prestigio conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales con objeto de garantizar la absoluta fiabilidad y rigor de los resultados. En la actualidad está compuesto por un total de 26 miembros procedentes de Espana, Grecia, Alemania, Israel, Argentina, Japon, Croacia, Italia, Corea del Sur y Estados Unidos -entre ellos varios jefes de paneles de cata- que son los que evalúan las muestras admitidas a concurso (casi un millar en esta última edición) durante intensas sesiones de trabajo", comenta Pandora Peñafiel, directora de la guía.

Con el paso del tiempo, España ha conseguido no solo elaborar unos aceites virgen extra extraordinarios, sino también hacer eso en el que los italianos siempre nos han dado mil vueltas, el diseño... y se nota en las etiquetas: "Los AOVEs españoles han evolucionado en los últimos 10 años más que ningún otro producto. Hace 20 años, por ejemplo, nadie sabía que existían diferentes variedades de aceituna. ¡Y sólo en nuestro país tenemos casi 300! España ahora mismo está en lo más alto desde el punto de vista agronómico, tecnológico y, por supuesto, de calidad. Por no hablar del 'packaging', donde nuestro país también sorprende con unos diseños que hasta hace nada eran totalmente impensables para este producto. Nuestro jurado de 'packaging', formado por personalidades del mundo de la cultura como Paz Vega, Isabel Muñoz o Ángel Schlesser, no dan crédito cada vez que les convocamos para elegir los 10 mejores diseños. A veces se olvidan de que están viendo AOVEs y se creen que están evaluando ginebras Premium o, incluso, perfumes".



10.-Aceite de oliva virgen extra 'Azeite Sabiá Blend Especial' (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil). 15,70 euros (250 ml.).

El mejor aceite de oliva virgen extra de la tierra de la bossa nova proceden de dos fincas ubicadas en la Serra da Mantiqueira. En 2023 inauguran una nueva almazara subterránea y sostenible.



Aceite de oliva virgen extra 'Fuente del Rey' (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España). 9,95 euros (500 ml.).

En el mismo recinto de la Fuente del Rey en Priego (declarada Monumento Nacional) se elabora uno de los mejores aceites de oliva virgen extra. Un coupage de aceitunas hojiblanca y picuda de cultivo ecológico recolectadas a mano en el mes de octubre.



8.-Aceite de oliva virgen extra 'Monte Rosso Grand Selection' (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia). 29 euros (500 ml.).

El pueblo costero de Crveni Vrh, en la Istria croata, se extienden 65 hectáreas que dibujan la finca Monte Rosso y de la que se extrae uno de los mejores aceites virgen extra del mundo.



7.-Aceite de oliva virgen extra 'Puerta de las Villas Picual Temprano' (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España). 12,20 euros (500 ml.).

Procedente de aceitunas de la Sierra de las Villas y la Vega del Guadalquivir recolectadas en la última quincena de octubre, 'Puerta de las Villas Picual Temprano' es uno de los mejores aceites de oliva virgen extra por su contenido y ese diseño inspirado en el tesoro íbero de Mogón.



6.-Aceite de oliva virgen extra 'La Patràun' (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia). 16 euros (500 ml.).

Uno de los mejores aceites de oliva virgen extra cuyo nombre deriva de la 'Padrona', esa mujer de campo que se adapta a los entornos rurales, en este caso de suelos pedregosos, que son los que alfombran la Azienda Agricola Sabino Leone.



5.-Aceite de oliva virgen extra 'Parqueoliva Serie Oro' (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España). 13,59 euros (500 ml.).

Una selección de los frutos más premium de principios de campaña (que se molturan en menos de una hora de su recogida) procedentes de un olivar de montaña y centenario y que desembocan en uno de los mejores aceites de oliva virgen extra. Más de 400 reconocimientos nacionales e internacionales avalan su calidad.



4.-Aceite de oliva virgen extra 'Monini Monocultivar Frantoio Bio' (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia). 17,40 euros (500 ml.).

La misión de Monini S.p.A. siempre ha sido, desde sus orígenes en 1920, la de compartir su amor y pasión por el mejor aceite de oliva virgen extra. Vocación eco sostenible de la mano de su capitán, Zefferino Monini.



3.-Aceite de oliva virgen extra 'Don Gioacchino' (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia). 25 euros (500 ml.). 25 euros (500 ml.).

Azienda Agricola Sabino Leone es una innovadora empresa 'pugliese' que sabe adaptarse a los nuevos tiempos sin olvidar el respeto a la tradición y la protección del territorio y del medio ambiente. Olivos de más de 220 años que producen uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.



1.-Aceite de oliva virgen extra 'Monini Monocultivar Coratina Bio' (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia). 24 euros (500 ml.).

Y vamos con el primero de los dos números uno (por eso no existe el dos...), con sede en Spoleto (Perugia) comandada por Zefferino Francesco y Maria Flora Monini, nietos del fundador. Uno de los mejores aceites virgen extra nacido de un olivar de 70 hectáreas situado en la región de Basilicata.



1.-Aceite de oliva virgen extra 'Rincón de la Subbética Altitude' (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España). 19,95 euros (500 ml.).

Sus secretos se esconden en los olivos centenarios y milenarios (a más de 1.000 metros de altitud) que comparten esencias con el manto vegetal ecológico del enclave único del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Un espléndido monovarietal que lo convierten en uno de los mejores aceites virgen extra del mundo.



#### [https://bit.ly/3WrOAVY]

#### 23 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

**Espacio:** 1.020 x 4.490 píxeles

Usuarios únicos/mes: 2.131.920

Visitas: 5.061.600

Valor publicitario: 2.250′00 €



COCINA / NOTICIAS

#### Uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo es español

El otro es un italiano y son ya varios los años que España está en el podio de los 10 mejores. Este año se supera así misma y es que la calidad de esta joya es insuperable

ue España elabora los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo no es una fanfarronería. Y así lo demuestran, año tras año, los más prestigiosos certámenes y guías especializadas internacionales. Nuestros aceites llevan varias ediciones entre los de mayor calidad del mundo en publicaciones como Guía EVOOLEUM World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo.



La Guía EVOOLEUM, además de en papel, tiene una app para descargar en una tablet o en un smartphone.

En su última edición, el mejor AOVE del mundo es el español *Rincón de la Subbética Altitude*, elaborado por la cordobesa Almazaras de la Subbética con la variedad de aceituna hojiblanca, que comparte puesto con el italiano de Perugia *Monini Monocultivar Coratina Bio.* Junto a ellos conforman el TOP 10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la prestigiosa lista.

#### Leer más: Los 10 mejores aceites de oliva españoles por menos de 10 euros

La Guía EVOOLEUM 2023, editada por el grupo Mercacei, pone de manifiesto los grandísimos aceites de oliva virgen extra que se elaboran en el mundo, un producto considerado como el oro líquido de nuestra tierra y pilar básico de la dieta mediterránea. Es una de las joyas gastronómicas españolas, pues los hay de gran calidad y se producen en cantidad, ya que tenemos la mayor superficie olivarera mundial.

Los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards.** Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y **maridaje**.



En el TOP 10 de esta guía hay aceites de oliva virgen extra de 4 países: 5 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño.

En esta edición encontramos aceites de una decena de países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1). Y estos son los que ocupan las 10 primeras posiciones:

- 1.- Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia) y Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 2.- Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 3.- Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 4.- Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 5.- La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 6.- Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 7.- Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

A estos reconocimientos se suman también los premios que reconocen los envases más bonitos del mundo, los **Evooleum Packaging Awards**, en los que se premian los envases más bellos del mundo y el **TOP 10 boutique** de **Evooleum**, con una selección de aceites de una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

Tampoco tienen desperdicio los artículos que incluye la guía con la participación de destacados chefs, recetas, consejos prácticos, maridajes, recomendaciones sobre oleoturismo, un diccionario oleícola, cómo hacer la cata de aceite perfecta, etc.



#### [https://bit.ly/3Wkl056]

#### 25 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: En clave turismo

**Espacio:** 1.175 x 355 píxeles

Usuarios únicos/mes: 457.908

**P. Vistas:** 1.294.851

Valor publicitario: 1.484′50 €

## La 'Guía Evooleum' publica los 100 mejores AOVE del mundo

25/11/2022 25:43

El español **Rincón de la Subbética Altitude** y el italiano **Monini Monocultivar Coratina Bio** son **los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo** al compartir el primer premio ex aequo en los prestigiosos **Evooleum Awards**. Estos AOVE, de Córdoba y Perugia respectivamente, junto con el resto de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo los recoge la nueva edición, la séptima ya, de la **Guía Evooleum**.

conversamos con **Juan Peñamil**, editor y director de Mercacei, grupo editorial especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva y el olivar, y editorial responsable de la publicación de la *Guía Evooleum*. **Esta guía es considerada la biblia oleícola**, pues a la lista de mejores aceites, une todo tipo de contenidos relacionados con el AOVE como curiosidades históricas, tendencias, tiendas gourmet, cócteles, destinos oleícolas, consumo, usos culinarios y un diccionario oleícola.







#### 28 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: General

Espacio: 765 x 1.960 píxeles

Usuarios únicos/mes: 155.000

Visitas:

Valor publicitario: 590′00 €



#### LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO, SEGÚN LA GUÍA EVOOLEUM

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 28/10/2022

Sale al mercado una nueva edición de la Guía Evooleum —la séptima ya—, una publicación que, como cada año, recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards, además de interesantes artículos sobre el sector y muchas curiosidades sobre el mundo del aceite de oliva.

Una edición en la que y por primera vez, el primer puesto del ranking se ha otorgado ex aequo, compartiendo esta posición el aceite español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros tres españoles, tres italianos, un aceite croata y otro de Brasil —país que se incorpora por primera vez a esta lista— completan las diez primeras posiciones del Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2022.

Como siempre, en la guía se detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de los mejores cien aceites seleccionados, que en esta ocasión proceden de diez países diferentes: España, con 68 referncias, Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), y Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica, con una referencia cada uno de ellos. Destacan también los EVOOLEUM Packaging Awards a losenvases más bellos del mundo y, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

#### Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

En esta edición 2022 de la Guía, el Top10 es el siguiente:

Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos) (ex aequo) Variedad: coratina. Perugia (Italia)

Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos) (ex aequo) Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)

Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)

Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)

Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)

Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

#### RESUMEN



TÍTULO Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según la Guía Evooleum

**DESCRIPCIÓN** Sale al mercado una nueva edición de la Guía Evooleum, que como cada año, recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards, además de interesantes artículos sobre el sector y muchas curiosidades sobre el mundo del aceite de oliva.

AUTOR Diario de Gastronomía

# GASTRONOMÍA

#### [https://bit.ly/3VJ3ebk]

#### 28 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: Productos

**Espacio:** 940 x 3.290 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.444.000

**Visitas/día:** 2.651.400

Valor publicitario: 2.651′00 €

# Un aceite español y otro italiano, elegidos como los dos mejores AOVE del mundo

20MINUTOS / NOTICIA / 28.10.2022 - 13:26H







- Por primera vez, dos aceites comparten el nº1, con 97 puntos cada uno.
- Olvídate del 'arroz con cosas': estas son las proporciones perfectas para conseguir una paella en su punto
- El refresco al que es adicto Rishi Sunak, el nuevo primer ministro británico



Aceite de oliva virgen extra / Getty Images

Sin ninguna duda, el aceite de oliva es uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, dentro y fuera delas fronteras del país. Uno de esos productos por los que llevamos la frente bien alta en el panorama gastronómico internacional y donde, como no podía ser de otra manera, somos de los mejores productores.

Para adentrarnos en el apasionante mundo de los aceites de oliva virgen extra, la Guía **EVOOLEUM** elabora cada año un ranking con los mejores en todo el planeta. En esta ocasión, se trata de la séptima edición, y esta reconocida guía apuesta por poner en valor y difundir la cultura del AOVE.

De entre todos los datos y curiosidades que podemos encontrar en esta guía, el que más nos llama la atención sin duda es que, **por primera vez comparten el nº1** ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista.

#### Rincón de la Subbética Altitude, el mejor aceite del mundo

Según la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM **World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, este aceite de variedad hojiblanca elaborado en Córdoba es uno de los dos mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Se trata de un aceite verde muy intenso con multitud de matices que muestran su gran complejidad. Posee reminiscencias frutales y cítricas, y sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena.

En cuanto al gusto, en boca es de entrada dulce, almendrado, amargo y picante de intensidad media. Se trata de un aceite equilibrado, complejo y armónico.

# Monini Monocultivar Coratina Bio, el otro mejor aceite del mundo

Este aceite de **variedad coratina** elaborado en **Perugia**, Italia, comparte la primera posición con el español. Obtenido únicamente con la pulpa de la preciada variedad de aceitunas coratina, este aceite tiene un sabor fresco, con tendencia amarga, notas intensas de almendra verde y rúcula, y un toque especiado de pimienta blanca.

"El sabor de este aceite te hará sumergirte en la cálida atmósfera de Puglia, tierra de majestuosos olivares", aseguran desde la empresa.



[https://bit.ly/3hvYNSN]

12 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección:

**Espacio:** 1.010 x 7.630 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 3.500'00 €

# Seis consejos de experto para conseguir buen aceite de oliva virgen extra por menos de 7 euros

No solo las grandes marcas tienen buen aceite.



Elegir un buen aceite de oliva virgen extra en el supermercado no es tarea fácil. Decenas de botellas se acumulan en los estantes bajo cantidad de etiquetas, denominaciones de origen, sellos de calidad, reclamos como "primera cosecha", "primera extracción en frío" o variedades como picual, arbequina o cornicabra.

Para aclararlo y elegir un buen aceite bien sea para disfrutar en casa o regalar en Navidad, Juan Peñamil, editor de la <u>Guía Evooleum</u>, referente internacional de aceite de oliva virgen extra, recalca hacer una primera diferenciación entre los AOVE y el resto de aceites de oliva.

"La recomendación a los consumidores es que consuman, tanto por gastronomía como por salud, aceite de oliva virgen extra", explica Peñamil, quien recuerda que "el único zumo de una fruta, es decir, de la aceituna es el aceite de oliva virgen extra". "El que ponen 'suave' o 'intenso' es un aceite de oliva refinado, es decir, que no era apto para el consumo, porque tenía más de 1 grado, lo que se llamaba lampante y lo llevan a una refinaría y le añaden un poquito de virgen y ese es el aceite", añade.

El experto recuerda que no hay tanta diferencia a nivel de precio entre un aceite de oliva y un AOVE y se queja de que se ha centrado la inflación en este producto. Defiende además que se pueden conseguir buenos aceites por menos de seis o siete euros.

#### No hay que gastarse muchísimo dinero en un buen aceite

A pesar de que los aceites han sido de los más afectados por la subida del IPC y por la guerra de Ucrania, Peñamil recuerda que sigue siendo una inversión económica en un buen producto y que se pueden encontrar por cinco o seis euros.

"Un aceite de oliva, un virgen extra, con un 10% de inflación, te vas a Carrefour, Alcampo o a El Corte Inglés, y un virgen extra de medio litro envasado en vidrio te cuesta cinco euros y pico. ¿Cuánto te dura una botella de aceite de oliva virgen extra? Es lo que te cuestan dos cañas y te las bebes en 10 minutos", recalca.

#### No temer a las botellas de plástico

A pesar de que recuerda que un buen aceite de oliva virgen extra envasado en cristal no es tan caro como se suele pensar, no ve ninguna falla en la calidad en los que se venden en formatos más grandes o plástico.

"No es importante que esté envasado en cristal. El AOVE es un producto que tiene una fecha de consumo preferente de los dos años siguientes al envasado. No es significativo el tipo de envase PEP, que es el plástico alimentario o un formato fantástico que cada vez se usa más que es el bag in box y que es fantástico para cocinar y guarda absolutamente todas las propiedades", explica.

"No es significativo tampoco el formato, los hay fantásticos de ¾ de litro, de 5 litros, de 1 litro, envasados en PET y que te puedes llevar a casa y son fantásticos", detalla.

#### Las marcas blancas también son una buena opción

Aunque muchos grandes nombres —como los que ellos mismos recomiendan en la Guía Evooleum, que <u>alzó como ganadores este 2022 al Monini Corantina BIO y al Rincón de la Subética Altitude BIO</u>— se encuentren los stands de los supermercados, Peñamil no subestima a las marcas blancas.

"Tienen muy buena calidad. Gran parte de los envasadores que hacen marca de distribuidor o marca blanca me han dicho siempre que lo mismo: que lo están embotellando en alguna de sus marcas comerciales es lo mismo que embotellan para su marca blanca", apunta.

Este fenómeno, tal y como recuerda Peñamil es especialmente potente en España. "Tiene un peso brutal, con muchísima diferencia, hay marcas de distribuidor fantásticas, por no decirte que todas lo son. Son productos muy dignos y cumplen los parámetros de seguridad alimentaria y de todo. Es muy buena opción para el consumidor", recomienda.

Ejemplo de ello son Oleoestepa, Mueloliva o Coosur<u>, que fabrican para supermercados como Lidl</u>, <u>Alcampo o Mercadona</u> y venden también su marca comercial.



#### No dejarse llevar siempre por el packaging

En los lineales de los supermercados, especialmente aquellos que cuenten con una sección gourmet, BIO o de especialidad, cada vez se ve un packaging más elaborado entre las botellas de aceite.

Esto no siempre es sinónimo de una mayor calidad, simplemente, tal y como recuerda Peñamil, es un reclamo publicitario. "Usar para el día a día un aceite que parece un perfume no tiene sentido, hay que hacer las cosas con cierta sensatez. Para un regalo o un momento especial te puedes comprar uno de esos aceites con *packaging* y *branding* espectaculares, quedas bien y está bien por motivo de celebración", señala. Pero no es necesario llevarse a casa un aceite *premium* para hacerte unos huevos fritos", explica.

# "Usar para el día a día un aceite que parece un perfume no tiene sentido"

- JUAN PEÑAMIL, EDITOR DE LA GUÍA EVOOLEUM

#### Las variedades, una cuestión de gustos y usos

Dentro del aceite de oliva virgen extra, Peñamil recuerda que hay más de 280 variedades en España, cada una de un tipo de aceituna —como picual, arbequina, cornicabra, hojiblanca, picuda o arbosana— y en Italia la cifra asciende a más de 700.

No todos sirven para todo, ni hay que elegir una concreta porque sea mejor que otra. Peñamil compara esta variedad con la de los vinos. "Cuando te pones en un lineal de vinos te encuentras un syrah, un coupage con un syrah que no sea tan intenso con un poco de garnacha. Son conceptos muy básicos como primer productor y exportador que somos", apunta. Elegir una u otra es cuestión de gustos, algunas más explosivas y otras más suaves. "La picual tiene unas características muy propias, es un aceite muy rotundo, en boca es más explosivo y otras variedades son más suaves. Depende mucho del uso que vas a hacer del producto. Puedes coger y hacer una tostadas con arbequina, puedes hacer un picual de cosecha temprana con un buen pan también de masa madre, y vas probando, ves que son dos mundos diferentes", detalla. Por ejemplo, recomienda coupage de dos o tres variedades para rehogar verduras, ensaladas o utilizar alguno más suave para aliñar aguacates o remolachas.



Para conocerlos todos, Peñamil recomienda "divertirse" en casa haciendo pequeñas catas. Eso sí para freír o para hacer tortillas recomienda cualquier aceite de oliva que no sea virgen extra, es decir, refinado e <u>incluso aceite de orujo de oliva</u>.

#### Cuidado con los eslóganes

Además de la variedad de aceituna utilizada, cada vez más aceites van acompañados de la palabra BIO, ecológico o de términos más técnicos como "primera presión en frío" o "primera cosecha". Para Peñamil no todas estas etiquetas son iguales y admite que muchas de ellas "a veces se utilizan como marketing".

El especialista defiende que un aceite de oliva ecológico o BIO será "fantástico como cualquier otro producto con estas etiquetas". "De 1.000 y pico marcas de todo el mundo el 32% son ecológicos, imagínate la importancia que tiene. De ese porcentaje, el 18% son españoles por lo que tiene un valor importante. Pero no hay que desmerecer a los que no son ecológicos, no quiere decir que no sean buenos, supone un plus", explica. "Un biodinámico igual, no quiere decir que sea superior, pero aporta un plus", señala.

## "Con muchos de estos conceptos hay un marketing brutal como todos productos alimentarios"

- JUAN PEÑAMIL, EDITOR DE LA GUÍA EVOOLEUM

"Con muchos de estos conceptos hay un *marketing* brutal como todos productos alimentarios", recalca y anima a la población a conocer las distintas variedades para saber "cuál le gusta más".

"Primera presión en frío es una cosa que no existe ya, es de cuando se presionaba, hace más de 50 años que no se usa, el proceso de elaboración que existe es por centrifugación, no como antes que se ponía un capacho sobre otro y se presionaba hasta que salía el aceite. Ahora todo es en frío. Eso es un marketing cutre", se queja.

Sí que cree que hay que prestar atención a los que tengan el reclamo "primer día de cosecha". "Quiere decir que a finales de septiembre principios de octubre se recolecta la aceituna para el aceite de mayor calidad. Pierde el rendimiento, pero la calidad es brutal", señala. Tal y como recuerda, estas primeras aceitunas tienen menos porcentaje de grasa, de aceite, que en condiciones normales es un 20% y en la cosecha temprana puede ser de un 5 o un 10%. "Es como un grado más para un consumidor más maduro", explica.





#### 12 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 1.230 x 5.060 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

**√** Valor publicitario: 800'00 €

# 6 consejos de experto para conseguir buen aceite de oliva virgen extra por menos de 7 euros



Elegir un buen aceite de oliva virgen extra en el supermercado no es tarea fácil. Decenas de botellas se acumulan en los estantes bajo cantidad de etiquetas, denominaciones de origen, sellos de calidad, reclamos como "primera cosecha", "primera extracción en frío" o variedades como picual, arbequina o cornicabra.

Para aclararlo y elegir un buen aceite bien sea para disfrutar en casa o regalar en Navidad, Juan Peñamil, editor de la Guía Evooleum, referente internacional de aceite de oliva virgen extra, recalca hacer una primera diferenciación entre los AOVE y el resto de aceites de oliva.

"La recomendación a los consumidores es que consuman, tanto por gastronomía como por salud, aceite de oliva virgen extra", explica Peñamil, quien recuerda que "el único zumo de una fruta, es decir, de la aceituna es el aceite de oliva virgen extra". "El que ponen 'suave' o 'intenso' es un aceite de oliva refinado, es decir, que no era apto para el consumo, porque tenía más de 1 grado, lo que

se llamaba lampante y lo llevan a una refinaría y le añaden un poquito de virgen y ese es el aceite", añade.

El experto recuerda que no hay tanta diferencia a nivel de precio entre un aceite de oliva y un AOVE y se queja de que se ha centrado la inflación en este producto. Defiende además que se pueden conseguir buenos aceites por menos de seis o siete euros.

#### No hay que gastarse muchísimo dinero en un buen aceite

A pesar de que los aceites han sido de los más afectados por la subida del IPC y por la guerra de Ucrania, Peñamil recuerda que sigue siendo una inversión económica en un buen producto y que se pueden encontrar por cinco o seis euros.

"Un aceite de oliva, un virgen extra, con un 10% de inflación, te vas a Carrefour, Alcampo o a El Corte Inglés, y un virgen extra de medio litro envasado en vidrio te cuesta cinco euros y pico. ¿Cuánto te dura una botella de aceite de oliva virgen extra? Es lo que te cuestan dos cañas y te las bebes en 10 minutos", recalca.

#### No temer a las botellas de plástico

A pesar de que recuerda que un buen aceite de oliva virgen extra envasado en cristal no es tan caro como se suele pensar, no ve ninguna falla en la calidad en los que se venden en formatos más grandes o plástico.

"No es importante que esté envasado en cristal. El AOVE es un producto que tiene una fecha de consumo preferente de los dos años siguientes al envasado. No es significativo el tipo de envase PEP, que es el plástico alimentario o un formato fantástico que cada vez se usa más que es el bag in box y que es fantástico para cocinar y guarda absolutamente todas las propiedades", explica.

"No es significativo tampoco el formato, los hay fantásticos de ¾ de litro, de 5 litros, de 1 litro, envasados en PET y que te puedes llevar a casa y son fantásticos", detalla.

#### Las marcas blancas también son una buena opción

Aunque muchos grandes nombres —como los que ellos mismos recomiendan en la Guía Evooleum, que alzó como ganadores este 2022 al Monini Corantina BIO y al Rincón de la Subética Altitude BIO— se encuentren los stands de los supermercados, Peñamil no subestima a las marcas blancas.

"Tienen muy buena calidad. Gran parte de los envasadores que hacen marca de distribuidor o marca blanca me han dicho siempre que lo mismo: que lo están embotellando en alguna de sus marcas comerciales es lo mismo que embotellan para su marca blanca", apunta.

Este fenómeno, tal y como recuerda Peñamil es especialmente potente en España. "Tiene un peso brutal, con muchísima diferencia, hay marcas de distribuidor fantásticas, por no decirte que todas lo son. Son productos muy dignos y cumplen los parámetros de seguridad alimentaria y de todo. Es muy buena opción para el consumidor", recomienda.

# THE**OBJECTIVE**

https://bit.ly/3FufmGU

1 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastronomía

Espacio: 595 x 905 píxeles

Usuarios únicos/mes: 105.810

**Visitas/mes:** 129.300

Valor publicitario: 375′00 €

# El aceite de oliva virgen extra (AOVE), en el mejor momento para degustar y regalar



# Guía de los cien mejores aceites de oliva virgen extra

Si con todo se nos plantea la duda sobre cuáles escoger, sirva como pista la última edición de la <u>Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils</u>, donde cada año se recogen los mejores AOVES del mundo y que acaba de llegar a las librerías. Alcanza ya su séptima edición (19,50 €) y es obra del Grupo Editorial Mercacei. Por primera vez, además, en este ranking comparten el primer puesto el español Rincón de la Subbética Altitude (DO Priego de Córdoba), elaborado con la variedad hojiblanca, y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil −país que se estrena en la lista − completan las 10 primeras posiciones. La publicación está prologada por los cocineros Pía León y Virgilio Martínez e incluye, entre otros muchos contenidos, recetas de Elena Arzak o propuestas de oleoturismo.



Guía Evooleum de aceites de oliva virgen extra.







#### 13 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Artículos

**Espacio:** 805 x 2.740 píxeles

Usuarios únicos/mes: 280.000

Visitas: 700.000

Nalor publicitario: 137′85 €

#### Guía Evooleum 2023



#### Cada día nos resulta más familiar la palabra AOVE

Cada día nos resulta más familiar la palabra AOVE; aceite de oliva virgen extra, el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la Dieta Mediterránea y de la Marca España. Para los amantes del AOVE, acaba de salir al mercado la séptima edición de la Guía EVOOLEUM 2023, de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como sponsor principal. Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año, por primera vez, tiene un TOP1 ex aequo, de modo que el mejor aceite de 2023 ¡son dos!

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia

(17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Un año más los también relevantes EVOOLEUM Packaging Awards, premian los envases más bellos del mundo. Este año se estrena otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de EVOOLEUM; una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez a los pequeños productores, acercando así al consumidor variedades desconocidas.



Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2023, bilingüe castellano/inglés, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros.





### [https://bit.ly/3i0e6DK]

#### 15 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

**Espacio:** 960 x 805 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 600 ′00 €

# Tres libros para foodies para regalar en Navidad

Si tienes foodies inquietos a los que hacer un regalo diferente esta Navidad apunta estos tres libros con los que seguro, satisfarás su curiosidad.

Todos tenemos un amigo, familiar o conocido que se pirra por los productos gourmet, por conocer nuevos restaurantes y vivir en ellos auténticas experiencias gastronómicas. Si además a este amigo, familiar o conocido le encanta saber y compartir curiosidades e historias sobre la gastronomía, este post es para ti. Porque hemos seleccionado tres libros para foodies sobre tres temas y para tres perfiles muy diferentes que pueden interesarte de cara a los regalos de Navidad. Con ellos podrás satisfacer la curiosidad de los cocinillas que quieren conocer nuevas recetas; el mundo de posibilidades que se abre para los fans del vino y los maridajes; o los entresijos de los 100 mejores aceites del mundo.

### Evooleum 2023, la guía de los 100 mejores aceites del mundo



Foto: Evooleum

El del aceite es un sector especialmente rico, complejo. Por eso no es extraño que este año se cumplan siete de la edición de la prestigiosa **Guía Evooleum que recoge información sobre los 100 mejores aceites del mundo.** 

Con prólogo de **Pía León y Virgilio Martínez**, la publicación ahonda en la historia del AOVE, amplía términos relacionados con el universo oleícola y recoge artículos relacionados con el maridaje o la importancia del aceite en los restaurantes. Asimismo incluye recetas de Elena Arkak y cuenta la historia de algunos chefs con nuestro preciado oro líquido.



#### 15 de diciembre de 2022

Medio: Internet
Sección: Ciclismo
Espacio: 580 x 175 píxeles

#### Pascual Momparler: "Este año la Clásica de Jaén va a dar otro pasito"

El director técnico de la prueba andaluza analiza en MARCA las novedades para una nueva edición muy especial

Pascual Momparler, director técnico de la Clásica de Jaén, analiza en MARCA las novedades para una nueva edición muy especial.

#### Con un trazado renovado

En 2022 se creó la Clásica Jaén Paraíso Interior, una carrera que une las ciudades Patrimonio de la Humanidad de Úbeda y Baeza y cuya segunda edición se celebrará este lunes 13 de febrero de 2023. Los 'caminos de olivos', sectores de 'sterrato' que surcan el mar de olivos jienense, son la seña de identidad de la prueba.

#### La Gran Fondo, de estreno

El domingo 12 de febrero, en vísperas de la disputa de la Clásica Jaén Paraíso Interior, se celebrará la Gran Fondo Jaén Paraíso Interior, una marcha cicloturista que permitirá a los aficionados a la bicicleta afrontar los mismos retos que las estrellas del deporte del pedal: los caminos de tierra que surcan el mar de olivos y hacen única esta prueba andaluza.

La Gran Fondo Jaén Paraíso Interior partirá de Úbeda y concluirá en Baeza, ciudades Patrimonio de la Humanidad, tal y como lo hará la Clásica profesional al día siguiente, y constará de 90 kilómetros, 40 de ellos correspondientes a tramos de 'sterrato'.

El número de inscripciones de la Gran Fondo Jaén Paraíso Interior será limitado con objeto de proporcionar la mejor experiencia posible a los participantes, que recibirán junto a su dorsal la nutrición necesaria para completar la prueba, una botella de aceite de oliva virgen extra proporcionada por **Olibaeza** (premiado como mejor AOVE del mundo en 2021 en el certamen internacional **EVOOLEUM**) y un chaleco Pissei conmemorativo de la cita valorado en 80.



#### 19 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gastro

**Espacio:** 1.110 x 14.440 píxeles

Usuarios únicos/mes: 263.704

**P. vistas:** 955.010

Valor publicitario: 10.685′60 €

# Los 12 mejores aceites de oliva (y cómo distinguir uno bueno de uno malo)

Rankings de los mejores AOVE hay muchos. El nuestro los agrupa todos, así que está feo que lo digamos, pero es el más completo. ▶



Rincón de la Subbética Read More

Comprar



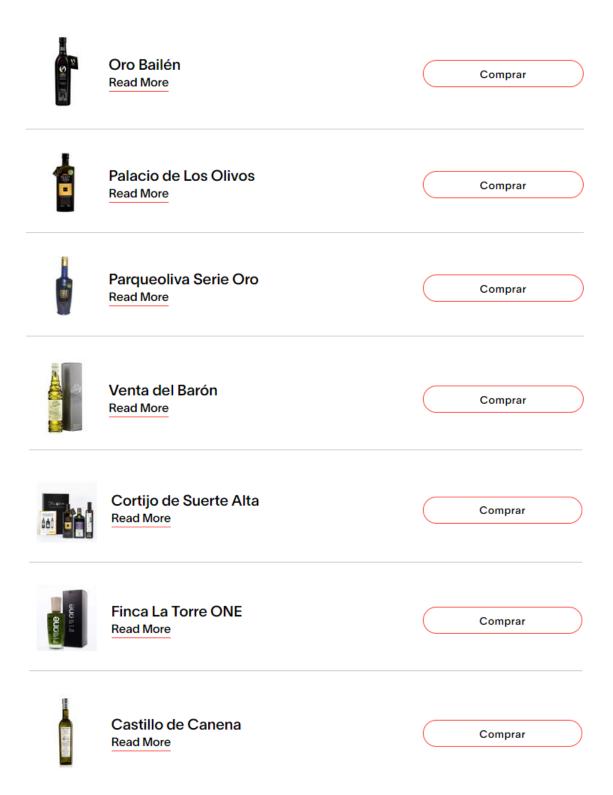
Olibaeza Read More

Comprar



Almaoliva Arbequino Read More

Comprar



El buen aceite de oliva lleva años posicionando a España a lo más alto de los podios gourmets internacionales como demuestran infinidad de galardones. Entre ellos, unos de los que está alcanzando mayor credibilidad y peso son los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, que consagran cada año a los 100 mejores AOVE del mundo gracias a un selecto jurado de talla mundial. Siempre los encabezamos.

Lejos de que el "boom" se desinfle, va a más. No necesariamente a más calidad porque ya la teníamos pero sí a que saquemos pecho sin complejos, a invertir más en el sector, a apostar por regularlo, elevarlo, darle el valor que se merece. A invertir en el diseño, en el marketing que una joya líquida como esta se merece. Queda camino por recorrer, desde luego, pero los reconocimientos no dejan de aumentar temporada a temporada y, aunque no van necesariamente de la mano con las cifras de venta y consumo que ojalá tuviéramos, venimos a aportar nuestro granito de arena.

En primer lugar, para iniciar esta brevísima guía "for dummies", las siglas AOVE responden a Aceite de Oliva Virgen Extra. Este es el que tienes que comprar, el aceite perfecto, sin pega alguna y el que más recuerda a la aceituna. El de la ensalada, el de la tostada y sí, claro que sí, el de la cocina. Más abajo en la escala están los Vírgenes, buenos aceites pero con defectos moderados en su clasificación. El lampante ya ha de ser refinado para su consumo, es el que etiquetan como "aceite de oliva" a secas y exponen así en los supermercados. Evítalo. Busca el Virgen Extra, previo pago de un mayor importe, pero tu salud te lo agradecerá.

Vamos a la cata, para que tú mismo puedas distinguirlos. Puede ser tan sencilla, grosso modo, como lo que te contamos en estas diez etapas. Si quieres ampliar, la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils que edita cada año el Grupo Editorial Mercacei resume los premios homónimos y es una fantástica publicación para iniciarte o profundizar. Con ella o con este artículo frente a ti, elige tu botella y ábrela:

- 1) Sirve en una copa (por ejemplo, de vino) el aceite que quieras probar.
- 2) Cógela con una mano y tápala con la otra. Gírala poquito a poco durante unos segundos para calentar el contenido un pelín (28 grados es la cifra idónea pero no vas a andar con un termómetro en la mano).
- 3) Ahora retira la mano y huélelo lenta y prolongadamente. ¿Huele bien o no? ¿A qué te recuerda?
- 4) Pruébalo. Un sorbo pequeño. No lo tragues aún, paladéalo, pásalo entre los dientes mientras inhalas por la boca. Así se desplegarán todas sus notas.
- 5) Dale otro sorbo e intenta percibir qué gustos y sensaciones te aporta.
- 6) ¿Es dulce o no? Esto lo notarás enseguida. Y debe serlo. Dulce y fluido. Si es pastoso o áspero, fuera.
- 7) ¿Es amargo? Es algo positivo si es un buen virgen extra. Un amargo agradable, por supuesto ¿Pica? Debe. Ligeramente al caer por tu garganta. Con equilibrio siempre.
- 8) Valoración global: ¿Huele, sabe y te lleva al campo, a la fruta, a vegetales, a hierba? Bien.
- 9) ¿Encuentras balance? ¿Te resulta rico? ¿Notas armonía, elegancia?
- 10) Lee la etiqueta: encontrarás en ella la zona, la variedad de aceituna (hay diferencias entre unas y otras, estos son solo unos pasitos generales que valen para todas), si es o no de recolección temprana... Regístralo todo y, sobre todo, ¡practica con estos diez AOVE que hoy te proponemos!



amazon.es Rincón de la Subbética

22,95 €

COMPRAR

El mejor del mundo según la guía Evooleum 2023. La etiqueta Altitude de Almazaras de la Subbética es un verdadero hit. Es un zumo de aceituna que sale de las parcelas más altas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas y es francamente impresionante. El AOVE de la imagen, Rincón de la Subbética a secas, es otra pasada que acumula alrededor de 250 medallas en los últimos cinco años.



amazon.es

Olibaeza 27,00 €

COMPRAR

OLIBAZZA

Contenido y continente van de la mano en este picual jienense, el primero de colarse en un puesto destacado. Aromas complejos, equilibrio en boca y un packaging también de premio lo describen.



# amazon.es Almaoliva Arbequino

COMPRAR

D.R.

Otro de Almazaras de la Subbética, una de las más destacadas cooperativas del país, en esta lista. Solo esta referencia lleva más de cien premios en la última década. La D.O. Priego de Córdoba a la que pertenece, incontables. Probablemente, los aceites con más personalidad que vas a encontrarte.



amazon.es

Oro Bailén 18,50 €

COMPRAR

ORG BAILEN

El picual de Aceites Oro Bailén es otro de nuestros preferidos y de los más reconocidos del país. Proveniente de los olivares de la familia Gálvez González, a los pies de Sierra Morena, es intenso, persistente y sobresaliente.



amazon.es

### Palacio de Los Olivos 15,50 €

COMPRAR

D.R.

Otro picual complejo y delicado, sofisticadísimo, es este Palacio de los Olivos del Campo de Calatrava ciudarrealeño. Los Mora cambiaron cereales por olivar intensivo y bendita la hora. Llevan vendiendo esta maravilla desde 2015.



amazon.es

### Parqueoliva Serie Oro 17,70 €

COMPRAR

D.R.

Volvemos a Priego de Córdoba. ¿Teníamos razón o no? En sus oleadas de olivos, en el corazón de la Subbética, hay otro tesoro, entre muchos, que este "coupage" de aceituna picuda y hojiblanca que potencia la fortaleza aromática de ambas. Si lo pruebas, te acuerdas.



<sup>amazon.es</sup> Venta del Barón 22,95 €

COMPRAR

Sigamos por allí, con otra mezcla entre las dos variedades reinas prieguenses. Venta del Barón (como guiño a la historia del Barón de Santaella cuyos descendientes, según se dice, cultivaron estas tierras) y su "blend" ha copado competiciones globales durante años y años y lo sigue haciendo. Es pura hoja y fruto de olivo en combinación con tomate maduro. Riquísimo.



amazon.es

Cortijo de Suerte Alta 55,00 €

COMPRAR

Una premiadísima etiqueta más, bien intensa y fuerte, como corresponde a las variedades picuda, picual y hojiblanca que trabajan en esta almazara de Baena con centenarios olivares. Sus cajas no necesitan más envoltorio si quieres hacer un regalo especial. O comprártelo para ti solito. En la imagen, junto a Palacio de los Olivos y Escornolbou Gourmet Arbequina, otro top.



amazon.es Finca La Torre ONE 38,00 €

COMPRAR

La laureada almazara Finca La Torre presenta cada año su aceite de oliva virgen extra One Limited Edition Hojiblanca, uno de los más tempranos de cada campaña. Se elabora con una selección de las mejores aceitunas en verde del principio de la cosecha, con las que se consigue un AOVE único, con un sabor y unas propiedades excepcionales.



amazon.es

Castillo de Canena

COMPRAR

18,35 €

D.R.

De todas las referencias de esta compañía de Jaén pionera en ensalzar las bondades de los aceites españoles, en llevarlos por medio mundo y en introducirlos en el sector "premium", no sabríamos con cuál quedarnos. Esperamos con avidez cada año su Primer Día de Cosecha, cuya botella siempre diseña alguna celebridad escogida y que guarda lo mejor de una selección de aceitunas de pagos.



<sup>amazon.es</sup> Hacienda Queiles 25,21 €

COMPRAR

Monovarietal de arbequina, su picor es bajo y el amargor casi inexistente.



<sup>amazon.es</sup> Marqués de Griñón 15,59 €

COMPRAR

D.R.

Mezcla de variedad Picual, Arbequina y Cornicabra, para esta joya elaborada en Toledo.

Ejemplo de ello son Oleoestepa, Mueloliva o Coosur, que fabrican para supermercados como Lidl, Alcampo o Mercadona y venden también su marca comercial.

#### No dejarse llevar siempre por el packaging

En los lineales de los supermercados, especialmente aquellos que cuenten con una sección gourmet, BIO o de especialidad, cada vez se ve un packaging más elaborado entre las botellas de aceite.

Esto no siempre es sinónimo de una mayor calidad, simplemente, tal y como recuerda Peñamil, es un reclamo publicitario. "Usar para el día a día un aceite que parece un perfume no tiene sentido, hay que hacer las cosas con cierta sensatez. Para un regalo o un momento especial te puedes comprar uno de esos aceites con packaging y branding espectaculares, quedas bien y está bien por motivo de celebración", señala. Pero no es necesario llevarse a casa un aceite premium para hacerte unos huevos fritos", explica.

Usar para el día a día un aceite que parece un perfume no tiene sentidoJuan Peñamil, editor de la Guía Evooleum

#### Las variedades, una cuestión de gustos y usos

Dentro del aceite de oliva virgen extra, Peñamil recuerda que hay más de 280 variedades en España, cada una de un tipo de aceituna —como picual, arbequina, cornicabra, hojiblanca, picuda o arbosana— y en Italia la cifra asciende a más de 700.

No todos sirven para todo, ni hay que elegir una concreta porque sea mejor que otra. Peñamil compara esta variedad con la de los vinos. "Cuando te pones en un lineal de vinos te encuentras un syrah, un coupage con un syrah que no sea tan intenso con un poco de garnacha. Son conceptos muy básicos como primer productor y exportador que somos", apunta.

Elegir una u otra es cuestión de gustos, algunas más explosivas y otras más suaves. "La picual tiene unas características muy propias, es un aceite muy rotundo, en boca es más explosivo y otras variedades son más suaves. Depende mucho del uso que vas a hacer del producto. Puedes coger y hacer una tostadas con arbequina, puedes hacer un picual de cosecha temprana con un buen pan también de masa madre, y vas probando, ves que son dos mundos diferentes", detalla. Por ejemplo, recomienda coupage de dos o tres variedades para rehogar verduras, ensaladas o utilizar alguno más suave para aliñar aguacates o remolachas.

Para conocerlos todos, Peñamil recomienda "divertirse" en casa haciendo pequeñas catas. Eso sí para freír o para hacer tortillas recomienda cualquier aceite de oliva que no sea virgen extra, es decir, refinado e incluso aceite de orujo de oliva.



#### Cuidado con los eslóganes

Además de la variedad de aceituna utilizada, cada vez más aceites van acompañados de la palabra BIO, ecológico o de términos más técnicos como "primera presión en frío" o "primera cosecha". Para Peñamil no todas estas etiquetas son iguales y admite que muchas de ellas "a veces se utilizan como marketing".

El especialista defiende que un aceite de oliva ecológico o BIO será "fantástico como cualquier otro

producto con estas etiquetas". "De 1.000 y pico marcas de todo el mundo el 32% son ecológicos, imagínate la importancia que tiene. De ese porcentaje, el 18% son españoles por lo que tiene un valor importante. Pero no hay que desmerecer a los que no son ecológicos, no quiere decir que no sean buenos, supone un plus", explica. "Un biodinámico igual, no quiere decir que sea superior, pero aporta un plus", señala.

Con muchos de estos conceptos hay un marketing brutal como todos productos alimentariosJuan Peñamil, editor de la Guía Evooleum

"Con muchos de estos conceptos hay un marketing brutal como todos productos alimentarios", recalca y anima a la población a conocer las distintas variedades para saber "cuál le gusta más".

"Primera presión en frío es una cosa que no existe ya, es de cuando se presionaba, hace más de 50 años que no se usa, el proceso de elaboración que existe es por centrifugación, no como antes que se ponía un capacho sobre otro y se presionaba hasta que salía el aceite. Ahora todo es en frío. Eso es un marketing cutre", se queja.

Sí que cree que hay que prestar atención a los que tengan el reclamo "primer día de cosecha". "Quiere decir que a finales de septiembre principios de octubre se recolecta la aceituna para el aceite de mayor calidad. Pierde el rendimiento, pero la calidad es brutal", señala. Tal y como recuerda, estas primeras aceitunas tienen menos porcentaje de grasa, de aceite, que en condiciones normales es un 20% y en la cosecha temprana puede ser de un 5 o un 10%. "Es como un grado más para un consumidor más maduro", explica.



### [https://bit.ly/3XiLsgZ]

#### 28 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

**Espacio:** 730 x 2.420 píxeles

Usuarios únicos/mes: 25.749

**Visitas:** 30.000

Valor publicitario: 2.523′71 €

# Guía EVOOLEUM 2023 con su #TOP100. Este año, el mejor AOVE del mundo json dos!



La palabra AOVE cada vez nos resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva virgen extra -el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la Dieta Mediterránea y de la Marca España- no deja de crecer. Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica **Guía EVOOLEUM 2023** ¡la séptima!, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como sponsor principal -que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE-. Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 ex aequo, de modo que el mejor aceite de 2023 ¡son dos!

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).



Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)



De sumo interés resultan también los EVOOLEUM Packaging Awards, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de EVOOLEUM. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas. Eso sí, se trata de auténticas joyas jy vuelan!





#### 28 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

**Espacio:** 720 x 3.170 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 150′00 €

# Los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, y por primera vez, el mejor aceite del mundo ¡son dos! Comparten ex aequo el nº1 el español Rincón de la Subbética Altitude yel italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil -país que se estrena en la lista- completan las 10 primeras posiciones.

Esta guía 2023 llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal y está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez; cuenta con recetas de Elena Arzak; recoge una selección de prácticos artículos como: "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de reconocidos chefs con el AOVE y nos sumerge en el oleo turismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos conocimientos son el diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo EVOOLEUM TOP100, según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los EVOOLEUM Packaging Awards, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de EVOOLEUM. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas. Eso sí, se trata de auténticas iovas iv vuelan!

La Guía EVOOLEUM es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará

disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants-. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos nuestra terminología a través del diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2023 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en la web al precio de 19'50 euros. Asimismo, estará presente en los hoteles de Palladium Hotel Group, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS Collection Hotels y Only YOU Hotels, entre otras. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

# **ABC**córdoba

### [https://bit.ly/3EPT8Qp]

#### 31 de octubre de 2022

Medio: Internet

Sección: Agricultura

**Espacio:** 770 x 4.280 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 3.000′00 €

**AGRICULTURA** 

# El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo está en Córdoba

Rincón de la Subbética Altitude obtiene la primera plaza de la guía Evooleumjunto con una marca italiana, mientras que otras dos almazaras cordobesas están entre los 10 primeros

La baja cosecha y el alza del precio reducirán el consumo y la exportación del aceite de Córdoba



El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la **Guía Evooleum** World's <u>Top 100 Extra Virgin Olive</u> <u>Oils</u> con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards, y por primera vez, el mejor aceite del mundo son dos, tal como ha indicado la compañía en un comunicado.

Comparten ex aequo el nº1 el cordobés **Rincón de la Subbética Altitude** y el italiano Monini Monocultivar **Coratina** Bio. Junto a ellos, otros tres españoles, tres italianos, un croata y 1 de Brasil - país que se estrena en la lista- completan las 10 primeras posiciones.

De los 100 aceites premiados, 54 son andaluces, concretamente hay 29 de Jaén, **19 de Córdoba**, 3 de Sevilla, 2 de Málaga y 1 de Almería.

Los 10 mejores <u>aceites del mundo</u> son los siguientes:

- 1º Monini Monocultivar **Coratina** Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia).
- 1º Rincón de la Subbética **Altitude** (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia).
- 4º Monini Monocultivar **Frantoio** Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia).

- 5° **Parqueoliva** Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España).
- 6º La **Patràun** (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las **Villas** Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).
- 8° **Monte Rosso** Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia).
- 9° **Fuente del Rey** (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España).

10° Azeite **Sabiá Blend** Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los Evooleum Packaging Awards, en los que se premian los **envases** más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas.

Con una **periodicidad** anual, la Guía Evooleum 2023 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de **19'50 euros.** Asimismo, estará presente en los hoteles de Palladium Hotel Group, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS Collection Hotels y Only YOU Hotels, entre otras.

Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella **Michelin** y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.



### [https://bit.ly/3TNAwX1]

#### 31 de octubre de 2022

Medio: Newsletter

**Sección:** Noticias

Espacio: píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 850´00 €

# Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según la Guía Evooleum



Sale al mercado una nueva edición de la Guía Evooleum —la séptima ya—, una publicación que, como cada año, recoge los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los Evooleum Awards, además de interesantes artículos sobre el sector y muchas curiosidades sobre el mundo del aceite de oliva.

La entrada Los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según la Guía Evooleum aparece primero en Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet.

Leer más »



## [https://bit.ly/3ABbbY2]

#### 31 de octubre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Actualidad

**Espacio:** 810 x 2.080 píxeles

Usuarios únicos/mes: 100.000

**Visitas:** 247.047

Valor publicitario: 1.250´00 €

### Rincón de la Subbética Altitude y Monini, mejores Aoves del mundo



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos Evooleum Awards. Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 (en la imagen) otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista.

La palabra AOVE cada vez nos resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva Virgen Extra -el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la Dieta Mediterránea y de la Marca España- no deja de crecer. Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica **Guía EVOOLEUM 2023** (www.evooleum.com), ¡la séptima!, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como sponsor principal -que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE-. Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 ex aequo, de modo que el mejor aceite de 2023 ¡son dos!

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo –Evooleum TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum 2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: Coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)
- 5° Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: Picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 puntos). Variedad: Peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, Bianchera Istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: Hojiblanca, Picuda. Córdoba (España)
- 10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: Arbosana, Arbequina, Koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los Evooleum Packaging Awards, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de Evooleum. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas.

La Guía Evooleum es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana,

Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants— y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants—. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista.





#### Noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Boletín nº2

**Espacio:** 560 x 335 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: S/V

# **BOLETÍN DE NOVEDADES**

N º 2 (nov. 2022)

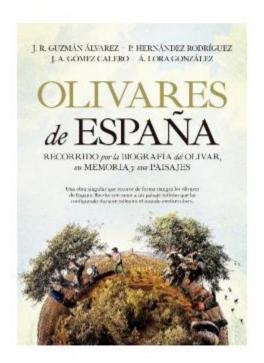


### ¿Cómo solicitar el préstamo?

Los libros pueden solicitarse en préstamo de forma presencial o enviando un correo electrónico a BcaAgricultura@mapa.es, indicando título y signatura del libro.

#### Boletín de Novedades





#### 26 de Noviembre DÍA MUNDIAL DEL OLIVO

Evooleum guía 2023 : guía Evooleum de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo

Editorial: Grupo Mercacei, [2022]

Signatura: SL-603-30

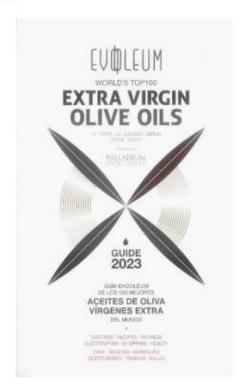
La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils. impresa en edición bilingüe inglés/español, presenta anualmente el exclusivo EVOO TOP100, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Dirigida a los consumidores de todo el mundo, profesionales del sector oleícola, canal Horeca y, en general, a todas aquellas personas interesadas en descubrir o profundizar en el mundo del AOVE, la Guía incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra (puntuación obtenida en el concurso, variedad/es de procedencia, situación geográfica del olivar, volumen comercializable, datos de contacto del productor, certificaciones de calidad, etc.), acompañada de una imagen de la botella y una detallada nota de cata donde se describen las características organolépticas del zumo y los alimentos con los que marida.

# Olivares de España: recorrido por la biografía del olivar, su memoria y sus paisajes

Autores: J. R. Guzmán Álvarez, P. Hernández Rodríguez, J. A. Gómez Calero y A. Lora González Editorial Almuzara, 2020

Signatura: SL-309-36

Vivimos un momento de ruptura en la historia del olivar. No se trata de una fecha concreta, sino de un proceso temporal cuyo comienzo está enraizado en la crisis del olivar tradicional y el desarrollo de una olivicultura con base científica que avanzó durante la segunda mitad del siglo XX. El resultado, por el contrario, sí es nítido: los olivares que se están creando de nueva plantación son distintos a los olivares del pasado, llevan siendo diferentes desde hace unas décadas, y el grado de divergencia no ha hecho sino incrementarse a medida que han madurado los nuevos métodos de plantación. Esta obra es una memoria de los olivares heredados del pasado y de aquellos lugares donde han hundido sus raíces contribuyendo a configurar el paisaje y la sociedad en grandes zonas de nuestro país. Una suerte de biografía del olivar español, aquel que viene de nuestro pasado y nos sigue acompañando hoy en día. Para ello, sus autores recorren las zonas olivareras de España con el fin de mostrarnos cómo son actualmente y cuáles han sido las claves que han determinado su manifestación actual en el territorio, que han quedado fijadas en lo que podríamos llamar la "memoria de sus paisajes".





#### **Noviembre - Diciembre 2022**

**Medio:** Revista pág. 32

Sección: Noticias

Espacio: 136,30 cm²

Audiencia: 40.000

**Tirada:** 16.000

Valor publicitario: 560′00 €

#### **NOTICIAS**

#### IZADITTONE, UNA SORPRESA PARA LA NAVIDAD

Bodegas Izadi (de Villanueva de Álava, corazón de la Rioja Alavesa) vuelve por estas fechas con su ya famoso Izadittone que se ha convertido en una sorpresa en las mesas de Navidad. El gran secreto de su éxito es su elaboración a base de crema de orujo de las propias uvas de la bodega y el chocolate único de Loison. La famosa pasteleria italiana, del maestro Darío Loison, situada en Vicenza, y Bodegas Izadí han conseguido con este Izadíttone numerosos fans seducidos por su sabor, cremosidad y autenticidad. La edición 2022 de Izadíttone llega de nuevo a España para formar parte de las mesas más gourmands.



#### LA COCINA DE SENÉN: INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Senén González se ha convertido en referente en la industria alimentaria mundial. Todas sus elaboraciones proceden de su central de Álava, de donde viajan a más de 30 países. La Cocina de Senén lleva a los domicilios una gama de productos gourmet congelados nacida en los fogones del restaurante vitoriano Sagartoki y que destacan por su calidad, originalidad y sencilla elaboración: son cuatro líneas de producción para pintxos de huevo, tortillas, croquetas y lo último, las láminas vegetales.

FYCMA celebra de 6 al 8 de febrero en su sede malagueña una nueva edición del Salón H & T., plagada de novedades. Junto al nuevo cartel de la imagen, se anuncia una cita renovada, más versátil, especializada y conectada con las necesidades del sector. Seguirá creciendo con tres pabellones principales, espacios sectorizados y contenidos novedosos para potenciar las oportunidades de negocio entre las empresas y profesionales participantes. El objetivo es proporcionar las herramientas más innovadoras para sentar las bases de un nuevo espacio para la competitividad y el desarrollo del canal Horeca y la industria turística.

#### MÁLAGA: NUEVO CARTEL PARA H & T



#### CONSERVAS ROSA LAFUENTE: CALIDAD Y SABOR MARINERO

La calidad de la materia prima de Conservas Rosa Lafuente, su sabor natural y ese tratamiento afectivo que da al producto, se merecen un envasado especial. Pero no todo se queda en el envoltorio "rosa": el sabor de siempre, la tradición artesana del litoral das Rias Baixas, la trazabilidad y la maestría que Conservera Gallega lleva demostrando año tras año, son la cla ve de almejas, berberechos y navajas al natural; mejillones en escabeche, sardinas, sardinillas, zamubriñas y ventresca de atún.

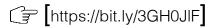


#### NUEVA GUÍA EVOOLEUM CON LOS 100 MEJORES AOVES DEL MUNDO

Grupo Editorial Mercacei ha lanzado la 7ª edición de la Guía Evcoleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 Mejores Aoves del mundo, según los resultados obtenidos en los Evcoleum Awards. Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 (en la imagen) otros 3 españoles, 3 italiamos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista. Evcoleum fue pionera creando los Packaging Awards y el TOP10 de aceites saludables, y ahora presenta un TOP10 boutique compuesto por Aoves de producción limitada.







#### 1 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Boletín

**Espacio:** 950 x 3.810 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300 00 €

#### **OS 10 MELHORES AZEITES EXTRA-VIRGENS DO MUNDO 2023**





### Espanha tem quatro azeites extra-virgens no Top 10 da lista mundial

o O Grupo Editorial Mercacei acaba de lançar a sétima edição do **EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Azeites 2023 Guia com os 100** melhores azeites extra-virgens do mundo de acordo com os resultados obtidos nos Prémios EVOOLEUM.

Pela primeira vez, dividem o primeiro lugar ex aequo o espanhol Rincón da Subbética Altitudea última edição no número cinco do mundo, e italiano Monini Monocultivar Coratina Bioque ocupa o segundo lugar na lista em 2021. Com eles, formam o TOP10 dos demais 3 Os espanhois, 3 Italianos, 1 croata e 1 brasileiro, com quem o Brasil estreia na lista.

Nesta edição encontramos azeites 10 países: Espanha (68), Itália (17), Grécia (4), Croácia (3), França (2), Tunísia (2), Portugal (1), Marrocos (1), Brasil (1) e África do Sul Sul (1).

#### TOP10 Prêmios Internacionais EVOOLEUM Awards 2023

- 1º Monini Monocultivar Coratina Orgânico (97 pontos). Variedade: Coratina. Perúgia (Itália)
- 1º Esquina da Altitude Subbética (97 pontos). Variedade: Hojiblanca. Córdoba (Espanha)
- 3º gioacchino (96 pontos). Variedade: Coratina. Puglia (Itália)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Orgânico (96 pontos). Variedade: Frantoio. Perúgia (Itália)
- 5 a Série Ouro Parqueoliva (95 pontos). Variedade: Picuda e Hojiblanca. Córdoba (Espanha)
- 6º La Patràun (95 pontos). Variedade: Peranzana. Puglia (Itália)
- 7º Portão das Primeiras Vilas Picual (95 pontos). Variedade: Picual. Jaén (Espanha)
- 8º Grande seleção Monte Rosso (94 pontos). Variedades: Leccino e Bianchera istriana. Ístria (Croácia)
- 9º fonte do rei (94 pontos). Variedades: Hojiblanca e Picuda. Córdoba (Espanha)
- 10º Azeite Sabiá Mistura Especial (94 pontos). Variedades: Arbosana, Arbequina e Koroneiki. São Paulo, Brasil)

Este ano as páginas do guia mundial têm um novo design batatas fritas para melhor mostrar os sucos premiados com uma imagem ampliada da garrafa e uma vista panorâmica da fazenda ou de seus produtores. Além disso, detalham origem, características, variedades, tipo de olival, diversas atividades de turismo petrolífero, certificação biológica, kosher ou halal, classificação, ficha de prova e acordo.

De grande interesse são também os **Preço da embalagem EVOLEUM**, em que são premiados os containers mais estilosos do mundo e que este ano dividem os holofotes com outro ranking, o **10 melhores lojas** do **EVOOLEUM**. Uma seleção de azeites cuja produção é inferior a 2.500 litros, deixando pela primeira vez espaço para pequenos produtores.

Nesta edição, o **Guia EVOOLEUM** se junta ao Palladium Hotel Group com o objetivo de difundir o emocionante mundo do EVOO não apenas na Espanha, mas em todo o mundo, já que o guia estará disponível nos hotéis mais prestigiados da cadeia em lugares tão diversos quanto Itália, México, República Dominicana, Jamaica ou Brasil.

Além disso, o prólogo desta edição de 2023 é assinado por Pia Leonchef de Kjolle (Lima, Peru), melhor chef do mundo segundo Os 50 melhores restaurantes do mundo, e Virgílio Martinezchef do Central (Lima, Peru), restaurante nº 2 do mundo segundo The World's 50 Best Restaurants.

O artigo Menu Mediterrâneo é obra de Elena Arzak, com receitas como Beterraba com chocolate e azeite; enquanto o trabalho inclui um seleção de artigos práticos como "Variedades de vinho vs azeitonas", "A importância do azeite na sala" ou "As melhores harmonizações de extra virgem e queijo", entre outros.

Da mesma forma, conta a história de amor de 20 chefs renomados com EVOO, mergulha o leitor em spas de turismo de óleo onde o our líquido é o protagonista, chaves para fazer uma degustação perfeita ou um dicionário completo de azeite para continuar aprendendo sobre este mundo.

O guia EVOOLEUM 2023 Tem periodicidade anual, é bilingue (espanhol/inglês) e pode ser adquirido no Amazonas ao preço de 19,50 euros.





#### 1 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Viajes

**Espacio:** 770 x 2.660 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300′00 €

## Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2023

Dimensión Noticias by Dimensión Noticias - noviembre 1, 2022 in Viajes

00



# España posee cuatro Aceites de Oliva Virgen Additional en el Prime 10 del listado mundial

El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Additional Virgin Olive Oils 2023 con los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Additional del mundo** según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards.

Por primera vez comparten el primer puesto ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude, la pasada edición en el número cinco del mundo, y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, que ostento el segundo lugar del listado en 2021. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista.

En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

#### **TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2023**

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: Coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: Picuda y Hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: Peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 8º Monte Rosso Grand Choice (94 puntos). Variedades: Leccino y Bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: Hojiblanca y Picuda. Córdoba (España)
- 10º *Azeite Sabiá Mix Especial* (94 puntos). Variedades: Arbosana, Arbequina y Koroneiki. São Paulo (Brasil)

Este año, las páginas de la guía mundial estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, se detallan procedencia, características, variedades, el tipo de olivar, diversas actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

De sumo interés resultan también los **EVOOLEUM Packaging Awards**, en los que se premian los envases más estilizados del mundo y que este año comparten protagonismo con otro rating, el **TOP10 boutique** de **EVOOLEUM**. Una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

En esta edición, la **Guía EVOOLEUM** se une a Palladium Resort Group con el objetivo de difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en los hoteles más prestigiosos de la cadena en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil.

Además, el prólogo de esta edición de 2023 está firmado por Pía León, chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants, y Virgilio Martínez, chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Greatest Eating places.

El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de virgen extra y queso", entre otros.

Asimismo, relata la historia de amor de 20 reconocidos cooks con el AOVE, sumerge al lector en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista, claves para hacer una cata perfecta o un diccionario oleícola completo para seguir aprendiendo sobre este mundo.

La Guía EVOOLEUM 2023 tiene una periodicidad anual, bilingüe (castellano/inglés) y se puede adquirir en Amazon al precio de 19.50 euros.





#### 1 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastro

**Espacio:** 1.010 x 2.775 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 490´00 €

## El mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es cordobés: Rincón de la Subbética Altitude

• La edición 2023 de la Guía Evooleum, ya a la venta, incluye tres aove cordobeses en su top 10



La palabra **AOVE** cada vez resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva virgen extra -el oro líquido de esta tierra y pilar fundamental de la dieta mediterránea- no deja de crecer. Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica **Guía Evooleum 2023** (<a href="www.evooleum.com">www.evooleum.com</a>), cuya séptima edición acaba de salir al mercado con sorpresa en el top 10, pues el número uno, por primera vez, es compartido por dos aceites. Y uno de ellos es cordobés.

Se trata de **Rincón de la Subbética Altitude**, de variedad hojiblanca, que ha obtenido 97 puntos en la cata, rozando la perfección. Producido por Almazaras de la Subbética en **Carcabuey**, procede de olivos centenarios y ecológicos y está amparado por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Priego de Córdoba.

En fase olfativa es frutado, verde muy intenso, con multitud de matices que muestran su **gran complejidad**, con reminiscencias frutales y cítricas. Deja sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena, con notas de hortaliza como la mata de tomate. En fase gustativa, es de entrada **dulce** en boca, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media.

Los expertos lo consideran un "aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador". Es también un "aceite equilibrado, complejo y armónico".

Rincón de la Subbética Altitud comparte el número uno de listado con un aceite italiano, Monini Monocultivar Coratina Bio, de variedad coratina y que también ha obtenido 97 puntos. Se fabrica en Perugia.

La edición recoge un sinfín de **curiosidades** sobre el aceite de oliva, así como distintos artículos y, por supuesto, el esperado top 100, que algunos consideran una biblia oleícola. Este año, además, sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En esta edición hay aceites de una decena de países, aunque predomina **España** (68). A continuación se sitúan Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

### El top 10 es el siguiente:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8º Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

## elPeriódico.com

[https://bit.ly/30xb5q1]

#### 1 de noviembre de 2022

Medio: Publicación digital

Sección: Cata mayor

**Espacio:** 965 x 3.865 píxeles

Usuarios únicos/mes: 7.686.892

Visitas:

Nalor publicitario: 2.138′38 €

## Un aceite de oliva virgen extra de Córdoba y un italiano, los mejores del mundo

 La guía Evooleum elabora una clasificación con los 100 mejores del planeta de 2023



La séptima edición de la guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, que clasifica los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo de 2023, ya se ha dado a conocer. Y por primera vez comparten el primer puesto 'ex aequo' el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Tras ellos, **en el 'top ten' hay otros tres españoles**, tres italianos, un croata y un brasileño, el primero que entra en la lista., con lo que Brasil se estrena en la lista

### 10 países de procedencia

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridajen de cada aceite. En esta edición, los hay **procedentes de 10 países**: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la guía Evooleum 2023:

- 1. Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos), variedad hojiblanca (Córdoba, España), y Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos), variedad coratina (Perugia, Italia).
- 3. **Don Gioacchino** (96 puntos), variedad coratina (Puglia, Italia).
- Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos), variedad frantoio (Perugia, Italia).
- Parqueoliva Serie Oro (95 puntos), variedades picuda y hojiblanca (Córdoba, España).
- La Patràun (95 de puntos), variedad peranzana (Puglia, Italia).
- 7. Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos), variedad picual (Jaén, España).
- 8. Monte Rosso Grand Selection (94 puntos), variedades leccino y bianchera istriana. (Istria, Croacia).
- 9. **Fuente del Rey** (94 puntos), variedades hojiblanca y picuda (Córdoba, España).
- 10º Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos), variedades arbosana, arbequina y koroneiki (São Paulo, Brasil).

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

La guía Evooleum cuenta con un prólogo firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante número 2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants 2022-, y un artículo de Elena Arzak, con recetas como remolacha con chocolate y aceite de oliva.

También incluye reportajes como 'Variedades de vino vs aceitunas', 'La importancia del aceite en la sala', 'Los mejores maridajes de virgen extra y queso'..., relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el aceite de oliva virgen extra, propone hacer **oleoturismo** recorriendo 'spas' donde el oro líquido es protagonista y muestra cómo se hace una cata perfecta.



## [https://bit.ly/3V2PcBp]

#### 1 de noviembre de 2022

Medio: Revista digital

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 1.195 x 3.330 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 200′00 €

### Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2023

España posee cuatro Aceites de Oliva Virgen Extra en el Top 10 del listado mundial



El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2023 con los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards.

Por primera vez comparten el primer puesto ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude, la pasada edición en el número cinco del mundo, y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, que ostento el segundo lugar del listado en 2021. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista.

En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

#### TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2023

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: Coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: Frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: Picuda y Hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: Peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: Leccino y Bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: Hojiblanca y Picuda. Córdoba (España)
- 10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: Arbosana, Arbequina y Koroneiki. São Paulo (Brasil)

Este año, las páginas de la guía mundial estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, se detallan procedencia, características, variedades, el tipo de olivar, diversas actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

De sumo interés resultan también los EVOOLEUM Packaging Awards, en los que se premian los envases más estilizados del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking, el TOP10 boutique de EVOOLEUM. Una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

En esta edición, la Guía EVOOLEUM se une a Palladium Hotel Group con el objetivo de difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en los hoteles más prestigiosos de la cadena en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil.

Además, el prólogo de esta edición de 2023 está firmado por Pía León, chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants, y Virgilio Martínez, chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants.

El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como

"Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de virgen extra y queso", entre otros.

Asimismo, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, sumerge al lector en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista, claves para hacer una cata perfecta o un diccionario oleícola completo para seguir aprendiendo sobre este mundo.

La Guía EVOOLEUM 2023 tiene una periodicidad anual, bilingüe (castellano/inglés) y se puede adquirir en Amazon al precio de 19.50 euros.



#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Internacional

**Espacio:** 1.180 x 1.265 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300′00 €

**►** INTERNACIONAL

El mejor aceite de oliva del mundo se produce en Córdoba, según Evooleum



Los italianos Rincón de la Subbética Altitude y Monini Monocultivar Coratina Bio Oil han sido seleccionados como los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, los más influyentes del sector.

En concreto, este año y por primera vez se comparte el primer puesto de la clasificación, ya que los dos Zaytans consiguieron la misma puntuación de 97 puntos cada uno, mientras que el italiano Don Giochino finalizó este podio con 96 puntos.

En el 'Top 10' de los mejores aceites, el español Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) también ocupa el quinto puesto, Puerta de las Villas Early Picual (Gyan), séptimo, y Fuente del Rey (Córdoba), noveno.

España, primer productor de aceite de oliva del mundo, refuerza su presencia en este directorio con un total de 68 aceites, seguida de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2)), mientras que hay un representante de Portugal y Marruecos Brasil y Sudáfrica.



### [https://bit.ly/3UZCXWd]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Córdoba Hoy

Espacio: 770 x 2.550 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 200,00 €

### El mejor aceite de oliva del mundo se produce en Córdoba, según Evooleum

Rincón de la Subbética Altitude empata con el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio



El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector.

En concreto, este año por primera vez se comparte el primer puesto del ranking, ya que los dos aceites han recibido la misma puntuación de 97 puntos cada uno, mientras que completa este podio el italiano Don Gioacchino, con 96 puntos.

En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los también españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) en la quinta posición, Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén), séptimo, mientras que Fuente del Rey (Córdoba) se sitúa en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.



## [https://bit.ly/3XqQXKt]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Economía

**Espacio:** 1.000 x 1.905 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 500´00 €

# Un aceite de Córdoba, premiado como el mejor por la guía más prestigiosa del sector



Un aceite producido en Córdoba ha sido distinguido por la guía más prestigiosa del sector.

Se trata del aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude que, junto al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector.

En concreto, este año por primera vez se comparte el primer puesto del ranking, ya que los dos aceites han recibido la misma puntuación de 97 puntos cada uno, mientras que completa este podio el italiano Don Gioacchino, con 96 puntos.

#### Varios aceites españoles en el top 10

En el top 10 de los mejores aceites figuran los también españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) en la quinta posición, Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén), séptimo; mientras que Fuente del Rey (Córdoba) se sitúa en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.



## [https://bit.ly/3tRpHr1]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Revista Club

**Espacio:** 1.220 x 1.640 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.100

Visitas/mes:

Valor publicitario: 845´00 €

### Un AOVE español y uno italiano, los mejores del mundo



La séptima edición de la Guía EVOOLEUM 2023 (www.evooleum.com) acaba de salir al mercado, de la mano de Grupo Editorial Mercacei y Palladium Hotel Group, con su esperado top 10 de los mejores aceites del mundo que este año tiene un inesperado ex aequo en la primera posición. Los grandes protagonistas de la guía son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100-según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. Esta edición recoge aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

El Top10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM 2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)

- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

También incluye los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los diseños más destacados, además del Top10 boutique de EVOOLEUM, Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

#### Cocineros y AOVE

El prólogo está firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants y Virgilio Martínez, chef de Central (Lima, Perú), restaurante nº2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso". Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista.



### [https://bit.ly/3v5FVNX]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

Espacio: 995 x 790 píxeles

Usuarios únicos/mes: 32.000

Visitas: 5.753.343

Valor publicitario: 150 00 €

Un aceite de oliva virgen extra de Córdoba entre los mejores del mundo, según la Guía Evooleum



La séptima edición de la guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, que clasifica los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo de 2023, ya se ha dado a conocer. Y por primera vez comparten el primer puesto 'ex aequo' el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Tras ellos, en el 'top ten' hay otros tres españoles, tres italianos, un croata y un brasileño, el primero que entra en la lista., con lo que Brasil se estrena en la lista.

Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según la guía Evooleum 2023:

- 1. Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos), variedad hojiblanca (Córdoba, España), y Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos), variedad coratina (Perugia, Italia).
- 3. Don Gioacchino (96 puntos), variedad coratina (Puglia, Italia).
- 4. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos), variedad frantoio (Perugia, Italia).
- 5. Parqueoliva Serie Oro (95 puntos), variedades picuda y hojiblanca (Córdoba, España).
- 6. La Patràun (95 de puntos), variedad peranzana (Puglia, Italia).
- 7. Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos), variedad picual (Jaén, España).
- 8. Monte Rosso Grand Selection (94 puntos), variedades leccino y bianchera istriana. (Istria, Croacia).
- 9. Fuente del Rey (94 puntos), variedades hojiblanca y picuda (Córdoba, España).
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos), variedades arbosana, arbequina y koroneiki (São Paulo, Brasil).

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.



## [https://bit.ly/3tTLGNT]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Portada

**Espacio:** 650 x 1.515 píxeles

Usuarios únicos/mes: 3.000

Visitas/mes:

Valor publicitario: 360 ´00 €

### 54 aceites andaluces entre los 100 mejores del mundo



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (www.evooleum.com) con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, y por primera vez, el mejor aceite del mundo ¡son dos!

Comparten ex aequo el nº1 el cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil -país que se estrena en la lista- completan las 10 primeras posiciones. De los 100 aceites premiados, 54 son andaluces, concretamente hay 29 de Jaén, 19 de Córdoba, 3 de Sevilla, 2 de Málaga y 1 de Almería.

Esta guía 2023 llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal y está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez; cuenta con recetas de Elena Arzak; recoge una selección de prácticos artículos como: "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de reconocidos chefs con el AOVE y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista.

Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos conocimientos son el diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.

En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE, ¿la ponemos en lista para Papá Noel o los Reyes Magos?



[https://bit.ly/3Viyi1w]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gourmet News

Espacio: 690 x 4.750 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 350′00 €

## Guide Evooleum 2023 : la Tunisie dans le Top 100 des meilleures huiles d'olive au monde



Les huiles d'olive vierges extra (l'une de la variété « Chemlali » & l'autre un assemblage d'huiles d'olive) du Domaine Adonis figurent parmi les 100 meilleures huiles d'olive vierges extra au monde, selon la 7ème édition du Guide Evooleum.

L'Association espagnole des municipalités de l'olivier (AEMO) — une ONG espagnole rassemblant plus de 120 municipalités et provinces oléicoles et préside actuellement le Réseau des Villes Oléicoles Méditerranéennes (Recomed) — et le groupe Mercacei-Edimarket Editores (un groupe éditorial spécialisé dans le secteur de l'huile d'olive, des oliveraies et des olives de table depuis 1994-ndlr) viennent de publier l'édition du Guide Evooleum 2023 : une publication annuelle — avec un tirage de 10.000 copies — qui rassemble les 100 meilleures huiles d'olive vierges extra au monde, selon les résultats obtenus aux Evooleum Awards, ainsi que des articles intéressants ciblant le secteur oléicole.



Le Guide EVOOLEUM 2023

Pour la première fois, la première place de ce prestigieux guidea été attribuée ex aequo à deux huiles: l'une espagnole (Rincón de la Subbética Altitude) et l'autre italienne (Monini Monocultivar Coratina Bio).

Trois autres huiles espagnoles, trois italiennes, une croate et une huile du Brésil complètent ce Top 10.

Le pays de la Samba et du bois de *Pernambouc* rejoint pour la première fois le cercle des dix meilleures huiles vierges extra de ce classement.

Cette année, les 100 meilleures huiles d'olive proviennent de dix pays, dont :

- 68 de l'Espagne
- 17 de l'Italie
- 4 de la Grèce
- 3 de la Croatie
- 2 de la France
- 2 de la Tunisie (Domaine Adonis: 1 de la variété Chemlali et 1 assemblage d'huiles d'olive)



Les huiles d'olive vierges extra du Domaine Adonis (Photo: Domaine adonis)

- 1 du Maroc
- 1 du Portugal
- 1 du Brésil
- 1 de l'Afrique du Sud

Comme les années précédentes, le Guide Evooleum élabore une fiche d'information complète pour chacune des 100 huiles d'olive vierges extra (score obtenu au concours, variété(s) d'origine, situation géographique de l'oliveraie, volume commercialisable, coordonnées du producteur, certifications de qualité, etc. ), accompagné d'une image de la bouteille et d'une note de dégustation détaillée décrivant les caractéristiques organoleptiques du jus et des aliments avec lesquels il se marie.

Mais il y a encore plus, beaucoup plus. Plus précisément, plus d'une dizaine d'articles sur l'art de la dégustation, l'oléiculture internationale, l'analyse de l'évolution de la production mondiale d'huile d'olive, l'EVOO et la gastronomie, les plus belles boutiques du monde dédiées à cet aliment, les oliviers millennials, l'olive tourisme pétrolier, EVOO et santé, dictionnaire de l'huile d'olive, etc.

Son attrait incontestable est renforcé par une image moderne et cosmopolite, à l'esthétique irréprochable, qui s'inscrit dans la lignée d'Olivatessen by Mercacei, la publication innovante -et primée- en anglais d'Edimarket Editores qui rend hommage à la culture du vierge extra vierge et met l'accent sur le segment Premium ou haut de gamme EVOO, conçu par le prestigieux studio d'Ubet, pelo x mure

Pour une lecture facile et intuitive, le Guide EVOOLEUM a créé plus de 30 symboles et icônes interprétatifs qui font référence à la note obtenue par chaque jus, son origine, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou l'Indication Géographique Protégée (IGP) à laquelle à laquelle il appartient, la variété d'olive à partir de laquelle il est obtenu, le type de récipient dans lequel il est présenté, le volume de production et le système -et le moment- de récolte, la singularité de l'environnement où se trouve l'oliveraie, le type de culture et de plantation, le système de production, la dégustation et l'accord ; sans oublier les jus d'olive certifiés casher et halal.

Le Guide comprend aussi une sélection d'huiles dont la production limitée (inférieure à 2 500 litres), laissant pour la première fois la place aux petits producteurs.

De même, les neuf EVOO gagnants de EVOOLEUM Best Packaging Design dans les catégories Best Premium EVOO Design, Best Innovative Design et Best Retail Range Design ont également leur place dans le Guide avec un traitement spécifique et différencié, reconnaissant ainsi la grande révolution créative produite dans ce segment ces dernières années : un concours pionnier en son genre dont le jury – composé de personnalités éminentes du monde de la mode, du design et de la communication – est sans aucun doute à la hauteur du magnifique packaging qui habille les meilleurs EVOO du monde.

# GUIDE EVOOLEUM 2023 : LE TOP 10 DES MEILLEURES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA AU MONDE

- 1. Monini Monocultivar Coratina Bio (97 points) (ex aequo) Variété: coratina. Pérouse (Italie)
- 2. Rincón de la Subbética Altitude (97 points) (ex aequo) Variété: hojiblanca. Cordoue (Espagne)
- 3. Don Gioacchino (96 points). Variété: Coratine. Pouilles (Italie)
- 4. Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 points). Variété: Frantoio. Pérouse (Italie)
- 5. Parqueoliva Gold Series (95 points). Variété : picuda, hojiblanca. Cordoue (Espagne)
- 6. La Patràun (95 points). Variété: peranzana. Pouilles (Italie)
- 7. Porte des Premières Villas Picual (95 points). Variété : picuelle. Jaén (Espagne)
- 8. Grande Sélection Monte Rosso (94 points). Variétés : leccino, bianchera istriana. Istrie (Croatie)
- 9. Fontaine du Roi (94 points). Variétés : hojiblanca, picuda. Cordoue (Espagne)
- 10. Mélange spécial Azeite Sabiá (94 points). Variétés : arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo, Brésil)



## [https://bit.ly/3EAMCff]

#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Actualidad

**Espacio:** 700 x 1.400 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 200´00 €

# El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude, el mejor AOVE del mundo, según la Guía Evooleum

Empatado con el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio



El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector.

En concreto, este año por primera vez se comparte el primer puesto del ranking, ya que los dos aceites han recibido la misma puntuación de 97 puntos cada uno, mientras que completa este podio el italiano Don Gioacchino, con 96 puntos.

En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los también españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) en la quinta posición, Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén), séptimo, mientras que Fuente del Rey (Córdoba) se sitúa en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.



#### 2 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Andalucía

**Espacio:** 1.030 x 2.595 píxeles

Usuarios únicos/mes: 68.349

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 780´00 €

## El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude, el mejor AOVE del mundo, según la Guía Evooleum



- El AOVE ganador de Almazaras de la Subbética es un ecológico de la variedad hojiblanca
- Rincón de la Subbética Altitude comparte el primer puesto de la Guía Evooleum 2022 con una marca italiana
- En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los también españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) en la quinta posición

El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector. El AOVE ganador de Almazaras de la Subbética es un ecológico de la variedad hojiblanca que sus productores describen como "un frutado verde muy intenso con multitud de matices que muestran su gran complejidad". En boca, señalan en la web, es de entrada dulce, almendrado verde y picante de intensidad media. Se puede maridar con tostadas, ensaladas mixtas y de tomate, carnes y pescado azul.

En concreto, este año por primera vez se comparte el primer puesto del ranking, ya que los dos aceites han recibido la misma **puntuación de 97 puntos cada uno,** mientras que completa este podio el italiano Don Gioacchino, con 96 puntos.

En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los **también españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba)** en la quinta posición, Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén), séptimo, mientras que Fuente del Rey (Córdoba) se sitúa en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.



## [https://bit.ly/3GBrvvP]

#### 3 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Provincia

**Espacio:** 655 x 1.850 píxeles

Usuarios únicos/mes: 109.830

Visitas/mes: 166.320

Valor publicitario: 770′00 €

# Puertas de las Villas con su Picual Temprano salva la honra de Jaén en la Guía Evooleum

Su aceite es el séptimo mejor del mundo, en un top 10 en el que no hay más Aoves jiennenses y que copan cordobeses e italianos



El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (Aove) del mundo, según el ranking elaborado por la **Guía Evooleum 2023**, la más influyente del sector. Y en esta guía, la honra de Jaén, primera productora mundial, la salva en esta ocasión una cooperativa de referencia, que lleva años innovando y apostando por los Aove tempranos premium. Es la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón (Villacarrilo), con su marca Puerta de Las Villas y su Picual Temprano. Ocupa el séptimo lugar en la prestigiosa guía, en cuyo top 10 no hay más aceites jiennenses este año, y dominan los cordobeses e italianos. Y entre los picuales, tiene el mejor aceite del mundo, apunta su presidente José Gilabert.

De hecho, el primer puesto compartido por el aceite cordobés y el italiano es la tendencia que marcan las primeras posiciones de la guía tras el primer puesto compartido que nunca antes se

había dado: el Subbética Altitude y el Coratina Bio consiguen 97 puntos y el tercero de la guía, otro italiano, es Don Gioacchino, con 96 puntos. Entre los diez primeros, además del Picual Temprano de Puerta de las Villas, están también los españoles Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) en la quinta posición, y Fuente del Rey (Córdoba) en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida y lidera su presencia en esta guía con 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante, según la información que recoge Europa Press.





[https://bit.ly/30tYPqy]

#### 3 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Navidad

**Espacio:** 820 x 410 píxeles

Usuarios únicos/mes: 14.580

Visitas:

Valor publicitario: 200´00 €

### ¡Se acerca la navidad!





Ya toca pensar en el regalo ideal para nuestros seres queridos, así que os contamos una serie de propuestas gourmet, de esas que siempre gustan -aceite, libros, vino...- para pedirle a Papá Noel, a los Reyes Magos o directamente autorregalarnos

Y por si hay que ir dándole forma al menú de Nochebuena, sabrosas opciones para llevar a las comidas y cenas familiares y de amigos, de esas que conquistan y no requieren mucho tiempo de elaboración: paletilla, embutidos, quesos, cachopo -sí, gourmet- y por supuesto, un buen pan

#### PARA REGALAR

Propuestas para los apasionados del aceite: unas para 'mojar' y otra para leer

- Finca Los Remedios - los aceites que hubieran enamorado a El Quijote

www.fincalosremedios.es

Esta joven empresa familiar afincada en el paraje de Las Motillas, en el corazón de la Ruta del Quijote, elabora 2 aceites muy especiales tanto por dentro como por fuera -la botella, cuadrada, bien podría contener un perfume- perfectos para regalar.

- Monovarietal de Arbequina de cosecha temprana extraído en frío, ideal para elaborar mayonesas y salsas suaves, para usar con pescados y mariscos, así como para la repostería. En crudo acompaña de maravilla al pan y al tomate para el desayuno; y va muy bien en ensaladas con ingredientes frutales como kiwis, manzanas y pasas.
- Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de cosecha temprana, su originalidad está en las aceitunas con las que se hace y el resultado es un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, hierba, plátano verde, alcachofa, tomatera y almendra verde. En boca presenta un ligero amargor y un picor medio alto. Es perfecto para disfrutar en crudo y resaltar matices de quesos y embutidos.

PVP: Son de producción limitada 'reserva familiar' y se pueden comprar en su tienda online en formato de 500 ml/18 € la botella.

- Guía EVOOLEUM 2023 – La 7ª edición de este didáctico manual llega con novedades del sector y el esperado TOP100 de los mejores AOVES

#### www.evooleum.com

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición única con Palladium Hotel Group como sponsor principal, que reafirma su apuesta por la excelencia y por la Marca España, ayudando a difundir y poner en valor la cultura del AOVE. Y lo hace en la edición más apetecible, gastronómica, didáctica e innovadora que estrena diseño de sus fichas para otorgar mayor protagonismo a los 100 zumos premiados. Prologada por Pía León -Kjolle- y Virgilio Martínez - Central-, cuenta con recetas de Elena Arzak, variedades de vino vs variedades de aceituna, los spas con tratamientos de belleza con AOVE más sorprendentes, las opiniones y reflexiones de los chefs acerca del virgen extra, los mejores maridajes de AOVE y queso... En cuanto al TOP10, por primera vez el mejor aceite del mundo son 2: el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio y el español Rincón de la Subbética Altitude.

Se puede comprar en Amazon y en su web: www.evooleum.com

PVP: 19'50 €

¡Qué no falte el vino!

- Pradorey – Élite, cuando el nombre lo dice todo...

Carretera CL – 619 km 66 ,1 Gumiel de Mercado. Burgos. www.pradorey.es

Pradorey es osadía, es pasión, intuición y libertad para darle forma a su idea de Ribera del Duero, una idea que se bebe a través de 14 referencias, cada una con algo que decir y su propia 'personalidad', con opciones para infinidad de gustos... Pero estas navidades se regala Pradorey Élite 2019: un exclusivo tempranillo 100% tinta fina clon élite, un vino redondo, sabroso y maduro que acompaña comiendo y también se disfruta en la sobremesa, cuando las conversaciones se avivan y las risas afloran. Hay poco más de 13.000 botellas del que es uno de los tintos de referencia en el segmento alto de vinos de calidad de la Ribera del Duero, con 96 puntos Peñín. Además de la elegante botella individual (32 €), envuelta en un velo de papel 'tatuado' con sus propias viñas, esta añada se puede adquirir en una atractiva caja con 6 unidades tumbadas, perfecta para regalar un acierto seguro.

Los otros vinos de la firma, para todos los gustos y bolsillos, ideales para armonizar los encuentros navideños son: sus tres Imprescindibles -Origen, el sorprendente Rosado y el singular Blanco-; los tres de Fincas -el extraordinario Valdelayegua, el elegante La Mina y el excepcional Real Sitio de Ventosilla-; tres más sofisticados y divertidos, los Transgresores -el bohemio El Cuentista, la influencer Lía y el trendy Sr. Niño-; dos únicos, de Autor, como son Adaro, un homenaje al fundador, Javier Cremades de Adaro, y el exclusivo Élite del que hablamos; una joya de Colección como es el artesanal El Buen Alfarero, elaborado en tinajas y otro al alcance solo de unos pocos por su exclusividad, El Retablo.

Todos ellos se pueden comprar en https://www.pradorey.es/tienda-online/ -donde siempre hay interesantes promociones-.

PVP: caja regalo de 6 botellas Pradorey Élite, 192 €

- Cayetana - ¿un vino blanco? No, un ¡Cayetana!

https://cayetanawines.com

La Cayetana es un tipo de uva blanca, dulce y con acento extremeño, pues es una variedad autóctona de la ribera del Guadiana y tiene nombre de mujer. Para darle la importancia que se merece, nace este vino que se llama como ella y que es el regalo perfecto para los más hedonistas, porque está pensado para celebrar la vida, brindar con ilusión y ensalzar el sabor de cualquier plato. Es diferente y transgresor, con aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con vegetales que le dan frescura. Además, su botella elegante, con una etiqueta cuidada en la que el cabello de una mujer, nuestra protagonista, se fusiona con las ramas y hojas del viñedo, como Dafne convirtiéndose en laurel, queda bien en cualquier mesa y es también el mejor 'complemento' que se puede llevar a una cena.

PVP: 7,50 €. El pedido mínimo es una caja de 6 unidades y la compra se hace a través del formulario de su web.

#### A LA HORA DE SENTARSE A LA MESA Y SEGUIR SORPRENDIENDO

Si eres el anfitrión y te toca preparar la cena... las tiendas online de Kachopo King y Solobuey, la exclusiva paletilla de Cordero Segureño de Uskar y los panes de Viena La Baguette serán los mejores aliados. Ideas que pueden convertirse en un regalazo gastro...

- Kachopo King - estas navidades se cena cachopo gourmet

www.kachopoking.shop/

Los amantes de este plato asturiano tan popular están de suerte, porque la firma fundada por el emprendedor David Valderrey, envía a toda España esta sabrosa receta que hacen con estilo propio y puntos diferenciadores que aportan un valor añadido, como el macerado de la carne, materias primas excelentes y un empanado muy crujiente. En su carta hay 11 opciones disponibles elaboradas con ternera 100% asturiana -menos el Pío Pío, que es de pollo-, que van desde lo clásico a lo más gastro y con la cantidad perfecta para un comensal, ya que se presentan en porciones individuales de 300 g. Además, para celebrar estas fechas tan especiales proponen el pack de 5 'kachopos' edición gourmet de sabores variados -Lomo de caña ibérico y queso manchego puro de oveja (Don Kijote); Jamón serrano, queso azul de la Peral y tiras de pimiento del piquillo (Peraleño); Picadillo de chorizo asturiano con queso de cabrales (Pikadillo); Cecina y rulo de cabra (Class gourmet); y Chosco (embutido típico del occidente asturiano) y queso Afuega'l Pitu rojo (Astur Gourmet)- con el tamaño perfecto para ser un delicioso entrante, ya que estos son de 200 g. Con motivo de las fiestas, todos los pedidos que se hagan del 1 de diciembre al 5 de enero tendrán los portes gratis introduciendo el código NAVIDAD al efectuar la compra. Se envían refrigerados, listos para freír y se entregan en un plazo de 24-48 horas.

PVP: cachopos clásicos 7'50 €; cachopos gourmet, 8'50 €; Tabla de 5 cachopos gourmet, 29'90 €

- Solobuey - tabla de quesos, embutidos y el principal de carne. ¿Para hacer o solo calentar?

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.com

¿Qué es una Navidad sin jamón o unos buenos ibéricos de aperitivo? En la tienda online de esta firma centenaria podemos hacer acopio de los mejores embutidos y quesos sin olvidarnos del 'principal', porque además de carnes en fresco -vacuno, cordero, cochinillo, aves, caza...-, en fiestas incorporan rellenos navideños y piezas asadas listas para calentar, para quedar de lujo sin liarse en la cocina.

- \* Los pedidos se hacen a través de www.solobuey.com, donde vienen especificados todos los plazos de entrega. En Madrid ciudad llegan, en la medida de lo posible, en 24 horas y en el resto de la Península en 48 h desde que se recepciona el pedido. Portes gratuitos en toda la Península para pedidos superiores a 60 €.
- Uskar para llevar, Paletilla de Cordero Segureño IGP asada al aroma de la Sagra ¡lista en 15'!

Alonso del Barco, 11. Madrid. Tel. 91 139 68 63. https://restauranteuskar.com

José Miguel Valdivieso y Rita García Fuster enamoran con una cocina de mercado, de autor y de la abuela 'con vanguardia'... con sabores y platos que se quedan en el recuerdo. De cara a Navidad ellos no abren, pero venden casi lista para comer su espectacular y exclusiva Paletilla de Cordero Segureño IGP asada al aroma de la Sagra, uno de los must de la casa que ya se puede ir

encargando para cualquier evento, y es que el cordero llega directamente desde su pueblo. Este asado tradicional es perfecto para 2 personas y tendremos la comida lista en 15 minutos. Queda extra jugoso y va acompañado de una rica salsa que nos llevará de viaje por la Sagra en la que no nos cansaremos de mojar... Su precio es de 35 € y se puede recoger en el restaurante, aunque cabe la posibilidad de envío a domicilio.

- Viena La Baguette – para sorprender maridando el pan

Antoñita Jiménez, 58. Madrid. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14.

En una mesa cuidada no puede faltar un buen pan, es más, podemos hasta maridarlos con el menú, porque en este madrileño obrador centenario hay opciones para todos los gustos y elaboran más de 30 tipos al día. Son artesanos y de masa madre, panes 'vivos' que huelen y saben a tradición, como por ejemplo Payés blanco, Candeal, Centeno alemán, Torta de AOVE, Integral de grano completo, Hogaza de maíz, Escanda, miel y muesli, Pan cristal, e incluso con sabor navideño como la Hogaza de orejones, higos, pasas, avellanas y nueces o los tan de moda brioche, para hacer por ejemplo un lobster roll...

Además, Paco Fernández, 4° generación al frente de la firma junto con su hijo Fran, hace envíos a domicilio para pedidos superiores a 15 €. Otra opción es encargarlos y pasar a por ellos por el obrador (Antoñita Jiménez, 58). Tan solo hay que llamar por teléfono al 91 560 09 22, hacer el pedido -toda su oferta puede verse en sus RRSS- y esperarlo en casa o bien recogerlo al día siguiente. Abren de 9:00 a 14:00 h.

\* Cuando se acerque la fecha no faltará su espectacular Roscón de Reyes.



ABCandalucía

[https://bit.ly/3XMr9Zg]

3 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

Espacio: 805 x 2.060 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 3.000 \( \)00 €

RANKING MUNDIAL

# El mejor AOVE del mundo es cordobés, según la Guía Evooleum

El aceite Rincón de la Subbética Altitude comparte este reconocimiento con el aceite italiano Monini Monocultivar Coratina Bio



Aceite Rincon de la Subbética Altitude / Almazaras de la Subbética

El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector.

En concreto, este año por primera vez **se comparte el primer puesto del ranking**, ya que los dos aceites han recibido la misma puntuación de 97 puntos cada uno, mientras que completa este podio el italiano Don Gioacchino, con 96 puntos.

#### **Top 10**

En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los también españoles **Parqueoliva Serie Oro (Córdoba)** en la quinta posición, Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén), séptimo, mientras que Fuente del Rey (Córdoba) se sitúa en la novena plaza.



Aceite de oliva de Jaén / Agrónoma

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.



# [https://bit.ly/3gRTwoe]

#### 4 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Sabores

Espacio: 635 x 2.020 píxeles

Usuarios únicos/mes: 7.680

Visitas/mes: 14.850

Valor publicitario: 300 ′00 €

# Este aceite español ha sido elegido como el mejor AOVE del mundo

65YMÁS VIERNES 4 DE NOVIEMBRE DE 2022 2 MINUTOS



Empatado con el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, según la Guía Evooleum 2023

> El aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio han sido elegidos como los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), según el ranking elaborado por la Guía Evooleum 2023, la más influyente del sector.



En concreto, este año por primera vez se comparte el **primer puesto del ranking**, ya que los dos aceites han recibido la misma puntuación de **97 puntos** cada uno, mientras que completa este podio el italiano **Don Gioacchino**, con 96 puntos.



Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra en la Guía Evooleum. Foto: Europa Press

En el 'top 10' de los mejores aceites figuran los también españoles **Parqueoliva Serie Oro (Córdoba)** en la quinta posición, **Puerta de las Villas Picual Temprano (Jaén)**, séptimo, mientras que F**uente del Rey (Córdoba)** se sitúa en la novena plaza.

España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en esta guía con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.





#### 6 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 770 x 1.440 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

■ Valor publicitario: 500′00 €

### Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo



La Guía Evooleum 2023, la más importante del sector sin lugar a dudas, ha decidido incluir este año en su lista del mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo, al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude, lo que representa un reconocimiento a la marca y al trabajo de decenas de personas que se empeñan día a día en producir productos de calidad.

Y aunque en esta oportunidad, el AOVE cordobés comparte el podio con el aceite italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, no deja de representar un logro para la región y para España, ya que destaca entre los países de Europa con el mejor aceite de oliva.

Lo cierto es que el aceite cordobés no es la primera vez que figura en la prestigiosa Guia Evooleum, en años anteriores ya había aparecido dentro de los primeros diez aceites de oliva virgen extra del mundo, pero este año ha logrado obtener el primer lugar obteniendo la más alta puntuación, 97 puntos.

Y es que siendo España el mayor productor de aceite de oliva del mundo, es normal que sus aceites figuren en una Guía como la Evooleum, de hecho en esta oportunidad 68 marcas de aceites de oliva de las que aparecen en la guía, son de origen español, quedando en segundo lugar Italia, con tan solo 17 marcas.

#### ¿Qué es la Guía Evooleum?

La Guia Evooleum es básicamente un manual donde se referencian los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, pero además sirve como consulta para los amantes de la cultura del aceite de oliva virgen extra, ya que les permite acceder a información de calidad sobre las distintas variedades de aceitunas que existen en el mundo, así como de los procesos de cata. Es una guía que se dirige especialmente a profesionales del área de la gastronomía, y en general a los entendidos del mundo del aceite de oliva.





#### 6 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Sociedad

**Espacio:** 1.120 x 2.530 píxeles

Usuarios únicos/mes: 5.575.910

**Visitas:** 14.910.207

Valor publicitario: 2.077′97 €

#### ESTE ES EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO



La Guía Evooleum 2023, la más importante del sector sin lugar a dudas, ha decidido incluir este año en su lista del mejor aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo, al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude, lo que representa un reconocimiento a la marca y al trabajo de decenas de personas que se empeñan día a día en producir productos de calidad.

Y aunque en esta oportunidad, el AOVE cordobés comparte el podio con el aceite italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, no deja de representar un logro para la región y para España, ya que destaca entre los países de Europa con el mejor aceite de oliva.

Lo cierto es que el aceite cordobés no es la primera vez que figura en la prestigiosa Guia Evooleum, en años anteriores ya había aparecido dentro de los primeros diez aceites de oliva virgen extra del mundo, pero este año ha logrado obtener el primer lugar obteniendo la más alta puntuación, 97 puntos.

Y es que siendo España el mayor productor de aceite de oliva del mundo, es normal que sus aceites figuren en una Guía como la Evooleum, de hecho en esta oportunidad 68 marcas de aceites de oliva de las que aparecen en la guía, son de origen español, quedando en segundo lugar Italia, con tan solo 17 marcas.

#### ¿QUÉ ES LA GUÍA EVOOLEUM?



La Guia Evooleum es básicamente un manual donde se referencian los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, pero además sirve como consulta para los amantes de la cultura del aceite de oliva virgen extra, ya que les permite acceder a información de calidad sobre las distintas variedades de aceitunas que existen en el mundo, así como de los procesos de cata. Es una guía que se dirige especialmente a profesionales del área de la gastronomía, y en general a los entendidos del mundo del aceite de oliva.

Es el punto de referencia más importante en el mundo del aceite de oliva virgen extra, donde todos los países del mundo esperan participar, ya que el poder ingresar en los primeros puestos de su lista anual representaría el reconocimiento de la calidad del producto, sinónimo de prestigio dentro del sector.



#### 9 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Ingredientes

Espacio: 835 x 7.650 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.555.250

**Visitas:** 4.200.000

Valor publicitario: 1.200′00 €

# Estos son los cuatro mejores aceites de oliva de España de 2022 y aquí puedes comprarlos a tiempo para Navidad











Tras tomar buena nota de <u>los mejores quesos españoles de este año</u>, nos fijamos ahora en otro certamen gastronómico que nos puede venir también de perlas de cara a las navidades, los **premios Evooleum**. Celebrando ya su séptima edición, y acompañados de la publicación de la <u>completa guía de aceites</u> mundiales de 2023, su objetivo es elaborar un ranking con los **100** mejores aceites vírgenes extra del mundo, divididos también por subcategorías.

Este año encontramos de nuevo **cuatro referencias españolas** en el top 10 absoluto, dándose la casualidad de que el primer puesto lo ocupan un aceite patrio y otro italiano, siedo la primera vez en la corta pero intensa vida de este certamente que se se otorga *ex aequo*.

En esta ocasión ha sido un aceite cordobés, de **Rincón de la Subbética**, el que puede presumir de haber logrado la mayor puntuación, 97 puntos sobre 100, los mismos que el italiano **Monini Monocultivar Coratina Bio** de Perugia. De este modo, no han conseguido superar el máximo que <u>ya alcanzó el año pasado</u> la cooperativa Campo El Alcázar, de Baeza (Jaén), ganador absoluto de 2021.

De nuevo estamos con un top 10 dominado por completo por aceites españoles e italianos, con cuatro referencias de España, todas andaluzas, además de un aceite croata y otro brasileño. Estos son, según los premios Evooleum, los mejores aceites de oliva virgen extra españoles de 2022:

#### Rincón de la Subbética Altitude



Elaborado por Almazaras de la Subbética en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, en Córdoba, se trata de una **edición limitada sin filtrar** de su mundialmente premiado Rincón de la Subbética. Es un aceite de oliva virgen extra monovarietal **hojiblanca** y de producción ecológica, obtenido en los primeros días de la cosecha de las aceitunas.

Definido como un aceite **complejo pero muy equilibrado** y armónico, ofrece multitud de matices tanto en nariz como en boca, destacando la intensidad verde y afrutada de toques cítricos, con claras notas a hierbas de monte y a la mata de tomate, que libera primero notas dulces y termina dejando sensaciones picantes de intensidad media en el paladar.

Se puede comprar en El Club Gourmet de El Corte Inglés y otras tiendas especializadas por unos **24 euros** la botella de vidrio de 500 ml.



Aceite de oliva virgen extra ecológico sin filtrar Altitude Rincón de la Subbética Edición Limitada

PVP en El Corte Inglés 24,00€

## Parqueoliva Serie Oro



También de Almazaras de la Subbética es este aceite de oliva virgen extra que ha obtenido **95 puntos** sobre 100. Es un aceite coupage que combina la variedad **picuda y hojiblanca** de esta zona de Córdoba poblada por olivos centenarios.

De entrada suave, este aceite evoluciona en su degustación liberando un marcado carácter más amargo que deja matices picantes medios con sabores y aromas a **almendra verde**, muy equilibrado en su conjunto. Se puede adquirir en distintos formatos, desde botellas de vidrio de 500 y 250 ml, a latas metálicas de tres litros.



Parqueoliva Serie Oro Aceite de Oliva Virgen Extra Coupage - 500 ml

Hoy en Amazon por 17,90€



PARQUEOLIVA SERIE ORO - Aceite de Oliva Virgen Extra (Variedades Hojiblanca y Picuda) - Lata 3 Litros

PVP en Amazon 58,00€

## Puerta de las Villas Picual Temprano



También con 95 puntos encontramos este aceite de oliva virgen extra de la variedad picual. Es uno de los productos estrella de Puerta de las Villas, la marca de la Sociedad Cooperativa Andaluza San Vicente de Mogón (Jaén), fundada en 1966 y que lleva unos años trabajando por llevar sus aceites a la máxima excelencia nacional e internacional.

El aceite premiado es una **edición limitada de 3.000 unidades**, de recolección temprana y extracción en frío, como es habitual en estos aceites, envasado en botellas de 500 ml. Las aceitunas se cosechan a finales de octubre de olivares cultivados en producción integrada situados principalmente en la Sierra de las Villas.

Se descibe como un aceite que en nariz presenta notas de tomatera, alcachofa, trigo verde, cáscara de plátano dulce y en menor intensidad hierbas aromáticas, dejando en boca **matices frescos** de hierba cortada y ligeros toques de almendra verde, muy persistente.



Aceite De Oliva Virgen Extra Puerta De Las Villas, Picual Temprano 500ml

Hoy en Amazon por 17,98€

PVP en Puerta de las Villas (caja de 6) 69,00€

# **Fuente del Rey**



Este aceite de oliva virgen extra de Priego de Córdoba (Córdoba) ha obtenido 94 puntos. Se trata de un aceite elaborado por **Mueloliva** a partir de las variedades de aceituna **picuda y hojiblanca**, también recolectadas artesanalmente en el mes de octubre.

La misma productora elabora el <u>aceite de oliva virgen extra de Lidl</u> a cinco euros, aunque en el caso de su recién galardonado aceite coupage <u>nos costará 9,95 euros</u> la original botella de vidrio de 500 ml, disponible en su tienda online en reserva para la nueva cosecha.



# [https://bit.ly/3YwA3uD]

#### 10 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gourmet

**Espacio:** 830 x 3.220 píxeles

Usuarios únicos/mes: 3.500

Visitas/mes:

Valor publicitario: 250′00 €

### Guía Evooleum publica su séptima edición



La ya consolidada guía del mundo del AOVE **Guía EVOOLEUM2023** está en el mercado con su séptima edición. Una publicación con la que poder conocer los 100 AOVES mejores del mundo, así como un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 ex aequo.

La guía la publica el Grupo Editorial Mercacei, contando este año con Palladium Hotel Group como patrocinador principal, apostando de este modo en ayudar a poner en valor y difundir la cultura del AOVE.

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 este año destaca como novedad un empate en el número 1. El listado está formado por:

- 1º MoniniMonocultivarCoratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º MoniniMonocultivarFrantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8º Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, biancheraistriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° **AzeiteSabiáBlend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

También en la guía encontramos los EVOOLEUM Packaging Awards, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de EVOOLEUM. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas.



La Guía EVOOLEUM es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants-. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos nuestra terminología a través del diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2023** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, estará presente en los hoteles de Palladium Hotel Group, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS CollectionHotels y Only YOU Hotels, entre otras. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.



[https://bit.ly/3uMTyBb]

#### 11 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: AOVE

**Espacio:** 815 x 5.880 píxeles

Usuarios únicos/mes: 9.400

Visitas:

Valor publicitario: 200 00 €

# Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils (7º edición)



#### Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils* con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards

Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista

EVOOLEUM fue pionera creando los Packaging Awards y el TOP10 de aceites saludables, y ahora presenta un TOP10 boutique compuesto por AOVEs de producción limitada

Esta publicación única, que llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal, está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez, cuenta con recetas de Elena Arzak, recorre spas con tratamientos de belleza con AOVE, te invita a degustar los maridajes más deliciosos con queso y vino... Es el regalo perfecto.



La palabra AOVE cada vez nos resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva virgen extra -el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la Dieta Mediterránea y de la Marca España- no deja de crecer.

Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica **Guía EVOOLEUM 2023 (evooleum)**, **ila séptima!**, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como sponsor principal -que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE-.

Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado **TOP10**, que este año por primera vez tiene un TOP1 ex aequo, de modo que el mejor aceite de 2023 son dos.

Como siempre, los grandes protagonistas de esta *biblia* oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo EVOOLEUM TOP100 según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards.

Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.



En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

Su famoso **TOP100** llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8º Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10º *Azeite Sabiá Blend Especial* (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los **EVOOLEUM Packaging Awards**, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el **TOP10 boutique** de **EVOOLEUM**. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas. Eso sí, se trata de auténticas joyas iy vuelan!

La Guía EVOOLEUM es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por Pía León -chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según *The World's 50 Best Restaurants-*. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos nuestra terminología a través del diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... iy artística! Más interesante, imposible.

Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2023** -bilingüe castellano/inglés-, se puede **adquirir en Amazon** y en la web **www.evooleum.com** al precio de 19'50 euros.

Asimismo, estará presente en los hoteles de Palladium Hotel Group, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS Collection Hotels y Only YOU Hotels, entre otras. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants;* así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y *foodies*, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.



#### Grupo Editorial Mercacei, 28 años entre olivos

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM-, al tiempo que lleva a cabo una labor de difusión y promoción global de la cultura del AOVE. A lo largo de estos años Mercacei ha sido acreedora de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.





#### 13 de noviembre de 2022

Medio: Internet Sección: Cosas ricas

Espacio: Reportaje

Usuarios únicos/mes: 292.758

Visitas:

Nalor publicitario: 500 ′00 €

### El mejor AOVE del año compartido entre dos



 La Guía de los 100 mejores aceites AOVE del mundo ya está disponible. Este año han sido dos aceites los que han obtenido el máximo de puntos. Delicia doble.

En la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, del Grupo Editorial Mercaceicon, con los 100 mejores AOVEs del mundo, han sido premiados con el primer premio el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista

La palabra AOVE cada vez nos resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva virgen extra -el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la Dieta Mediterránea y de la Marca España- no deja de crecer. Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica <u>Guía EVOOLEUM 2023</u>, ila séptima!, que acaba de salir al mercado de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como sponsor principal -que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE-. Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 ex aequo, de modo que el mejor aceite de 2023 ison dos!



Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVEs del mundo -EVOOLEUM TOP100- según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).



Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1° Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4° Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España) 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)



De sumo interés resultan también los EVOOLEUM Packaging Awards, en los que se premian los envases más bellos del mundo v que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el TOP10 boutique de EVOOLEUM. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas. Eso sí, se trata de auténticas joyas iy vuelan!

La Guía EVOOLEUM es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por Pía León chef de Kjolle (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según The World's 50 Best Restaurants-.

El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos nuestra terminología a través del diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... iy artística! Más interesante, imposible.





Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2023 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, estará presente en los hoteles de Palladium Hotel Group, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS Collection Hotels y Only YOU Hotels, entre otras. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en The World's 50 Best Restaurants; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

#### Palladium Hotel Group

Es una cadena hotelera española con más de 50 años de experiencia, propiedad de Grupo Empresas Matutes (GEM). El grupo opera 40 hoteles y más de 13.000 habitaciones, distribuidos en seis países -España, México, República Dominicana, Jamaica, Italia y Brasil- a través de sus 9 marcas: TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Palladium Boutique Hotels, Fiesta Hotels & Resorts, Ushuaïa Unexpected Hotels, Only YOU Hotels, BLESS Collection Hotels y la marca Hard Rock Hotels -bajo licencia, con tres hoteles en Ibiza, Tenerife y Marbella. En la cadena hotelera, que cuenta con algunas de las marcas más prestigiosas de alojamientos del mundo, son muy conscientes de que la gastronomía es uno de los factores determinantes en la experiencia del cliente, por lo que la restauración tiene cada vez más protagonismo en sus hoteles, con una oferta gastronómica en la que predominan los guiños al producto de cercanía y de kmo, como pone de manifiesto uno de sus restaurantes más reconocidos, ubicado en BLESS Hotel Ibiza: Etxeko Ibiza by Martín Berasategui.

#### Grupo Editorial Mercacei, 28 años entre olivos

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, Olivatessen by Mercacei y la Guía EVOOLEUM-, al tiempo que lleva a cabo una labor de difusión y promoción global de la cultura del AOVE. A lo largo de estos años Mercacei ha sido acreedora de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.



## [https://bit.ly/3FpiRhM]

#### 16 de noviembre de 2022

**Medio:** Internet

**Sección:** Productos

**Espacio:** 635 x 150 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.444.000

**Visitas/día:** 2.651.400

Valor publicitario: 150′00 €

# El ingrediente clave en los platos de Dabiz Muñoz: "En mi casa siempre he cocinado con él"

Incluso para cocer la pasta, el aceite de oliva de buena calidad es un aliado fundamental para Muñoz en los fogones. "Tengo ADN mediterráneo y en mi casa siempre se ha cocinado con aceite de oliva virgen extra", comenta el madrileño en la Guía Evooleum 2023, la lista de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.





#### 16 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Actualidad

**Espacio:** 990 x 2.695 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 375′00 €

# Palladium Hotel Group Esponsoriza la 7<sup>a</sup> edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils

Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista. Los aceites premium elaborados en todo el mundo rivalizan por ascender posiciones en uno de los rankings más reconocidos en el sector y en la gastronomía internacional



La **Guía EVOOLEUM** es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, cadena hotelera española con más de 50 años de experiencia, propiedad de Grupo Empresas Matutes (GEM). El grupo opera 40 hoteles y más de 13.000 habitaciones, distribuidos en seis países, que se une por primera vez a **Grupo Editorial Mercacei**, en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en España, sino a nivel mundial. Para empezar, el prólogo está firmado por Pía León -chef de **Kjolle** (Lima, Perú), mejor chef del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*-. Y el artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak. Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo, recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista.

La Guía EVOOLEUM ha publicado su famoso TOP100: Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista



# El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina.

  Perugia (Italia)
- 2º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
   Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio.
- Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
   7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual.
- Jaén (España)
- Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)



### 17 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Campo

**Espacio:** 970 x 3.320 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 350′00 €

# Ya sabemos cuál es el mejor aceite del mundo... Y es de Córdoba

La Guía Evooleum 2023 ha seleccionado a este aceite de Córdoba como el mejor del mundo



S abemos que los aceites de la provincia de Córdoba se encuentran entre los mejores del mundo, sobre todo los que son aceite de oliva virgen extra (AOVE). Además, el interés respecto al AOVE está creciendo, ya que es un pilar fundamental en la dieta mediterránea y cada vez más gente lo incorpora a sus platos de manera más habitual. Sin embargo, entre tantos aceites diferentes, existe una guía que señala cuál es el mejor. ¡Y es de Córdoba!

#### Guía Evooleum 2023

Y es que, la **Guía Evooleum es** el **ránking mejor valorado** en el sector oleícola y, por tanto, el de mayor influencia. En él, se eligen a los cien mejores aceites vírgenes extra del mundo y, para ello, se cuenta con **diferentes catadores** y expertos de este producto a nivel mundial, los cuales emiten una valoración basándose en diferentes criterios. Esta séptima edición ha contado con varias categorías en función de las variedades y el país de origen.

#### El mejor aceite del mundo

Y es que, como se ha señalado anteriormente, la Guía Evooleum 2023 ha escogido el mejor aceite del mundo, premio que por primera vez es compartido entre dos variedades. Concretamente son el italiano Monini Monocultivar Coratina y el **Rincón de la Subbética Altitude**.



Este AOVE se produce en **Carcabuey**, concretamente la Almazaras de Subbética, y cuenta con **Denominación de Origen Protegida** (DOP), **Priego de Córdoba**. Ha obtenido **97 puntos** de 100 posibles.

Además, entre los diez mejores aceites del mundo, **tres de ellos son españoles**, mientras que en el top-100 hay 68 de España.

# **IDEAL**



#### 18 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gourmet

**Espacio:** 645 x 230 píxeles

Usuarios únicos/mes: 155.000

**Visitas:** 4.020.541

Nalor publicitario: 393′50 €

# Ideas y regalos navideños



Ideas para regalos navideños, libros y vino. / P.A.

Es el momento de comenzar a pensar en regalos navideños. Aquí van ideas, como la Guía Evoleum. Para saber cuáles son los mejores AOVES, use esta guía. La Academia Internacional Óleo Gastronómica así lo piensa. Habiéndose nombrado a este grupo editorial Miembro de Honor de la Academia. Sin duda es la referencia en el sector del aceite de oliva con más de 20 años de trayectoria profesional. Edita la Guía de los 100 Mejores AOVES del mundo en los EVOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.



# [https://bit.ly/3FybF2T]

#### 18 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Madrid

Espacio: 880 x 1.685 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 600′00 €

#### La nueva cosecha de nuestro preciado oro líquido

Que levante la mano a quien no le guste un buen aceite de oliva virgen extra en una tostada recién hecha, o aliñando un tomate, una ensalada... Porque, aunque aún nos falta mucha cultura oleícola y hay quienes se conforman con usar simplemente aceite de oliva sin más, o incluso girasol, cada vez hay más conciencia de lo saludable que es un buen virgen extra, lleno de ácidos grasos monoinsaturados que contribuyen a reducir el colesterol malo y aumenta el colesterol bueno, además de tener polifenoles y antioxidantes que refuerzan la salud del organismo y el corazón. ondacero.es

No hay nada como comprar ahora el nuevo AOVE que se acaba de recolectar, que está en pleno apogeo de sus propiedades, de sabor y olor. No ha sido un buen año para la aceituna, mucho calor, poca agua... Habrá menos producción, estará un poco más caro (como todo, que desgraciadamente está subiendo) pero será de una gran calidad.

Y sí, por supuesto en Madrid tenemos magníficos aceites y zonas de producción, unas más dedicadas a la aceituna de mesa, como Campo Real, otras dedicadas a la producción para exprimir como Villarejo de Salvanés, Chinchón, Arganda del Rey, Morata de Tajuña, Colmenar de Oreja y Valderacete.

Unos de los mejores aceites de la comunidad de Madrid, que cuentan además con el distintivo M Producto Certificado, son Aceites Fanum, con almazara en Torremocha del Jarama. Tienen picual y arbequina de recogida temprana, lo que hace que tengan un picorcito en garganta para mi gusto maravilloso. También tienen manzanilla cacereña y cornicabra para el resto de sus monovarietales.

Otro increíble aceite de oliva virgen extra, que se encuentra entre los mejores del mundo es LOA 77, un exclusivo coupage de hojiblanca y picual de edición limitada de la almazara Oleum Laguna, de los hermanos Pilar y Pedro Laguna, y que está ubicada en la localidad de Villaconejos. Es una de las almazaras que más está sorprendiendo en el sector olivarero y oleícola de la Comunidad de Madrid. Apuestan por el cultivo en ecológico, tienen variedades de hojiblanca, picual y cornicabra -

la más predominante en Madrid-, y sus olivares están sembrados entre lavanda para mejorar la diversidad del entorno.

Te decía que este aceite está entre los mejores del mundo porque acaba de salir la séptima edición de la **Guía Evooleum World's Top 100** que lanza el Grupo Editorial Mercacei, en la que de una exhaustiva cata de aceites de todo el mundo, seleccionan a los 100 mejores AOVEs del globo según los resultados obtenidos en los prestigiosos **EVOOLEUM Awards**. En el esperado top de cada año, en esta ocasión el mejor aceite del mundo ¡son dos! Comparten ex aequo el nº1 el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil. Este LOA 77 está en el puesto 89.

La guía es una maravilla para quienes tengan inquietud por el mundo del aceite. Está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez; cuenta con recetas de Elena Arzak; nos sumerge por ejemplo en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista y por supuesto nos enseñan a hacer la cata perfecta. Un regalazo si ya estamos pensando en las navidades y en ese amigo sibarita al que no sabes con qué sorprender. Se puede comprar directamente en **www.evooleum.com** o en Amazon y su precio es de 19'50 euros.



## [https://bit.ly/3UVaWOI]

#### 19 de noviembre de 2022

Medio: Internet
 Sección: Descubrir
 Espacio: 970 x 5.155 píxeles
 Usuarios únicos/mes:
 Visitas:
 Valor publicitario: 400′00 €

# Estos son los diez mejores aceites AOVE del mundo 2023 (¡cuatro son españoles!)

Un año más nos llega la Guía Evooleum 2023, que recoge los resultados de los Evooleum Awards: los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, además de los premios al mejor diseño y, como novedad, el TOP 10 boutique, con aceites-joya de muy pequeña producción.



Entre los diez mejores AOVE del mundo encontramos cuatro españoles, uno de ellos compartiendo el primer puesto ex aequo con otro italiano. Este es el listado:

1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos)

Variedad: hojiblanca

De: Almazaras de la Subbética, Córdoba (España)

Su secreto: un monovarietal ecológico que esconde la riqueza de olivos centenarios y milenarios situados a más de mil metros de altitud. De edición limitada, solo está disponible a prinipios de campaña.

Cata: dulce y equilibrado, con un amargo medio y un picante intenso y persistente.

Psst: La productora de la almazara, Nuria Yánez González, ha sido nombrada mejor mujer productora por Evooleum 2023.

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos).

Variedad: coratina.

De: Monini, Perugia (Italia)

Muy top: este aceite, elaborado por la tercera generación de una familia referente en el mundo de los AOVE, ya fue ganador absoluto en 2018.

Cata: dulce y delicado en boca, recuerda en boca a la almendra verde y el plátano.

3° Don Gioacchino (96 puntos).

Variedad: coratina.

De: Azienda Agricola Sabino Leone, Puglia (Italia)

La excelencia: una empresa innovadora que ha logrado combinar el respeto a la tradición y un acabado moderno. De la DOP Terra di Bari, procede de olivos de más de 220 años de coratina, la variedad estrella en la zona. Fue nº1 en 2021.

Cata: sorprende un inteso frutado en fase retronasal.

4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos).

Variedad: frantoio.

De: Monini, Perugia (Italia)

Y ya van dos: El segundo aceite en el ranking de la compañía Monini, de clara vocación ecosostenible.

Cata: su entrada dulce es brava, dice el jurado.

#### 5° Parqueoliva Serie Oro (95 puntos)

Variedad: picuda, hojiblanca.

De: Almazaras de la Subbética, Córdoba (España)

Y ya van dos: El segundo aceite en el ranking de Almazaras de la Subbética, que comercializa sus AOVEs Premium bajo tres marcas: Rincón de la Subbética, Parqueoliva y Almaoliva. Este es un excelente coupage de más de 80% de picuda y hojiblanca DOP Priego de Córdoba.

Cata: amagor medio y un picor in crescendo.

#### 6° La Patràun (95 de puntos)

Variedad: peranzana.

De: Azienda Agricola Sabino Leone, Puglia (Italia)

Y ya van dos: la excelencia de las almazaras vuelve a constatarse con este segundo premio a la hacienda Sabino Leone. Este AOVE se elabora con una variedad autóctona que habla de sobriedad rural, artesanía y femineidad. ¿Femineidad? "Es delicado pero, a la vez, con carácter", explica la guía Evooleum.

Cata: un complejo monovarietal con retrogusto a frutas tropicales.

#### 7° Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos)

Variedad: picual.

De: S.C.A. San Vicente, Jaén (España)

Exquisito: Elaborado con aceitunas de la Sierra de las Villas y la Vega del Guadalquivir, luce un bello diseño inspirado en el tesoro íbero de Mogón.

Cata: dulce, suave y fluido.

#### 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos)

Variedades: leccino, bianchera istriana.

De: Monte Rosso, Istria (Croacia)

El blend: resulta de la mezcla de bianchera istriana y lección y está muy influenciado por la proximidad al mar y el suelo terra rossa arcilloso y rico en minerales.

Cata: dulce, equilibrado y armónico.

#### 9° Fuente del Rey (94 puntos)

Variedades: hojiblanca, picuda.

De: Muela-Olives, Córdoba (España)

Naturaleza envasada: un coupage ecológico cuyas aceitunas se han recolectado a mano en octubre y en el mismo recinto de la Fuente del Rey, declarada Monumento Nacional.

Cata: finaliza con un agradable retrogusto a salvia y pimienta.

#### 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos)

Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki.

De: Fazenda do Campo Alto, São Paulo (Brasil)

Con samba: con tan solo tres cosechas, la compañía atesora ya 40 premios internacionales. En 2023 inaugurará una almazara innovadora y sostenible que dará que hablar.

Cata: Dulce, delicado y con un picor elevado.



#### 19 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: P. Gourmet

**Espacio:** 1.230 x 2.140 píxeles

Usuarios únicos: 4.470

**Visitas:** 4.470

Nalor publicitario: 320′00 €

# Ya está aquí la Guía EVOOLEUM 2023 con su #TOP100. Este año, el mejor AOVE del mundo ¡son dos!



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils(www.evooleum.com) con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, y por primera vez, el mejor aceite del mundo ¡son dos! Comparten ex aequo el nº1 el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil -país que se estrena en la lista- completan las 10 primeras posiciones.

Esta guía 2023 llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal y está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez; cuenta con recetas de Elena Arzak; recoge una selección de prácticos artículos como: "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de virgen extra y queso".



Además, relata la historia de amor de reconocidos chefs con el AOVE y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos conocimientos son el diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.

En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE, ¿la ponemos en lista para Papá Noel o los Reyes Magos?



## [https://bit.ly/3YmafBb]

#### 23 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Curiosidades

**Espacio:** 950 x 3.115 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.068.457

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 750′00 €

#### El aceite español que está entre los mejores del mundo



Cada año, el ránking «Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils» reconoce los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del planeta y, como es lógico, solemos seguir muy de cerca la actuación de los productos nacionales. Esto nos permite destacar, entre otros, la presencia de un aceite español que está entre los mejores del mundo en 2023.

En la séptima edición de esta guía internacional se ha dado un hecho curioso, que dos aceites compartieran el primer lugar. Se trata del italiano Monini Monocultivar Coratina Bio y el español Rincón de la Subbética Altitude. Pero, ¿qué más se sabe de nuestro representante y qué características tiene este aceite único?

#### El aceite español que está entre los mejores del mundo

El listado, elaborado por un jurado de profesionales en la materia, consideró que, de cara a 2023, son diez países los merecedores de sobresalir en esta lista, siendo España el que más presencia tiene con gran diferencia.

Contamos con 68 de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra actuales, por delante de los sólo 17 de Italia. Con 4, está Grecia en el tercer puesto, y luego siguen Croacia, Francia y Túnez, con tres, dos y dos. Finalmente, con un aceite de oliva en el ránking nos encontramos a Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Los dos primeros posicionados alcanzaron la puntuación de 97/100 según la guía Evooleum 2023, rozando esa perfección que persiguen quienes elaboran uno de los alimentos más reconocidos por su capacidad nutricional.

El Rincón de la Subbética Altitude, el que más nos interesa, es de variedad hojiblanca y oriundo de Córdoba. También de la variedad hojiblanca y oriundo de Córdoba es el segundo español y quinto en este listado, Parqueoliva Serie Oro, aunque en su caso además comercializan una segunda variedad, la picuda.

#### Los top 10

Si continuamos avanzando, nos topamos con Puerta de las Villas Picual Temprano, de variedad picual y de Jaén. Éste se halla séptimo. Noveno aparece Fuente del Rey de Córdoba, con sus variedades hojiblanca y picuda.

Y como dato, únicamente dos aceites de oliva virgen extra de los diez primeros no son de España. Octavo está el croata Monte Rosso Grand Selection, variedades leccino y biancheria istriana, mientras que ya décimo está el brasileño Azeite Sabiá Blend Especial, variedades arbosana, arbequina y koroneiki, novedad absoluta porque nunca antes un aceite de oliva virgen extra de este país había figurado en el mencionado ránking.









#### 27 de noviembre de 2022

Medio: Blog

Sección: El buen vivir

Espacio: 960 x 5.600 píxeles

Usuarios únicos/mes: 2.152.276

**Visitas:** 14.560.000

Valor publicitario: 800′00 €

## Ya está aquí la Guía EVOOLEUM 2023 con su #TOP100. Este año, el mejor AOVE del mundo son dos!



rupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Por primera vez comparten el nº1 ex aeguo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista.

**EVOOLEUM** fue pionera creando los Packaging Awards y el TOP10 de aceites saludables, y ahora presenta un TOP10 boutique compuesto por AOVE de producción limitada. Esta publicación única, que llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal, está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez, cuenta con recetas de Elena Arzak, recorre spas con tratamientos de belleza con AOVE, te invita a degustar los maridajes más deliciosos con queso y vino, etc. Es un regalo perfecto.

La palabra AOVE cada vez nos resulta más familiar, y es que el interés en torno al aceite de oliva virgen extra -el oro líquido de nuestra tierra y pilar fundamental de la **Dieta Mediterránea** y de la **Marca España**— no deja de crecer. Para adentrarnos en este apasionante mundo, nada como la nueva y didáctica **Guía EVOOLEUM 2023**), ¡la séptima!, que acaba de salir al mercado de la mano de **Grupo Editorial Mercacei** y con **Palladium Hotel Group** como sponsor principal -que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE-. Esta edición recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, así como interesantes artículos y, por supuesto, el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 *ex aequo*, de modo que el mejor aceite de 2023 ¡son dos!

Como siempre, los grandes protagonistas de esta biblia oleícola son los 100 mejores AOVE del mundo –EVOOLEUM TOP100– según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como siempre, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).





Su famoso **TOP100** 

llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El **TOP10** de los **Premios** 

Internacionales a la

Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM2023 está compuesto por:

- 1º **Rincón de la Subbética Altitude** (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º **Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º **Puerta de las Villas Picual Temprano** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8º **Monte Rosso Grand Selection** (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º **Fuente del Rey** (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los **EVOOLEUM Packaging Awards**, en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro ranking muy especial, el **TOP10 boutique** de **EVOOLEUM**. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. Una manera de acercar al consumidor variedades desconocidas. Eso sí, se trata de auténticas joyas jy vuelan!

La **Guía EVOOLEUM** es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la gran apuesta del grupo por la excelencia en todos los sentidos y cuyo foco se pone ahora en difundir el apasionante mundo del AOVE no sólo en **España**, sino a nivel mundial, ya que la Guía estará disponible en sus hoteles más prestigiosos en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Para empezar, el prólogo tiene un variado carácter internacional porque el AOVE es importante a nivel global, y está firmado por **Pía León** -chef de **Kjolle** (Lima, Perú), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima, Perú), restaurante #2 del mundo según **The World's 50 Best** Restaurants-. El artículo Menú Mediterráneo es obra de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y aceite de oliva; al tiempo que la obra recoge una selección de prácticos artículos tales como "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo

20 reconocidos chefs con el AOVE, y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos nuestra terminología a través del diccionario oleícola. Ojeando sus páginas también viajamos en el tiempo con faraones e incluso con Leonardo Da Vinci para conocer el olivo en su máxima expresión histórica... ¡y artística! Más interesante, imposible.



Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2023** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en su web al precio de 19,50 euros. Asimismo, estará presente en los hoteles de **Palladium Hotel Group**, entre los que destacan marcas tan prestigiosas como TRS Hotels, BLESS Collection Hotels y Only YOU Hotels, entre otras. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella **Michelin** y a todos los incluidos en **The World's 50 Best Restaurants**; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial, un verdadero manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Palladium Hotel Group es una cadena hotelera española con más de 50 años de experiencia, propiedad de **Grupo Empresas Matutes** (GEM). El grupo opera 40 hoteles y más de 13.000 habitaciones, distribuidos en seis países -España, México, República Dominicana, Jamaica, Italia y Brasil- a través de sus 9 marcas: TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Palladium Boutique Hotels, Fiesta Hotels & Resorts, Ushuaïa Unexpected Hotels, Only YOU Hotels, BLESS Collection Hotels y la marca Hard Rock Hotels -bajo licencia, con tres hoteles en Ibiza, Tenerife y Marbella. En la cadena hotelera, que cuenta con algunas de las marcas más prestigiosas de alojamientos del mundo, son muy conscientes de que la gastronomía es uno de los factores determinantes en la experiencia del cliente, por lo que la restauración tiene cada vez más protagonismo en sus hoteles, con una oferta gastronómica en la que predominan los guiños al producto de cercanía y de km0, como pone de manifiesto uno de sus restaurantes más reconocidos, ubicado en BLESS Hotel Ibiza: Etxeko Ibiza by Martín Berasategui.

Desde 1994, **Grupo Editorial Mercacei** está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, olivar y aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVEs Premium. Integrado por un sólido equipo de profesionales en el sector agroalimentario, Mercacei cuenta además con la firma de destacados expertos a nivel mundial. Líder indiscutible dentro de su sector, el grupo ofrece información profesional a través de sus diferentes medios y publicaciones -entre ellos, **Olivatessen by Mercacei** y la **Guía EVOOLEUM**—, al tiempo que lleva a cabo una labor de difusión y promoción global de la cultura del AOVE. A lo largo de estos años **Mercacei** ha sido acreedora de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el **MAPA**.



## [https://bit.ly/3WiEbfw]

#### 27 de noviembre de 2022

Medio: Blog

**Sección:** Magazine

**Espacio:** 730 x 1.310 píxeles

Usuarios únicos/mes: 30.400

**Visitas:** 49.560

Valor publicitario: 200 00 €

## **Guias y premios**

Tanto los aceites de Castillo de Canena como los de Valderrama han sido premiados y/o reconocidos en concursos nacionales e internacionales y en mercados tan competitivos como el norteamericano.

Y hablando de premios, se acaba de publicar la séptima edición de la guía Evooleum.



Los aceites García de la Cruz, de Madridejos, están en la guía Evooleum

En ella, en edición bilingüe español/inglés, no solo se habla del AOVE, su maridaje, su utilización el alta gastronomía, sino que también se recoge la clasificación de los TOP100.



Este centenar de elegidos son, naturalmente, los galardonados en los Evooleum awards y lo más novedoso de la guía de 2023 es que se incluye un top10 boutique compuesto por AOVEs de producción limitada.

Es decir, que incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez a los pequeños productores

En la edición 2023 (19,90€) encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).

## Los diez primeros

- 1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 1º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3º Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6º La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8º Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9º Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10º Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)



#### 29 de noviembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Gastro

**Espacio:** 715 x 460 píxeles

Usuarios únicos/mes: 263.704

**P. vistas:** 955.010

Valor publicitario: 438′53 €

## Los mejores regalos gourmet para cocinillas

¿Buscando un regalo original para amantes de la cocina? No te compliques, apuesta por lo gourmet para tu amigo invisible, Reyes o Papá Noel 📐



## AOVE en frasco de lujo

Finca los Remedios propone sus dos AOVE en preciosas botellas: el monovarietal de arbequina y el curioso "coupage" de sikitita y koroneiki. Para muy aceiteros, la séptima edición de la Guía Evooleum (www.evooleum.com) es otro gran regalo, una nueva entrega de este didáctico manual que llega con el esperado TOP100 de los mejores aceites de oliva virgen extra.

CPV. www.fincalosremedios.es





#### 30 de noviembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastronomía

**Espacio:** 975 x 360 píxeles

Usuarios únicos/mes: 598.000

**P.vistas:** 4.000.000

Nalor publicitario: 320´00 €

# Los Premios Metrópoli de Gastronomía celebran una nueva edición por todo lo alto

La guía de EL MUNDO, referente en el sector, distingue los establecimientos y profesionales de la hostelería más destacados de este 2022



Tras Coque, el Restaurante más Sostenible de esta edición, se halla una familia con solera en la gastronomía madrileña, los Sandoval. Con la mención de honor se hizo Agarimo, comedor de la zona de Ponzano *empeñado* en lograr el desperdicio cero. Entregó las distinciones Pandora Peñamil, directora de la Guía Evooleum.

[...]

Y hasta aquí los XIX Premios Gastronómicos METRÓPOLI, que han contado con el patrocinio de Marqués de Cáceres, Región de Murcia, Fisan y Lexus y con la colaboración de La Finca, Quesos de Suiza, Negrini, Mahou-San Miguel, Denominación de Origen La Mancha, Le Cordon Bleu, Familia Fernández Rivera, Pink Lady, Bodegas El Grifo, la guía Evooleum, VillaMassa, Trapa, Grosso Napoletano, Lay's Gourmet y el Ayuntamiento de Madrid, que cedió este emblemático espacio.



#### Diciembre de 2022

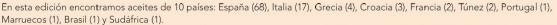
#### YA ESTÁ AQUÍ la Guía EVOOLEUM 2023

Grupo Editorial Mercacei ha presentado la 7º edición de la Guía 'EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils' con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos 'EVOOLEUM Awards'. Por primera vez comparten el n°1 'ex aequo' el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio

La Guía EVOOLEUM 2023 se ha presentado recientemente de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como patrocinador principal, que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE. Esta edición, ya la séptima, recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, interesantes artículos y el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 'ex aequo', siendo "dos" el mejor aceite de 2023.

Como siempre, los grandes protagonistas de la guía son los 100 mejores AOVEs del mundo (Evooleum Top 100), según los '**Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**'.

Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como es habitual, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.



Su famoso TOP100 llega, por primera vez en la historia, con un empate en el número uno. El TOP10 de los 'Premios Internacionales

- a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM 2023' está compuesto por:
- 1° Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 2º Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 3° Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4° Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5° Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7° Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° **Fuente del Rey** (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

De sumo interés resultan también los **EVOOLEUM** 'Packaging Awards', en los que se premian los envases más bellos del mundo y que este año comparten protagonismo con otro 'ranking' muy especial, el **TOP10** 'boutique' de **EVOOLEUM**. Y es que, como novedad, la Guía incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores. La Guía estará disponible en los establecimientos hoteleros de Palladium Hotel Group más prestigiosos y en localizaciones tan diversas como Italia, México, República Dominicana, Jamaica o Brasil. Asimismo, la guía se puede adquirir en Amazon y en la web de evooleum (www.evooleum.com) al precio de 19,50 euros. Y, como siempre, se distribuirá a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en 'The World's 50 Best Restaurants'; así como a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

**RÉMY MARTIN XO:** la combinación perfecta de sabor, lujo y tradición que convierte a este coñac en la mejor opción para las fiestas

Para esta Navidad, Rémy Martin XO presenta una edición limitada de su botella, que incorpora un diseño especial que no dejará indiferente a nadie

Rémy Martin XO es un delicioso coñac para los paladares más exigentes, que se halla en el 'portfolio' de la empresa Amer Global Brands, y convierte en mágicas las celebraciones. Rémy Martin XO se elabora con los mejores 'aux-de-vie' en la región de Cognac (Francia) y es una clara garantía de éxito gracias a su doble destilación y al añejamiento de la bebida en barricas de roble francés de la región de Limousin que tiene una duración mínima de nueve años y puede llegar hasta cuatro décadas, envejecimiento que le confiere un aroma y sabor inolvidables





ENDIFUM

**EXTRA VIRGIN** 

OLIVE OILS

Fundada en 1724, la **Maison Rémy Martin** puede presumir de ser un símbolo de lujo y prestigio que ofrece una exquisita complejidad de sabores, que representan la expresión perfecta en el paladar. En el caso de Rémy Martin XO, su sabor a ciruelas jugosas, naranjas confitadas, con un toque de avellanas y canela, hacen que la degustación sea una experiencia multisensorial única que puede ser aún más especial cuando se mezcla con ingredientes como el chocolate o el queso.

Rémy Martin es sinónimo de lujo y excelencia, unas cualidades que no solo se ven reflejadas en la bebida sino también en su icónica botella. Esta Navidad, Rémy Martin XO presenta una **edición limitada de su botella**, que incorpora un **diseño especial** que no dejará indiferente a nadie. Esta nueva edición de Rémy Martin XO ya está disponible y se podrá encontrar por tiempo limitado en una selección de establecimientos en España.



#### Diciembre - Enero de 2022

Medio: Revista pág. 91

Sección: Mesa Revuelta

**Espacio:** 74,81 cm<sup>2</sup>

**Audiencia:** 25.000

**Tirada:** 24.463

Valor publicitario: 435′62 €





Los chicos de Cañitas Maite
-revolución albaceteña- se han
hecho cargo del ya conocido
restaurante del hotel Urban
en Madrid para desarrollar su
concepto de alta cocina.
hotelurban.com



2. Cerveza de aceituna
OliBa Green Beer, es la primera
cerveza verde de oliva del mundo elaborada por el aragonés
Grupo Costa, con frutos del
Bajo Aragón.
olibagreenbeer.com



3. Qué ricas las migas Pero que pereza hacerlas. La Chinata ha lanzado migas extremeñas para abrir, calentar y tomar con el sabor tradicional. lachinata.es



4. Cena navideña Ángel León, los hermanos Torres, Marga Coll, Joan Canals, Luciano Monosilio e Íñigo Urrechu han diseñado el menú navideño de los hoteles Gran Meliá. melia.com

#### CLUB DE GOURMETS



#### 5. Gourmet de la Roja

Etiqueta oficial de la Real Federación Española de Fútbol que reúne los mejores productos de nuestra gastronomía. elgourmetdelaroja.com



#### 6. Italia en Andorra

Andrea Tumbarello asesorará el Park Piolets Mountain Hotel & SPA (Soldeu) esta temporada en el Restaurant Buffet. parkpiolets.com



#### 7. Aceites excepcionales

Ya está a la venta la 7ª edición Guía EVOOLEUM que recoge los 100 mejores AOVEs del mundo. evooleum.com



#### 8. The Bear

La serie de Disney que todo cocinero debería ver: un chef deja la alta cocina por un negocio familiar de sandwiches. disneyplus.com



#### 9. Begoístas

Planes guiados de alimentación a domicilio basados en platos de chef con ingredientes que ayudan a reducir el estrés, reforzar el sistema inmune y combatir el insomnio o la fatiga, entre otros. begoistas.com



#### 10. Hotel Bodega Tío Pepe

La Asociación Española de Ciudades del Vino ha reconocido al jerezano hotel como el Mejor Alojamiento Enoturístico. tiopepe.com



#### 11. L'Imperfect

Es la marca de 40 millones de k de hortalizas y fruta fresca de primera calidad con deficiencias estéticas un 50% más baratas. launioncorp.com



#### 12. Tiempo de cocido

Palm Court, el restaurante clásico del Mandarin Oriental Ritz en Madrid, ha recuperado el cocido de los jueves (55 €). mandarinoriental.com



#### Diciembre de 2022 - Enero de 2023

Medio: Revista pág. 267

Sección: Bazar

**Espacio:** 44,54 cm<sup>2</sup>

Audiencia:

Tirada:

Valor publicitario: 463´63 €



#### JOSÉ PARIENTE CUVÉE ESPECIAL

José Pariente Cuvée Especial es un vino completamente gastronómico, indicado para pescados al horno y a la brasa, guisos de pescado y arroces. Idóneo para ibéricos, así como para carnes blancas. Elegancia, sutileza y complejidad una mayúscula expresividad mineral de la variedad verdejo. De cepas centenarias surge este vino de apasionante profundidad. En su gênesis se combina un trabajo de campo riguroso con una elaboración en depósitos ovalados de hormigón. PVP: 29 € (hotellas). 58,06 € (Magnum Cuvée Especial)

Estas navidades se regala Pradorey Élite 2019: un exclusivo tempranillo 100% tinta fina clon élite, un vino redondo, sabroso y maduro que acompaña comiendo y también se disfruta en la sobremesa, cuando las conversaciones se avivan y las risas afloran. Hay poco más de 13.000 botellas del que es uno de los tintos de referencia en el segmento alto de vinos de calidad de la Ribera del Duero, con 96 puntos Peñín. Además de la elegante botella individual esta añada se puede adquirir en una atractiva caja con 6 unidades tumbadas, perfecta para regalar un acierto seguro. PVP: 32 € (botella). Caja: 192 €

#### LA CAYETANA

PRADOREY ÉLITE 2019

La Cayetana es un tipo de uva blanca, dulce y con acento extremeño. Es el regalo perfecto para los más hedonistas, porque está pensado para celebrar la vida, brindar con llusión y ensalzar el sabor de cualquier plato. Es diferente y transgresor, con aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con vegetales que le dan frescura. Además, su botella elegante, con una etiqueta cuidada en la que el cabello de una mujer, nuestra protagonista, se fusiona con las ramas y hojas del viñedo, como Dafne convirtiéndose en laurel, queda bien en cualquier mesa y es también el mejor 'complemento' que se puede llevar a una cena. PVP: 7,50 C.





#### **Guía EVOOLEUM**

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. Una edición única con Palladium Hotel Group como sponsor principal, que reafirma su apuesta por la excelencia y por la Marca España, ayudando a difundir y poner en valor la cultura del AOVE PVP. 19.50 €

#### FINCA LOS REMEDIOS

Esta joven empresa familiar afincada en el paraje de Las Motillas, en el corazón de la Ruta del Quijote, elabora dos aceites muy especiales, tanto por dentro como por fuera, perfectos para regalar.

 Monovarietal de Arbequina de cosecha temprana extraldor en frío, ideal para elaborar mayonesas y salsas suaves, para usar con pescados y mariscos, así como para la repostería. En crudo acompaña de maravilla al pan y al tomate para el

desayuno; y va muy bien en ensaladas con ingredientes frutales como kiwis, manzanas y pasas. - Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de

- Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de cosecha temprana, su originalidad está en las aceitunas con las que se hace y el resultado es un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, hierba, piátano verde, alcachofa, tomatera y almendra verde. En boca presenta un ligero amargor y un picor medio alto. Es perfecto para disfrutar en crudo y resaltar matices de quesos y embutidos. PVP: 500 m1/18 € (botella).

#### CASTILLO DE CANENA, EDICIÓN LIMITADA NÚMERO XVII

En su camino hacia la excelencia y como compañía familiar de referencia en la alta gastronomía por la elaboración de unos de los mejores aceites vírgenes extra del mundo, Castillo de Canena lanza la edición limitada número XVII de su icónico Primer Día de Cosecha. Como cada año, ha sido apadrinado por un personaje célebre del mundo de la cultura: en esta ocasión, el cantante, compositor y productor musical Juan Luis Guerra. Es la primera vez que una celebridad de fuera de nuestras fronteras se encarga de ceder su nombre a esta edición especial.





#### Diciembre de 2022

Medio: Revista pág. 142

Sección: Gourmet navidad **Espacio:** 311,85 cm<sup>2</sup>

Audiencia:

Tirada:

Valor publicitario: 820 ´00 €

#### > ESPECIAL NAVIDAD PROPUESTAS GOURMET



#### Este año el mejor AOVE del mundo ; son dos!

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards

Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista EVOOLEUM fue pionera creando los Packaging Awards y el TOP10 de aceites saludables, y ahora presenta un TOP10 boutique compuesto por AOVEs de producción limitado.

Esta publicación única, que llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal, está prologada por los afamados chefs Pía spas con tratamientos de belleza con AOVE, te invita a degustar los maridajes más deliciosos con queso y vino... Es el regalo perfecto.

Guía EVOOLEUM 2023 - www.evooleum.com

Uno de los dos 1º del ranking: Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



#### MALLORCA, alta gastronomía francesa a domicilio

tensio, una referencia imprescindible de la cocina clásica en la capital, e incorpora a su catálogo el pâté en croûte, un emblema de la cocina clásica francesa.

nes, entre los que encontramos matices de grasa tostada y salazón, que dan como resultado un sabor potente y único, todo ello cubierto por una masa laboriosa, consistente y sin fisuras. El pâté en croûte de Mallorca y Mario Valles, que formará parte del catálogo de Mallorca durante un año, podrá adquirirse en sus tiendas físicas y en su tienda on line con envío a domicilio a toda España gracias su servicio delivery.



Disponible en todas sus tiendas y en su tienda on line Precio del Pâté en Croûte: 75€

www.pasteleria-mallorca.com



#### 1 de diciembre de 2022

Medio: Internet Sección: Negocios y ocio Espacio: 620 x 490 píxeles

#### El aceite de oliva virgen extra, garantía de salud

Los estudios científicos aportan cada vez más pruebas de las propiedades beneficiosas del aceite de oliva para nuestra salud. Su consumo se recomienda principalmente en crudo dado su alto contenido en vitaminas y compuestos antioxidantes



#### El aceite de oliva virgen de España, siempre en la vanguardia

Nuestro país es -sin duda- el mejor lugar del mundo para comprar aceite de oliva virgen extra. España, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, consolida su presencia en la **Guía Evooleum 2023**, la más influyente del sector, con un total de 68 aceites, seguido de Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), mientras que Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica cuentan con un representante.

De entre los 100 mejores aceites vírgenes extra del mundo, divididos también por subcategorías, este año, el primer premio del ranking fue a parar a Córdoba, según al guía Evooleum en su séptima edición.

Un total de cuatro aceites de origen español se ubicaron entre los diez mejores de 2022; el primer puesto lo comparte Córdoba con otro aceite de oliva italiano, siendo la primera vez en la corta pero intensa vida de este certamen que se se otorga ex aequo.

El año pasado, el puesto de honor lo ocupó la cooperativa Campo El Alcázar, de Baeza (Jaén), ganador absoluto.



#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Internacional

**Espacio:** 1.195 x 2.370 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300 00 €

#### Los mejores aceites de oliva virgen extra según la Guía Evooleum 2023



La Vicepresidenta Primera de la Diputación Provincial de Córdoba y Presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Dolores Amo, participó en Madrid en los Premios Evooleum, donde participaron aceites que forman parte de un prestigioso grupo. Guía mundial de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes, Una guía que reúne cada campaña de los mejores cien AOVE del mundo, que en su edición de 2023 obtuvo el primer puesto para el aceite de Altitud Rincón de la Subbética de Córdoba y para el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Durante el acto, Amo destacó la "calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados por nuestras cuatro categorías de origen" y el valor de "el trabajo que hacen día a día las almazaras para conseguir estos estándares de calidad y difundir y promocionar internacionalmente los resultados de este esfuerzo

"Son muchos los premios internacionales que reciben nuestros aceites, como demuestra este galardón, y este es fruto de un esfuerzo como líder político, y como presidente de la Asociación Española de Municipios del Olivo, que apoyamos y seguiremos apoyando, » él dijo.

Amo trasladó su felicitación a Nuria Yáñez, directora artística de Almazaras de la Subbética por su inclusión en la guía Evooleum 2023 de Su aceite es Rincón de la Subbética Altitud y por ser galardonada como Mejor Productora Femenina del Mundo en los Premios Evooleum 2022.

La guía detalla el origen, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación ecológica, kosher o halal, el resultado, la ficha de cata y el maridaje de cada aceite. En esta edición hay 10 países. España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Evooleum también premia los envases más bonitos del mundo e incluye una selección de aceites con producciones inferiores a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez a los pequeños productores.





#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Andalucía

**Espacio:** 840 x 800 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 200´00 €

#### La Guía Evooleum 2023 otorga el primer puesto al AOVE ecológico cordobés Rincón de la Subbética Altitude

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica entre otros datos

La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Dolores Amo, ha participado en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, quía que recoge cada campaña los cien mejores AOVE del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Durante el acto, Amo ha destacado «la calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen» y ha valorado «el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo». «Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo que como responsable política, y como presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, respaldamos y vamos a continuar respaldando», ha manifestado. Amo ha trasladado su felicitación a Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética por la inclusión en la Guía Evooleum 2023 de su aceite Rincón de la Subbética Altitude y por alzarse con el galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los Evooleum Awards 2022. La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica. Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.

# córdobahoy

## [https://bit.ly/3GoNzcn]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Online

Sección: La Ciudad

**Espacio:** 710 x 4.180 píxeles

Usuarios únicos/mes: 26.700

Visitantes:

Valor publicitario: 360,00 €

# Crespín destaca la "calidad y excelencia" del aceite cordobés elegido el mejor del mundo por Evooleum

Rincón de la Subbética Altitude comparte el primer puesto con el AOVE italiano Monini Monocultivar Coratina Bio



Orespín (segunda por la izquierda) y Mayoral (izquierda), junto a Planas (centro), en la Gala Evooleum Awards

La secretaria general del PSOE de Córdoba, Rafi Crespín, y el vicesecretario general, Alberto Mayoral, han asistido este martes en Madrid la Gala Evooleum Awards, en la que se reconoce a los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo, habiendo correspondido el primer puesto en esta edición al cordobés 'Rincón de la Subbética Altitude', de Almazaras de la Subbética, que destaca por su "calidad y excelencia".

Así lo ha señalado Crespín, según ha informado el PSOE en una nota, durante el citado acto, en el que ha resultado ganador el mencionado aceite producido por una cooperativa de Priego de Córdoba, y que comparte el primer puesto con el AOVE italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

En el acto, que ha contado con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha presentado también la Guía Anual Evooleum, con los 100 mejores AOVE del mundo, procedentes de diez países, siendo España el que más aceites de oliva tiene en el listado, con 68. Además, entre los 10 mejores están aceites cuatro españoles, junto a cuatro italianos, uno croata y uno brasileño.

#### Todo un 'Absolute Best'

Crespín ha destacado la "calidad y la excelencia de la cosecha cordobesa de AOVE, como se ha reconocido en el día de hoy en los Premios Evooleum con el primer premio 'Absolute Best' al 'Rincón de la Subbética Altitude' de Priego de Córdoba", y ha apostado por "seguir modernizando y difundiendo el potencial del olivar y de nuestro oro líquido" porque, a su juicio, "son claramente uno de los ejes fundamentales del desarrollo económico de la mayoría de las comarcas cordobesas".

El aceite Rincón de la Subbética Altitude se alza como el mejor del mundo junto con un italiano Así, ha recordado que "basta con decir que, aproximadamente, el 50% de la superficie agrícola útil de la provincia de Córdoba está ocupada por este cultivo, en torno a 370.000 hectáreas", y que "todos los municipios cuentan con superficie de olivar, desde las 28.835 hectáreas que hay en Baena, el término con más tierra dedicada a este cultivo, al que tiene menos, que es Conquista, con únicamente 6,7 hectáreas".

En este sentido, Crespín ha hecho suyas las palabras pronunciadas en el certamen por el ministro Luis Planas y ha defendido que, "como primer productor y exportador mundial de aceite de oliva que es España, tenemos la responsabilidad de defender, cuidar y promover su calidad como uno de los pilares básicos para su desarrollo", máxime cuando a nivel mundial se registra una tendencia creciente de la producción y del consumo.

En este sentido, ha instado a trabajar a administraciones, olivareros y productores a ir de la mano, "para que sigamos siendo los principales suministradores de los nuevos mercados", y para ello sostuvo que "la apuesta por la calidad es una de nuestras principales bazas, para seguir abriendo mercados y obtener una remuneración justa por nuestras producciones".

A este respecto, Crespín ha recordado que Córdoba es, tras Jaén, la provincia española que mayor superficie dedica al olivo y que "juntas representan más del 58% de la tierra dedicada a este cultivo en Andalucía". No obstante, "Córdoba es la primera en superficie destinada al olivar ecológico, con casi 30.000 hectáreas, y es líder en Andalucía, acaparando el 42% de la producción", a través de sus 189 almazaras, que en la pasada campaña molturaron 1,5 millones de toneladas de aceitunas, lo que equivale al 25,5% de la producción andaluza.

#### Denominaciones de origen

La dirigente socialista también ha celebrado que, de las siete denominaciones de origen protegido (DOP) reconocidas en la provincia de Córdoba, cuatro amparan AOVE producidos en las tierras

cordobesas, lo que convierte a Córdoba en la provincia española con más DOP de aceite: Baena, Priego de Córdoba, Lucena y Montoro-Adamuz.

Crespín ha añadido que los retos del olivar en Córdoba "pasan por el incremento de la superficie del olivar en regadío", y por ello el Gobierno de España "está trabajando en potenciar las infraestructuras hídricas, ante la falta de agua en la provincia", a lo que también "contribuirán los fondos de recuperación Next Generation llegados a la provincia, que pueden ayudar a solventar las demandas históricas del regadío y modernizar las tomas directas del Guadalquivir".

Crespín también ha aludido a otras medidas tomadas por el Ejecutivo que preside el socialista Pedro Sánchez, "con incidencia directa en la economía del olivar, como es que alrededor de 18.000 jornaleros de la provincia se beneficien de la reducción a diez peonadas decretada por el Gobierno de España para que puedan acceder al subsidio y renta agraria hasta junio del próximo año".



[https://bit.ly/3YXiNPi]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Campo

**Espacio:** 980 x 1.865 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 350′00 €

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA WORLD'S TOP 100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

# Evooleum premia al aceite ecológico de Rincón de la Subbética

Altitude es considerado como el mejor del mundo, junto a otro italiano



La empresa recibió el premio de manos del ministro de Agricultura, Luis Planas. / CÓRDOBA

L a vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de AEMO, Dolores Amo, ha participado este martes en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, guía que recoge cada campaña los cien mejores Aoves del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Amo destacó durante el acto «**la calidad y excelencia** de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen» y valoró «el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo».

Por su parte, el ministro de Agricultura, Luis Planas, dio su apoyo a la implantación de un sistema de etiquetado en la Unión Europea (UE) que diferencie la calidad de productos de la dieta mediterránea como el aceite de oliva y subrayó el «salto adelante» que se ha dado para impulsar la calidad y la versatilidad de los aceites de oliva nacionales.

De los 100 aceites galardonados con los premios Evooleum, **68 tienen origen español**, tras un concurso en el que han competido más de 800 zumos de 24 países productores.



## [https://bit.ly/3YV4jiR]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Provincia

**Espacio:** 660 x 1.090 píxeles

Usuarios únicos/mes: 109.830

**Visitas/mes:** 166.320

Valor publicitario: 570 00 €

## Mejor Picual del Mundo Evooleum, tercer premio en 20 días para Puerta de las Villas

La cooperativa jiennense lo recoge en Madrid y Supremo Aove de la capital recibe el del Mejor Royal de la prestigiosa guía internacional



Es el Premio al Mejor Picual del mundo según la Guía Evooleum 2023, entre 800 aceites presentados de todo el mundo al certamen y lo ha recibido este martes en Madrid Puerta de Las Villas, de Mogón, de la cooperativa San Vicente. Está en el Top 10 como único de la provincia de Jaén. Ha recogido el premio José Gilabert, su presidente, y le ha acompañado Román Lara, tesorero de Puerta de las Villas. Se lo ha entregado Pedro Bruno, diputado provincial de Agricultura y Ganadería. Al acto también ha asistido el ministro de Agricultura, Luis Planas. Asimismo, ha recibido premio Supremo Aove, aceite jiennense de la capital, como Mejor Royal. Lo ha recogido Alberto Molinero. Han asistido también al acto de entrega de los premios Juan Francisco Serrano, diputado del PSOE; la vicerrectora de Comunicación de la Universidad, Eva María Murgado, además de José Eugenio Gutiérez y Carlos Ruiz, de Olivares Vivos. Es el tercer reconocimiento que recibe la cooperativa de Mogón en 20 días. Fue Medalla de plata del COI el pasado 30 de noviembre; Jaén Selección 2023 el pasado viernes y Mejor Picual 2023 este lunes. La Guía Evooleum 2023 recoge los 100 mejores aceites del mundo; su top 10 general, sin atender a la variedad, lo encabezan por primera vez dos aceites considerados los mejores del mundo, uno de ellos de Priego de Córdoba, el Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos), de la variedad hojiblanca, junto al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos) de la variedad coratina y hecho en Perugia. El Picual Temprano de Puerta de las Villas tiene una puntuación de 95 sobre 100.





#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticia

**Espacio:** 1.070 x 1.220 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario:

## La Guía Evooleum 2023, de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, otorga el primer puesto al ecológico cordobés Rincón de la Subbética Altitude

La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de AEMO, Dolores Amo, ha participado en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, guía que recoge cada campaña los cien mejores AOVEs del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Amo ha destacado durante el acto "la calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen" y ha valorado "el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo que como responsable política, y como presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, respaldamos y vamos a continuar respaldando", ha manifestado.

Amo ha trasladado su felicitación a Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética por la inclusión en la Guía Evooleum 2023 de su aceite Rincón de la Subbética Altitude y por alzarse con el galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los Evooleum Awards 2022.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.









## [https://bit.ly/3Z8JjW7]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Córdoba Única

**Espacio:** 1.035 x 2.205 píxeles

**Usuarios únicos/mes:** 6.557.722

**Visitas:** 9.889.245

Valor publicitario: 700´00 €

# La Guía Evooleum 2023 otorga el primer puesto al AOVE ecológico de Córdoba Rincón de la Subbética Altitude



La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de AEMO, Dolores Amo, junto al ministro de Agricultura, Luís Planas.

- DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA

La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Dolores Amo, ha participado en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, guía que recoge cada campaña los cien mejores AOVE del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Durante el acto, Amo ha destacado "la calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen" y ha valorado "el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo que como responsable política, y como presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, respaldamos y vamos a continuar respaldando", ha manifestado.

Amo ha trasladado su felicitación a Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética por la inclusión en la Guía Evooleum 2023 de su aceite Rincón de la Subbética Altitude y por alzarse con el galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los Evooleum Awards 2022.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.



#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Andalucía

**Espacio:** 600 x 2.695 píxeles

Usuarios únicos/mes: 613.000

Visitas:

Valor publicitario: 2.064 00 €

## Los mejores aceites de oliva virgen extra según la Guía Evooleum 2023

Un AOVE de Córdoba y otro italiano encabezan la Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils



La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Dolores Amo, ha participado en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa **Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils,** guía que recoge cada campaña los cien mejores AOVE del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Durante el acto, Amo ha destacado "la calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen" y ha valorado "el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".



"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo que como responsable política, y como presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, respaldamos y vamos a continuar respaldando", ha manifestado.

Amo ha trasladado su felicitación a Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética por la inclusión en la Guía Evooleum 2023 de **su aceite Rincón de la Subbética Altitude** y por alzarse con el galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los Evooleum Awards 2022.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.



## [https://bit.ly/3Q1Yk7C]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Nacional

Espacio: 800 x 2.130 píxeles

Usuarios únicos/mes: 93.922

Visitas: 156.660

Valor publicitario: 430´00 €

## Luis Planas apela a la responsabilidad para mantener unos precios moderados de aceite de oliva, alimento clave de la dieta mediterránea

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha reiterado un llamamiento a todos los eslabones de la cadena alimentaria para que hagan un esfuerzo en la moderación de los precios del aceite de oliva.

El sostenimiento de unos precios razonables favorecerá mantener los niveles de consumo y ampliar mercados para las exportaciones, solo un 3 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo se corresponden al aceite de oliva, ha afirmado.

El ministro, que ha participado en la gala de presentación de la guía Evoolum, editada por el grupo Mercacei, se ha referido a la actual coyuntura de encarecimiento de los precios ante las perspectivas de una campaña de baja producción -la previsión apunta a un descenso en torno a un 47 % con respecto a la anterior- como consecuencia de la sequía. La moderación de los precios, ha explicado Planas, es la mejor estrategia para el futuro del sector y se trata además de garantizar el acceso de la población a dietas nutritivas y de calidad. "Queremos que el aceite de oliva sea un producto cotidiano en nuestros hogares y no un alimento exclusivo", ha afirmado el ministro, que ha recordado que el aceite de oliva es la base de la Dieta Mediterránea, reconocida por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad.

Planas ha valorado que existan categorías premium, como las recogidas en la guía Evoolum, porque son estandarte de la calidad y excelencia del sector. En las últimas décadas, la producción de aceite de oliva en España ha dado un salto importantísimo en calidad, en la que la categoría virgen extra representa ya en torno a la mitad del total, cuando hace 30 años apenas era del 20 %. Estas categorías "prestigian, por su calidad, al conjunto del sector".

Ha recordado que España concentra en torno al 44 % de la producción mundial de aceite de oliva, con una media anual de 1,4 millones de toneladas, de las que en torno un millón se dedican a la exportación a más de 150 países. La producción española se caracteriza por la versatilidad de variedades y zonas geográficas, ha recalcado.

Planas ha mencionado las iniciativas del Gobierno para contribuir al robustecimiento del sector, como la puesta en marcha de la Hoja de Ruta del Olivar hace dos años, en un momento en el que a diferencia del actual las cotizaciones eran muy bajas, y que ofrece un balance muy positivo. Entre las medidas aplicadas se ha referido a las nuevas normas de calidad y comercialización y a la consideración del olivar en la nueva Política Agraria Común que entrará el vigor el próximo 1 de enero. Además del apoyo de las ayudas directas y de las intervenciones de desarrollo rural, se ha diseñado una ayuda asociada para el olivar de secano de baja producción y dentro de los ecorregímenes se contempla la opción de las cubiertas vegetales para mejorar la fertilidad del suelo, disminuir la erosión y potenciar la biodiversidad.

Actualmente, el ministerio trabaja en el desarrollo de la planificación de la cosecha temprana y la promoción para conseguir un aumento de la demanda y del consumo, medidas también incluidas en la Hoja de Ruta del Olivar. El ministro ha afirmado que las nuevas orientaciones de los consumidores, que buscan alimentos saludables y producidos de forma sostenible, juegan en favor del aceite de oliva, en especial del virgen extra, por lo que resulta estratégico la divulgación de sus propiedades.

#### Embajador del AOVE

Luis Planas ha recibido el premio Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra que concede Evoolum en reconocimiento a la promoción de este producto y al apoyo al sector oleícola. En su agradecimiento, el ministro señalado que se siente muy afortunado por poder contribuir, desde su responsabilidad, al crecimiento y expansión del sector y que recibe la distinción como un estímulo para continuar la labor de promoción de un producto tan señero para España como el aceite de oliva. En anteriores ediciones obtuvieron esta distinción los chefs María José San Román y Diego Guerrero y la directora de cine Isabel Coixet.

La guía Evoolum, orientada a promover la cultura del aceite entre consumidores y, particularmente el sector de la gastronomía, recoge los resultados de un concurso internacional que cada año premia a los mejores 100 aceites de oliva virgen extra del mundo, elegidos por un panel formado por 26 catadores internacionales. Este año se han presentado al concurso 1.000 muestras procedentes de 24 países.

En esta edición, por primera vez, se ha producido un empate en el número 1, que comparten Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba, y Monini Monocultivar Coratina Bio, de Peruggia (Italia). Entre los 100 aceites premiados, 68 son españoles.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, en la gala Evoolum.





## [https://bit.ly/3C4RcSk]

## 20 de diciembre de 2022

● Medio: Internet ● Sección: Gastronomía ● Espacio: 1.245 x 8.100 píxeles

## Los diez mejores aceites de oliva virgen extra de España

Evooleum, la guía de los 100 mejores AOVES del mercado, ha seleccionado estas marcas españolas, entre las que está el número uno mundial



El mejor aceite del mundo es español (e italiano). Dos marcas comparten 'ex aequo' el número uno de la lista Evooleum que valora los cien mejores del planeta cada año. El español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio comparten ese podio mundial y los diez primero puestos junto a otros tres españoles, tres italianos, un croata y uno de Brasil. Este último se estrena en esta prestigiosa selección.

La guía que la recoge para este 2023 está prologada por los afamados chefs <u>Pía León y Virgilio Martínez</u> y cuenta con recetas de Elena Arzak. La gala de entrega de los premios Evooleum tendrá lugar en Madrid, en el Espacio Ventas, el martes 20 de diciembre con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Como cada año, el 22 de diciembre vuelve el sorteo extraordinario de Lotería de Navidad, que en esta ocasión reparte 2.500 millones de euros. Aquí puedes comprobar Lotería de Navidad, si tu décimo ha sido agraciado con alguno de los premios y con cuánto dinero. ¡Mucha suerte!



Rincón de la Subbética Altitude es el mejor aceite del mundo y el número uno de España en esta lista. Se trata de un monovarietal ecológico de hojiblanca de olivos centenarios y milenarios que están situados a más de 1.000 metros de altitud en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Un exclusivo AOVE de edición limitada que sólo se encuentra disponible para su venta a principios de campaña.





y centenario. Parqueoliva Serie Oro es un 'coupage' de picuda (más del 80%) y hojiblanca con DOP Priego de Córdoba que acumula más de 400 reconocimientos nacionales e internacionales en la última década.



Procedente de aceitunas de la Sierra de las Villas y la Vega del Guadalquivir recolectadas en la última quincena de octubre, Puerta de las Villas Picual Temprano destaca por econtenido y por el diseño de la botella, inspirado en el tesoro íbero de Mogón y en los intensos tonos verdosos del río Guadalquivir a su paso por esta localidad.



En el mismo recinto de la Fuente del Rey -declarada Monumento Nacional-, en Priego de Córdoba, se halla la Fuente de la Salud, cuyo origen obedeció a la necesidad de canalizar el manantial que abastece a la población. De esa necesidad de ser sustento y alimento, de cuidar al pueblo y a sus habitantes, surge este 'coupage' de aceitunas hojiblancas y picudas de cultivo ecológico recolectadas a mano en el mes de octubre.



En Carcabuey (Córdoba), en pleno corazón de las Sierras Subbéticas, se encuentra Oleum Hispania. Una empresa familiar vinculada al olivar que en apenas ocho años de vida acumula más de 200 reconocimientos y premios nacionales e internacionales. Obtiene AOVEs tempranos de máxima calidad, entre ellos la gama de monovarietales Nature Premium –picual, arbequina, arbosana, hojiblanca y pajarera–, provenientes del Cortijo Coto La Plata (Carmona) y de los olivares tradicionales de montaña de Priego de Córdoba.



6

La familia García Casas presume de una larga tradición olivarera. En la finca y almazara que poseen en la localidad de Ácula (Granada), producen AOVEs Premium de cosecha temprana mediante una sabia combinación de métodos tradicionales y nuevas tecnologías. Su olivar de 200 hectáreas se localiza en la comarca del Temple, en las faldas de Sierra Nevada, a 700 metros de altitud, donde los frutos son recolectados de noche en la segunda quincena de octubre.



7

Dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Almazaras de la Subbética ha sido reconocida como la mejor almazara del mundo en los últimos cinco años gracias a la suprema calidad de sus aceites. Obtenido en los primeros días de cosecha y avalado por más de 600 premios nacionales e internacionales, Rincón de la Subbética es un AOVE 100% hojiblanca con DOP Priego de Córdoba procedente de fincas seleccionadas de olivar tradicional de montaña que se benefician de un microclima envidiable.



8



La familia Gordon lleva tres siglos -cinco generaciones- dedicados al aceite. En Rute, en las faldas de las Sierras de la Subbética Cordobesa, existen 200 hectáreas de olivar tradicional de secano de Cortijo «El Tejar», propiedad de Alfonso Gordon Sanchiz, Conde de Mirasol -cuyas tierras provienen del Ducado de Castro-Enríquez, creado en 1858 por la reina Isabel II-. Albergan más de 15.000 olivos de la variedad hojiblanca cuyos frutos son recogidos durante la última semana de octubre.



Olíric nace de la conjunción entre 'oli' –aceite en catalán-, 'oníric' –onírico – y 'ric' –rico-. Procede de la finca 'Ses Rotes', en Santa Eugenia (Mallorca), una pequeña explotación familiar de apenas seis hectáreas. Su propietario lleva un estricto control de todas las etapas del proceso productivo, prestando especial atención al cuidado y adecuado manejo de su olivar, siempre desde los principios de la agricultura ecológica.



La familia Gálvez González cuenta con fincas de olivar superintensivo de la variedad arbequina (70 hectáreas) que facilitan una rápida recogida de los frutos con la ayuda de maquinaria de última generación en su momento óptimo de madurez –aproximadamente a mediados de octubre–, en enclaves de alto valor ecológico propios del bosque mediterráneo con gran variedad de especies de fauna y flora.



[https://bit.ly/3XYXUIB]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 730 x 1.320 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 450´00 €



21 de diciembre, 2022

## Gala Evooleum Awards: el certamen de los mejores aceites del mundo

Celebrada el día 20 de diciembre, en Madrid

Agricultura











La Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils -Los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo-, publicación que recoge cada campaña los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar CoratinaBio.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Luis Planas ha recibido el premio Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra que concede Evooleum en reconocimiento a la promoción de este producto y al apoyo al sector oleícola. En su agradecimiento, el ministro señalado que se siente muy afortunado por poder contribuir, desde su responsabilidad, al crecimiento y expansión del sector y que recibe la distinción como un estímulo para continuar la labor de promoción de un producto tan señero para España como el aceite de oliva. En anteriores ediciones obtuvieron esta distinción los chefs María José San Román y Diego Guerrero y la directora de cine Isabel Coixet.

La guía Evoolum, orientada a promover la cultura del aceite entre consumidores y, particularmente el sector de la gastronomía, recoge los resultados de un concurso internacional que cada año premia a los mejores 100 aceites de oliva virgen extra del mundo, elegidos por un panel formado por 26 catadores internacionales. Este año se han presentado al concurso 1.000 muestras procedentes de 24 países.

En esta edición, celebrada el 20 de diciembre de 2022 en Madrid, se ha producido por primera vez un empate en el primer puesto, que comparten Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba, y Monini Monocultivar Coratina Bio, de Peruggia (Italia). Entre los 100 aceites premiados, 68 son españoles.



## [https://bit.ly/3WTwq07]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Aceite

**Espacio:** 670 x 2.720 píxeles

Usuarios únicos/mes: 4.275

Visitas/mes:

Valor publicitario: 700 00 €

# Planas apela a la responsabilidad para mantener unos precios moderados de aceite de oliva



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha hecho un llamamiento a todos los eslabones de la cadena alimentaria para que hagan un esfuerzo en la moderación de los precios del aceite de oliva.

El sostenimiento de unos precios razonables favorecerá mantener los niveles de consumo y ampliar mercados para las exportaciones, solo un 3 % de las grasas vegetales que se consumen en el mundo se corresponden al aceite de oliva, ha afirmado.

El ministro, que ha participado en la gala de presentación de la guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei, se ha referido a la actual coyuntura de encarecimiento de los precios ante las perspectivas de una campaña de baja producción -la previsión apunta a un descenso en torno a un 47 % con respecto a la anterior- como consecuencia de la sequía.

La moderación de los precios, ha explicado Planas, es la mejor estrategia para el futuro del sector y se trata además de garantizar el acceso de la población a dietas nutritivas y de calidad.

"Queremos que el aceite de oliva sea un producto cotidiano en nuestros hogares y no un alimento exclusivo", ha afirmado el ministro, que ha recordado que el aceite de oliva es la base de la Dieta Mediterránea, reconocida por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad.

Planas ha valorado que existan categorías premium, como las recogidas en la guía Evooleum, porque son estandarte de la calidad y excelencia del sector. En las últimas décadas, la producción de aceite de oliva en España ha dado un salto importantísimo en calidad, en la que la categoría virgen extra representa ya en torno a la mitad del total, cuando hace 30 años apenas era del 20 %. Estas categorías "prestigian, por su calidad, al conjunto del sector".

Ha recordado que España concentra en torno al 44 % de la producción mundial de aceite de oliva, con una media anual de 1,4 millones de toneladas, de las que en torno un millón se dedican a la exportación a más de 150 países. La producción española se caracteriza por la versatilidad de variedades y zonas geográficas, ha recalcado.

Planas ha mencionado las iniciativas del Gobierno para contribuir al robustecimiento del sector, como la puesta en marcha de la Hoja de Ruta del Olivar hace dos años, en un momento en el que a diferencia del actual las cotizaciones eran muy bajas, y que ofrece un balance muy positivo.

Entre las medidas aplicadas se ha referido a las nuevas normas de calidad y comercialización y a la consideración del olivar en la nueva Política Agraria Común que entrará el vigor el próximo 1 de enero.

Además del apoyo de las ayudas directas y de las intervenciones de desarrollo rural, se ha diseñado una ayuda asociada para el olivar de secano de baja producción y dentro de los ecorregímenes se contempla la opción de las cubiertas vegetales para mejorar la fertilidad del suelo, disminuir la erosión y potenciar la biodiversidad.

Actualmente, el ministerio trabaja en el desarrollo de la planificación de la cosecha temprana y la promoción para conseguir un aumento de la demanda y del consumo, medidas también incluidas en la Hoja de Ruta del Olivar.

El ministro ha afirmado que las nuevas orientaciones de los consumidores, que buscan alimentos saludables y producidos de forma sostenible, juegan en favor del aceite de oliva, en especial del virgen extra, por lo que resulta estratégico la divulgación de sus propiedades.



#### EMBAJADOR DEL AOVE

Luis Planas ha recibido el premio Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra que concede Evooleum en reconocimiento a la promoción de este producto y al apoyo al sector oleícola.

En su agradecimiento, el ministro señalado que se siente muy afortunado por poder contribuir, desde su responsabilidad, al crecimiento y expansión del sector y que recibe la distinción como un estímulo para continuar la labor de promoción de un producto tan señero para España como el aceite de oliva.

En anteriores ediciones obtuvieron esta distinción los chefs María José San Román y Diego Guerrero y la directora de cine Isabel Coixet.

La guía Evoolum, orientada a promover la cultura del aceite entre consumidores y, particularmente el sector de la gastronomía, recoge los resultados de un concurso internacional que cada año premia a los mejores 100 aceites de oliva virgen extra del mundo, elegidos por un panel formado por 26 catadores internacionales. Este año se han presentado al concurso 1.000 muestras procedentes de 24 países.

En esta edición, por primera vez, se ha producido un empate en el número 1, que comparten Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba, y Monini Monocultivar Coratina Bio, de Peruggia (Italia). Entre los 100 aceites premiados, 68 son españoles.



## 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Actualidad

**Espacio:** 785 x 2.500 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 400 ′00 €

## PLANAS VUELVE A HACER UN LLAMAMIENTO PARA QUE SE MODERAN LOS PRECIOS DEL ACEITE DE OLIVA



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha vuelto a realizar este martes un llamamiento a todos los eslabones de la cadena alimentaria para que hagan un esfuerzo en la moderación de los precios del aceite de oliva.

En concreto, Planas ha señalado, durante su participación en la gala de presentación de la guía Evoolum, editada por el grupo Mercacei, la necesidad del «sostenimiento de unos precios razonables» que favorecerá mantener los niveles de consumo y ampliar mercados para las exportaciones, y ha recordado que solo un 3% de las grasas vegetales que se consumen en el mundo se corresponden al aceite de oliva.

El ministro del ramo se ha referido a la actual coyuntura de encarecimiento de los precios ante las perspectivas de una campaña de baja producción -la previsión apunta a una



caída cercada del 47% con respecto a la anterior- como consecuencia de la seguía.

«La moderación de los precios es la mejor estrategia para el futuro del sector y garantiza el acceso de la población a dietas nutritivas y de calidad. Queremos que el aceite de oliva sea un producto cotidiano en nuestros hogares y no un alimento exclusivo», ha afirmado Planas, que ha recordado que el aceite de oliva es la base de la Dieta Mediterránea, reconocida por la Unesco como patrimonio intangible de la humanidad.



Por otro lado, el titular del ramo ha valorado que existan categorías premium, como las recogidas en la guía Evoolum, porque son «estandarte de la calidad y excelencia del sector».

En las últimas décadas, la producción de aceite de oliva en España ha dado un salto importante en calidad, en la que la categoría virgen extra representa ya en torno a la mitad del total, cuando hace 30 años apenas era del 20%. «Estas categorías prestigian, por su calidad, al conjunto del sector», ha reiterado Planas.

El titular del ramo ha recordado que España concentra en torno al 44% de la producción mundial de aceite de oliva, con una media anual de 1,4 millones de toneladas, de las que en torno un millón se dedican a la exportación a más de 150 países. «La producción española se caracteriza por la versatilidad de variedades y zonas geográficas», ha recalcado.

De esta forma, Planas ha recordado las iniciativas del Gobierno para contribuir al robustecimiento del sector, como la puesta en marcha de la Hoja de Ruta del Olivar hace dos años, en un momento en el que a diferencia del actual las cotizaciones eran muy bajas, y que ofrece un balance muy positivo.

Entre las medidas aplicadas se ha referido a las nuevas normas de calidad y comercialización y a la consideración del olivar en la nueva Política Agraria Común (PAC) que entrará el vigor el próximo 1 de enero.

Actualmente, Agricultura trabaja en el desarrollo de la planificación de la cosecha temprana y la promoción para conseguir un aumento de la demanda y del consumo, medidas también incluidas en la Hoja de Ruta del Olivar.

El ministro ha afirmado que las nuevas orientaciones de los consumidores, que buscan alimentos saludables y

producidos de forma sostenible, juegan en favor del aceite de oliva, en especial del virgen extra, por lo que resulta estratégico la divulgación de sus propiedades.



Por último, Planas ha recibido el premio Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra que concede Evoolum en reconocimiento a la promoción de este producto y al apoyo al sector oleícola.

La guía Evoolum, orientada a promover la cultura del aceite entre consumidores y, particularmente el sector de la gastronomía, recoge los resultados de un concurso internacional que cada año premia a los mejores 100 aceites de oliva virgen extra del mundo, elegidos por un panel formado por 26 catadores internacionales.

En esta edición, por primera vez, se ha producido un empate en el número 1, que comparten la española Rincón de la Subbética Altitude, de Córdoba, y Monini Monocultivar Coratina Bio, de Peruggia (Italia). Entre los 100 aceites premiados, 68 son españoles.



## [https://bit.ly/3WvAQKG]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

**Espacio:** 730 x 2.170 píxeles

Usuarios únicos/mes: 25.749

**Visitas:** 30.000

Valor publicitario: 2.630 00 €

## Madrid acoge la gran fiesta mundial del AOVE



Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini

S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



#### Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón -"me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador"- y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".

Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnífica para este país".

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la Guía EVOOLEUM, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".



## [https://bit.ly/3Gsgtss]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Al día

**Espacio:** 780 x 1.980 píxeles

Usuarios únicos/mes: 14.580

Visitas:

Nalor publicitario: 200´00 €

## MADRID ACOGE LA GRAN FIESTA MUNDIAL DEL AOVE



La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards volvió a reivindicarse como la gran fiesta internacional del virgen extra y un merecido homenaje a los productores de todo el mundo. El evento, que contó con la presencia destacada del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien recibió el Premio Especial Embajador del AOVE, se convirtió en la mejor y más glamourosa manera de recibir las Navidades

Palladium Hotel Group fue reconocida también con el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, que recogió su presidente Abel Matutes Prats

Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.

En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini

S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

## Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón -"me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador"- y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".

Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnífica para este país".

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la Guía EVOOLEUM, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".

El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva virgen extra en Navidad y Reyes, porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?"















[https://bit.ly/3ZLnfB2]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Blog

Sección: Restaurantes

**Espacio:** 790 x 3.000 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 525'00 €

## La Gala Evooleum Awards, vuelve a reconocer los mejores aceites de oliva virgen extra



La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards volvió a homenajear a los productores de todo el mundo. El evento contó con la presencia destacada del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien recibió el Premio Especial Embajador del AOVE. Palladium Hotel Group fue reconocida también con el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, que recogió su presidente Abel Matutes Prats

La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, ha vuelto a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.

En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de **EVOOLEUM Awards**, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: *Rincón de la Subbética Altitude*, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y *Monini Monocultivar Coratina BIO*, de Monini S.p.A., compartiendo el premio *ex aquo* al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en **Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética**- y los **EVOOLEUM Packaging Awards**, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

## Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón -"me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador"- y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la *Guía EVOOLEUM* de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".

Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnifica para este país".

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la *Guía EVOOLEUM*, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus *superpoderes*; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".

El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva virgen extra en Navidad y Reyes, porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?"

# subbéticahoy

## [https://bit.ly/3ZaOsNk]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 710 x 2.545 píxeles

Usuarios únicos: 6.000

Visitas:

Valor publicitario: 600′00 €

Almazaras de la Subbética recoge el premio al Mejor AOVE del Mundo según la Guía Evooleum 2022 por su aceite Rincón de la Subbética Altitude



§ El ministro Luis Planas entrega el premio a Alfonso Serrano, director comercial de Almazaras de la Subbética

Un año más, la calidad de nuestros aceites de oliva virgen extra ha quedado patente con numerosos premios y distinciones, destacando sobre todos ellos el conseguido por Rincón de la Subbética Altitude, elaborado en Almazaras de la Subbética y amparado por la DOP Priego de Córdoba, considerado como el Mejor AOVE del Mundo según la prestigiosa Guía Evooleum, que recoge cada campaña a los cien mejores del mundo.

Durante la Gala Evooleum Awards, celebrada en Madrid, el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, hizo entrega de este reconocimiento a Alfonso Serrano, director comercial de Almazaras de la Subbética, situada en Carcabuey.

Además de este reconocimiento, la excelente calidad de Rincón de la Subbética Altitude le ha permitido también alzarse como el Mejor Monovarietal, Mejor Frutado Verde, Mejor AOVE de España, formar parte de los Tres Mejores de Producción Ecológica, Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra con DOP y Mejor Variedad Hojiblanca.

Durante la gala, Almazaras de la Subbética también recogió el premio al aceite Parqueoliva Serie Oro por quedar en el quinto lugar del top 10 internacional y ser considerado como Mejor Coupage del Mundo, mientras que Nuria Yañez, directora técnica de Almazaras de la Subbética, recibió el reconocimiento a la Mejor Productora del Mundo.

### Numerosa presencia de aceites 'made in' Subbética en el top 100 de la Guía Evooleum 2022

Además de las firmas Rincón de la Subbética Altitude y Parqueoliva Serie Oro, ambos de Almazaras de la Subbética (Carcabuey), la Guía Evooleum 2022 recoge en su top 100 mundial a otros aceites elaborados en nuestra comarca como son Conde de Mirasol, de Aceites Mirasol (Carcabuey); Cortijo Luque y Rosales, de Aceite Aroden Hispania (Carcabuey); El Henazar, de SCA Ntra. Sra. de la Consolación (Doña Mencía); Fuente del Rey y Venta del Barón, ambos de Muela-Olives (Priego); Hispasur Gold y Knolive Epicure, ambos de Knolive Oils; Livesolives Bio, de Sánchez Fernández de Rute (Rute); Oleosubbética, de Marín Serrano El Lagar (Carcabuey); Oleum Hispania Nature Premium Hojiblanca, de Hispania Food Company XXI (Carcabuey); y Rincón de la Subbética, de Almazaras de la Subbética (Carcabuey).



## [https://bit.ly/40qhhoA]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Diputación

**Espacio:** 800 x 3.175 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

**Valor publicitario**: 300 ′00 €



#### Diputación

# Los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

La Guía Evooleum 2023, de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, otorga el primer puesto al ecológico cordobés Rincón de la Subbética Altitude

La vicepresidenta primera de la Diputación de Córdoba y presidenta de AEMO, Dolores Amo, ha participado en Madrid en la Gala Evooleum Awards, en la que se dan a conocer los aceites integrantes de la prestigiosa Guía World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, guía que recoge cada campaña los cien mejores AOVEs del mundo y que en su edición de 2023 ha otorgado el primer puesto al aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio.

Amo ha destacado durante el acto "la calidad y excelencia de todos los aceites cordobeses amparados en nuestras cuatro denominaciones de origen" y ha valorado "el trabajo que día a día hacen las almazaras para alcanzar esos estándares de calidad y para difundir y promocionar internacionalmente el resultado de ese esfuerzo".

"Son muchos los premios internacionales que están consiguiendo nuestros aceites, como se pone de manifiesto en esta entrega, y esto es fruto de un esfuerzo que como responsable política, y como presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo, respaldamos y vamos a continuar respaldando", ha manifestado.

Amo ha trasladado su felicitación a Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética por la inclusión en la Guía Evooleum 2023 de su aceite Rincón de la Subbética Altitude y por alzarse con el galardón a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los Evooleum Awards 2022.

La guía detalla la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje de cada aceite. En esta edición los hay procedentes de 10 países; España, Italia, Grecia, Croacia, Francia, Túnez, Portugal, Marruecos, Brasil y Sudáfrica.

Evooleum también premia los envases más bellos del mundo e incluye una selección de aceites con una producción inferior a los 2.500 litros, dando cabida por primera vez los pequeños productores.









### [https://bit.ly/3XoBji8]

#### 22 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Premios

**Espacio:** 805 x 1435 píxeles

Usuarios únicos/mes: 235.122

Visitas:

● Valor publicitario: 300′00 €

#### Ya está aquí la Guía EVOOLEUM 2023



Grupo Editorial Mercacei ha presentado la 7ª edición de la Guía 'EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils' con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos 'EVOOLEUM Awards'. Por primera vez comparten el nº1 'ex aequo' el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio

La Guía EVOOLEUM 2023 se ha presentado recientemente de la mano de Grupo Editorial Mercacei y con Palladium Hotel Group como patrocinador principal, que apuesta así por poner en valor y difundir la cultura del AOVE. Esta edición, ya la séptima, recoge un sinfín de curiosidades sobre el aceite de oliva, interesantes artículos y el esperado TOP10, que este año por primera vez tiene un TOP1 'ex aequo', siendo "dos" el mejor aceite de 2023.

Como siempre, los grandes protagonistas de la guía son los 100 mejores AOVEs del mundo (Evooleum Top 100), según los 'Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards'.

Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. Además, como es habitual, detallan la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En esta edición encontramos aceites de 10 países: España (68), Italia (17), Grecia (4), Croacia (3), Francia (2), Túnez (2), Portugal (1), Marruecos (1), Brasil (1) y Sudáfrica (1).



#### Invierno de 2022

Medio: Revista pág. 133

Sección: Lifestyle

Espacio: 81,93 cm²

Audiencia:

Tirada:

Valor publicitario: 500´00 €

### **FEARLESS foodies**



Por Isabel Aires, Directora y fundadora de la Agencia de comunicación de gastronomía AIRES NEWS @isabelaires

## Sabrosas y EXTRAordinariamente "normales" NAVIDADES

Hace nada intentaba superar la crisis post vacacional y en un abrir y cerrar de ojos, estoy buscando modelazo de lentejuelas para celebrar al fin unas navidades plenas y sin restricciones. Tengo mucho por hacer: organizar almuerzos con mi gente en restaurantes, preparar alguna cena en casa, comprar regalos...

Una de las cenas ya la tengo reservada en La Taberna de Elia, en Vía de las Dos Castillas, 23 (Pozuelo de Alarcón), porque Cata Lupu-propietario y experto en cortes de carnes y el manejo de la parrilla-hace de cada visita una experiencia única. Su premisa es tener un producto de primera, no solo en la parte carnívora, sino en toda la carta. La vinoteca en este clásico es otro valor añadido, y su terraza acondicionada, un lugar ideal para disfrutar de todo ello. Los menús de Navidad rondan entre los 42 y los 58 €.

¿Os ha pasado que cuando lleváis varios días de festines navideños, os apetece algo 'normal'? Pues para esos momentos, nada como un cocido madrileño como el de Casa Carola en la calle Padilla, 54, que además esta temporada cumple ¡25 años! Se dice pronto de un restaurante que solo tiene 'un plato' en la carta, eso sí, podríamos decir que es uno de los mejores cocidos de la capital. El menú, con un precio fijo de 32'90 € por persona,





incluye croqueta de cocido y copa de cava; la sopa, los garbanzos, las verduras y las carnes. Lo completan unos ricos postres caseros.

Si os toca organizar en casa, no os compliquéis. Podéis hacer la compra de frescos y preparados buenfismos en uvuevasolobuey.com, la firma centenaria de la familia De Blas, todo un referente para restaurantes y particulares desde 1912. Cortes de vacuno de gran calidad; ibéricos; cochinillo, cordero; productos gourmet como embutidos, quesos, foie, y rellenos navideños llegan directos a la puerta de casa. Y hablando de carne, también pediré online unos cachopos de Kachopo King, que gustan mucho a mis amigos. Son fáciles de preparar y están buenísimos porque cuidan hasta el último detalle y usan materias primas top. Llegan refrigerados, solo hay que freírlos. Tienen 11 diferentes y si no te decides, siempre puedes pedir su tabla variada.

Un vino que 'pega con todo' y que acaba de salir al mercado es Cayetana, en una botella elegante y con una etiqueta ideal. El nombre le viene por la uva blanca Cayetana, autóctona de la ribera del Guadiana donde se producte. Es perfecto para los más hedonistas porque está pensado para celebrar la vida, brindar con ilusión y ensalzar el sabor de cualquier plato. Es transgresor, con aromas a frutas tropicales y cítricos en armonía con vegetales que



le dan frescura. Podéis comprarlo en Bodegas Vinario (Canillas, 93) o encargarlo en su web www.cayetanawines.com.

Si tenéis que hacer regalos a amigos o familiares foodies, os recomiendo que les compréis un buen AOVE, que además están recién cosechados. Finca Los Remedios elabora en el paraje de Las Motillas, Ciudad Real, dos muy especiales: un monovarietal de Arbequina de cosecha temprana extraído en frío y un coupage de dos variedades casi en desuso en España: Sikitita y Koroneiki, El diseño también es fabuloso... Podéis comprarlo en www.fincalosremedios.es. Y si vuestro foodie quiere saber más aún de este apasionante mundo, anádele al regalo la Guia Evooleum 2023 World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que recoge el TOP 100 de los mejores aceites del mundo. Es una completa guía con recetas de Elena Arzak, los mejores maridajes con virgen extra y queso, rutas de oleoturismo y mucho más...

Un último apunte para despedir las navidades con el mejor sabor de boca... Si queréis tomar uno de los mejores Roscones de Reyes de Madrid, recién hechos y deliciosos, llamad a Viena La Baguette, al 915 600 922. Otro centenario que elabora además los mejores @panesconalma artesanos de masa madre.

¡No os defraudará! ¡Feliz y sabroso 2023!





## [https://bit.ly/3CbfJW2]

#### 22 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Portada

**Espacio:** 645 x 540 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 250′00 €

## Mejores AOVEs del mundo

Publicado el 22/12/2022 por CBD - Comentarios (0)

Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Almazaras de la Subbética, Córdoba (España)

Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Monini, Perugia (Italia)

Don Gioacchino (96 puntos). Variedad: coratina. Azienda Agricola Sabino Leone, Puglia (Italia)

Monini Monocultivar Frantoio Bio (96 puntos). Variedad: frantoio. Monini, Perugia (Italia)

Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedad: picuda y hojiblanca. Almazaras de la Subbética, Córdoba (España)

La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Azienda Agricola Sabino Leone, Puglia (Italia)

Puerta de las Villas Picual Temprano (95 puntos). Variedad: picual. S.C.A. San Vicente, Jaén (España)

Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera e istriana. Monte Rosso, Istria (Croacia)

Fuente del Rey (94 puntos). Variedades: hojiblanca y picuda. Muela-Olives, Córdoba (España)

Azeite Sabiá Blend Especial (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina y koroneiki. Fazenda do Campo Alto, São Paulo (Brasil)

Mejores AOVEs del mundo, según la influyente **Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2023**, editada por el Grupo Editorial Mercacel.



## [https://bit.ly/3Xn5y9k]

#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Actualidad

**Espacio:** 645 x 835 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 150′00 €

#### La semana agroalimentaria en cinco minutos



En el informativo de esta semana, hablamos de hostelería, de aceite de oliva, de pesca sostenible, de compras navideñas y acabamos con una ruta de belenes por el pueblo salmantino de Beleña.

Comenzamos el informativo con el sector hostelero, porque los bares y restaurantes despiden este año con una campaña navideña a tope y una facturación prevista de 12.000 millones.

La previsión para 2023 es optimista con crecimientos en ventas de hasta un 7 %, especialmente gracias a unos clientes que siguen viviendo el efecto carpe diem consecuencia de la pandemia y ha redescubierto las ganas de disfrutar en compañía de amigos y familiares.

La pandemia ha llevado a la pérdida de bares clásicos especialmente en barrios y en pueblos, una sangría que se ha cobrado 7.000 unidades en 2021. En España han cerrado 7 bares de media al día en la última década, pero la superficie ocupada por los establecimientos hosteleros es mayor, puesto que los que abren son de mayor tamaño y más polivalentes.

#### Precios del aceite de oliva

El aceite es uno de los productos que más se ha encarecido en el último año, con una subida de precio por encima del 30 %. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha vuelto a pedir a toda la cadena responsabilidad para moderar los precios del aceite en esta campaña de baja producción.



El ministro también ha expresado su apoyo a un futuro etiquetado europeo que diferencie la calidad de los productos de la dieta mediterránea como el aceite de oliva.

Lo ha hecho en la entrega de los **premios de la guía Evoleum** a los cien mejores virgen extra del mundo. Los dos que han obtenido mayor puntuación han sido un aceite italiano y otro español procedente de las Almazaras de la Subbética en Córdoba.

#### Proyecto de ley de pesca sostenible

También esta semana el Congreso de los Diputados ha aprobado el proyecto de Ley de Pesca Sostenible. La normativa pasa al Senado con enmiendas al reparto de cuotas más suaves que las propuestas del Gobierno.

Los diputados han respaldado que la reserva de capturas por parte de la Administración sea del 5 por ciento. También pasarán a ser propiedad pública aquellas cuotas no utilizadas por los armadores en dos ejercicios consecutivos.

La nueva ley incluirá mejoras en la jubilación de colectivos de mujeres, como las rederas o las neskatillas.

#### Inflación en las compras navideñas

Arranca la Navidad y las celebraciones en torno a la mesa están a la vuelta de la esquina. Estas fiestas marcadas por la inflación en los precios de los alimentos no serán impedimento porque hay muchas ganas de celebrar y siempre hay trucos para que salgan lo más económicas posibles.

Por eso este año se impone la compra de alimentos listos para calentar y consumir como paletillas de lechal, pularda o cochinillo preasado. Con eso nos evitamos tener mucho tiempo encendido el horno y ahorramos en electricidad.

Eso sí, cuando acudamos al mercado a comprar, mucho cuidado para no ser víctimas de ningún fraude. Desde la Guardia Civil intensifican la vigilancia sobre seguridad alimentaria en estas fechas y nos recuerdan algunas recomendaciones y derechos del consumidor.

#### Belenes callejeros en la España vaciada

Y antes de despedirnos viajamos al pueblo salmantino de Beleña porque se ha convertido en un atractivo turístico por estas fechas navideñas. Todo por una ruta de belenes muy particular que dan vida a este rincón de la España vaciada.

Visitar los belenes es también un juego porque se pueden recorrer las calles para buscar los belenes en cualquier rincón y descubrir de qué están hechos.

Uno de los más llamativos es el belén luminoso, con figuras de hasta tres metros, que le dan a Beleña una belleza singular durante las noches de Navidad.



#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Newsletter

Sección: Semana agroalim

**Espacio:** 320 x 60 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

■ Valor publicitario: 200´00 €

# Nuevo podcast con el torrente solidario de la cadena alimentaria en Navidad <u>→</u>



Las diferentes iniciativas solidarias que desarrollan todos los eslabones de la cadena alimentaria durante las fiestas navideñas centran el nuevo episodio del podcast "Efeagro Punto de Encuentro".



#### Alta demanda de pescados en esta Navidad <u>→</u>

Las ventas de pescado y de marisco han aumentado en los últimos días y subirán este viernes aún más, ante la cercanía de Navidad.

## La semana agroalimentaria en cinco minutos →

Esta semana, hablamos de hostelería, de aceite de oliva, de pesca sostenible, de compras navideñas y <u>acabamos con belenes</u>.





## [https://onx.la/f9cd1]

#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Blog

Sección: Gastronomía

**Espacio:** 910 x 3.795 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 600 00 €

#### MADRID ACOGE LA GRAN FIESTA MUNDIAL DEL AOVE



## Madrid acoge la gran fiesta mundial del AOVE

La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards volvió a reivindicarse como la gran fiesta internacional del virgen extra.

Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award**, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.



En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de **EVOOLEUM Awards**, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: *Rincón de la Subbética Altitude*, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y *Monini Monocultivar Coratina BIO*, de Monini S.p.A., compartiendo el premio *ex aquo* al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la *Guía EVOOLEUM 2023*, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los **EVOOLEUM Packaging Awards**, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



#### Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón - "me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador" - y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la *Guía EVOOLEUM* de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".

Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnifica para este país".

Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la *Guía EVOOLEUM*, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".

El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva virgen extra en Navidad y Reyes, porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?"

### MIL IDEAS MUJER

BELLEZA, MODA, SALUD, GASTRONOMÍA, HOGAR... Y MÁS

### [https://bit.ly/3VvfbRB]

#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastronomía

**Espacio:** 620 x 3.890 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 150′00 €

## MADRID acoge la gran fiesta mundial del AOVE

La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards volvió a reivindicarse como la gran fiesta internacional del virgen extra y un merecido homenaje a los productores de todo el mundo. El evento, que contó con la presencia destacada del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien recibió el Premio Especial Embajador del AOVE, se convirtió en la mejor y más glamourosa manera de recibir las Navidades. Palladium Hotel Group fue reconocida también con el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, que recogió su presidente Abel Matutes Prats.



Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

 El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.

En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la **calidad del aceite de oliva virgen extra** más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO.

 Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.



Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM

Los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

#### Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón

• "Me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador" - y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".



Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva.

 algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnífica para este país". Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la Guía EVOOLEUM, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

 "Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".

El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva virgen extra en Navidad y Reyes, porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?"



## [https://bit.ly/3Gr40ol]

#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Aceite

**Espacio:** 800 x 2.270 píxeles

Usuarios únicos/mes: 100.000

**Visitas:** 247.047

Nalor publicitario: 1.250′00 €

#### La Gala de los Premios Evooleum, gran fiesta mundial del Aove



La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards volvió a reivindicarse como la gran fiesta internacional del Virgen Extra y un merecido homenaje a los productores de todo el mundo. El evento, que contó con la presencia destacada del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien recibió el Premio Especial Embajador del AOVE, se convirtió en la mejor y más glamourosa manera de recibir las Navidades. Palladium Hotel Group fue reconocida también con el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, que recogió su presidente Abel Matutes Prats. En la imagen, Pandora Peñamil Peñafiel, Luis Planas y Juan Peñamil, durante la gala.

Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva Virgen Extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.

En la Gala se entregaron los premios Best of Class de Evooleum Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva Virgen Extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.

#### Planas, Embajador del Aove 2023

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva Virgen Extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía Evooleum 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de Evooleum; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada - una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 Vírgenes Extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los Evooleum Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

#### Excelencia y calidad

En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón -"me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador"- y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la Guía Evooleum de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".

Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y

donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnífica para este país".

Por último, Juan Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la Guía, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".

"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil- pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".

El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva Virgen Extra en Navidad y Reyes, porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?"



## [https://bit.ly/3Q08Ujh]

#### 27 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Noticias

**Espacio:** 1.200 x 5.495 píxeles

Usuarios únicos/mes: 61.830

Visitas/mes:

Valor publicitario: 1.934´24 €

#### Este es el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo, y es español

Evooleum, la guía de los 100 mejores Aoves del mercado, recoge diversas marcas nacionales entre los más destacados



Evooleum, la guía de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (aove) del mercado, ha encumbrado a un español al número uno mundial, Rincón de la Subbética Altitude, que comparte 'ex aequo' el título de mejor aove del mundo con el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, con otros tres españoles, tres italianos, uno croata y uno de Brasil en el top 10. Este último se estrena en esta prestigiosa selección.

El Rincón de la Subbética Altitude se puede encontrar por 24 euros la botella de 500 ml en El Corte Inglés, un precio similar al del Monini Monocultivar Coratina Bio.

#### El podio

La guía de 2023 está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez y cuenta con recetas de Elena Arzak. La gala de entrega de los premios Evooleum tuvo lugar en Madrid, en el

Espacio Ventas, el martes 20 de diciembre con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Entre los aoves españoles, el segundo lugar lo ocupa el Parqueoliva Serie Oro, obtenido de una selección de los mejores frutos de principios de campaña, molturados en menos de una hora desde su recogida, procedentes de un olivar de montaña tradicional y centenario.



Procedente de aceitunas de la Sierra de las Villas y la Vega del Guadalquivir recolectadas en la última quincena de octubre, Puerta de las Villas Picual Temprano destaca por el contenido y por el diseño de la botella, inspirado en el tesoro íbero de Mogón y en los intensos tonos verdosos del río Guadalquivir a su paso por esta localidad.

#### Fuente del Rey, Oleum Hispania y Omed

En el mismo recinto de la Fuente del Rey -declarada Monumento Nacional-, en Priego de Córdoba, se halla la Fuente de la Salud, un 'coupage' de aceitunas hojiblancas y picudas de cultivo ecológico recolectadas a mano en el mes de octubre. En Carcabuey (Córdoba), en pleno corazón de las Sierras Subbéticas, se encuentra Oleum Hispania.

Por otro lado, la familia García Casas presume de una larga tradición olivarera. En la finca y almazara que poseen en la localidad de Ácula (Granada), producen Aoves Premium de cosecha temprana mediante una combinación de métodos tradicionales y nuevas tecnologías. Su olivar de 200 hectáreas se localiza en la comarca del Temple, en las faldas de Sierra Nevada, a 700 metros de altitud, donde los frutos son recolectados de noche en la segunda quincena de octubre.



#### Almazaras de la Subbética, Conde de Mirasol y Olíric

Dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Almazaras de la Subbética ha sido reconocida como la mejor almazara del mundo en los últimos cinco años gracias a la suprema calidad de sus aceites. También ha sido premiado Conde de Mirasol, que alberga más de 15.000 olivos de la variedad hojiblanca cuyos frutos son recogidos durante la última semana de octubre.



Olíric nace de la conjunción entre 'oli' -aceite en catalán-, 'oníric' -onírico- y 'ric' -rico-. Procede de la finca 'Ses Rotes', en Santa Eugenia (Mallorca), una pequeña explotación familiar de apenas seis hectáreas. Su propietario lleva un estricto control de todas las etapas del proceso productivo, prestando especial atención al cuidado y adecuado manejo de su olivar, siempre desde los principios de la agricultura ecológica.

#### Oro Bailén cierra el top 10

Por último, cierra el top 10 Oro Bailén de la familia Gálvez González, que cuenta con fincas de olivar superintensivo de la variedad arbequina (70 hectáreas).

Esto facilita una rápida recogida de los frutos con la ayuda de maquinaria de última generación en su momento óptimo de madurez –aproximadamente a mediados de octubre–, en enclaves de alto valor ecológico propios del bosque mediterráneo con gran variedad de especies de fauna y flora.



## [https://bit.ly/3GAHvOb]

#### 27 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Sección: Remitido

**Espacio:** 1.155 x 10.115 píxeles

Usuarios únicos/mes: 292.758

Visitas:

Valor publicitario: 500 00 €

### Evooleum, la Guía del aceite para conocer el AOVE mundial

 Una Guía anual donde figuran los 100 mejores aceites del mundo, no sólo de la cuenca mediterranea sino de países como Brasil o Sudafrica. Un completo éxito.

Días pasados se ha presentado la **séptima edición de esta Guía** que se edita cada año con el fin de que **los chefs y público en general** conozcan aquellos **aceites AOVE que están en el mercado mundial**, porque no son solamente los aceites españoles sino que participan en el concurso de la elección de los mejores que **un jurado de alto nivel** valora en una cata a ciegas, pues los aceites llegan, **un notario adjudica un número** a cada uno pero ningún dato del origen del mismo.

Este año era esperado con ilusión pues tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.



Con una organización ejemplar del evento los presentes nos encontrábamos en un olivar pues nada más entrar unas ramas de olivos con sus hojas, una mesa de catas – reducido a tres aceites del Top 10 – más una exposicion de los 10 más premiados convenció a todos los asistentes. Al final un cóctel mediterráneo donde todos los deliciosos bocados estaban elaborados con AOVE puso final a la presentación, que abrió el Ministro del MAPA Luis Planas, que también recibió su premio como embajador del AOVE.



El evento, **celebrado en Espacio Ventas** y patrocinado por CaixaBank, Kubota, Pieralisi y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, **congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional**; no en vano, entre el medio centenar de premiados **figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores**, no sólo de la **Cuenca Mediterránea**, sino de **destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica**.



En la Gala se entregaron los **premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards**, el **concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo** que desde 2016 organizan **Grupo Editorial Mercacei y AEMO**. En la fotografía superior se puede ver al **Sr. Ministro entregando el primer premio a Alfonso Serrano, CEO de Almazares de la Subbetica**.



Por primera vez en las siete ediciones del concurso, **el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos:** Rincón de la Subbética Altitude, de **Almazaras de la Subbética, S.L.U.**, y Monini Monocultivar Coratina BIO, **de Monini S.p.A.**, compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.



Al margen de los premios a los **Mejores de Cada Categoría**, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo **TOP10 de EVOOLEUM**; los **AOVEs del TOP10 de Producción Limitada** -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la **excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-**; los del **TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-**; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



En su intervención tras recibir el Premio, Luis Planas agradeció el galardón -"me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador"- y reconoció el gran trabajo realizado por Grupo Editorial Mercacei, tanto en la organización de un concurso privado "que cuenta con los máximos niveles de excelencia y calidad" como en la publicación de la Guía EVOOLEUM de los 100 Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del Mundo, "una excelente aportación en el terreno de la comunicación y una referencia para todo el sector, los productores, los consumidores y el mundo de la restauración".



Por su parte, Abel Matutes Prats se congratuló de apoyar al sector del aceite de oliva, algo "muy natural porque parte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales". El presidente de Palladium Hotel Group concluyó dando la enhorabuena a todos los premiados "porque estáis haciendo una labor magnifica para este país".



Por último, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei y editor de la Guía EVOOLEUM, puso el punto final a uno de los eventos más esperados del año en el sector con un emotivo discurso en el que destacó "la gran sensibilidad y compromiso que siempre ha demostrado hacia este sector y hacia este producto, sin duda uno los grandes abanderados y embajadores de la Marca España".



"Tenemos en nuestras manos un auténtico tesoro -afirmó Peñamil - pero, aunque parezca increíble, todavía hay quien no se ha dado cuenta de ello. Hablamos de un alimento que lleva entre nosotros más de 8.000 años y sigue siendo un símbolo de modernidad, porque el AOVE está más de moda que nunca. Es el auténtico superalimento del siglo XXI, no tendríamos tiempo para citar todos sus superpoderes; además del ingrediente más gastronómico y versátil del mundo".



El CEO de Grupo Editorial Mercacei invitó a los asistentes a crear una pequeña bodega de
vírgenes extra en casa y animó a regalar aceite de oliva virgen extra en Navidad y Reyes,
porque "¿qué mejor regalo que la grasa vegetal más saludable del mundo?". Todas las personas
agradecen muchísimo este regalo, lo sabemos por experiencia. Quedan maravillados.



## [https://bit.ly/3Xks6Yc]

#### 28 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastro

**Espacio:** 965 x 3.005 píxeles

Usuarios únicos/mes: 62.753

Visitas: 122.119

Valor publicitario: 600 00 €

#### El AOVE Tesoro de Montes Norte, medalla de oro por su diseño innovador

Se trata de un aceite de oliva virgen extra procedente de olivos centenarios que ha obtenido la medalla de oro por su diseño innovador dentro de los Evooleum Packaging Awards. Se presenta en una botella de barro hecha a mano



Montes Norte recibe una medalla de oro en los Evooleum Packaging Awards por el diseño innovador de su AOVE Tesoro. El premio se lo entregó el reconocido interiorista Pepe Leal

Ciudad Real. Un nuevo un premio reconoce la labor dentro del sector agroalimentario del grupo cooperativo Montes Norte, con sede principal en Malagón. En concreto lo ha recibido el aceite de Oliva Virgen Extra 'Tesoro' en el concurso Evooleum Packaging Awards, que ha obtenido la Medalla de Oro en la categoría de Diseño Innovador.

Unos premios se han entregado el pasado 20 de diciembre dentro de la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, que volvió a

reivindicarse como la gran fiesta internacional del virgen extra y un merecido homenaje a los productores de todo el mundo. Un evento, que contó con la presencia destacada del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

El proceso de evaluación y las deliberaciones finales fueron llevadas a cabo por un prestigioso jurado seleccionado específicamente para estos premios dedicados al packaging, compuesto por la actriz Paz Vega; la reconocida fotógrafa Isabel Muñoz; la presentadora de los informativos de laSexta Noticias del fin de semana Cristina Villanueva; el afamado diseñador de moda Ángel Schlesser; el chef y restaurador Javier Bonet; la periodista y blogger Teresa de la Cierva, miembro de la Real Academia de Gastronomía; la socia fundadora y directora de la Escuela de Cocina TELVA, Sesé San Martín; el interiorista y decorador Pepe Leal; el artista visual Solimán López; el diseñador de vajillas José Piñero; la galerista Blanca Berlín; y la directora de estilismo y responsable de comunicación Ana López de Letona.

La responsable de Marketing y Comunicación de Grupo Montes Norte, María Amores, destacaba que desde el grupo desarrollan" nuevos productos para estar entre los mejores y lo hemos conseguido, formar parte de la Guía EVOOLEUM es un gran reconocimiento, es uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial".

La botella está elaborada a mano por artesanos de Castilla La Mancha con una materia prima (el barro) que es respetuosa con el Medio Ambiente. Así quiso que fuera este Grupo Cooperativo, un tesoro por dentro y por fuera, 100% ecológico y que une Agricultura y Artesanía.

Los EVOOLEUM Packaging Awards premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.







El AOVE Tesoro se presenta en una botella de barro hecha a mano

Recientemente este mismo aceite ha sido reconocido también en la World EVOO Competition 2022 de Salón Gourmets en la categoría de Packaging e Innovación. Además Grupo Montes Norte ha sido galardonada a lo largo de 2022 como Mejor Empresa de Venta Directa de Castilla La Mancha. Cuenta con varios productos premiados durante este año entre sus aceites, vinos y cosmética como el bronce dentro de los Premios Gran Selección para su Esencia Brut que también consiguió la medalla de plata dentro de los Premios Manojo,

#### **AOVE Tesoro**

Se trata de un aceite de oliva virgen extra que procede de olivos centenarios cultivados de forma tradicional. Su recogida se realiza de forma manual en los primeros días de la temporada de cosecha de aceituna por lo que se trata de un aceite temprano. Un equipo de Ingenieros Agrónomos se encarga de los cuidados de estos olivos y que estudia gracias a muestreos periódicos el momento óptimo para la recogida de su aceituna. La extracción del aceite se realiza a baja temperatura para conseguir captar todo su potencial aromático.



[https://bit.ly/3Wl99Dt]

#### 29 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 730 x 1.580 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 450′00 €



29 de diciembre, 2022

# Madrid acoge la gran fiesta mundial del AOVE

El evento, patrocinado por CaixaBank, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva

Industria











Tras un obligado paréntesis de dos años en que no pudo celebrarse a causa de la pandemia, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award, conducida por la periodista Cristina Villanueva, volvió a recuperar su formato presencial para celebrar la gran fiesta internacional del virgen extra y poner en valor el trabajo y esfuerzo de los productores de todo el mundo en aras de obtener la máxima calidad.

El evento, celebrado en Espacio Ventas y patrocinado por CaixaBank, congregó a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra tanto nacional como internacional; no en vano, entre el medio centenar de premiados figuraban empresas y AOVEs de una decena de países productores, no sólo de la Cuenca Mediterránea, sino de destinos exóticos como Brasil o Sudáfrica.

En la Gala se entregaron los premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan Grupo Editorial Mercacei y AEMO. Por primera vez en las siete ediciones del concurso, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2021/22 no ha sido uno, sino dos: Rincón de la Subbética Altitude, de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico inédito hasta la fecha.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que acudió a la Gala evidenciando de nuevo su compromiso con este sector en general y con Grupo Editorial Mercacei en particular, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país; al tiempo que Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, espónsor principal de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, otra de las novedades de esta edición.

Al margen de los premios a los Mejores de Cada Categoría, en la Gala se entregaron los galardones correspondientes al exclusivo TOP10 de EVOOLEUM; los AOVEs del TOP10 de Producción Limitada -una nueva categoría introducida desde este año para reconocer la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales)-; los del TOP10 de AOVEs Saludables -los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales-; el Premio a la Mejor Mujer Productora -que recayó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética- y los EVOOLEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.



## [https://bit.ly/3CfPhdW]

#### 29 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastronomía

**Espacio:** 980 x 610 píxeles

Usuarios únicos/mes: 598.000

**P.vistas:** 4.000.000

Valor publicitario: 4.086′00 €





# Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2023

Ya está a la venta la séptima edición de la *biblia* de los AOVES, del Grupo Editorial Mercacei. Se trata de un práctico y didáctico manual que, además de las novedades del sector, incluye el Top100 con los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Se puede comprar en Amazon y en su web. 19,95 euros.



# [https://bit.ly/3vzTYLW]

### 30 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Gastro

**Espacio:** 770 x 380 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.160

Visitas/mes:

Valor publicitario: 150′00 €

### Esperamos a los Reyes Magos comiendo roscón

O nos lo comemos tras ver la cabalgata o al día siguiente después de ver los regalos, o en alguno de los restaurantes que abren en este día que tanto nos gusta. Otra opción es olvidarse de cocinar y tenerlo todo listo con tan solo encender el horno.



Y para los que aún no hayan escrito la carta, terminamos con sugerencias de regalos, por supuesto, gourmet.

### EL ROSCÓN POR ENCARGO DE VIENA LA BAGUETTE Y ATENCIÓN PORQUE ;;;HAY DOS!!!

Está claro que en estas fechas todos nos hemos comido ya unos cuantos roscones, pero el Día de Reyes nos comemos el de **Viena La Baguette** (Antoriita Jiménez, 58. Madrid. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14. **@panesconalma**). Pero atención, porque Macarena, la hija pequeña de Paco Fernández -4ª generación al frente de este obrador centenario- sigue también los pasos de su padre y tras formarse en Le Cordon Blue, continúa su aprendizaje en El Celler de Can Roca donde ha ganado el primer premio al Mejor Postre y en estas fechas no podía ser otro que un roscón... Así que la joven llega desde Girona con su premiada versión del dulce navideño. La receta de Maca, como ella misma cuenta "es un roscón fuera de lo normal, totalmente diferente, no lleva ni la misma masa que un roscón clásico. Quería hacer una versión de este dulce tan típico navideño y lleva una base de bizcocho -con naranja y agua de azahar, es decir, el sabor nos lleva a un roscón, pero cambia la textura- con un relleno de chantilly y decorado parecido al roscón, pero con mi toque... He hecho un glaseado y lleva toppings de almendra caramelizada, chocolate, jalea de naranja..." Así que el 6 de enero -o desde ya-, a falta de uno, podremos disfrutar de dos roscones bien diferentes, pero con la misma filosofía: 100% naturales y artesanos.

Ambos hay que <u>encargarlos por teléfono con al menos 48 horas de antelación</u>. El clásico de Viena La Baguette lo hacen de medio kilo y de kilo aproximadamente. Su precio es de 27 € -33 € si es con nata- para el de medio kilo y 41 o 47 € para el de kilo. El de Macarena tiene un formato único, es una edición limitada y su precio es de 42 €.

### EL ROSCÓN. EL POSTRE DE ESTOS DÍAS EN...

- El parrillero Cata Lupu incluye de postre tanto en su templo carnívoro de Pozuelo La Taberna de Elia (www.tabernadeelia.com) como en el sanlorentino Luz de Lumbre (www.luzdelumbre.es) una porción de el Roscón de Reyes de Da Silva (5'90 €) y sin duda será el broche perfecto para las fiestas y por supuesto, para una comida de 10. En el primero no puede faltar una carne en la comanda -ojo, porque hay una carta exclusiva con los cortes más selectos del mundo- pero La Taberna de Elia es mucho más, y por la parrilla pasan otras elaboraciones que conquistarán a toda la familia, con especial atención también a sus pescados. Y lo mismo ocurre si nos sentamos en una de las mesas de su local de San Lorenzo de El Escorial, donde conquistan platos como el Puerro a la brasa y coliflor tostada al kimchi y romescu, el Pisto de hortalizas a nuestra lumbre con huevos de corral, el Torrezno ibérico... y para terminar algún corte de carne o pescado a la parrilla. La vinoteca de Cata es otro valor añadido para festejar en cualquiera de estas dos direcciones. Ambos restaurantes abren los días 5 y 6 tanto en horario de comidas como de cenas.
- El Roscón de Reyes tampoco faltará en Volea (www.volea.net) el 5 y 6 de enero, donde Óscar Portar y Jorge Dávila lo servirán como petit four con el café. Previamente habremos disfrutado de la cocina de Portal con recetas como Chipirones con caldo de mejillones y manzanilla, Ensaladilla de bogavante, Alcachofas a la parrilla con foie y Oporto, Bacalao en tempura con tártara y por supuesto, uno de sus deliciosos arroces en paella -también disponibles para llevar y más que famosos en la cena-. Pero acercarse en familia a Volea es más que recomendable, ya que se trata de un remanso de paz dentro de un club de pádel -de ahí el nombre- donde tomar el aperitivo, comer, copear, cenar... en la amplia terraza, la barra o el restaurante.

### **ABREN TAMBIEN EL 5 Y 6 DE ENERO**

- Casa Carola (www.casacarola.com) abre a mediodía ambos días con su oferta habitual, es decir con el 'plato único' de cocido madrileño en tres vueltos que incluye: Croqueta de cocido, que llega con copa de cava; Sopa de fideos recién hecha; los Garbanzos con patata nueva y verduras frescas, y las Carnes de añojo y pollo, chorizo de sarta, morcilla, tocino ibérico, codillo de jamón y huesos de caña. Lo completan varios aliños y condimentos, pan recién horneado, unos ricos postres caseros 'de verdad', café y chupito. Tiene un precio de 32'90 € por persona y también se puede encargar para llevar (23 €).
- El Jardín de Alma (www.eljardindealma.com), este espectacular jardín acoge una preciosa terraza dividida en distintas zonas climatizadas y un salón acristalado. Su propuesta gastronómica se basa en tres pilares: producto, calidad y tradición y sus recetas no dejan de conquistar. Sin duda, sentarse en una de sus mesas siempre es un acierto y en ocasiones especiales aún más. Su nueva carta incluye platazos como Chipirones de anzuelo a la plancha con kimchi, Salmón al horno con frutos rojos, Arroz caldoso de marisco, Timbal de rabo de toro con pochas de Navarra, Paletilla de cordero a baja temperatura con cuscús de verduras... y al apartado dulce llega El Café que quiso ser chocolate. Estos días los petit four de la casa son navideños.
- La Terraza del Santo Domingo (www.laterrazadelsantodomingo.es) ¿A quién no le gusta disfrutar de una comida, cena con unas espectaculares vistas panorámicas de Madrid? En La Terraza del Santo Domingo, en la séptima planta del hotel del mismo nombre, es posible, y además cuenta con algunas zonas acristaladas y acondicionadas con calefactores. En su carta destacan platos como *Taquitos de cochinita pibil con cebolla roja encurtida* o los *Raviolis de rabo de toro*. Para acompañar estas recetas o alargar la sobremesa nada como su coctelería de autor.
- Nanako (www.nanako.es) es el plan perfecto para comerse Japón a través del arte de Ariel D'Avila. Especializado en sushi
  y robata, ofrece una carta auténtica con algunos guiños que nos trasladan a su Brasil natal y que merece la pena probar.
   Pero lo mejor es dejarse llevar por el talento del chef para disfrutar la experiencia al máximo con su menú omakase.
- New York Burger (www.newyorkburger.es). Sus hamburguesas siempre merecen una visita, pero, además en Navidad, la cuidada decoración también. Os recordamos que tiene 8 direcciones en Madrid y 1 en Barcelona y que estos días sirven la Xmas Burger Rockefeller, una edición limitada que solo con verla nos llevará al famoso edificio, lleva pimiento verde, brie y mermelada de tomate. Hay opciones para celíacos, vegetarianos y veganos.
- Ponzano (www.restauranteponzano.com), situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí, es todo un referente cuando lo que se busca es cocina de toda la vida. Con un excelente producto de mercado lleva más de 30 años ofreciendo su buen hacer.
- Uskar (https://restauranteuskar.com), este bar restaurante de la zona de Embajadores, conquista con una cocina de mercado, de autor y de la abuela 'con vanguardia' y Miguel Valdivieso -al frente de los fogones-, junto a su mujer Rita García -en la sala- y Raúl García -responsable de la espectacular bodega-, hacen que cada visita sea única. Si nos acercamos estos días, nada como llevarnos su Paletilla de Cordero Segureño IGP asada al aroma de la Sagra, para olvidarnos de cocinar, es ideal para 2/3 personas y cuesta 35 €.
- Villoldo (www.villoldomadrid.com). Perfecto para disfrutar en familia. Que en la comanda no falten sus Alubias viudas de la Vega de Saldaña, el Foie gras al trapo 'au torchon' con vinagreta de Jerez ni la Paletilla de Lechazo Churro entreasada...
   Abre el 5 de enero para comidas y cenas.

### Y en Burgos y Miranda de Ebro

### - La Fábrica - con roscón

San Juan, 3. Burgos. Tel. 947 04 04 20. www.fabricarestaurante.com

El esfuerzo del chef Ricardo Temiño, la jefa de sala Cris Lázaro y todo su equipo, han hecho posible un sueño que tras 8 años ahora crece y que no solo se ha ganado el favor de los amantes del producto fresco de temporada y la gastronomía burgalesa, sino también el de la crítica, ya que luce un sol Repsol desde 2021, y ahora en su nueva ubicación pretende conquistar más paladares. Temiño se crio entre fogones, aprendiendo al calor de su referente en cocina, su madre, y después de formarse, realizó más cursos y *stages* en Tokio, Lyon, Bruselas... Un bagaje que le ha llevado a conseguir varios reconocimientos en concursos de cocina. Quienes se sienten en una de sus mesas estos días podrán disfrutar de roscón.

### - ERRE de Roca - con un Menú Especial Día de Reyes

Ronda del Ferrocarril, 37. Miranda de Ebro. Tel. 947 291 458. www.errederoca.com

ERRE de Roca es el buque insignia del chef mirandés Alberto Molinero. Se trata de un espacio ideado para vivir una experiencia gastronómica inolvidable -con producto, técnica y genialidad- por lo que es la pista perfecta para disfrutar un día tan bonito y familiar como el de Reyes. Para la ocasión, Molinero ha preparado un menú degustación de 12 pases -con novedades y clásicos- con un precio de 85 €.

### ¡IDEAS EN LA COCINA! de esas que nos facilitan la vida en los fogones con Solobuey

- **Solobuey** (www.solobuey.com) para olvidarnos de cocinar porque en la tienda *online* de esta firma centenaria además de los mejores embutidos, quesos y carnes en fresco -vacuno, cerdo, aves, caza...-, en fiestas incorporan rellenos navideños de pavo, pollo de aldea y pularda con foie, ciruelas y cebolla caramelizada- y piezas asadas listas para calentar -cordero, cabrito o cochinillo-, para quedar de lujo sin liarse en la cocina.
- \* Los pedidos se hacen a través de www.solobuey.com, donde vienen especificados todos los plazos de entrega. En Madrid ciudad llegan, en la medida de lo posible, en 24 horas y en el resto de la Península en 48 h desde que se recepciona el pedido. Portes gratuitos en toda la Península para pedidos superiores a 60 €.

### LAST CALL REGALOS... para los rezagados: aceite -hasta en formato 'libro' y vino

- Cayetana (https://cayetanawines.com). La Cayetana es un tipo de uva blanca, dulce y con acento extremeño, pues es una variedad autóctona de la ribera del Guadiana y tiene nombre de mujer. Para darle la importancia que se merece, nace este vino que se llama como ella y que es el regalo perfecto para los más hedonistas, porque está pensado para celebrar la vida, brindar con ilusión y ensalzar el sabor de cualquier plato. Es diferente y transgresor, con aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con vegetales que le dan frescura. Además, su botella elegante, con una etiqueta cuidada en la que el cabello de una mujer, nuestra protagonista, se fusiona con las ramas y hojas del viñedo, como Dafne convirtiéndose en laurel, queda bien en cualquier mesa y es también el mejor 'complemento' que se puede llevar a una cena.

PVP: 7,50 €. El pedido mínimo es una caja de 6 unidades y la compra se hace a través de su web.

- Finca Los Remedios (www.fincalosremedios.es). Esta joven empresa familiar afincada en el paraje de Las Motillas, en el corazón de la Ruta del Quijote, elabora 2 aceites muy especiales tanto por dentro como por fuera -la botella, cuadrada, bien podría contener un perfume- perfectos para regalar

Monovarietal de **Arbequina** de cosecha temprana extraído en frío, ideal para elaborar mayonesas y salsas suaves, para usar con pescados y mariscos, así como para la repostería. En crudo acompaña de maravilla al pan y al tomate para el desayuno; y va muy bien en ensaladas con frutas como kiwis, manzanas y pasas.

Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de cosecha temprana, su originalidad está en las aceitunas con las que se hace y el resultado es un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, hierba, plátano verde, alcachofa, tomatera y almendra verde. En boca presenta un ligero amargor y un picor medio alto. Es perfecto para disfrutar en crudo y resaltar matices de quesos y embutidos.

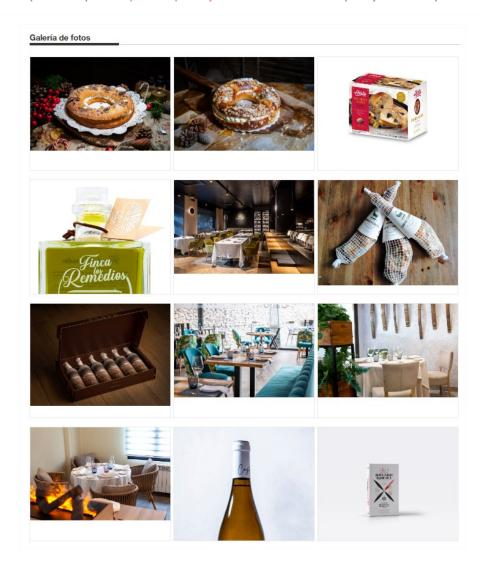
**PVP:** Son de producción limitada 'reserva familiar' y se pueden comprar en su tienda *online* en formato de 500 ml/18 € la botella.

- Guía EVOOLEUM 2023 (www.evooleum.com), para conocer todos los secretos olivareros y descubrir los mejores AOVES del mundo. Esta 7º edición, prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez, cuenta con recetas de Elena Arzak; recoge una selección de prácticos artículos como: "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala" o "Los mejores maridajes de AOVE y queso". Además, relata la historia de amor de reconocidos chefs con el AOVE y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista. Por supuesto, seguimos aprendiendo a hacer la cata perfecta y aumentamos conocimientos con el diccionario oleícola. Por supuesto, incluye los 100 mejores AOVE's del mundo y detalla su prestigioso TOP10 en el que España vuelve a estar en el nº1, eso sí, y por primera vez, el mejor aceite del mundo ¡son dos! Comparten ex aequo el puesto el cordobés Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. En definitiva, se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs, importadores y distribuidores, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. Sin duda, el regalo ideal para curiosos, foodies y amantes del AOVE, ¿la ponemos en la lista de los Reyes Magos?

**PVP:** se puede comprar su web www.evooleum.com y tiene un precio de 19'50 €.

- **Pradorey** (www.pradorey.es) es osadía, es pasión, intuición y libertad para darle forma a su idea de Ribera del Duero, una idea que se bebe a través de 14 referencias, cada una con algo que decir y su propia 'personalidad'. Es decir, hay opciones para todos los gustos y serán perfectos para regalar o seguir brindando estos días. Sus tres <a href="Imprescindibles">Imprescindibles</a> - Origen, el sorprendente *Rosado* y el singular *Blanco*-; los tres <a href="de-Fincas">de Fincas</a> - el extraordinario *Valdelayegua*, el elegante *La Mina* y el excepcional *Real Sitio de Ventosilla*-; tres más sofisticados y divertidos, <a href="los Transgresores">los Transgresores</a> - el bohemio *El Cuentista*, la *influencer Lía* y el *trendy Sr. Niño*-; dos únicos, <a href="de-Autor">de Autor</a>, como son *Adaro*, un homenaje al fundador, Javier Cremades de Adaro, y el exclusivo *Élite*; una joya <a href="de-Colección">de Colección</a> como es el artesanal *El Buen Alfarero*, elaborado en tinajas y otro al alcance solo de unos pocos por su exclusividad, *El Retablo*.

Todos ellos se pueden comprar en https://www.pradorey.es/tienda-online/ -donde siempre hay interesantes promociones-.



### Revista gastronómica de actualidad

# RESTAURANTES

### Enero de 2023

Medio: Revista pág. 57

Sección: Aceite

**Espacio:** 399,00 cm<sup>2</sup>

Audiencia:

Tirada: 50.000

Valor publicitario: 1.000´00 €





### 7ª Edición de la Guía EVOOLEUM

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la séptima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, según los resultados obtenidos en los EVOO-LEUM Awuards.

Con prólogo de Pía León -Kjolle- y Virgillo Martínez -Central-, cuenta con recetas de Elena Arzak, variedades de vino vs variedades de aceituna, los spas con tratamientos de belleza con AOVE más sorprendentes, las opiniones y reflexiones de los chefs acerca del virgen extra, y los mejores maridajes de AOVE y queso.

terol- y los polifenoles, muy beneficiosos por su efecto cardioprotector.

En la cocina mediterránea el aceite de oliva se emplea como aderezo de ensaladas y otros platos, y los nutricionistas recomiendan también su uso, por encima de cualquier otro aceite vegetal, para freir, ya que mantiene sus propiedades a altas temperatura.

### Los mejores aceites del mundo

Tras un obligado paréntesis de dos años provocado por la pandemia, volvió a celebrase, el pasado mes de diciembre, la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – EVOO-LEUM Award. Conducida por la periodista Cristina Villanueva, recuperó su formato presencial, rindiendo homenaje al trabajo y esfuerzo de productores de todo el mundo. En la Gala se entregaron los premios Best of Class de EVOOLEUM Awards, que por primera vez concedió el galardón al Mejor AOVE del mundo, campaña 2021/2022, a dos aceites: Rincón de la Subbética Altitude. de Almazaras de la Subbética, S.L.U., y Monini Monocultivar Coratina BIO, de Monini S.p.A., compartiendo el premio ex aquo al haberse producido un empate técnico. Por su parte, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra es-

pañol y su decidido apoyo a la industria oleícola y olivarera de nuestro país. Asimismo, Abel Matutes Prats, presidente de Palladium Hotel Group, principal patrocinador de la Guía EVOOLEUM 2023, recogió el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE. Otros galardones entregados fueron los TOP10 de EVOOLEUM, en las siguientes categorías: los AOVES del Top10 de Producción Limitada, una nueva categoría que reconoce la apuesta por la excelencia de los pequeños productores (inferior a 2.500 litros anuales); los Top10 Saludables, los 10 vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales; el Premio a la Mujer Productora, que recavó en Nuria Yáñez, directora técnica de Almazaras de la Subbética, y los EVOO-LEUM Packaging Awards, que premian los envases más bellos y originales en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.\*

### CLUB DE GOURMETS



### 2 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Actualidad

**Espacio:** 1.160 x 1.165 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 845′50 €

# Madrid acoge la gala del AOVE



La Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Award volvió a congregar a una amplia representación del sector gastronómico y del aceite de oliva virgen extra, tanto nacional como internacional. Una gala presentada por la periodista Cristina Villanueva a la que asistió el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que recibió el Premio Especial Embajador del AOVE 2023 por su defensa del aceite de oliva virgen extra español y su apoyo a la industria oleícola y olivarera. "Me hace casi tanta ilusión como cuando me nombraron Embajador" declaró el ministro.

También se entregaron los premios BEST OF CLASS de EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organizan **Grupo Editorial Mercacei y AEMO**, así como el **TOP10 de EVOOLEUM**.

Además, Palladium Hotel Group fue reconocida con el Premio Especial Empresa Embajadora del AOVE, un galardón que recogió su presidente Abel Matutes Prats quien destacó que "el arte del éxito de España consiste en haber logrado crear una experiencia total a través de su gastronomía, con productos Premium de gran calidad que ayudan a que nuestra industria se vaya diferenciando, siendo el aceite de oliva el producto en el que más destacamos y donde somos líderes mundiales".



# [https://bit.ly/3khOt10]

### 10 de enero de 2023

Medio: Internet Sección

**Sección:** Noticias

**Espacio: reportaje** 725 x 3.755 píxeles

Usuarios únicos/mes: 1.203.459

Visitas: 1.506.770

Valor publicitario: 500′00 €



# Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo según Evooleum 2023

La editorial de referencia en el sector del aceite de oliva, Mercacei, ha publicado un año más la Guía EVOOLEUM de los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo, los AOVEs reconocidos en los EVOOLEUM Awards o Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados junto a la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).



En la pasada edición de la **Guía Evooleum**, Italia se instaló en el pódium con su Don Gioacchino Grand Crum que obtuvo 96 puntos. Pero este año, el país de la bota comparte liderazgo con España, con otro AOVE y con otra puntuación, pues por primera vez en la historia de la guía ha habido empate y en primera posición se han clasificado los aceites **Rincón de la Subbética Altitude** de Córdoba (España) y el **Monini Monocultivar Coratina Bio** de Perugia (Italia), ambos con 97 puntos.

Recordemos que en la pasada edición de los galardones, ambos aceites de oliva virgen extra obtuvieron 95 puntos, así que ambos han obtenido dos puntos más, caso curioso. En cuanto al resto de **aceites de oliva virgen extra** presentados a este certamen y que han logrado posicionarse en el **TOP10**, los vemos a continuación. Italia es la gran triunfadora, seguida de España, Croacia y Brasil.

# Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra según Evooleum 2023

- 1º **Rincón de la Subbética Altitude** (97 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)
- 1° **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
- 3° **Don Gioacchino** (96 puntos). Variedad: coratina. Puglia (Italia)
- 4º **Monini Monocultivar Frantoio Bio** (96 puntos). Variedad: frantoio. Perugia (Italia)
- 5º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedad: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

- 6° La Patràun (95 de puntos). Variedad: peranzana. Puglia (Italia)
- 7º **Puerta de las Villas Picual Temprano** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
- 8° Monte Rosso Grand Selection (94 puntos). Variedades: leccino, bianchera istriana. Istria (Croacia)
- 9° **Fuente del Rey** (94 puntos). Variedades: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
- 10° **Azeite Sabiá Blend Especial** (94 puntos). Variedades: arbosana, arbequina, koroneiki. São Paulo (Brasil)

El pasado mes de diciembre tuvo lugar la Gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – Evooleum Awards, lo que contempla también la presentación de la guía Evooleum 2023. Fue un evento muy esperado dado que tuvo un obligado paréntesis de dos años a consecuencia de la pandemia. Así que, ya se ha recuperado el formato presencial para celebrar y reconocer los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo de los presentados a este certamen, definido como uno de los concursos privados más influyentes y prestigiosos a pesar de su juventud, pues acaban de celebrar su séptima edición.

Cabe señalar que la **Guía Evooleum 2023** se ha presentado con un nuevo diseño que otorga mayor protagonismo a los AOVEs galardonados y que son los creadores de uno de los **Top 100** más valorados. Es obvio que siendo una lista española participe más producto nacional, así que el top 100 está compuesto por 68 aceites de España, 17 de Italia, 4 de Grecia, 3 de Croacia, 2 de Francia, 2 de Túnez, 1 de Portugal, 1 de Marruecos, 1 de Brasil y 1 de Sudáfrica.



Si queréis conocer los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según Evooleum en su séptima edición, podéis acceder a su web a través de este enlace. A los productores de aceite de oliva virgen extra de calidad les interesará saber que ya está abierta la convocatoria de la próxima edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, por lo que en la misma página podrán encontrar los requisitos para participar y todo lo necesario para presentar su AOVE y optar a posicionarse en el TOP 10 o en el TOP 100 de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, impulsado por el Grupo Editorial Mercacei.



# [https://bit.ly/3Wsgllp]

### 16 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Agricultura

Espacio: 730 x 3.365 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 300 ′00 €



### ACEITE DE OLIVA

# Una mujer al frente de la almazara con el mejor aceite virgen extra del mundo

El aceite de oliva Rincón de la Subbetica Altitude, reconocido como el mejor virgen extra (AOVE) del mundo por los premios Evooleum, tiene también el privilegio de contar con la considerada como mejor mujer productora, Nuria Yáñez.











La directora técnica de Almazaras de la Subbética, que produce ese virgen extra en Carcabuey (Córdoba), lleva veinte años trabajando en la industria oleícola e "intentando diferenciar los aceites mediante la calidad desde el campo hasta el envasado".

En una entrevista con Efeagro, Yáñez explica un proceso que se hace en equipo, sin personalismos, donde intervienen desde los agricultores hasta los agrónomos que los asesoran, sin olvidar a los maestros de molino ni a los temporeros.

# Trabajo en equipo

En esa zona de sierra, los técnicos asesoran a los productores día a día en cuestiones como la mejor forma de emplear químicos o el momento óptimo de maduración de la aceituna para asegurar la rentabilidad de sus explotaciones.

"Una vez que el agricultor recoge las aceitunas, de inmediato, en pocas horas, las trae a las fábricas para que no fermenten ni se recalienten. Cuando llegan al patio, el personal las selecciona por calidades y, al entrar en fábrica, se muelen y se baten", apunta Yáñez.



Aceite de oliva virgen extra Rincón de la Subbetica Altitude. Efeagro/Almazaras de la Subbética

Con las temperaturas y los tiempos de batido juega el **maestro de molino** en una tarea "fundamental" que da paso al almacenamiento en bodega, siempre en condiciones especiales para que cada aceite sea "premium".

**Más de 6.800 agricultores** participan en el proceso, del que salen aceites de distintas calidades, entre las que destaca el virgen extra Altitude, que se vende a 16 euros por medio litro.

"Es una edición especial a la que se apunta la gente antes de que se agote. Su consumidor final está en los hogares y los restaurantes, sobre todo del mercado nacional", afirma Yáñez.

Este AOVE obtuvo la mayor puntuación, junto al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, en la última edición de los premios que organiza la guía Evooleum, del grupo editorial Mercacei, al igual que Yáñez hizo lo propio en la categoría de mejor mujer productora a nivel mundial.

# Una vida ligada al aceite

Procedente de Sevilla, la directora de almazara comenzó su carrera estudiando Ingeniería Técnica Agrícola y trabajó en el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (Ifapa), antes de entrar en el mundo de las cooperativas y de la aceituna de mesa.

En 2002 se puso al frente del proyecto de aceituna de mesa de una de las cooperativas que, años más tarde, acabó fusiónandose con otras en sucesivos procesos que culminaron en la creación de Almazaras de la Subbética.

En esta sociedad cooperativa de primer grado, Yáñez asegura que nunca ha sufrido la discriminación y destaca que su empresa es "distinta" a otras en las que escasea la presencia femenina en los órganos de dirección.

Como prueba, la cooperativa ha recibido **premios de Igualdad** por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; de la Junta de Andalucía y de la Diputación de Córdoba.

"Esto se debe a que en el departamento de Agronomía el 50 % del personal son mujeres, existen las molineras, la fabricación de la aceituna de mesa está dirigida al 100 % por mujeres y somos la primera cooperativa que se unió a los principios de igualdad de la ONU", justifica la directiva.

Además, reconoce que están **"mejorando en la conciliación"**, tras haber acortado la jornada hasta las 18 horas, con lo que "se evitan más reducciones de jornada en el medio rural, donde la mujer lleva más la carga de las personas mayores y el cuidado de los niños".

Expresa la intención de poner en marcha iniciativas como una guardería para que las madres cooperativistas puedan dejar a sus hijos y "estar más tranquilas" mientras participan en las asambleas por la tarde.

Mientras se intentan mejorar las condiciones del personal, Yáñez no pierde de vista el funcionamiento de la presente campaña, que se presenta con **un 60 % menos de fruto**, más pequeño, de menor rendimiento y calidad media.

"En la cosecha temprana nos ha costado encontrar fincas aptas para recolectar con calidad y elaborar aceites tempranos. Hemos tenido que recurrir al personal extranjero porque no encontrábamos trabajadores para el campo", añade la directora de almazara al hablar de otros asuntos que marcan su agenda.



[https://bit.ly/3QUrOF1]

### 16 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Al Día

**Espacio:** 950 x 4.260 píxeles

Usuarios únicos/mes: 895.000

**Visitas/mes:** 19.549.290

Valor publicitario: 2.216′50 €

### AL DÍA

# Esta es la almazara cordobesa que elabora el mejor aceite del mundo

- La productora Nuria Yáñez y su AOVE Rincón de la Subbética Altitude obtuvieron el reconocimiento internacional
- Blue Monday: seis alimentos para el que nos venden como el día más triste del año



Nuria Yáñez, la directora técnica de Almazaras de la Subbética (EFE)

El aceite de oliva es un alimento versátil que no falta en ninguna cocina. Sus beneficios para nuestra salud, además de su extraordinario sabor, convierten este producto en el oro líquido de la cocina. Su producción es un arte y una ciencia: el vareo, el molido y el batido, la temperatura, así como el almacenamiento, hacen que cada aceite sea único. España, además de ser el primer productor mundial de aceite, produce el mejor virgen extra del mundo: se trata del Rincón de la Subbética Altitude, que obtuvo este reconocimiento en los premios Evooleum, donde también se distinguió a su productora, Nuria Yáñez.

La Guía Evooleum 2023 de los 100 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra otorgó la máxima puntuación al aceite cordobés y al italiano Monini Monocultivar Coratina Bio, que compartieron el primer puesto. El ganador español es un AOVE ecológico y monovarietal Hojiblanca, con un sabor dulce, amargo y algo picante.

### Primer puesto compartido

# El AOVE de Almazaras de la Subbética fue reconocido como mejor aceite del mundo

El Rincón de la Subbética Altitude se produce en Almazaras de la Subbética, en Carcabuey (Córdoba). Su directora técnica lleva veinte años trabajando en la industria oleícola y su propósito es "diferenciar los aceites mediante la calidad, desde el campo hasta el envasado", ha explicado a EFE. La elaboración de este aceite se hace mediante un proceso grupal, donde es imprescindible la intervención de agricultores, agrónomos, maestros de molinos y temporeros.

En esa zona de la sierra, en pleno centro geográfico de Andalucía, los técnicos asesoran a los productores día a día en cuestiones como la mejor forma de emplear químicos o el momento óptimo de maduración de la aceituna para asegurar la rentabilidad de sus explotaciones.



Aceite de oliva virgen extra Rincón de la Subbetica Altitude (EFE)

"Una vez que el agricultor recoge las aceitunas, de inmediato, las trae a la fábrica para que no fermenten ni se recalienten", explica Yáñez. Cuando llegan, el personal las selecciona por calidades y, posteriormente, se muelen y se baten. El maestro del molino juega con las temperaturas y los tiempos de batido. Una tarea fundamental que precede su almacenamiento en bodega, siempre en condiciones especiales para que cada aceite sea de una gran calidad.

Más de 6.800 agricultores participan en todo el proceso, del que salen productos de distintas calidades. Entre ellas, destaca el distinguido virgen extra Altitude, que se vende a 16 euros por medio litro. "Es una edición especial a la que se apunta la gente antes de que se agote", apunta su productora. El consumidor final se encuentra en los hogares y los restaurantes, "sobre todo del mercado nacional".

### Dificultades

## La cosecha actual presenta menos fruto, más pequeño y de calidad media

Yáñez comenzó su carrera estudiando Ingeniería Técnica Agrícola y entró en el mundo de las cooperativas y de la aceituna de mesa más tarde. Procedente de Sevilla, en 2002 se puso al frente de un proyecto que, años más tarde, culminó en la creación de Almazaras de la Subbética. Se trata de una cooperativa, según explica, "distinta" a otras, en las que escasea la presencia femenina en los órganos de dirección.

De hecho, uno de sus propósitos como directora ha sido ayudar a las mujeres que quieren trabajar en el oficio. "La mitad del personal del departamento de Agronomía es femenino, existen las molineras y la fabricación de la aceituna de mesa está dirigida íntegramente por mujeres", expone Yáñez. Ahora también se preocupa por mejorar la conciliación y estudia la posibilidad de poner en marcha una guardería en la almazara.

Volviendo al campo, la presente campaña se presenta con un 60% menos de fruto, más pequeño, de menor rendimiento y calidad media. "En la cosecha anticipada nos ha costado encontrar fincas aptas para recolectar con calidad y elaborar aceites tempranos", lamenta. Y, para concluir, expone otra problemática que comparten otros sectores agrícolas: "Hemos tenido que recurrir al personal extranjero, no encontrábamos trabajadores para el campo".







### 19 de enero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Artículos

**Espacio:** 805 x 2.515 píxeles

Usuarios únicos/mes: 280.000

**Visitas:** 700.000

Valor publicitario: 126′54 €

# La Guía Evooleum 2023





os mejores aceites del mundo donde, una vez más, se demuestra que la calidad no está reñida con el precio. En esta 7º edición, 19 de los 100 clasificados cuestan menos de 10 € en el formato de 500 ml. ¿Quién dijo que el AOVE es caro? Os detallamos aquí los mejores virgen extra de España por menos de 8 €, perfectos para aliñar el 2023.



- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades cornicabra, picual y arbequina:3'68 €
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 €
- 4. *Alma Oliva Bio*, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6′50 €
- 5. *Prólogo Picual,* de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6′50 €
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 6'69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). Variedades picual y cornicabra: 7€
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7'63 €
- 9. Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 €

10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €







19 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

**Espacio:** 475 x 2.825 píxeles

Usuarios únicos/mes: 598.000

**P.vistas:** 4.000.000

Valor publicitario: 1.760´00 €

# Estos son los mejores aceites de oliva virgen españoles por menos de 8 euros



Un buen aceite de oliva virgen extra (AOVE) no tiene por qué ser caro. Así lo demuestra la prestigiosa Guía EVOOLEUM, del Grupo Editorial Mercacei, que recoge los mejores del planeta. Según su última edición, publicada el pasado mes de octubre, entre los mejores AOVEs del mundo se encuentran 68 españoles y de esos, **19 cuestan menos de 10 euros.** 

A continuación, el listado (de menor a mayor precio) **del TOP10 de aceites de oliva virgen extra** en formato de 500 ml con un coste entre 3,30 y 8 euros. Todos se pueden adquirir en las tiendas online de cada marca, casi siempre en packs de 3,6 o más unidades y, sin duda, harán más llevadera la cuesta de enero.

### **TOP 10**

- **1.Virgen del Voto**, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3,30 euros.
- **2. García de la Cruz Ecológico**, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedad cornicabra, picual y arbequina: 3,68 euros.
- **3. Molino del Genil Picual**, de Molino del Genil S.L. (Sevilla). Variedad picual: 4,83 euros.
- **4. Alma Oliva Bio**, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 euros.
- **5. Prólogo Picual**, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 euros.
- **6. El Henazar Selección Temprana**, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). Variedad hojiblanca: 6,69 euros.
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). Variedad picual y cornicabra: 7 euros.
- **8. La Maja Edición Especial Arbosana**, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7,63 euros.
- **9. Nevadillo Negro Temprano**, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7,95 euros.
- **10. Ecoleus**, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 euros.



Además del listado, la guía EVOOLEUM, cuyo prólogo ha sido escrito por los reconocidos chefs Pía León, del restaurante Kjolle (Lima, Perú), y Virgilio Martínez, de Central (Lima, Perú), detalla de cada aceite virgen extra una ficha con la procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, Kosher o Halal, puntuación, cata y maridaje, acompañada de una imagen de su envase. La publicación incluye recetas de Elena Arzak, recorre spas con tratamientos de belleza con AOVE y propone maridajes de aceites con queso y vino, entre otras cosas. Con periodicidad anual, la Guía se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19,50 euros.



# [https://bit.ly/3DclOSn]

### 19 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Al día

**Espacio:** 770 x 1.210 píxeles

Usuarios únicos/mes: 14.580

Visitas:

■ Valor publicitario: 200′00 €

### ¿QUIÉN DIJO QUE EL ACEITE DE OLIVA ES MUY CARO? LOS 10 MEJORES AOVES DE ESPAÑA POR MENOS DE 8 €

Raro es el hogar en el que el aceite de oliva no se usa a diario. Y si hablamos de una tostada, ensalada o crema... nada como regarlas con un buen aceite de oliva virgen extra, que por algo es uno de los superalimentos del siglo XXI. Existen muchos AOVEs de calidad tanto en nuestro país como en el mundo y la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España.



En su TOP100 de este año encontramos 68 AOVEs españoles y 19 de ellos cuestan menos de 10 €. A continuación, detallamos el TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml con un precio de entre 3'30 y 8 € para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen virgen extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 €

García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3'68 €

Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 €

Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6'50 €

Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6'50 €

El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6'69 €

Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7€

La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7'63 € Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 €

Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €

Pero si algo tenemos claro después de todos estos años, es que la Guía EVOOLEUM es mucho más que una lista, como bien saben en Palladium Hotel Group, que se une por primera vez a Grupo Editorial Mercacei en una iniciativa alineada con la firme apuesta de la cadena hotelera por la excelencia y la marca España. ¡Y qué hay más español que el AOVE!

Prologada por Pía León -chef de Kjolle (Lima), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants- y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima), restaurante nº 2 del mundo según la misma lista-, encontramos un Menú Mediterráneo a cargo de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y AOVE; o La Cata, que desvela como dominar este arte de forma divertida en tu propio hogar. La publicación recoge también una selección de prácticos artículos tales como "Las mejores tiendas de AOVE del mundo", "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"... Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el aceite de oliva y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo spas donde el oro líquido es protagonista, al tiempo que ampliamos nuestra terminología con su diccionario oleícola. Más interesante, imposible. Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2023** -en edición bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en Amazon y en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros.





# [https://bit.ly/3H7X8eS]

### 20 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Productos

Espacio: 970 x 4.510 píxeles

Usuarios únicos/mes: 17.444.000

Visitas/día: 2.651.400

Valor publicitario: 7.500′00 €

# Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 8 euros

20MINUTOS/ NOTICIA / 20.01.2023 - 13:58H (f) (y)



• Entre los 100 mejores AOVE del mundo hay 68 españoles, de los cuales 19 no llegan a los 10 €. Repasamos los más



Descubre los mejores AOVE baratos. / Getty Images (iStock).

El aceite de oliva virgen extra, más conocido como AOVE, se ha convertido en uno de los referentes de la gastronomía española. Esto es así gracias a su exquisito sabor, al gran número de platos en los que puede estar presente y a sus beneficios para la salud. En este sentido, es un tipo de aceite rico en vitamina E, beta-carotenos y ácidos grasos monoinsaturados, características que le aportan propiedades cardioprotectoras. Asimismo, está considerado como una grasa saludable.

Raro es el hogar en el que el aceite de oliva no se usa a diario. Y si hablamos de una tostada, ensalada o crema... nada como regarlas con un buen aceite de oliva virgen extra. Existen muchos AOVE de calidad tanto en nuestro país como en el mundo y la Guía EVOOLEUM es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España.

En su *Top 100* de este año encontramos 68 AOVE españoles y 19 de ellos cuestan **menos de 10 euros**. A continuación, detallamos el *Top 10* de AOVE en formato de 500 ml con un precio de **entre 3,30 y 8 euros** para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen virgen extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

### Los mejores AOVE baratos



Los mejores AOVE por menos de 8 euros. / Guía EVOOLEUM.

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3,30 €.
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3,68 €.
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4,83 €.
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €.
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 €.
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación,
   S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6,69 €.
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7 €.
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7,63 €.
- 9. Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba).
   Variedad nevadillo negro: 7,95 €.
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €.

### Los dos mejores AOVE del mundo: un español y un italiano

Por primera vez en la historia del ranking World's TOP100 Extra Virgin Olive Oil de la Guía EVOOLEUM, dos AOVE diferentes comparten el primer puesto: el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Ambos consiguieron 97 puntos, respectivamente.

El Rincón de la Subbética Altitude es un aceite verde muy intenso de variedad **hojiblanca**, que además cuenta con reminiscencias frutales y críticas, así como sensaciones referentes al tomillo y a la hierbabuena. Se trata de un producto equilibrado elaborado en **Córdoba** con una intensidad picante media. Su precio por botella de 500 ML oscila **entre los 18 y los 22 euros**.

En segunda instancia, el Monini Monocultivar Coratina Biose se elabora exclusivamente con pulpa de **aceitunas coratinas** típicas de varias zonas de Italia. Estas son de gran tamaño y confieren al AOVE un sabor potente y afrutado. En este caso, el Monini Monocultivar procede de la zona de **Perugia**. El precio de cada botella ronda los **30 euros**.





### 20 de enero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Producto

**Espacio:** 750 x 1.760 píxeles

Usuarios únicos/mes: 155.000

Visitas:

Valor publicitario: 590′00 €



Top10 de los mejores virgen extra españoles por debajo de 8 euros

# TOP10 DE LOS MEJORES VIRGEN EXTRA ESPAÑOLES POR DEBAJO DE 8 EUROS

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 20/01/2023

En el mundo, y especialmente en nuestro país, existen muchos aceites de oliva virgen extra de calidad, un alimento que, en el caso de España es habitual casi en cualquier hogar y de uso diario en ensaladas, cremas, tostadas, vinagretas, emulsiones...

Y aunque cada vez hay más incondicionales del aceite de oliva virgen extra, también hay quien considera que su precio es demasiado elevado para utilizarlo de forma habitual en la cocina. Por ello, desde la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils, publicación que cada año recopila los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo según los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, han querido seleccionar los virgen extra españoles más económicos entre sus mejores cien aceites internacionales de 2022.

### Aceites de oliva virgen extra españoles por debajo de 8 euros

En el TOP100 de la Guía de este año encontramos 68 aceites de oliva virgen extra españoles, de los que 19 cuestan menos de 10 euros. Y en el rango de precio situado entre los 3,30 y los 8 euros, el TOP10 de aceites de oliva virgen extra en formato de 500 ml, y por precio, es el siguiente:

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto (Córdoba). Variedad picual. Precio: 3,30 euros.
- García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades cornicabra, picual y arbequina.
   Precio: 3',68 euros.
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil (Sevilla). Variedad picual. Precio: 4,83 euros.
- 4. **Alma Oliva Bio**, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca. Precio: 6,50 euros.
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual. Precio: 6,50 euros.
- 6. **El Henazar Selección Temprana**, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). Variedad hojiblanca. Precio: 6,69 euros.
- 7. **Sierra Prieta Picual y Cornicabra**, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). Variedades picual y cornicabra. Precio: 7 euros.
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana. Precio: 7,63 euros.
- 9. **Nevadillo Negro Temprano**, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro. Precio: 7,95 euros.
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina. Precio: 8 euros.

### **RESUMEN**



TÍTULO Top10 de los mejores virgen extra

españoles por debajo de 8 euros

DESCRIPCIÓN En el mundo, y especialmente en

nuestro país, existen muchos aceites de oliva virgen extra de calidad, un alimento que, en el caso de España es habitual casi en cualquier hogar y de uso diario en ensaladas, cremas, tostadas,

vinagretas, emulsiones...

AUTOR Diario de Gastronomía



### 21 de enero de 2023

Medio: Periódico pág. 17

Sección: Publi C.Mad

Espacio: 9,00 cm²

**Audiencia:** 648.000

Tirada:

Valor publicitario: S/V

ABC SÁBADO, 21 DE ENERO DE 2023

### CONTENIDO ELABORADO POR LA COMUNIDAD DE MADRID 17

# LA COMUNIDAD DE MADRID APUESTA POR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

El gobierno de la región, patrocinador institucional de Madrid Fusión Alimentos de España 2023, presenta esta primavera dos nuevos sellos de certificación, uno defiende el producto elaborado de manera artesanal y otro el de alta montaña



La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Diaz Ayuso, promocionando los alimentos madrileños con sello de calidad

a treintena de actividades y talleres previstas en Madrid Fusión Alimentos de España 2023 (23-25 enero, IFEMA MADRID) representan la riqueza gastronómica de una comunidad que se distingue por su riqueza gastronómica. Así se demuestra con la marca "M Producto Certificado", creada en 2014 y que, en la actualidad, cuenta con más de 500 empresas y 4,500 productos en la región.

Un distintivo de calidad, de sabor propio, que señala la profesionalidad del sector agroalimentario madrileño, donde la tradición de largos años de experiencia se da la mano con la I+D+i y, dia a dia, se reivindican los alimentos de proximidad como ejemplo de la riqueza de un patrimonio natural y cultural y como contribución al desarrollo sostenible de las zonas rurales.

LA COMUNIDAD DE MADRID PRESENTARÁ UNA TREINTENA DE ACTIVIDADES Y TALLERES EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023

La Comunidad de Madrid cuenta con siete figuras de calidad reconocida como los 'Vinos de Madrid' con Denominación de Origen (DOP), la Marca de Garantía de Aceite de Madrid, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama, la Indicación Geográfica (IG) Anis Chinchón, la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, la Etiqueta de Agricultura Ecológica y la

### NUEVOS SELLOS DE CALIDAD

Los sellos Productos Artesanos y Productos de Alta Montaña se van a incorporar a las garantías agroalimentarias de la Comunidad de Madrid. Al primero podrán adherirse los alimentos elaborados de manera 100% manual, sin maquinaria industrial, mientras que el segundo podrá incluir los producidos a más de 800 metros de altura (siempre y cuando cumplan con las exigencias de calidad requeridas por los técnicos regionales). Con estas distinciones, el gobierno regional facilita a los consumidores la identificación de estos productos elaborados bajo exigentes estándares de calidad y respetuosos con el medio ambiente. Una importante contribución a la Marca M Producto Certificado

Marca de Garantia Huerta de Villa del Prado, distintivos que reconocen la calidad y las propiedades únicas de estos alimentos.

El congreso Madrid Fusión Alimentos de España 2023, de vocación innovadora e internacional, supondrá, por lo tanto, un foro idóneo para que la Comunidad de Madrid presente las novedades agroalimentarias de un sector caracterizado por la competitividad, la capacidad de adaptación, la excelencia, la innovación tecnológica y la tradición, etc., con una creciente presencia en los mercados nacionales e internacionales.

### ACEITE DE OLIVA, UN EJEMPLO

Entre los productos mostrados en el evento, los aceites de Madrid suponen un claro ejemplo de éxito, propio del esmerado trabajo en una región con numerosos productores reconocidos a lo largo y el ancho del mundo. 'Oro líquido' madrileño que está en vias de obtener la Denominación de Origen, un proceso iniciado en 2019 por el gobierno regional en colaboración con el órgano gestor de la Marca de Garantia Aceite de Madrid, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Unión Europea. Con ejemplos como el AOVE LOA 77 Ecológico de ÓLEUM LAGUNA, empresa olivarera situada en Villaconejos, incluido en el ranking de los 100 mejores aceites de oliva virgenes extra (AOVEs) del mundo 2023 de la prestigiosa Guia Evooleum.

Los aceites que se producen en la Comunidad de Madrid se caracterizan por un sabor único donde se aprecia una elaboración artesanal que se combina con el respeto al entorno. La sostenibilidad es un objetivo irrenunciable, por lo que los olivares han dado un giro hacia el cultivo ecológico, con diferentes técnicas que afectan lo menos posible al árbol y al ecosistema en el que se encuentra. Una muestra de sabor, salud y prosperidad en la Comunidad de Madrid.







[https://bit.ly/3iVRXa9]

### 21 de enero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Gastronomía

**Espacio:** 635 x 4.130 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 350´00 €

### Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 8 euros



Entre los 100 mejores AOVE del mundo hay 68 españoles, de los cuales 19 no llegan a los 10 €. Repasamos los más baratos.

De AOVE en formato de 500 ml con un precio de entre 3,30 y 8 euros para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen virgen extra.que en el ejercicio precedente, lo que le ha permitido alcanzar con un año de antelación el objetivo de beneficio. El recién elegido se enfrenta a una creciente presión para renunciar a su puesto después de haber mentido y malinterpretado sus antecedentes laborales. Barrio de Conde Duque.

Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades. Los mejores AOVE baratos Los mejores AOVE por menos de 8 euros. Aquí estamos hablando de que es un impuesto injusto, arbitrario, confiscatorio. Guía EVOOLEUM., de Virgen del Voto, S. No hay ninguna razón objetiva que justifique esta imposición", ha apuntado. L. Este vecindario está "dominado por el enorme centro cultural Conde Duque, ubicado en un cuartel del siglo XVIII que ocupa una manzana entera detrás de la Plaza de España", destaca el medio inglés.

(Córdoba).La banquera, que en un anterior foro ya adelantó que Bankinter recurrirá el impuesto "al día siguiente de pagarlo", ha querido guardarse los argumentos que utilizarán en su batalla legal.Variedad picual: 3,30 €.2.El Gobierno y la deuda pública En otro orden de cosas, Dancausa ha criticado que "no parece que las medidas que está tomando el Gobierno vayan en la dirección" de

reducir la deuda pública ("Que es excesiva"), el déficit, el paro ("Es intolerable que un país como España tenga un paro que es casi el doble del de nuestros países vecinos") o la baja productividad, que constituyen las "debilidades estructurales" del país. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. Soy optimista porque al final pienso que se deberán de tomar medidas que son las que se necesitan, medidas estructurales, liberalizadoras, que impulsen el crecimiento a largo plazo, que dinamicen el empleo... Quiero creer que nuestros gobernantes de alguna forma querrán en algún momento, no sé quién, no sé si serán estos gobernantes u otros, pero habrá que corregir estas debilidades que estamos viviendo. Por otro lado, si buscamos un alojamiento, las opciones recomendadas son el hotel Riu Plaza España, desde donde contemplar una increíble vista de la ciudad, incluido el barrio de Conde Duque.

Cornicabra, picual y arbequina: 3,68 €.3.Sigue los temas que te interesan Banca.Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L.(Sevilla) Variedad picual: 4,83 €.

- 4.Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €.5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 €.
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra.Sra.de la Consolación, S.C.A. (Córdoba).V.hojiblanca: 6,69 €.
- 7.Sierra Prieta Picual y Cornicabra , de S.C.O.Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real).V.picual y cornicabra: 7 €.
- 8.La Maja Edición Especial Arbosana , de Agrícola La Maja, S.L.(Navarra). Variedad arbosana: 7,63 €.
- 9.Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L.(Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7,95 €.
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €.

Los dos mejores AOVE del mundo: un español y un italiano Por primera vez en la historia del ranking World's TOP100 Extra Virgin Olive Oil de la , dos AOVE diferentes comparten el primer puesto: el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano. Ambos consiguieron 97 puntos, respectivamente. El Rincón de la Subbética Altitude es un aceite verde muy intenso de variedad hojiblanca , que además cuenta con reminiscencias frutales y críticas, así como sensaciones referentes al tomillo y a la hierbabuena. Se trata de un producto equilibrado elaborado en Córdoba con una intensidad picante media. Su precio por botella de 500 ML oscila entre los 18 y los 22 euros.

En segunda instancia, el Monini Monocultivar Coratina Biose se elabora exclusivamente con pulpa de aceitunas coratinas típicas de varias zonas de Italia. Estas son de gran tamaño y confieren al AOVE un sabor potente y afrutado. En este caso, el Monini Monocultivar procede de la zona de Perugia. El precio de cada botella ronda los 30 euros..



### 21 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

**Espacio:** 940 x 2.850 píxeles

Usuarios únicos/mes: 29.280

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 352´00 €

# Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 8 euros

▼ TENEMOSNOTICIAS.COM CLASIFICADAS ② 21 ENERO 2023 GASTRONOMÍA



El aceite de oliva virgen extra, más conocido como AOVE, se ha convertido en uno de los referentes de la **gastronomía española**. Esto es así gracias a su exquisito sabor, al gran número de platos en los que puede estar presente y a sus beneficios para la salud. En este sentido, es un tipo de aceite rico en **vitamina E**, **beta-carotenos** y **ácidos grasos monoinsaturados**, características que le aportan **propiedades cardioprotectoras**. Asimismo, está considerado como una **grasa saludable**.

Raro es el hogar en el que el aceite de oliva no se usa a diario. Y si hablamos de una tostada, ensalada o crema... nada como regarlas con un buen aceite de oliva virgen extra. Existen muchos AOVE de calidad tanto en nuestro país como en el mundo y la *Guía EVOOLEUM* es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España.

En su Top 100 de este año encontramos 68 AOVE españoles y 19 de ellos cuestan **menos de 10 euros**. A continuación, detallamos el Top 10 de AOVE en formato de 500 ml con un precio de **entre 3,30 y 8 euros** para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen virgen extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

# Los mejores AOVE baratos



Los mejores AOVE por menos de 8 euros. Guía EVOOLEUM.

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3,30 €.
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3,68 €.
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4,83 €.
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €.
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 €.
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6,69 €.
- **7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra**, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7 €.
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7,63 €.
- **9. Nevadillo Negro Temprano**, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7,95 €.
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €.

# Los dos mejores AOVE del mundo: un español y un italiano

Por primera vez en la historia del ranking World's TOP100 Extra Virgin Olive Oil de la Guía EVOOLEUM, dos AOVE diferentes comparten el primer puesto: el español **Rincón de la Subbética Altitude** y el italiano **Monini Monocultivar Coratina Bio**. Ambos consiguieron 97 puntos, respectivamente.

El Rincón de la Subbética Altitude es un aceite verde muy intenso de variedad hojiblanca, que además cuenta con reminiscencias frutales y críticas, así como sensaciones referentes al tomillo y a la hierbabuena. Se trata de un producto equilibrado elaborado en **Córdoba** con una intensidad picante media. Su precio por botella de 500 ML oscila **entre los 18 y los 22 euros**.



En segunda instancia, el Monini Monocultivar Coratina Biose se elabora exclusivamente con pulpa de **aceitunas coratinas** típicas de varias zonas de Italia. Estas son de gran tamaño y confieren al AOVE un sabor potente y afrutado. En este caso, el Monini Monocultivar procede de la zona de **Perugia**. El precio de cada botella ronda los **30 euros**.

Apúntate a nuestra newsletter y recibe en tu correo las mejores novedades para disfrutar al máximo del placer de comer.



# [https://bit.ly/3wu9IAy]

### 23 de enero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 1.020 x 3.655 píxeles

Usuarios únicos/mes: 2.131.920

Visitas: 5.061.600

**Valor publicitario**: 2.250 ′00 €



# COCINA / NOTICIAS

# Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra españoles por menos de 8 euros

Toma nota de esta selección de aceites de oliva virgen extra, que están entre los 100 mejores del mundo, y tu bolsillo te lo agradecerá

ormalmente asociamos el aceite de oliva virgen extra a un producto caro, pero no siempre es así. Y aunque nos parezca mentira, te vamos a recomendar 10 de ellos -que están entre los 100 mejores del mundo- que en formato de medio litro tienen un precio entre 3,30 y 8 euros.

Y es que nosotros somos cada vez más devotos del AOVE. ¡Nos gusta para cocinar cualquier plato, además de para aderezar en crudo! Es una de las auténticas joyas del patrimonio gastronómico español que nos ayuda a ensalzar todo lo que cocinamos, pero en ocasiones nos echa para atrás su precio.



En España se produce uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Tomamos como referencia la **Guía EVOOLEUM**, que es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España. Ya que entre sus cien mejores de este año, encontramos 68 AOVEs españoles y 19 de ellos cuestan menos de 10 €. También verás que están **embotellados y etiquetados de una forma muy bonita y elegante**.

Esta Guía, editada por el grupo Mercacei, pone de manifiesto los grandísimos aceites de oliva virgen extra que se elaboran en el mundo, un producto considerado como el oro líquido de nuestra tierra y pilar básico de la dieta mediterránea. Cada año, de la mano de expertos internacionales seleccionan los cien mejores.

A continuación, detallamos el TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml con un precio de entre 3'30 y 8 € para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen virgen extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.



#### Aceites de oliva virgen extra españoles por menos de 8 euros.

- 1.- Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 €
- 2.- García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3'68 €
- 3.- Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 €
- 4.- Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €
- 5.- Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6'50 €
- 6.- El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6'69 €
- 7.- Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7€
- 8.- La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7'63 €
- 9.- Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 €
- 10.- Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €



### [https://bit.ly/3H5xiZ7]

#### 23 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Aceite

**Espacio:** 780 x 1.125 píxeles

Usuarios únicos/mes: 100.000

**Visitas:** 247.047

Nalor publicitario: 1.250′00 €

### Los diez mejores Aoves por menos de ocho euros



La Guía Evooleum, que edita el Grupo Mercacei, recoge los mejores aceites del mundo donde, una vez más, se demuestra que la calidad no está reñida con el precio. En esta 7ª edición, 19 de los 100 clasificados cuestan menos de 10 euros.

Raro es el hogar en el que el aceite de oliva no se usa a diario. Y si hablamos de una tostada, ensalada o crema... nada como regarlas con un buen aceite de oliva Virgen Extra, que por algo es uno de los superalimentos del siglo XXI. Existen muchos Aoves de calidad tanto en nuestro país como en el mundo y la Guía Evooleum (www.evooleum.com) es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España.

### Diecinueve Aoves por menos de diez euros

En su TOP100 de este año encontramos 68 AOVEs españoles y 19 de ellos cuestan menos de 10 €. A continuación, detallamos el TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml con un precio de entre 3'30 y 8 € para hacer más llevadera la cuesta de enero o, simplemente, para no tener que renunciar a un buen Virgen Extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad Picual: 3'30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. Cornicabra, Picual y Arbequina: 3'68 €
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad Picual: 4'83 €
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades Picuda, Picual y Hojiblanca: 6'50 €
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad Picual: 6'50 €
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. Hojiblanca: 6'69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. Picual y Cornicabra: 7€
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad Arbosana: 7'63 €
- 9. Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad Nevadillo Negro: 7'95 €
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad Arbequina: 8 €



### [https://bit.ly/3iWLXhq]

#### 24 de enero de 2023

**Medio:** Internet

**Sección:** El Jardín

**Espacio:** 620 x 2.565 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Valor publicitario: 530´10 €

# Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 8 euros

La guía EVOOLEUM, perfecta para descubrir de cerca los mejores aceites de oliva de calidad, recoge en su séptima edición hasta 19 AOVEs por menos de 10 € entre los 100 clasificados



Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 8 euros. Shutterstock

Invertir en <u>aceite de oliva virgen extra</u> es invertir en <u>salud</u>. Y no hay que llevarse las manos a la cabeza cuando se piensa en inversión, porque en muchos casos la calidad no está reñida con el precio.

Es lo que ocurre con unos cuantos integrantes de la Guía EVOOLEUM, que este año, con su 7.ª edición incluye una clasificación de hasta 100 aceites entre los que se encuentran los mejores, además de los más económicos de España.

Dentro de su TOP 100 se han seleccionado 68 AOVEs españoles, de los cuales 19 cuestan menos de 10 €, pero reduciendo aún más el presupuesto encontramos hasta 10 referencias en formato de 500 ml que oscilan entre los 3,30 y 8 €. Precios asequibles por los que no hay que renunciar a un buen aceite de oliva virgen extra, ni a su aportación en la cocina:

- Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba).
   Variedad picual: 3,30 €
- 2. *García de la Cruz Ecológico*, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades cornicabra, picual y arbequina: **3,68** €
- Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla).
   Variedad picual: 4,83 €
- Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba).
   Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €
- 5. *Prólogo Picual*, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: **6,50** €
- El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6,69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: **7** €
- 8. *La Maja Edición Especial Arbosana*, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: **7,63** €
- Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7,95 €
- 10. *Ecoleus*, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: **8** €

Además, la guía, que tiene un **precio de 19,5 €** y se puede obtener a través de su página web o Amazon, este año ha sido prologada por Pía León -chef de Kjolle (Lima), mejor chef del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*— y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima), restaurante nº 2 del mundo según la misma lista-.

También cuenta con la participación de otros chefs respetados del panorama español. No solo están las 20 historias que cocineros comparten con el oro líquido como protagonista, y como plato fuerte el Menú Mediterráneo que propone Elena Arzak como platos como la remolacha con chocolate y AOVE. Como bonus, unas páginas dedicadas a cómo catar aceite de forma divertida en tu propio hogar y una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo, entre otras curiosidades que invitan a disfrutar de una mejor forma de nuestro preciado oro líquido.





#### 24 de enero de 2023

Medio: Internet

Sección: Actualidad

Espacio: 650 x 4.270 píxeles

U. únicos/mes: 11.021.820

**Visitas/mes:** 21.354.570

Valor publicitario: 4.625′83 €



# Estos son los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de España por menos de 8 €

La guía EVOOLEUM, perfecta para descubrir de cerca los mejores aceites de oliva de calidad, recoge en su séptima edición hasta 19 AOVEs por menos de 10 € entre los 100 clasificados.

Invertir en aceite de oliva virgen extra es invertir en salud. Y no hay que llevarse las manos a la cabeza cuando se piensa en inversión, porque en muchos casos la calidad no está reñida con el precio.

Es lo que ocurre con unos cuantos integrantes de la Guía EVOOLEUM, que este año, con su 7.ª edición incluye una clasificación de hasta 100 aceites entre los que se encuentran los mejores, además de los más económicos de España.

Dentro de su TOP 100 se han seleccionado 68 AOVEs españoles, de los cuales 19 cuestan menos de 10 €, pero reduciendo aún más el presupuesto encontramos hasta 10 referencias en formato de 500 ml que oscilan entre los 3,30 y 8 €. Precios asequibles por los que no hay que renunciar a un buen aceite de oliva virgen extra, ni a su aportación en la cocina:



- Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3,30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades cornicabra, picual y arbequina: 3,68 €
- 3.Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla).
  Variedad picual: 4,83 €
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba).
  Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 €
- 6.El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6,69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7 €
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7,63 €
- 9. Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7,95 €
- **10.** *Ecoleus*, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €



Además, la guía, que tiene un **precio de 19,5 €** y se puede obtener a través de su página web o Amazon, este año ha sido prologada por Pía León -chef de Kjolle (Lima), mejor chef del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*-y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima), restaurante nº 2 del mundo según la misma lista-.

También cuenta con la participación de otros chefs respetados del panorama español. No solo están las 20 historias que cocineros comparten con el oro líquido como protagonista, y como plato fuerte el Menú Mediterráneo que propone Elena Arzak como platos como la remolacha con chocolate y AOVE. Como bonus, unas páginas dedicadas a cómo catar aceite de forma divertida en tu propio hogar y una selección de las mejores tiendas de AOVE del mundo, entre otras curiosidades que invitan a disfrutar de una mejor forma de nuestro preciado oro líquido.



#### 27 de enero de 2023

**Medio:** Internet

**Sección:** Gastro

Espacio: 610 x 11.590 píxeles

Usuarios únicos/mes: 800.000

**Visitas:** 7.335.596

Nalor publicitario: 10.046′70 €

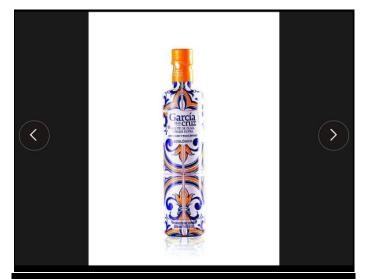


La Guía EVOOLEUM es la lista de los 100 mejores aceites de oliva virgen extra y este año ofrecen de los 100 seleccionados los que se venden por menos de 10 euros en la versión de 500ml. Esta guía presenta sus premios anuales en convergencia con el Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios de Olivo (AEMO). El juzgado se fija en el sabor, pero también busca una rigurosa calidad. La Guía se puede encontrar en su versión impresa y o a través de su *app* para móviles, patrocinada por el Palladium Hotel Group. La valoración de estos productos es sumamente fiable, ya que fue hecha por un notario colegiado y fue ponderada a través de un sistema de 100 puntos de forma organoléptica y siguiendo la hoja de valoración del COI. Así, el *ranking* se asegura de presentar únicamente los mejores AOVEs al público. Aquí, la lista de los 19 mejores aceites de oliva vírgenes extra de España que cuestan menos de 10 euros.



### Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 euros

Un aceite de la región de Córdoba, España excelente para acompañar quesos, pan y verduras como la zanahoria. Las 2000 hectáreas del olivar de esta empresa se encuentran en el valle de Guadalviquir y sus frutos son recogidos de forma manual por los agricultores.



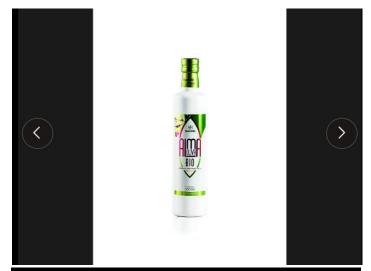
### García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3'68 euros

Este AOVE surge de la región de Toledo y es trabajado mediante un proceso un poco más mecánico, sin embargo, sigue el conocimiento que se ha heredado por generaciones desde su apertura hace 150 años. La Guía EVOOLEUM lo recomienda emparejar con pastas y mariscos.



### Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 euros

Molino del Genil es un AOVE que proviene de la provincia de Sevilla muy cerca de Córdoba y es reconocido por su agricultura sostenible y enfocada a un gran respeto hacia el medioambiente. Este es producido vía un proceso mecanizado y se recomienda que va fabuloso con mariscos, verduras y pan.



### Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades: picuda, picual y hojiblanca: 6'50 euros

Está hecho mayoritariamente por Picuda, Picual y Hojiblanca que son las variedades típicas del Parque Natural de las Sierras Subéticas en las cercanías de Córdoba. Su proceso de producción mezcla las técnicas manuales y mecanizadas. Asimismo, es recomendado probarlo acompañado de verduras y quesos.



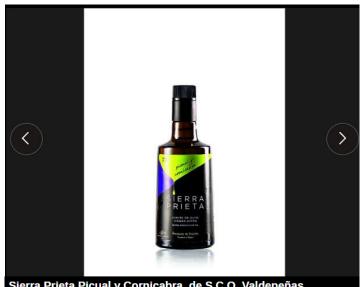
### Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6'50 euros

El AOVE de la provincia de Jaén ofrece una máxima calidad a través de un proceso mecanizado con un gran compromiso social y medioambiental. Prólogo acompaña exquisitamente verduras, carnes y mariscos.



El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6'69 euros

Este AOVE premium de variedad hojiblanca viene de una localidad entre las provincias de Jaén y Córdoba. Por medio de una técnica semi manual y semi mecánica brindan un aceite digno de emparejar con quesos y pan para aprovechar su sabor.



### Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7 euros

Desde Ciudad Real obtenemos este maravilloso AOVE que tiene el equilibrio perfecto entre sabor y aroma. Con la ayuda de una producción tanto manual como mecanizada y con un gran control de las variedades de cornicabra y picual, este AOVE es perfecto para comer con carnes, pescados y pan.



La Maja es una empresa familiar que controla minuciosamente el desarrollo de su producto para poder crear un AOVE de alta calidad e increíble sabor. Producen en Mendavia, Navarra de forma mecanizada y su producto va magnificamente con pescado y verduras.



### Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 euros

Los hermanos Prieto Reina, encargados de este aceite premium, enfocan su forma de producción a un control de trazabilidad del producto, así como un proceso sumamente tradicional y manual. Este AOVE explota perfectamente los sabores de diferentes quesos y frutos como el aguacate.



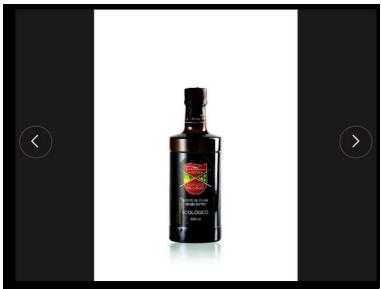
## Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 euros

Ecoleus es un AOVE ecológico de una empresa familiar que desde la región de La Rioja distribuye un aceite de alta expresión y calidad. Este mismo se forma por conducto de una práctica mecanizada. Es excelente para acompañar verduras y quesos espectacularmente.



Castilloliva Premium, de Castillo de Sabiote, S.L. (Jaén). Variedad picual, arbequina: 8'11 euros

Este AOVE premium de aroma frutal proviene de las espléndidas aceitunas de Jaén, hecho con un desarrollo mecanizado. La Guía EVOOLEUM lo recomienda a la par de panes y frutos como el aguacate.



Almazara de Alcaraz, de Olinexo, S.L. (Albacete). Variedad picual, arbequina: 8'50 euros

Esta composición de picual y arbequina es realizada en un cultivo ecológico en Albacete por diferentes agricultores del área tanto de forma manual como mecanizada. Es perfecto para emparejar con pescados y verduras.



Canoliva Premium, de Aceites Canoliva S.L. (Córdoba). Variedad pajarera, picual: 8'75 euros

"Aceites Canoliva, Calidad Aprendida", afirma la empresa familiar cordobesa que consagra un AOVE excelente para un maridaje de pescados y quesos, mecánicamente.



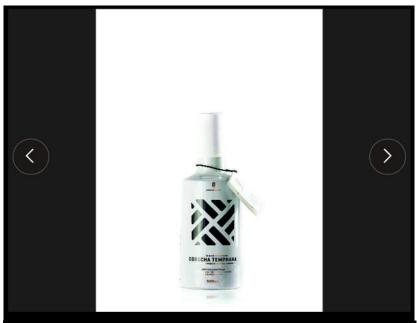
Fuente Peña, de S.C.A. Ciudad de Jaén (Jaén). Variedad picual: 9'45 euros

Desde Jaén, Fuente Peña apuesta por un agrosistema mecanizado, sostenible y de alta calidad para brindar un aceite de variedad picual que la Guía EVOOLEUM recomienda para marinar pescados y acompañar quesos.



Carrasqueño Bio, de S.C.A. Virgen del Perpetuo Socorro (Jaén). Variedad picual, carrasqueño, picudo: 9'50 euros

En la riqueza de las tierras de Jaén se crea la mezcla de variedades de picual, carrasqueña y picuda de una forma tradicionalmente manual. Así, esta composición ofrece el conducto perfecto para potencializar los sabores de diferentes pastas y mariscos.



Señoría de Mesía Cosecha Temprana, de S.C.A. San Sebastián. (Sevilla). Variedad picual: 9'50 euros

Este AOVE de Jaén muestra un gran equilibrio aromático y de sabor. Es hecho a través de una producción mecanizada maravillosa para probar con pan y queso.



Puente Sierra, de S.C.A. Ciudad de Jaén (Jaén). Variedad picual, lechín, manzanilla, gordal: 9'90 euros

Este olivar tradicional jiniense cuenta con experiencias de oleoturismo y crea un aceite con una técnica mecanizada que presenta un frutado intenso, mediante una composición de variedades como picual, lechín, manzanilla y gordal. En la Guía se aconseja para un maridaje de pescados o carnes.



Fuente del Rey, de Muela-Olives, S.L. (Córdoba). Variedad hojiblanca, picuda: 9'95 euros

Este AOVE de cultivo ecológico y manual convida notas frutosas e intensas de hojiblanca y picuda de Córdoba. Va magnífico con pastas como maridaje.



Cortijo Luque y Rosales, de Aceite Aroden Hispania, S.L. (Córdoba) Variedad picuda: 10 euros

Este AOVE reconocido internacionalmente es hecho en una empresa familiar que se enfoca más en una producción manual en Córdoba. Acompaña espectacularmente como maridaje de pescados y quesos.



### Febrero-marzo de 2023

Medio: Revista pág. 96-97

Sección: Últimos tragos

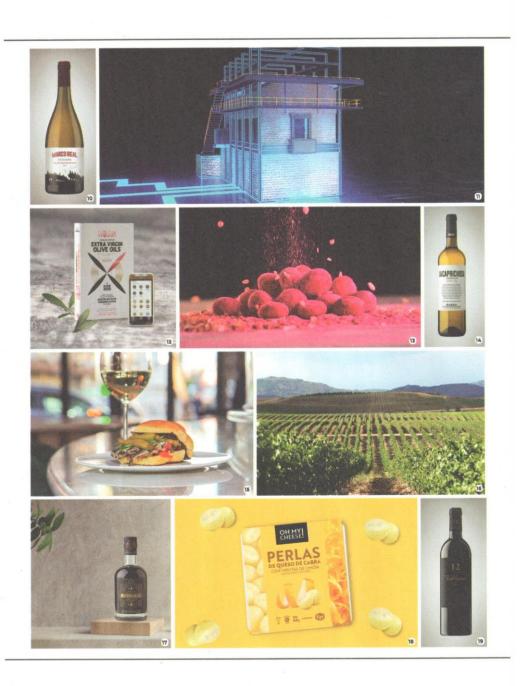
**Espacio:** 66,00 cm<sup>2</sup>

Audiencia:

**Tirada:** 32.000

Valor publicitario: 368′42 €

· ÚLTIMOS TRAGOS ·



- 10 | EN TENSIÓN. El espíritu explorador de la bodega navarra Marco Real desemboca en Tensión 2020, un Gran Vino de Rueda 100% verdejo. Para ello se unió se unió a la bodega Hijos de Alberto Gutiérrez para elaborar 500 botellas de este vino, que ya forma parte de la exclusiva lista de los grandes vinos de Rueda a los que la D.O. les ha otorgado esta rigurosa y prestigiosa calificación. www.bodegasmarcoreal.com
- 11 | UN OBJETIVO PRÍSTINO. Diageo, líder mundial en bebidas alcohólicas *premium*, y Vidrala Group, empresa líder en la fabricación de envases de vidrio, han anunciado su colaboración para producir a gran escala las primeras botellas de vidrio con cero emisiones del mundo. www.diageo.com/en/society-2030
- 12 | LA BIBLIA DEL AOVE. Los cien mejores AOVEs del mundo -los denominados Evooleum TOP 100- son los grandes protagonistas de la magnífica Guía Evooleum 2023. Este año sus páginas estrenan un renovado diseño de las fichas para otorgar mayor protagonismo a los zumos premiados, con una imagen ampliada de la botella y una panorámica de la finca o de sus productores. www.evooleum.com
- 13 | DÍSELO CON DULCES. Para este San Valentín y para los más dulces y enamoradizos Cudié ha creado la fórmula perfecta, Catànies® Duet Cudié, una combinación de frutos secos, chocolate y pasión elaborados artesanalmente para conquistar a los amantes del chocolate... y del amor. www.cudieshop.com
- 14 | APUESTA BLANCA. Palacio de Bornos La Caprichosa es un monovarietal de verdejo que ha pasado cuatro meses con sus lías y que procede del viñedo en vaso más especial de la casa vallisoletana: suelos cascajosos y de baja fertilidad. Un blanco de alta gama con notas de heno, balsámicos y cítricos, www.palaciodebornos.com
- 151 VIRREY: BARRA, CARTA Y MAR. La barra de Virrrey (Madrid) abraza el Atlántico. Frescos pescados salvajes del día, como el virrey que da nombre al restaurante o los bígaros asturianos frescos, difíciles de encontrar en la capital. Para los *panarras*, el pepito de merluza gallega rebozada, el bocadito de sardina con piparras, el pepito de solomillo de ternera gallega o el de mejillón con mayonesa de escabeche. www.virreyrestaurante.com

- 16 | VINOS DE ALTURA. La bodega Finca Río Negro presenta sus nuevas añadas: vinos con gran personalidad que reflejan la apuesta de la firma por elaborar uno de los productos más singulares de España en Cogolludo, Guadalajara. Los viñedos de Finca Río Negro están situados a mil metros de altura, en uno de los pagos más elevados desde el centro peninsular hasta el norte de Europa. www.fincarionegro.com
- 17 | VINAGRE VIEJO. Bodegas León Domecq, marca heredera de la tradición centenaria de las antiguas 'Bodegas Vides' de Jerez de la Frontera (Cádiz), presenta Vinagre de Jerez Reserva Alcaidesa 1850. Elaborado siguiendo las recetas más tradicionales, procedente de vino de Jerez y acetificado de manera natural, mediante una vejez de 25 años en botas de roble americano mediante el sistema de soleras y criaderas. www.bodegasleondomecq.com.
- **18** | **LIMÓN QUESERO.** Oh My Cheese con su última creación "perlas de cabra con virutas de limón" eleva el queso a un momento refrescante para todos esos *gourmet* que gustan de experimentar en el picoteo. www.grupotgt.com/es
- 19 | ENTRE LOS MEJORES. El Gran Reserva 12 años de Bodegas Valduero ha sido incluido en el ranking de Los Siete Magníficos del Mundo que ha realizado la prestigiosa revista europea Fine, concretamente en la segunda posición. Así, este destacado vino español, que se vendimia artesanalmente, ha sido reconocido como el segundo mejor vino del mundo, solo por detrás del Château Haunt-Brion de Burdeos, Francia. www.bodegasvalduero.com

La solidaridad, la ecología y la sostenibilidad son otras de las claves de muchas bodegas y firmas para esta temporada.

### Revista gastronómica de actualidad

#### Febrero de 2023

Medio: Revista pág. 75

Sección: Actualidad

**Espacio:** 119,70 cm<sup>2</sup>

Audiencia:

Tirada: 50.000

Valor publicitario: 300 00 €



### TÉS DEPURATIVOS

Tea Shop propone para depurar el organismo una deliciosa variedad de tés e infusiones con sabores tan sugerentes como Vanilla Bellini, Cinnamon Roll, Strawberry Cream o Italian Panettone, convirtiendo el acto de cuidarse, en todo un placer.



Domecq acaba de sacar al mercado Vermut La Janda, elaborado con vinos de la variedad Oloroso y Pedro Ximénez combinados con hierbas y botánicos autóctonos.

### Espacio novedoso

Jon García ha abierto un espacio único en Barcelona: Jon Cake & Wines (Gelabert, 42), donde se pueden adquirir sus famosas tartas de queso pero también disfrutarlas en porciones, acompañadas de un buen vino o destilado de elaboración propia. Las tartas fijas de la carta son: la Clásica (con quesos azul, grana padano y mascarpone), Manchego, San Simón, Valdeón y Chocolate Negro. La personal carta de vinos, creada por Rubén Pol y Lucía Viz de Partners in Wine, busca ofrecer un enfoque original, diferente y asequible.



Supergreen es el nuevo sabor de Komvida Kombucha perfecto para equilibrar la microbiota. Se trata de una kombucha con kiwi, pepino y espirulina de sabor suave, refrescante y delicioso.



#### Aceites buenos y asequibles

Según la Guía Evooleum los mejores virgen extra de España por menos de 8€ son: Virgen del Voto: 3'30€; García de la Cruz Ecológico: 3'68€; Molino del Genil Picual: 4'83€; Alma Oliva Bio: 6'50€; Prólogo Picual: 6'50€; El Henazar Selección Temprana: 6'69€; Sierra Prieta Picual y Cornicabra: 7€; La Maja Edición Especial Arbosana: 7'63€; Nevadillo Negro Temprano: 7'95€; y Ecoleus: 8€.





### [https://bit.ly/3Jrbvho]

#### 1 de febrero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Descubrir

**Espacio:** 970 x 3.175 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 600′00 €

### Cómo hacer una pequeña bodega de AOVE en tu casa

Es decir bodega y pensar en vino pero, ¿has pensado en hacer una pequeña bodega del oro líquido? Nos referimos a los mejores aceites de oliva virgen extra. Los hay tan buenos y de matices tan variados que conviene tenerlos en casa: te decimos cómo confeccionar tu pequeña bodega de AOVE.

Cuando se habla de bodega uno piensa, lógicamente, en vinos, pero, ¿has pensado en hacerte en tu casa una pequeña bodega de aceites? Hablamos de una pequeña colección de los mejores aceites de oliva virgen extra que puedes atesorar en tu hogar y con los que deleitar el paladar, en recetas tanto saladas como dulces (si crees que para el dulce no da, prueba a poner unas gotitas de aceite en tu pan con chocolate, por ejemplo).

Vamos a darte hoy unos sencillos consejos sobre cómo conservar el buen aceite y sobre las marcas que deberías tener en casa sí o sí para así hacerte con una bodega de ese oro líquido que tenemos en nuestro país.

### Cómo conservarlo



A la hora de conservarlo seguramente te surjan dudas, como por ejemplo, cuál es el mejor envase para tenerlo almacenado, ¿tetra brik o vidrio? "Para mejor conservación debemos evitar la oxidación del aceite que nos lleva a la rancidez. La oxidación se potencia con la presencia de oxígeno, luz y temperatura. Técnicamente, el mejor envase será aquel que sea impermeable y opaco, esto lo cumple el tetrabrik y también el vidrio si es oscuro (negro o verde), es decir un vidrio que no deja pasar los

rayos ultravioletas que son los que contribuyen a la oxidación del aceite. Por tanto, el tetra brik sería mejor que el vidrio transparente pero igual de bueno que el vidrio tintado que no deja pasar la luz", afirma José María Penco, director técnico del concurso Evooleum Awards, los premios internacionales a la calidad del AOVE, y director de la Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO.

Pero, al igual que un vino no se conserva eternamente, lo mismo sucede con el aceite, ¿cuánto tiempo como máximo puede guardarse? ¿Y tiene la misma durabilidad un AOVE que un aceite de oliva? "El tiempo depende de varios factores como son la composición del aceite de oliva virgen extra que depende de la variedad, en especial de su contenido en antioxidantes. Existen variedades con mayor porcentaje de antioxidantes que pueden perdurar 24 meses, u otras que tienen menor contenido que apenas llegan a 12 meses. También depende mucho de las condiciones de conservación. Un AOVE tiene normalmente más vida útil que un aceite de oliva, puesto que el oliva está compuesto fundamentalmente por refinado y en el proceso de refinación se eliminan los polifenoles (antioxidantes)", aclara Penco.

Y, ¿pierde el aceite sus propiedades con el tiempo? "Sin duda los aceites tienen sus frutados más intensos y complejos al inicio de su extracción, y con el tiempo se van diluyendo esos frutados, incluso disminuyendo el picante y amargo que son atributos positivos. Sin embargo, un aceite bien conservado puede mantener sus propiedades adecuadas durante meses, siempre que cumplamos la máxima de resguardarlo del aire, la luz y el calor. Por eso decimos que vayamos comprando el AOVE a medida que lo vayamos consumiendo y no lo acopiemos en excesiva cantidad, de esta forma dejamos que se conserve en los depósitos de las almazaras que están preparados para ello", finaliza.

O sea, el último consejo de gran valor: puedes ir constituyendo una pequeña bodega de Aoves en tu casa pero siempre teniendo en cuenta este último apunte: adquiere lo que vayas a ir consumiendo en los próximos meses para así evitar que se estropee.



Vamos ahora con la recomendación de marcas, ¿cuáles te recomendamos? En la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) se recogen los mejores aceites del mundo. Recientemente se publicó la 7ª edición y en ella, 19 de los 100 clasificados cuestan menos de 10 euros en el formato de 500 ml porque calidad no está reñida con euros. Así, los mejores virgen extra españoles por menos de 8 euros son los siguientes:

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades cornicabra, picual y arbequina: 3'68 €
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 €
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6'50 €
- 5. **Prólogo Picual**, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6'50 €
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). Variedad hoiiblanca: 6'69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). Variedades picual y cornicabra: 7€
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7'63 €
- 9. **Nevadillo Negro Temprano**, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 €
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €



### [https://bit.ly/3Xg3nDu]

#### 3 de febrero de 2023

Medio: Internet

Sección: Madrid

Espacio: 625 x 2.985 píxeles

Usuarios únicos/mes: 7.680

Visitas/mes: 14.850

Valor publicitario: 300´00 €

### Madrid espera que la UE reconozca su aceite como Denominación de Origen Protegida

#### 65YMÁS

VIERNES 3 DE FEBRERO DE 2023

4 MINUTOS



La región tiene más de 20.000 hectáreas de olivares repartidas en casi un centenar de localidades

> La Comunidad de Madrid espera que esta próxima primavera la Unión Europea reconozca el aceite de Madrid como Denominación de Origen Protegida (DOP). Así lo han manifestado hoy la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, y la de Cultura, Turismo y Deporte, Marta Rivera de la Cruz en su visita a la almazara Oleum Laguna de Villaconejos.

> Martín ha señalado que "esta distinción vendrá a reconocer aún más el esfuerzo sobresaliente de los olivareros y productores de la región, y la calidad de este producto de proximidad que ya trasciende nuestras fronteras.". "Nos sentimos muy orgullosos de este oro líquido que se elabora en nuestro territorio", ha incidido.

Por su parte, Rivera de la Cruz ha destacado la "importancia de dar a conocer los productos de proximidad que puedan convertirse en reclamo para la atracción de turismo". En esa línea, ha subrayado la oferta cultural que ofrecen los municipios de la región, "en especial aquellos que cuentan con patrimonio, tradiciones y gastronomía propias y que con sus propuestas amplían la oferta del destino Madrid".



Las consejeras Paloma Martín y Marta Rivera de la Cruz junto a los hermanos Pilar y Pedro Laguna, responsables de Oleum Laguna. Foto:CAM

El proceso para la obtención de la DOP comenzó en octubre de 2019. El Consejo Regulador Denominación de Origen Aceite de Madrid, junto con la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura del Ejecutivo regional, iniciaron su inscripción comunitaria.

La Comunidad de Madrid cuenta con **más de 20.000 hectáreas de olivares** repartidas en casi **un centenar de municipios**, si bien las zonas principales se concentran en las comarcas de La Campiña, Las Vegas y Suroccidental. La producción media anual se sitúa **entre 4 y 6,5 millones de kilos de aceite**.

Se cultivan tanto las variedades mayoritarias —cornicabra y manzanilla— como algunas más minoritarias —verdeja, carrasqueña, picual y gordal—. Todas ellas son tratadas en **18 almazaras**, siete de las cuales fabrican únicamente aceite ecológico.

La Marca de Garantía Aceite de Madrid es una figura de calidad diferenciada regional que reconoce el esfuerzo sobresaliente de los olivareros y productores de la región y ampara al aceite de oliva virgen extra (AOVE) obtenido por procedimientos mecánicos hasta lograr un producto con una acidez máxima de 0,8 grados de ácido oleico.

Los aceites que se producen en la región se caracterizan por un sabor único, donde se aprecia una elaboración artesanal que se combina con el respeto al entorno. De hecho, en los últimos años, las plantaciones de olivar han dado un giro hacia el cultivo ecológico, empleando diferentes técnicas que afecten lo menos posible al árbol y al ecosistema en el que se encuentra.

### Plan Terra de ayuda al campo madrileño

El Gobierno regional ha aplicado ya el 80% del Plan Terra, iniciativa que comenzó en 2020 con el objetivo de apoyar a la agricultura, ganadería y a la industria agroalimentaria asociada. Engloba más de 50 medidas y dispone de una dotación de 100 millones de euros.



Paloma Martin y Marta Rivera de la Cruz en las instalaciones de Oleum Laguna. Foto: CAM

La empresa familiar **Oleum Laguna**, afincada en Villaconejos, se ha beneficiado de las ayudas autonómicas para la modernización de sus infraestructuras y para aplicar la última tecnología a sus procesos productivos. Su aceite ecológico tiene el sello **M Producto Certificado** y, además, este año ha logrado entrar en la lista de **los 100 mejores AOVE del mundo** de la prestigiosa Guía Evooleum.





#### 4 de febrero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Tendencias

Espacio: 980 x 1.800 píxeles

Usuarios únicos/mes: 50.000

**Visitas/año:** 2.385.000

Valor publicitario: 500´00 €

# LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA POR MENOS DE 8€ PARA COMPRAR ONLINE

Aquí tienes algunos de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España y más económicos, seleccionados por la prestigiosa Guía EVOOLEUM.



Los aceites de oliva virgen extra son un alimento básico en nuestra dieta que no faltan en ningún hogar, para cocinar, aliñar y disfrutar de su sabor intenso en cualquier plato y momento del día. Cada año, la Guía EVOOLEUM clasifica los 100 mejores AOVEs del mundo. Y, por primera vez, en esta séptima edición comparten el primer puesto ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Corantina Bio.

### Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mercado que puedes comprar online

En su TOP100 de este año encontramos 68 aceites de oliva virgen extra españoles y 19 de ellos cuestan menos de 10 €. Hemos seleccionado el TOP10 de AOVEs en formato de 500 ml con un precio de entre 3'30 y 8 € para ir a lo seguro y no tener que renunciar a un buen virgen extra.



Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas on line, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades.

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3'30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina:3'68 €
- 3. Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual: 4'83 €
- 4. Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6'50 €
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6'50 €
- 6. El Henazar Selección Temprana, de Ntra. Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6'69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, de S.C.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7€
- 8. La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra). Variedad arbosana: 7'63 €
- 9. Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba). Variedad nevadillo negro: 7'95 €
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €









https://bit.ly/3jFjs82

#### 8 de febrero de 2023

Medio: Blog

Sección: El buen vivir

Espacio: 970 x 2.690 píxeles

Usuarios únicos/mes: 2.152.276

Visitas: 14.560.000

Valor publicitario: 800 00 €

### Los 10 mejores AOVE de España por menos de 10 €



Archivado en: #aove | aceite | ACEITE D EOLIVA VIRGEN EXTRA | Aceites y vinagres | Grupo Editorial Mercacei | Guía EVOOLEUM 2023 | guias | libros | olivas | ranking

a Guía EVOOLEUM recoge los mejores aceites del mundo donde, una vez más, se demuestra que la calidad no está reñida con el precio, como aquí le hemos contado previamente. En esta 7ª edición, 19 de los 100 clasificados cuestan menos de 10 €. Así que... ¿aliñamos el 2023 con los AOVE (aceite de oliva virgen extra) españoles más asequibles de este ranking?

Raro es el hogar en el que el aceite de oliva no se usa a diario. Y si hablamos de una tostada, ensalada o crema, nada como regarlas con un buen aceite de oliva virgen extra, que por algo es uno de los superalimentos del siglo XXI. Existen muchos AOVE de calidad tanto en nuestro país como en el mundo y la Guía EVOOLEUM es perfecta para descubrir los mejores, pero también los más económicos de España.



En su TOP100 de este año encontramos 68 AOVE españoles y 19 de ellos cuestan menos de 10 €. A continuación, detallamos el TOP10 de AOVE en formato de 500 ml con un precio de entre 3,30 y 8 € para hacer más llevadera la cuesta de enero o,

simplemente, para no tener que renunciar a un buen aceite de oliva virgen extra. Todos pueden adquirirse en sus respectivas tiendas *on line*, casi siempre en packs de 3, 6 o más unidades. Aquí van:

- 1. Virgen del Voto, de Virgen del Voto, S.L. (Córdoba). Variedad picual: 3,30 €
- 2. García de la Cruz Ecológico, de Aceites García de la Cruz (Toledo). V. cornicabra, picual y arbequina: 3,68 €
- Molino del Genil Picual, de Molino del Genil S.L. (Sevilla) Variedad picual:
   4,83 €
- Alma Oliva Bio, de Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 6,50 €
- 5. Prólogo Picual, de Jaencoop, S.C.A. (Jaén). Variedad picual: 6,50 €
- El Henazar Selección Temprana, de Sra. de la Consolación, S.C.A. (Córdoba). V. hojiblanca: 6,69 €
- 7. Sierra Prieta Picual y Cornicabra, deC.O. Valdepeñas, COLIVAL (Ciudad Real). V. picual y cornicabra: 7 €
- La Maja Edición Especial Arbosana, de Agrícola La Maja, S.L. (Navarra).
   Variedad arbosana: 7,63 €
- Nevadillo Negro Temprano, de Aceites Prieto Reina, S.L. (Córdoba).
   Variedad nevadillo negro: 7,95 €
- 10. Ecoleus, de Almazara Riojana, S.L. (La Rioja). Variedad arbequina: 8 €

Pero si algo tenemos claro después de todos estos años, es que la **Guía EVOOLEUM** es mucho más que una lista, como bien saben en **Palladium Hotel Group**, que se une por primera vez a **Grupo Editorial Mercacei** en una iniciativa alineada con la firme apuesta de la cadena hotelera por la excelencia y la **Marca España**. ¿Y qué hay más español que el AOVE?

Prologada por Pía León -chef de Kjolle (Lima), mejor chef del mundo según The World's 50 Best Restaurants— y Virgilio Martínez -chef de Central (Lima), restaurante nº 2 del mundo según la misma lista-, encontramos un Menú Mediterráneo a cargo de Elena Arzak, con recetas como Remolacha con chocolate y AOVE; o La Cata, que desvela como dominar este arte de forma divertida en tu propio hogar. La publicación recoge también una selección de prácticos artículos tales como «Las mejores tiendas de AOVE del mundo», "Variedades de vino vs aceitunas", "La importancia del aceite en la sala", "Los mejores maridajes de virgen extra y queso"...

Además, relata la historia de amor de 20 reconocidos chefs con el aceite de oliva y nos sumerge en el oleoturismo recorriendo *spas* donde el oro líquido es protagonista, al tiempo que ampliamos nuestra terminología con su diccionario oleícola. Más interesante, imposible. Con una periodicidad anual, la **Guía EVOOLEUM 2023** -en edición bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en **Amazon** y en su web propia al precio de 19,50 euros.



[https://bit.ly/41N0rlq]

### 10 de febrero de 2023

Medio: Internet

**Sección:** Newsletter

Espacio: 600 x 480 píxeles

Usuarios únicos/mes: 50.000

**Visitas/año:** 2.385.000

Valor publicitario: 300 ′00 €

### LOS RESTAURANTES MÁS ROMÁNTICOS PARA CELEBRAR SAN VALENTÍN



Reserva mesa en estos restaurantes para conquistar el corazón... y el estómago de tu pareja. ¡Y deja que Cupido lance sus flechas!

DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »

### LAS 10 MEJORES PIZZERÍAS ITALIANAS PARA CELEBRAR SU DÍA MUNDIAL



Cada 9 de febrero, se celebra el Día Mundial de la Pizza, una buena excusa para conocer las mejores que tienes que probar... ¡si es que aún no lo has hecho!

DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »

### RECETA DE MILHOJAS DE MANZANA CON KÉFIR Y ZABAIONE, UN POSTRE SANO Y ORIGINAL



Este postre exquisito es una reinterpretación del milhojas clásico que incorpora la acidez con la salsa de kéfir, un crumble y una espuma de zabaione

#### DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »

### TODO SOBRE EL COCO, EL FRUTO SECO MÁS GRANDE DEL MUNDO



El coco se podría decir que es como el cerdo, se aprovecha todo de él. Desde el propio fruto para fines culinarios y cosméticos, hasta la fibra utilizada para la elaboración de ropas y utensilios

### DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »

### LOS 10 MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA POR MENOS DE 8€ PARA COMPRAR ONLINE



Aquí tienes algunos de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de España y más económicos, seleccionados por la prestigiosa Guía EVOOLEUM.

DESCÚBRELO EN CONMUCHAGULA »



### [https://bit.ly/3XzlnsW]

### 16 de febrero de 2023

Medio: Internet

Sección: Ocio

**Espacio:** 1.120 x 4.035 píxeles

Usuarios únicos/mes: 90.630

Visitas/mes: 277.740

Valor publicitario: 2.700′00 €

### El decálogo del aceite de oliva virgen extra: todo lo que hay que saber

Tan nuestro, pero tan desconocido. El aceite de oliva es el pilar de la dieta mediterránea, y para saber todo sobre él te brindamos las respuestas a las preguntas más frecuentes.

España es el principal productor mundial del líquido dorado más preciado, el aceite (solo Jaén produce más que toda Italia). Protagoniza nuestra dieta mediterránea, que la Unesco incluyó en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, y es de uso común en hogares y restaurantes. Sin embargo, el AOVE, acrónimo de aceite de oliva virgen extra, el de mayor calidad de todos, sigue guardando secretos para la mayoría de los españoles. Pocos saben qué es exactamente, y menos que supone el principal aporte de grasa de lo que comemos. Por eso, de la mano de la Guía Evooleum World's Top100 Extra Virgin Olive Oils, que recoge los mejores aceites del mundo, desvelamos todas las dudas que surgen alrededor de la grasa vegetal más saludable:

### ¿Aceite de oliva virgen o virgen extra?

Ambos son puro zumo de aceituna que se obtiene mediante procedimientos mecánicos sin someterse a un proceso de refinado. En función de su calidad, se clasifican como aceite de oliva virgen o AOVE (virgen extra), que ofrece unas características organolépticas intachables. La acidez del AOVE, expresada en ácido oleico, no supera los 0,8°. También es una de las categorías comerciales de aceites de oliva, junto con el aceite de orujo de oliva, el aceite de oliva y el aceite virgen, y la que más bondades nutricionales aporta al organismo.

### Pese a ser una grasa, ¿es bueno consumirlo?

El proyecto Predimed, un ensayo clínico nutricional realizado en España para la prevención primaria de las enfermedades cardiovasculares, concluyó que el consumo habitual de AOVE era beneficioso, y no ha sido el único que lo señala. "La declaración saludable referente a los fenoles del aceite de oliva indica que estos compuestos protegen a los lípidos de la sangre frente al estrés oxidativo, mecanismo clave en el desarrollo de diversas patologías, entre las que destacan las enfermedades cardiovasculares", señalan los responsables de la Guía Evooleum.

### ¿Qué tiene más calorías, el aceite de oliva o la mantequilla? ¿Por qué se dice que el primero es más saludable?

Tanto un alimento como otro aportan nueve kilocalorías por gramo. En lo que hay que fijarse es en la calidad de esa grasa. La mantequilla contiene más ácidos grasos saturados (alrededor de un 70%), relacionados con el aumento de los niveles de colesterol sanguíneo, por lo que resulta menos beneficiosa para la salud. En el aceite de oliva ese porcentaje es del 10 al 15%, y además contiene

otros ácidos que ayudan a combatir el colesterol y vitamina E, con propiedades antioxidantes. También conviene detenerse en su procedencia. La mantequilla es una grasa de origen animal con peor perfil lipídico que las grasas vegetales, como el aceite de oliva. Además, como derivado de la leche, es desaconsejable para intolerantes a la lactosa.

### ¿Es bueno para freír? ¿No es desperdiciarlo?

A altas temperaturas, el aceite se somete a cambios químicos en su composición. La temperatura media para freír un alimento es de 180°C, y el punto de humo del aceite (la temperatura a la que humea y comienza la descomposición química, que puede formar compuestos perjudiciales para la salud) es de 210°C.

El mejor aceite para freír es el aceite de oliva virgen y el AOVE, rico en compuestos antioxidantes como los polifenoles. Añadir frecuentemente aceite de oliva virgen nuevo al usado para la fritura es un procedimiento recomendable con el que se consigue que haya una menor alteración termo-oxidativa, lo que posibilita que pueda ser utilizado un mayor número de veces para freír, dicen desde la Guía Evooleum. "El aceite de oliva es una grasa bien tolerada por el estómago, potencia las propiedades del hígado y aumenta la secreción pancreática, por lo que su uso en la cocina, tanto a la hora de freír como a la hora de aderezar platos, está muy recomendado".

### ¿Qué diferencia hay entre primera presión en frío y extracción en frío?

La primera presión en frío es un concepto anticuado que se sigue empleando como si fuera un mantra. Antes de que aparecieran los sistemas continuos de fabricación que se utilizan actualmente en la gran mayoría de las almazaras, el único sistema de extracción de aceite de oliva era el de prensas (prensado hidráulico). Después de cada cosecha, las aceitunas eran depositadas en molinos de piedra o en prensas de viga que exprimían los frutos para obtener de ellos todo su jugo. El primer zumo que se extraía, directamente de la aceituna en frío (primera prensada), era de mayor calidad que los de prensadas posteriores. Hoy, en la elaboración del AOVE se utiliza la extracción en frío mediante máquinas centrifugadoras a una temperatura inferior a 27°C, un sistema que garantiza la máxima calidad, al conservar intactas todas las propiedades organolépticas y nutricionales del aceite.



Los 10 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo, según la Guía Evooleum 2023

# Los 10 mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo, según la Guía Evooleum 2023. ¿De dónde son los mejores AOVE?

Hay muchos productores, y no solo en el Mediterráneo, donde se ubican los de mayor tamaño. El aceite se produce en 63 países, de Uzbekistán a Nueva Zelanda. Este año, por primera vez los mejores AOVEs del mundo son dos y en los Evooleum Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del AOVE, comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles –de Córdoba y Jaén–, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista..

#### ¿Con qué marida bien?

El zumo de aceituna marida a la perfección con un gran número de alimentos: pescados blancos y azules, carnes rojas, aves, verduras, pastas, quesos, postres y hasta cócteles. Y cada tipo de aceite lo hace mejor con unos que con otros. Por ejemplo, el italiano Monini Monocultivar Coratina casa con carnes rojas, ensaladas y verduras; el hojiblanco Rincón de la Subbética añade los pescados azules; y el picual Oro Bailén Reserva Familiar marida con pescados blancos, aves y ensaladas.

#### ¿Es mejor un AOVE suave para comer?

Es una cuestión de gustos. La variedad arbequina es suave, y la picual, antaño denostada y hoy la más consumida del mundo, resulta intensa y picante, y proporciona un zumo de gran estabilidad que presenta un frutado característico, aromático, con un ligero amargor. Pero en España hay hasta 262 variedades. Mucho donde elegir.

#### ¿Es cierto que el buen aceite puede hacer que tosamos?

Tanto el amargor como el picante son atributos positivos que denotan la calidad de un auténtico virgen extra. Así que si el aceite rasca o se agarra a la garganta e incluso nos hace toser, es buena señal.

#### ¿Por qué es caro?

En la séptima edición de la Guía Evooleum, 19 aceites de los 100 clasificados cuestan menos de 10 euros en el formato de 500 ml. Se puede encontrar de todo, como en botica. En el caso de los llamados AOVE premium, su precio responde al hecho de que son de cosecha temprana y edición limitada, y a que se sacrifica el rendimiento en aras de obtener la máxima calidad. También se paga el envoltorio y el marketina, claro.



### [https://bit.ly/3WAFjf1]

#### 7 de noviembre de 2022

Medio: Instagram Perfil: elperdigon\_product Seguidores: 1.237





### [https://bit.ly/3W72vkM]

#### 16 de noviembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** javier\_munarriz

Seguidores: 29.5k

Valoración: 350 €





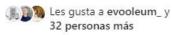
javier\_munarriz El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVEs del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards, y por primera vez, el mejor aceite del mundo ¡son dos! Comparten ex aequo el nº1 el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos, otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 de Brasil -país que se estrena en la lista- completan las 10 primeras posiciones.











NOVIEMBRE 16



Añade un comentario...

Publicar

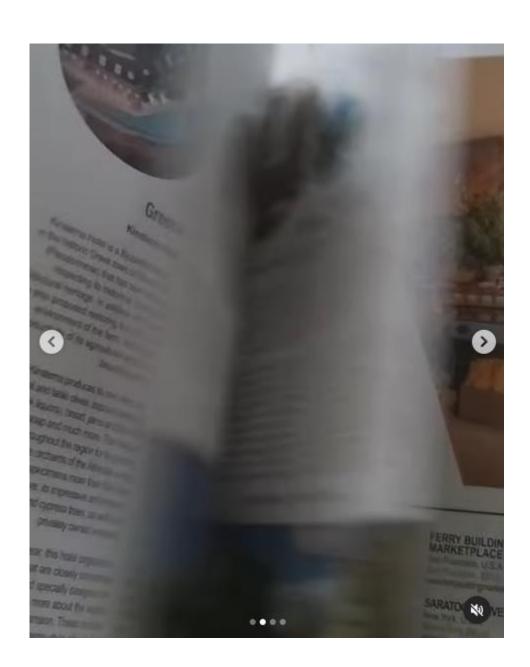


### [https://bit.ly/3YvxEAi]

#### 17 de noviembre de 2022

Medio: Instagram
 Perfil: raquelcastillogastro
 Seguidores: 1.616
 Valoración: 125 €











## [https://bit.ly/3FtpgZ7]

#### 23 de noviembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: retailactual

Seguidores: 671





### [https://bit.ly/3FnfQhP]

#### 28 de noviembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** veronicabravopiqueras

Seguidores: 1.619

Valoración: 125 €





veronicabravopiqueras · Siguiend Toledo, Castilla La Mancha, España

veronicabravopiqueras Ya tengo en mis manos la biblia del aceite de oliva de este año. Es la guía @evooleum\_ 2023 que incluye la selección anual de los 100 mejores aceites del mundo, además de un montón de contenidos prácticos y recetas con nuestro oro líquido como protagonista.

Para alegrarme las mañanas ha llegado con una botellita del delicioso aceite cordobés Rincón de la Subbética Altitude.

Me parece un muy buen regalo para los amantes de este ingrediente.

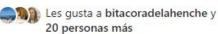
Mil gracias a @aires\_news,











NOVIEMBRE 28



Añade un comentario...

Publicar



### https://bit.ly/3WRORIO

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** \_dolicios

Seguidores: 413





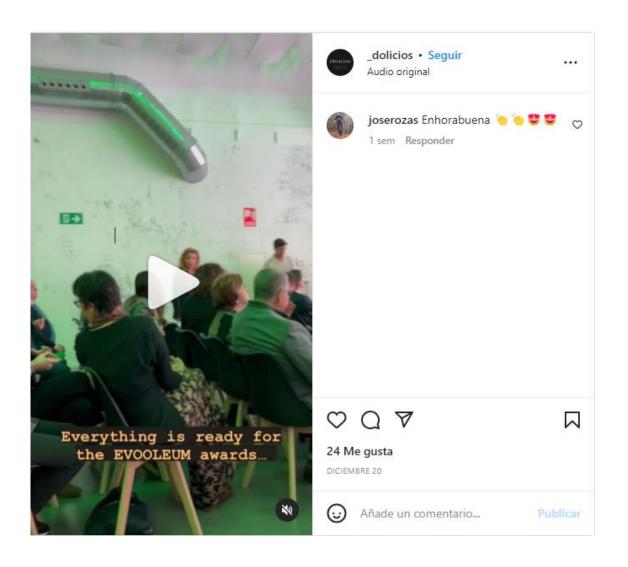




## [https://bit.ly/3PZhhb4]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram
 Perfil: \_dolicios
 Valoración: 125 €





### [https://bit.ly/3l9S5Nb]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: almasubbetica

Seguidores: 3.951









## [https://bit.ly/3Q4oNlc]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: almazara\_artal

Seguidores: 1.883















### [https://bit.ly/3G5iYzj]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: amenduniiberica

Seguidores: 262









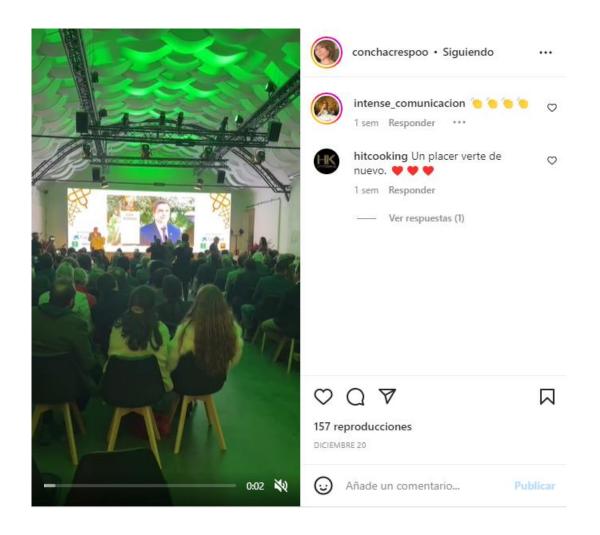
EVOOLEUM TOP 10				
SCORE/ PUNTUACIÓN	BRAND / MARCA	COMPANY/ EMPRESA	VARIETY/ VARIEDAD	COUNTRY
97 EX AEQUO	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.P.A.	CORATINA	ITALY/ITA
97 EX AEQUO	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN/ES
96	DON GIOACCHINO	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	CORATINA	ITALY/ITA
96	MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO	MONINI, S.P.A.	FRANTOIO	ITALY/ITA
95	PARQUEOLIVA SERIE ORO DOP PRIEGO DE CÓRDOBA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, HOJIBLANCA	SPAIN/ES
95	la patráun	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	PERANZANA	italy/ita
95	PUERTA DE LAS VILLAS PRODUCCIÓN INTEGRADA	S.C.A. SAN VICENTE	PICUAL	SPAIN/ES



## [https://bit.ly/3C9JhTU]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram
 Perfil: conchacrespoo
 Seguidores: 9.191
 Valoración: 225 €





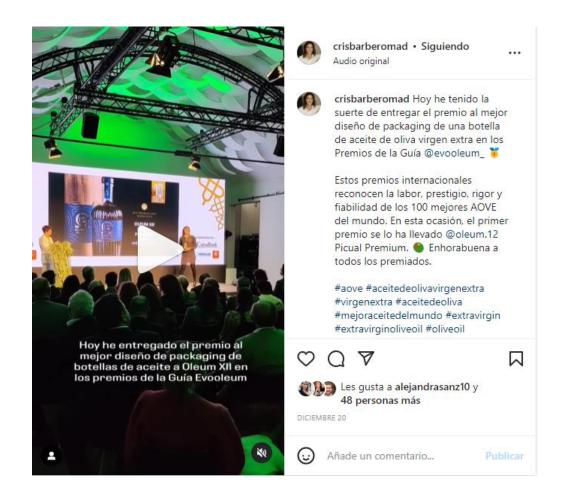
### [https://bit.ly/3YSRANA]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** crisbarberomad

Seguidores: 4.040





## [https://bit.ly/3jFkbWA]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram









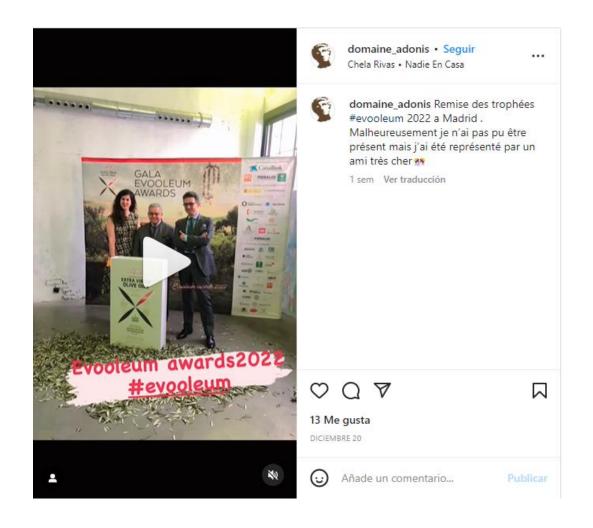
## [https://bit.ly/3YSDfAR]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: domaine\_adonis

Seguidores: 3.397





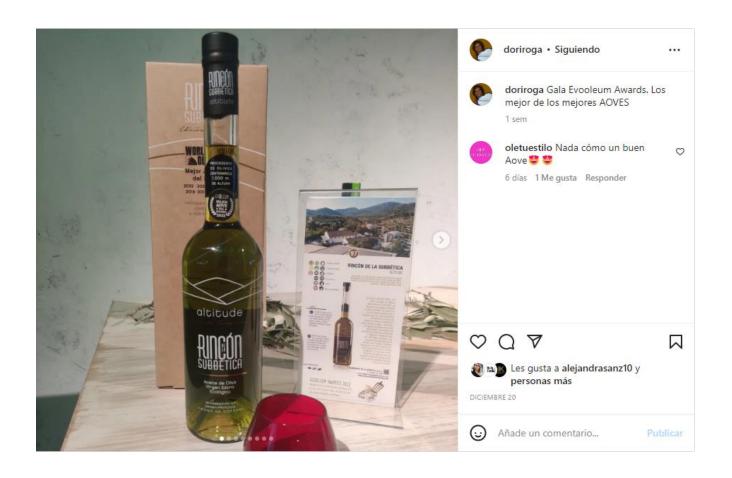
## [https://bit.ly/3vowbOP]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** doriroga

Seguidores: 6.403

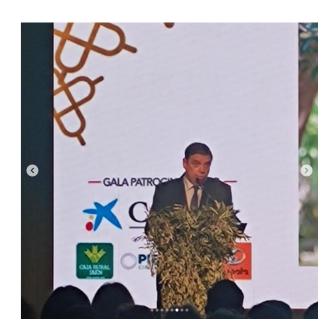














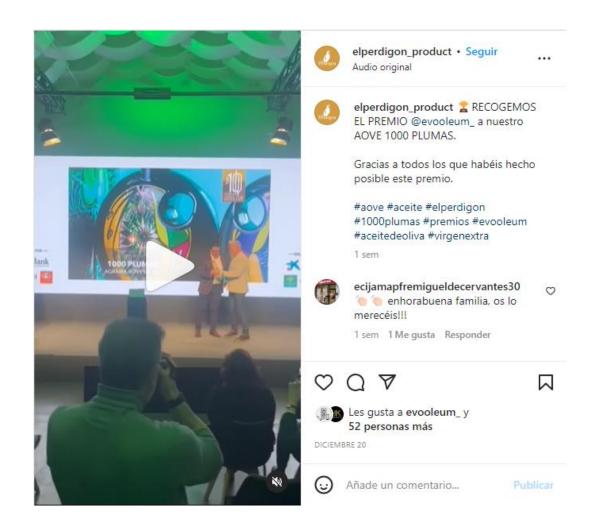




## [https://bit.ly/3YXvE3V]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram Perfil: elperdigon\_product Seguidores: 1.237





## https://bit.ly/3Q17bGH

#### 20 de diciembre de 2022

**Medio:** Instagram

Perfil: hitcooking

**Seguidores:** 60.738

Valoración: 600 €





### [https://bit.ly/3G3FEjh]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram Perfil: juanpablocarpintero Seguidores: 13.405





## [https://bit.ly/3WxkxNA]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** morriols

Seguidores: 925







[https://bit.ly/3i1UPlm]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: origenonline

**Seguidores:** 8.086

Valoración: 225 €



origenonline • Siguiendo Espacio Ventas

•••

DRICEN

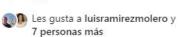
origenonline Hoy la prestigiosa guía Evooleum, que edita el Grupo Mercacei (liderado por Juan y Pandora Peñamil) ha entregado sus galardones en Madrid, casi medio centenar. Aquí algunos de los Aoves premiados. #somosORIGEN

sem









DICIEMBRE 20



Añade un comentario...

Publicar



## [https://bit.ly/3Q2sBTU]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: pbrunocobo

Seguidores: 857















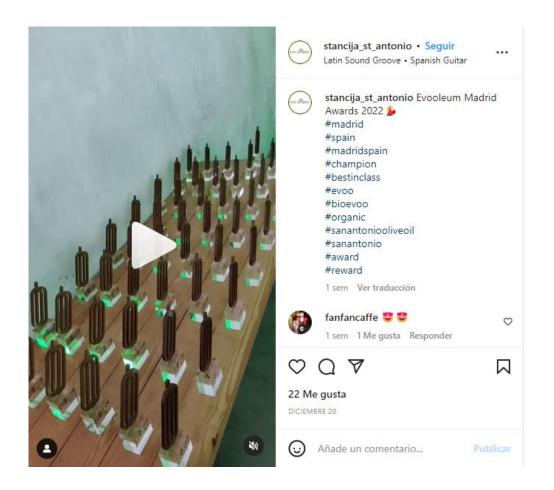




## [https://bit.ly/3WAnhK4]

#### 20 de diciembre de 2022

Medio: Instagram
 Perfil: stancija\_st\_antonio
 Seguidores: 1.490
 Valoración: 125 €





## [https://bit.ly/3vwtHOc]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: tomikospain

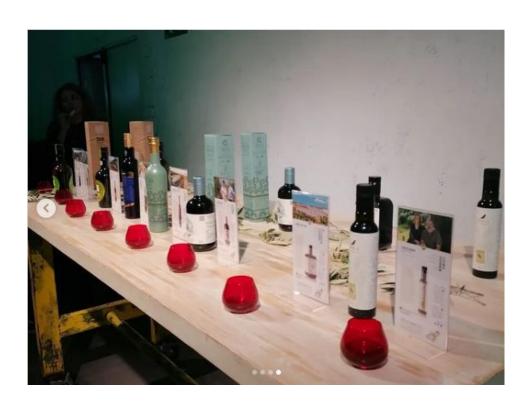
Seguidores: 1.087

Valoración: 125 €











## [https://bit.ly/3jpqTzJ]

#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

Perfil: hitcooking

Seguidores: 60.738

Valoración: 600 €







#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Red social: Facebook

Seguidores: 8.254



#### Carmelo Aunión

21 de diciembre de 2022 a las 9:12 · 🔇

Ayer se celebró la Gala de los 'Evooleum Awards 2022' donde se entregaron 50 Galardones a la Excelencia y Profesionalización del Aceite de Oliva, conducido por Cristina Villanueva (Presentadora de la Sexta). Un evento donde estuvimos acompañados por D. Luis Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y que HitCooking GastroMagazine tuvo el placer de entrevistar, así como muchos amigos con los que compartimos experiencias gastronómicas. Un abrazo y enhorabuena por el evento. Concha Crespo Isabel Aires Jana Cerdán Alejandra Sanz Maria Jimenez Latorre Lucía Matas Las Recetas de Carol María Díaz Dori Rodríguez García































#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

Red social: Facebook

Seguidores: 4.930









#### 21 de diciembre de 2022

Medio: Internet

**Red social:** Facebook

Seguidores: 4.930



María Díaz está con Nuria Yáriez González y 10 personas más en Espacio Ventas. 21 de diciembre a las 20:17 - Madrid - ❷

"Evooleum Awards": la gran fiesta del AOVE https://www.mdcocinaymas.es/.../evooleum-awards-

Ayer asistimos a la Gala "Evooleum Awards", conducida por la presentadora Cristina Villanueva, donde se entregaron los premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo.

Evooleum Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España Alimentos España AIRES NEWS COMUNICACIÓN #LuisPlanas #mdcocinaymas Mujeres en gastronomía Aceites de Oliva de España Cristina Villanueva Almazaras de la Subbética Nuria Yáñez González





## [https://bit.ly/3G1xeJw]

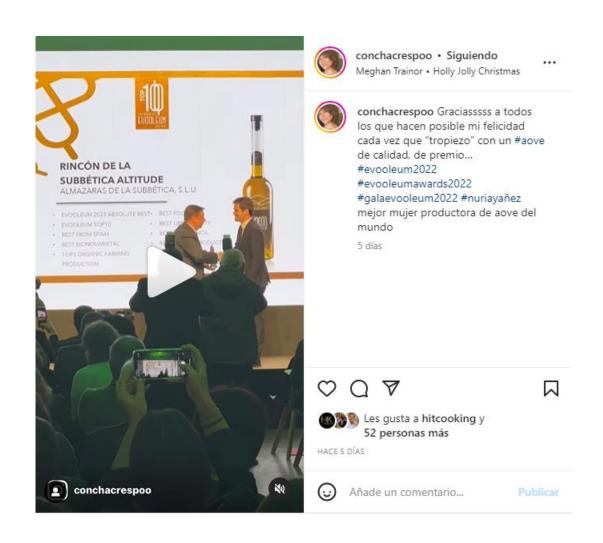
#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** conchacrespoo

Seguidores: 9.192

Valoración: 225 €





## [https://bit.ly/3Q2tzj3]

#### 23 de diciembre de 2022

Medio: Instagram

**Perfil:** mujeresengastronomia

Seguidores: 6.547

Valoración: 225 €



mujeresengastronomia • Siguiend Espacio Ventas

> mujeresengastronomia Este martes se entregaron en Madrid los EVOOLEUM Awards 2022, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra organizados por @mercacei\_ y @aemo\_olivo . Un evento que por fin vuelve a celebrarse -esta era la VII edición- y que contó

con @cristinavillanuevaoficial , que como sabéis es miembro del Consejo

Les gusta a gastrobarjorge y 68 personas más

HACE 6 DÍAS

Añade un comentario...

Publicar

 $\square$ 















Medio: Internet

**Sección:** Receitas

**Espacio:** 650 x 1.630 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 610′00 €

28/04/22 às 21:40 / Atualizada: 28/04/22 às 21:56

# Azeite brasileiro é considerado um dos 10 melhores do mundo em prêmio na Espanha

Azeite Sabiá é produzido em Santo Antônio do Pinhal e foi o único produto fora da Europa a estar entre o top 10 mundial

Redação AguaBoaNews













Azeite brasileiro ficou entre os 10 melhores do mundo em premiação na Espanha

O azeite Sabiá, produzido no interior de São Paulo, foi considerado um dos 10 melhores do mundo pelo concurso espanhol Evooleum, que já é realizado há 20 anos. O resultado de 2022 foi divulgado nesta quarta-feira, 27, e o produto foi o único brasileiro a ser eleito na lista

O 'Azeite Sabiá Blend Especial' é produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), na região da Serra da Mantiqueira. O produto é feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina.

Conforme divulgado no site da marca, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada.

O produto premiado é indicado para usar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau, e carnes.

EVOOLEUM TOP 10						
SCORE/ PUNTUAGIÓN						
97 EX AEQUO	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.P.A.	CORATINA	ITALY/ITALIA		
97 EX AEQUO	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HQJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA		
96	DON GIOACCHINO	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	CORATINA	ITALY/ITALIA		
96	MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO	MONINI, S.P.A.	FRANTOIO	ITALY/ITALIA		
95	PARQUEOLIVA SERIE ORO DOP PRIEGO DE CÓRDOBA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PIĆUDA, HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA		
95	LA PATRÁUN	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	PERANZANA	ITALY/ITALIA		
95	PUERTA DE LAS VILLAS PRODUCCIÓN INTEGRADA	S.C.A. SAN VICENTE	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA		
94	MONTE ROSSO GRAND SELECTION	MONTE ROSSO, D.O.O.	BIANCHERA ISTRIANA (ISTRIAN WHITE), LECCINO	CROATIA/CROACIA		
94	FUENTE DEL REY	MUELA-OLIVES, S.L.	HOJIBLANCA, PICUDA	SPAIN/ESPAÑA		
94	AZEITE SABIÁ BLEND ESPECIAL	FAZENDA DO CAMPO ALTO, LTDA.	ARBOSANA, ARBEQUINA, KORONEIKI	BRAZIL/BRASIL		

Azeite ficou em décimo lugar na lista

Foto: Reprodução/Evooleum

Nas redes sociais, a Sabiá comemorou a premiação e disse que está muito orgulhosa em fazer parte dos 10 melhores do mundo. "É com muito orgulho que toda equipe do azeite Sabiá compartilha o diploma que acabamos de receber do espanhol Evooleum Awards. Um dos mais importantes, experiente e exigente concurso de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que está sendo premiada", publicou.

Segundo apurado pelo Terra, o Azeite Sabiá Blend Especial já havia sido premiado outras vezes, uma destas foi quando foi escolhido como o Melhor Azeite do Hemisfério Sul no Ovibeja, prêmio classificado em 1º lugar no ranking da World Best Olive Oils.





Medio: Internet

Sección: Casual

**Espacio:** 600 x 210 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 1.223´00 €

# Azeite brasileiro é eleito um dos 10 melhores do mundo por guia espanhol

Essa é a primeira vez que um azeite brasileiro figura na lista do top 10 entre os 100 melhores do mundo

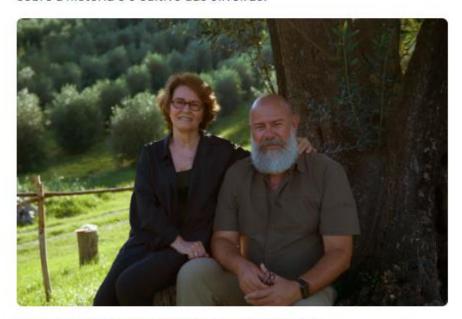


Na premiação do concurso espanhol EVOOLEUM, realizado ontem (28), o azeite da marca **Sabiá** conquistou um novo reconhecimento internacional, entrando para **a lista dos 10 melhores do mundo**. A premiação é organizada há 20 anos pela editora espanhola Mercacei e pela Associação Espanhola de Municípios Olivais (AEMO), e essa é a primeira vez que um azeite brasileiro figura na lista do top 10 entre os 100 melhores do mundo.

A marca brasileira já foi premiada como o Melhor Azeite Médio Frutado do Mundo, pelo Guia Italiano Lodo Guide, e como Melhor Azeite do Hemisfério Sul, prêmio máximo de um dos concursos mais respeitados e rigorosos da olivicultura, o italiano Leone D'Oro.

A produção, na cidade de Santo Antônio do Pinhal, na Serra da Mantiqueira, conta com variedades Arbequina (80 reais a 100 reais, 250ml) e Arbosana (80 reais a 100 reais, 250ml), de origem espanhola e Koroneiki (80 reais a 100 reais, 250ml), da Grécia, que dão origem a azeites monovarietais, ou seja, extraídos de frutos de apenas um tipo. Além destes, há o Blend Especial (80 reais a 100 reais, 250ml), que resulta em um azeite equilibrado, aromático e frutado.

A história do Sabiá começou em 2014 com a jornalista Bia Pereira e o administrador e publicitário Bob Vieira da Costa que se encantaram pelo mundo da olivicultura e decidiram se aprofundar nos estudos sobre a história e o cultivo das oliveiras.



O casal Bia Pereira e Bob Costa. (Willy Biondani/Divulgação)

As duas primeiras safras, extraídas em 2018 e 2019 dos frutos colhidos em Santo Antônio do Pinhal, onde antes eram criados gados de corte, foram distribuídas apenas para a família.

Na fazenda, as azeitonas, colhidas manualmente, são levadas ao lagar em caminhões refrigerados, a fim de evitar a oxidação dos frutos. Ali, elas são armazenadas em temperatura controlada por, no máximo, 4 horas, antes de serem encaminhadas para a Mori-Tem, máquina que extrai o azeite extravirgem super premium.

"O Brasil é o segundo maior importador de azeites, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. Notamos que pouco se sabe sobre os benefícios e diferenças fora do universo da olivicultura, o que permite que o azeite seja um dos produtos mais fraudados no mundo. Nossa missão é mostrar para os brasileiros que o melhor azeite não é o importado, mas sim o extravirgem premium, fresco, produzido no nosso país", pontuam os fundadores do Azeite Sabiá.



## [https://bit.ly/42sKGQO]

#### 28 de abril de 2022

Medio: Blog

Sección: General

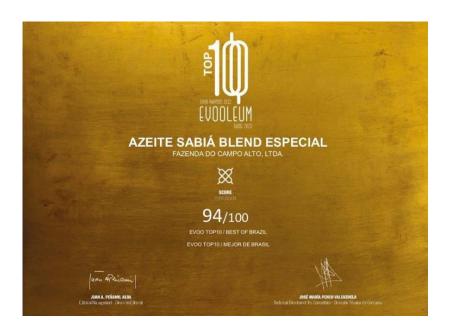
**Espacio:** 940 x 1.455 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas:

Nalor publicitario: 200 ´00 €

# AZEITE BRASILEIRO É CONSIDERADO UM DOS 10 MELHORES DO MUNDO EM PRÊMIO NA ESPANHA



#### AZEITE SABIÁ É PRODUZIDO EM SANTO ANTÔNIO DO PINHAL E FOI O ÚNICO PRODUTO FORA DA EUROPA A ESTAR ENTRE O TOP 10 MUNDIAL

O azeite Sabiá, produzido no interior de São Paulo, foi considerado um dos 10 melhores do mundo pelo concurso espanhol Evooleum, que já é realizado há 20 anos. O resultado de 2022 foi divulgado nesta quarta-feira, 27, e o produto foi o único brasileiro a ser eleito na lista.

O 'Azeite Sabiá Blend Especial' é produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), na região da Serra da Mantiqueira. O produto é feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina.

Conforme divulgado no site da marca, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada.

O produto premiado é indicado para usar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau, e carnes.

Nas redes sociais, a Sabiá comemorou a premiação e disse que está muito orgulhosa em fazer parte dos 10 melhores do mundo. "É com muito orgulho que toda equipe do azeite Sabiá compartilha o diploma que acabamos de receber do espanhol Evooleum Awards. Um dos mais importantes, experiente e exigente concurso de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que está sendo premiada", publicou.

Segundo apurado pelo Terra, o Azeite Sabiá Blend Especial já havia sido premiado outras vezes, uma destas foi quando foi escolhido como o Melhor Azeite do Hemisfério Sul no Ovibeja, prêmio classificado em 1º lugar no ranking da World Best Olive Oils.



Medio: Internet	
-----------------	--

Sección: Blogs

Espacio: 860 x 1995 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300 ´00 €

# Concurso na Espanha elege azeite Sabiá, do Brasil, entre os dez melhores do mundo

Por Luciana Fróes 28/04/2022 23h27 · Atualizado











O azeite Sabiá, produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP) e em Encruzilhada do Sul (RS), ficou entre os dez melhores do mundo, segundo o Guia EVOOLEUM World's TOP 100 Extra Virgin Olive Oils. O Sabiá Blend Especial (Fazenda do Campo Alto) encabeça o ranking



com quatro azeites extravirgens italianos, quatro espanhóis e um da Croácia. Para a editora espanhola Mercacei - que há 20 anos produz o Evooleum -, "a grande surpresa do concurso". Esse guia publica os cem melhores do ano, e foi a primeira vez que um brasileiro entrou.

Um detalhe: o Sabiá é o único brasileiro a estar nos três principais guias de azeites do mundo: nos italianos Lodo Guide e Flos Olei e no espanhol Evooleum. A marca é tocada pela jornalista Bia Pereira, que é sócia do marido Bob Costa.

"Um dos mais importantes, experientes e exigentes concursos de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda a olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que está sendo premiada", ressalta Bia, uma das 40 brasileiras no grupo Women in Olive Oil (WIOO - womeninoliveoil.org), que reúne as mulheres líderes da indústria, chefs, agricultoras, químicas, provadoras, educadoras, importadoras, exportadoras, sommeliers, pesquisadoras e varejistas do azeite de oliva.

No ano passado, ele foi premiado como o melhor azeite do Hemisfério Sul pelo concurso italiano Leone d'Oro 2021. Na edição 2020 do BRAZIL iOOC International Olive Oil Competition, foi a maior nota do concurso, ficando entre os dez melhores. Naquele mesmo ano, foram 40 prêmios internacionais e com direito a entrar no guia "Flos Olei", que seleciona e publica os 500 melhores azeites do mundo. O produto também recebeu medalha de ouro em um concurso de Nova York.

No Rio, o azeite nacional é usado por Cris Beltrão, que recentemente abriu as portas do **Bazzar à Vins, com poucos pratos, vinhos e ingredientes de pequenos produtores**.

"Não só usamos, como fomos os primeiros no Rio de Janeiro (acho que ainda os únicos) a vender na nossa Deli Bazzar. Também é o azeite que vai no nosso couvert do novo Bazzar à Vins. Uma fortuna, mas vale cada gota. Eu amo! Tenho todos os tipos (blend, koroneiki etc) e os descobri lá", elogia Cris.



Medio: Internet

**Sección:** Gastronomia

**Espacio:** 735 x 2.330 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 250′00 €

# Azeite artesanal produzido em Santo Antônio do Pinhal é eleito um dos 10 melhores do mundo

Azeite Sabiá é o único de fora da Europa a figurar entre os 10 melhores do ranking



Azeite Sabiá é produzido na Serra da Mantiqueira

O Azeite Sabiá, produzido em Santo Antônio do Pinhal – na Serra da Mantiqueira, foi eleito um dos 10 melhores do mundo. O prêmio EVOOLEUM Awards, organizado há mais de 20 anos por degustadores especializados, foi concedido nesta quarta-feira (27) e elege a marca brasileira como a única de fora de Europa no Top 10.

O Azeite Sabiá – Blend Especial, produto artesanal que figura na lista, está apenas em sua terceira safra na Serra da Mantiqueira. O azeite brasileiro é

acompanhado de quatro rótulos italianos, quatro espanhóis e um croata.

"Feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada", diz trecho da ficha técnica da empresa.

A recomendação de seus produtores é o consumo harmonizado com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau e carnes.

Produzido artesanalmente, o azeite premiado é vendido online, por R\$ 79 a embalagem de 250 ml, ou em supermercados e empórios especializados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul.





Medio: Internet

Sección: Notícias

Espacio: 770 x 3740 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 416 00 €

## Azeite brasileiro é considerado um dos 10 melhores do mundo em prêmio na Espanha

Azeite Sabiá é produzido em Santo Antônio do Pinhal e foi o único produto fora da Europa a estar entre o top 10 mundial

28 abr 2022 - 17h28 (atualizado em 29/4/2022 às 11h19)

Compartilhar 🔿

Ver comentários



Azeite brasileiro ficou entre os 10 melhores do mundo em premiação na Espanha

O azeite Sabiá, produzido no interior de São Paulo, foi considerado um dos 10 melhores do mundo pelo concurso espanhol Evooleum, que já é realizado há 20 anos. O resultado de 2022 foi divulgado nesta guarta-feira, 27, e o produto foi o único brasileiro a ser eleito na lista.

O 'Azeite Sabiá Blend Especial' é produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), na região da Serra da Mantiqueira. O produto é feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina.

Conforme divulgado no site da marca, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada.

O produto premiado é indicado para usar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau, e carnes.

EVOOLEUM TOP 10						
SCORE/ PUNTUACIÓN						
97 EX AEQUO	MONINI MONOCULTIVAR CORATINA BIO	MONINI, S.P.A.	CORATINA	ITALY/ITALIA		
97 EX AEQUO	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA ALTITUDE	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA		
96	DON GIOACCHINO	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	CORATINA	ITALY/ITALIA		
96	MONINI MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO	MONINI, S.P.A.	FRANTOIO	ITALY/ITALIA		
95	PARQUEOLIVA SERIE ORO DOP PRIEGO DE CÓRDOBA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.	PICUDA, HOJIBLANCA	SPAIN/ESPAÑA		
95	LA PATRÁUN	AZIENDA AGRICOLA SABINO LEONE	PERANZANA	ITALY/ITALIA		
95	PUERTA DE LAS VILLAS PRODUCCIÓN INTEGRADA	S.C.A. SAN VICENTE	PICUAL	SPAIN/ESPAÑA		
94	MONTE ROSSO GRAND SELECTION	MONTE ROSSO, D.O.O.	BIANCHERA ISTRIANA (ISTRIAN WHITE), LECCINO	CROATIA/CROACIA		
94	FUENTE DEL REY	MUELA-OLIVES, S.L.	HOJIBLANCA, PICUDA	SPAIN/ESPAÑA		
94	AZEITE SABIÁ BLEND ESPECIAL	FAZENDA DO CAMPO ALTO, LTDA.	ARBOSANA, ARBEQUINA, KORONEIKI	BRAZIL/BRASIL		

Azeite ficou em décimo lugar na lista

Nas redes sociais, a Sabiá comemorou a premiação e disse que está muito orgulhosa em fazer parte dos 10 melhores do mundo. "É com muito orgulho que toda equipe do azeite Sabiá compartilha o diploma que acabamos de receber do espanhol Evooleum Awards. Um dos mais importantes, experiente e exigente concurso de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que está sendo premiada", publicou.

Segundo apurado pelo Terra, o Azeite Sabiá Blend Especial já havia sido premiado outras vezes, uma destas foi quando foi escolhido como o Melhor Azeite do Hemisfério Sul no Ovibeja, prêmio classificado em 1º lugar no ranking da World Best Olive Oils.



#### Ver más en Instagram







#### 438 Me gusta

#### azeitesabia

É com muito orgulho que toda equipe do azeite Sabiá compartilha o diploma que acabamos de receber do espanhol EVOOLEUM AWARDS. Um dos mais importantes, experiente e exigente concurso de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que esta sendo premiada.

#omelhorazeiteénosso

#tempodesabiá

Ver 52 comentarios

Añade un comentario...

(0)



Medio: Internet

Sección: Nossa Cozinha

Espacio: 720 x 4.595 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 650′00 €



Azeite Sabiá: mais de 40 prêmios em menos de três anos de rótulos comercializados Imagem: Willy Biondani

# Azeite do interior de SP é um dos 10 melhores do mundo em prêmio na Espanha

Gabrielli Menezes De Nossa 28/04/2022 09h50

O azeite Sabiá, produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), está entre os melhores do mundo segundo o concurso Evooleum, organizado há 20 anos na Espanha e cujo resultado de 2022 foi revelado na quarta (27).

O produto, extraído dos cultivos da Serra da Mantiqueira, é o único de fora da Europa a figurar no Top 10 da lista. Os outros selecionados são da Itália, Croácia e da própria Espanha.



Os responsáveis pela marca brasileira

Donos da marca, a jornalista Bia
Pereira e o administrador e publicitário
Bob Vieira da Costa começaram a se
dedicar à olivicultura em 2014. As
azeitonas viraram azeite só após
quatro anos de trabalho.

As duas primeiras safras, de 2018 e 2019, foram distribuídas para a família. Daí em diante, o produto começou a ser comercializado e a participar de prêmios.

A Sabiá, que neste ano adquiriu outra fazenda em Encruzilhada (RS), acumula mais de 40 títulos internacionais. Entre eles, o de melhor do hemisfério Sul pelo prestigiado concurso italiano Leone D'Oro, em 2021.



No e-commerce da marca, cada unidade custa de R\$ 79 a R\$ 84 (250 mililitros) a depender da variedade que compõe a garrafa. Além do blend, que mistura diferentes tipos de azeitonas, há rótulos das varietais Arbequina, Arbosana (ambas de origem espanhola) e Koroneiki (grega).

A fazenda de Santo Antônio do Pinhal recebe visitantes ao custo de R\$ 30 e com agendamento via WhatsApp (12 3666-2282).

#### Onde encontrar

Veja os pontos de venda por cidade:

- São Paulo: St. Marche, Casa Santa Luzia, Empório Santa Maria, Track & Field Café, Casa do Porto SP, A Padeira, Loja Amoreira, Mesa III Rotisseria, Quitanda;
- Santo Antônio do Pinhal: Santo Empório, Armazém Di Vino, Empório Santo Antônio, Ferreirinha Quitanda, Empório da Serra, Chocolateria Uma Doce Revolução, Donna Pinha, A Mercearia Sensorial
- Campos do Jordão: Empório dos Mellos, Empório e Mercearia Borges
- São Francisco Xavier: Neo Armazém Restô
- Rio de Janeiro: Deli Bazzar
- Belo Horizonte: Casa do Porto
- Córrego do Bom Jesus: 3 Pedras Empório e Café
- Espírito Santo: Empório Joaquim ES
- Gramado: Empório do Azeite



Medio: Internet

Sección: Vale do Paraíba

**Espacio:** 800 x 1.680 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 350′00 €

#### Azeite de Santo Antônio do Pinhal fica entre os 10 melhores do mundo

Azeite de Santo Antônio do Pinhal fica entre os 10 melhores do mundo em premiação espanhola da EVOOLEUM Awards. O resultado foi divulgado nesta quarta-feira (27/04). A marca brasileira Azeite Sabiá, já foi destaque aqui no Vale 360 News em reportagens anteriores.

EVOOLEUM Awards é um dos mais importantes, tradicionais e exigentes concurso de azeites do mundo. O azeite de Santo Antônio do Pinhal, Sabiá – blend especial, é produzido pela Fazenda do Campo Alto. O produto de Santo Antônio do Pinhal só está atrás de quatro azeites extravirgens italianos, quatro espanhóis e um da Croácia.

#### Participe do Grupo Geral de Notícias do Vale 360 News

De acordo com publicações nas redes sociais da fazenda, dos pomares do Sabiá, são colhidos "o fruto ainda verde para preservar ao máximo os teores dos polifenóis e outros componentes que fazem bem à saúde. A nossa colheita é feita manualmente para garantir que os frutos não sejam machucados e cheguem inteiros à área de processamento e, além disso, a exposição ao calor e ao oxigênio deve ser a menor possível, não à toa, assim que colhidos ficam sob refrigeração. Por aqui, o cuidado com cada azeitona conta, e são detalhes como esse que tornam o nosso azeite um dos melhores do mundo. Só experimentando mesmo pra entender!", frisa a publicação





Medio: Internet

Sección: Azeite de oliva

**Espacio:** 840 x 2.795 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 400 00 €

AZEITE DE OLIVA-DELICIOSO

# Azeite do interior de SP faz história ao entrar no top 10 dos melhores do mundo

Produzido em Santo Antônio do Pinhal, produto pode ser encontrado a venda pela internet.



POR: BIA VIANA PUBLICADO 29 ABR 2022 - 01:51 PM EDT | ATUALIZADO 29 ABR 2022 - 01:52 DM EDT









Azeite de oliva Crédito: bea8476/Getty Images/iStockphoto

O Azeite Sabiá - Blend Especial, produzido em Santo Antônio do Pinhal, no interior de São Paulo, figura entres os 10 melhores azeites do mundo. Ele foi reconhecido no prêmio internacional EVOOLEUM Awards, que destaca os 100 melhores azeites de oliva do mundo, e escolheu o brasileiro como um dos destaques nesta edição.

Azeite de SP é eleito um dos melhores do mundo



Azeite Sabiá conquistou prêmio histórico. Crédito: Azeite Sabiá / Divulgação

Com azeitonas cultivadas em **Santo Antônio do Pinhal**, na Serra da Mantiqueira, o Azeite Sabiá - Blend Especial foi eleito um dos melhores produzidos no mundo. Esse é um feito histórico e muito importante para a produção nacional.



Azeite Sabiá é produzido em Santo Antônio do Pinhal. Crédito: Azeite Sabiá / Divulgação

O **produto artesanal** está apenas em sua terceira safra e foi reconhecido por seu sabor único, que traz a mistura de quatro azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina.

Em seu perfil oficial, o Azeite Sabiá postou a sua avaliação 94/100 na premiação e agradeceu pelo reconhecimento. "Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda **olivicultura** brasileira", destacou a postagem.

O azeite é indicado para harmonização com massas, sopas de legumes, frutos do mar e peixes encorpados, como salmão e bacalhau.

É possível adquirir um vidro de 250ml por R\$ 79 em supermercados ou empórios on-line de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul. Ele também está disponível no site oficial do Azeite Sabiá.

#### Premiação revela os melhores azeites do mundo

O prêmio EVOOLEUM Awards aconteceu na última quarta-feira (27) e formou a lista dos 100 melhores azeites do mundo, uma seleção feita anualmente pela competição internacional.

A premiação conta com um júri especializado na especiaria, que avalia centenas de competidores indicados por todo o mundo. Os 100 escolhidos integram o ranking que posteriormente, é convertido em um guia anual de melhores azeites.

Junto ao azeite brasileiro, que figurou entre os 10 mais bem colocados na lista, estão azeites majoritariamente europeus.





Medio: Internet

Sección: Culinária

**Espacio:** 1.190 x 3.980 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 300 00 €

# Azeite produzido em São Paulo fica entre os 10 melhores do mundo em prêmio español

Azeitonas de quatro tipos dão ao produto toque de amêndoas e frutas tropicais



O azeite Sabiá Blend Especial, produzido em Santo Antônio do Pinhal, no Interior de São Paulo, foi considerado um dos 10 do mundo pelo concurso espanhol Evooleum Awards na última quarta-feira (27).

Único produto brasileiro a figurar na lista, o azeite é feito com azeitonas de quatro variedades diferentes (arbequina, koroneiki, arbosana e coratina). A mistura harmoniza bem

com massas, sopas de legumes, frutos do mar e peixes, como salmão e bacalhau, e carnes.

"É um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada", ressalta a empresa.

Com produção artesanal, o azeite de 250 ml é vendido por R\$ 79 na internet ou em supermercados e empórios especializados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul.

#### **RECONHECIMENTO**

O Evooleum é organizado há 20 anos pela editora Mercacei e pela Associação Espanhola de Municípios Olivais (AEMO). Essa foi a primeira vez que um azeite brasileiro aparece no top 10 entre os 100 melhores do mundo.

O Sabiá é acompanhado de quatro azeites italianos (Accademia Olearia Bio DOP, Accademia Olearia DOP Fruttato Verde, Gran Riserva e Assolo) e quatro espanhóis (1948 Oleum, 5 Elementos, Almaolivia e Almazara de Alcaraz) e um croata na lista.

A marca brasileira já havia sido premiada em dois concursos italianos como o Melhor Azeite Médio Frutado do Mundo, pelo Lodo Guide, e como o Melhor Azeite do Hemisfério Sul, no Leone D'Oro.



Medio: Internet

**Sección:** Noticias

**Espacio:** 1.050 x 1.430 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 180′00 €

# Azeite do interior de São Paulo está entre os 10 melhores do mundo



Produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), na Serra da Mantiqueira, o <u>azeite</u> Sabiá, está entre os dez melhores do mundo. É o que afirma o concurso Evooleum, organizado há 20 anos na Espanha, que anunciou os vencedores de 2022 na quarta-feira (27).

#### +Aprenda a identificar azeites falsificados ou com defeitos

É o único azeite fora da Europa a ficar entre os figurar no Top 10 da lista. Os outros premiados são feitos na Itália, na Croácia e na Espanha.

A marca pertence à jornalista Bia Pereira e ao administrador e publicitário Bob Vieira da Costa. Os dois começaram a plantar as primeiras oliveiras em 2014, mas o primeiro lote de azeites só foi produzido em 2018, e não chegou a ser comercializado.

As primeiras garrafas da marca só chegaram ao mercado em 2020. Desde então, o azeite Sabiá conquistou mais de 40 títulos internacionais.

Os produtos podem ser adquiridos pelo <u>site da empresa</u> e custam entre R\$ 79 e R\$ 84 – os preços variam de acordo com o tipo de azeitona usada para produzir os azeites. Pelo site, também é possível agendar visitas à Fazenda do Campo Alto, onde o líquido é elaborado. As visitações custam R\$ 30 e acontecem aos sábados e domingos.

(\*) Da redação da Menu



[https://bit.ly/40tCT3k]

#### 30 de abril de 2022

**Medio:** Internet

Sección: Mercado

**Espacio:** 765 x 1.070 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 250′00 €

### Azeite paulista é considerado um dos 10 melhores do mundo em prêmio na Espanha



O azeite Sabiá, produzido no interior de São Paulo, foi considerado um dos 10 melhores do mundo pelo concurso espanhol Evooleum, que já é realizado há 20 anos. O resultado de 2022 foi divulgado na quarta-feira (27), e o produto foi o único brasileiro a ser eleito na lista.

O 'Azeite Sabiá Blend Especial' é produzido em Santo Antônio do Pinhal, na região da Serra da Mantiqueira. O produto é feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina,

koroneiki, arbosana e coratina.

Conforme divulgado no site da marca, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada.

O produto premiado é indicado para usar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau, e carnes. Nas redes sociais, a Sabiá comemorou a premiação e disse que está muito orgulhosa em fazer parte dos 10 melhores do mundo. "É com muito orgulho que toda equipe do azeite Sabiá compartilha o diploma que acabamos de receber do espanhol Evooleum Awards. Um dos mais importantes, experiente e exigente concurso de azeites do mundo. Estamos no Top 10 do Guia, entre os 10 melhores do mundo. Um feito inédito e extraordinário para o Sabiá e para toda olivicultura brasileira, afinal, é o nosso frescor, nosso terroir, nossa ousadia em produzir azeites de qualidade que está sendo premiada", publicou.

Segundo apurado pelo Terra, o Azeite Sabiá Blend Especial já havia sido premiado outras vezes, uma destas foi quando foi escolhido como o Melhor Azeite do Hemisfério Sul no Ovibeja, prêmio classificado em 1º lugar no ranking da World Best Olive Oils.

Do Terra



#### 3 de mayo de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Notícias

**Espacio:** 660 x 690 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 150 00 €

### Santo Antônio do Pinhal tem um dos 10 melhores Azeite Artesanal do mundo



O Azeite Sabiá – Blend Especial, produzido de forma artesanal em Santo Antônio do Pinhal – na Serra da Mantiqueira está apenas em sua terceira safra na Serra da Mantiqueira, e já foi eleito um dos 10 melhores do mundo. O prêmio EVOOLEUM Awards, organizado há mais de 20 anos por degustadores especializados, foi concedido nesta quarta-feira (27) e elege a marca brasileira como a única de fora de Europa no Top

10, ideal para consumo harmonizado com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau e carnes.

"Feito por quatro tipos de azeitonas: arbequina, koroneiki, arbosana e coratina, o Blend Especial é um azeite de alta complexidade, com intensidade que lembra a koroneiki e a coratina, reunindo um buquê de aromas com toques de amêndoas, folha de tomate, alcachofra, ervas aromáticas, frutas tropicais e um toque final mais herbáceo, que lembra grama verde cortada", diz trecho da ficha técnica da empresa.

Valor de venda é de R\$ 79 a embalagem de 250 ml.



#### 4 de mayo de 2022

Medio: Internet

**Sección:** Negocios

**Espacio:** 920 x 1.950 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 490´00 €

#### Azeite do interior de São Paulo está entre os 10 melhores do mundo



O evento Evooleum, realizado há 20 anos na Espanha, premiou o azeite brasileiro Sabiá Blend Especial como o décimo colocado.

Embora seja brasileiro, o azeite Sabiá Blend Especial é pouco conhecido pelos consumidores locais. Um frasco de 250 ml do produto custa cerca de R\$ 70, conforme uma rápida busca na internet. Um azeite mais conhecido, como o Andorinha, de produção portuguesa e comercializado no Brasil,

custa menos de R\$ 40 em um frasco com 500 ml.

#### Ministério vai contar com sommerliers para fiscalizar azeite de oliva

O azeite Sabiá é produzido em Santo Antônio do Pinhal (SP), na Serra da Mantiqueira. A marca pertence à jornalista Bia Pereira e ao administrador e publicitário Bob Vieira da Costa.

Os dois começaram a plantar as primeiras oliveiras em 2014, mas o primeiro lote de azeites só foi produzido em 2018, e não chegou a ser comercializado. As primeiras garrafas da marca só chegaram ao mercado em 2020, segundo o portal Isto É.

Após chegar ao mercado, o Sabiá teve uma trajetória de sucesso e já recebeu mais de 40 premiações.

#### +Aprenda a identificar azeites falsificados ou com defeitos

O produto está disponível no site da empresa por valores que vão de R\$ 79 a R\$ 84.

Também é possível agendar visitas à Fazenda do Campo Alto, onde ele é feito, e entender melhor o processo de produção do azeite.



## [https://bit.ly/404vJDd]

#### 11 de mayo de 2022

Medio: Internet

Sección: Comida

**Espacio:** 710 x 5.925 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Valor publicitario: 1.682′00 €

# Entenda os segredos do único azeite brasileiro a ser eleito um dos melhores do mundo

O blend especial da marca Sabiá, produzido em São Paulo e no Rio Grande do Sul, entrou no TOP 10 do concurso espanhol Evooleum



O azeite Sabiá tem produção na Serra da Mantiqueira, em São Paulo, e no município de Encruzilhada do Sul, no Rio Grande do Sul Foto: Adriano Fagundes

Um feito inédito surpreendeu o universo da **olivicultura** no último mês. Um azeite brasileiro foi eleito um dos **10 melhores do mundo** em um prestigiado concurso internacional. O blend especial da marca Sabiá, produzido em terras tupiniquins, figura na lista deste ano do concurso espanhol **Evooleum** ao lado de quatro azeites italianos, quatro espanhóis e um da Croácia.

O azeite extravirgem enviado para a competição é da safra deste ano, a terceira da marca que surgiu, em 2014, da paixão pela olivicultura da jornalista **Bia Pereira** e do administrador e publicitário **Bob Vieira da Costa**. O concurso espanhol lista todos os anos os 100 melhores azeites do mundo – e reúne um júri de peso para a avaliação.

A produção é feita na **Serra da Mantiqueira**, em São Paulo, e no município de **Encruzilhada do Sul**, no Rio Grande do Sul. Nas fazendas são plantadas as variedades Arbequina (R\$ 80 a R\$ 100, 250ml) e Arbosana (R\$ 80 a R\$ 100, 250ml), de origem espanhola, e Koroneiki (R\$80 a R\$100, 250ml), da Grécia.



A gente mandou com uma expectativa de eventualmente entrar nos 100 melhores, mas nunca imaginávamos que teria essa performance", conta Bia. Mas essa não é a primeira vez que a marca ganha destaque em grandes concursos. Seu azeite já foi eleito o Melhor Azeite Médio Frutado do Mundo, pelo Guia Italiano Lodo Guide, e como Melhor Azeite do Hemisfério Sul, do rigoroso concurso italiano Leone D´Oro.

Por trás do sucesso, há um cuidado nos mínimos detalhes que envolvem a plantação, a colheita e a extração do azeite – processos que ditam o sabor do produto final. Aliás, frescor é a palavra-chave na produção. "O azeite é um suco de fruta, então quanto mais fresco, melhor", resume Bob.

Isso exige esforço porque a azeitona é fruta não climatérica, ou seja, não amadurece fora do pé e começa a se deteriorar assim que é extraída. Para preservar suas melhores qualidades, controlar a temperatura é essencial. No caso da marca, dispõem de um caminhão frigorífico ao lado da plantação durante a colheita, que é feita no verão, para que o fruto não seja impactado. "O calor é inimigo da azeitona", pontua Bob.



O ponto certo da colheita também é importante. Para produzir este azeite, é preciso colher o fruto dentro de uma janela de, no máximo, um mês a partir do ponto de maturação, quando ele começa a ficar ideal para ser retirado do pé. "Quanto mais maduro, ele vira um outro azeite, com menos polifenóis, outras sensações de aromas. Esse azeite que a gente faz exige a colheita da azeitona o mais rápido possível", explica Bia.

#### Um azeite fresquíssimo

Há outro aspecto na questão do frescor: o acesso do consumidor aos produtos de fato mais frescos. No mercado, explica Bob, é de costume ter o azeite extravirgem europeu, que geralmente chega aqui de uma, duas ou até três safras atrás. Para ele, é esse o grande diferencial de um azeite nacional. "O azeite brasileiro é fresquíssimo, está superpotente, nas melhores condições de sabor e aroma. Ele está pleno", defende.



Para a sorte dos produtores (e de quem consome, é claro), neste ano até São Pedro decidiu ajudar. As condições climáticas foram ideais para que as azeitonas tivessem as características perfeitas para um bom azeite. "Tivemos as temperaturas ideais tanto na Mantiqueira quanto no Rio Grande do Sul. No Rio Grande, ao final tivemos uma seca, o que do ponto de vista da azeitona é bom, porque ela fica com uma intensidade de óleo maior", afirma Bob. Para Bia, a safra deste ano está 'excepcional'. Foram 10 mil litros produzidos em 2022 e já estão nas gôndolas dos mercados.

Quanto às plantações, a marca continua seu investimento em tecnologia e maquinário para aprimorar os processos de produção. Ainda este ano devem receber uma nova extratora, além da construção de um lagar quase todo subterrâneo, onde a temperatura seja controlada o tempo todo. "A nossa expectativa é que a produção na Mantiqueira cresça bastante – em uns dois ou três anos ela deve atingir seu pico, e vamos ter uma estabilidade de produção", acrescenta Bob.

#### Onde comprar em São Paulo

Capital: St. Marche, Casa Santa Luzia, Empório Santa Maria, Track & Field Café, Casa do Porto SP, A Padeira, Loja Amoreira, Mesa III Rotisseria e Quitanda. Santo Antônio do Pinhal: Santo Empório, Armazém Di Vino, Empório Santo Antônio, Ferreirinha Quitanda, Empório da Serra, Chocolateria Uma Doce Revolução, Donna Pinha e A Mercearia Sensorial. Campos do Jordão: Empório dos Mellos, Empório e Mercearia Borges. São Francisco Xavier: Neo Armazém Restô. Ou na loja virtual pelo site lojaazeitesabia.com.br



### [https://bit.ly/3JYI2Ly]

#### 28 de mayo de 2022

Medio: Internet

Sección: Notícia

**Espacio:** 1.000 x 900 píxeles

Usuarios únicos/mes:

Visitas/mes:

Nalor publicitario: 150′00 €

#### Azeite paulista fica entre os 10 melhores do mundo

Azeite Sabiá é produzido em Santo Antônio do Pinhal



Um azeite produzido no interior de São Paulo foi eleito um dos 10 melhores do mundo pela premiação espanhola **EVOOLEUM Awards**. O produto foi o primeiro brasileiro a figurar na lista, elaborada por degustadores especializados que elencam os 100 melhores azeites de oliva do mundo.

O **Azeite Sabiá** – Blend Especial, que ficou em décimo lugar na lista, é feito com azeitonas cultivadas em Santo Antônio do Pinhal, na porção paulista da Serra da Mantiqueira, e está apenas em sua terceira safra.

Único dos dez melhores produzido fora da Europa, o azeite brasileiro premiado é acompanhado de quatro azeites italianos, quatro espanhóis e um croata na lista.

Embora tenha crescido nos últimos anos, a indústria nacional de azeites ainda é limitada. De acordo com estimativas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Brasil importa 98% dos cerca de 70 milhões de litros de azeite que consome por ano.

Feito com azeitonas de quatro variedades diferentes (arbequina, koroneiki, arbosana e coratina), a mistura que ganhou o prêmio é indicada para harmonizar com massas, sopas de legumes, frutos do mar, peixes, como salmão e bacalhau.

Produzido artesanalmente, o azeite premiado é vendido online, por R\$ 79 a embalagem de 250 ml, ou em supermercados e empórios especializados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo e Rio Grande do Sul.