GUÍA EVOOLEUM 2026

CLIPPING DE PRENSA, RADIO, TV Y RRSS

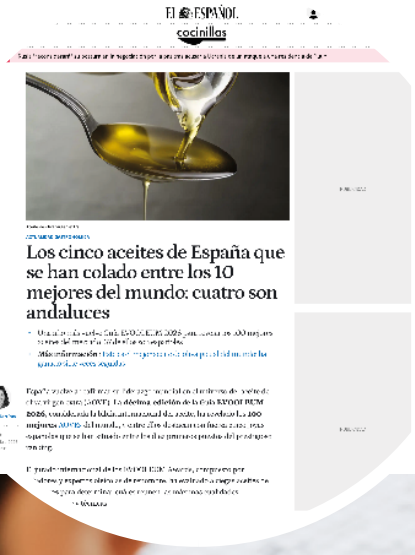
Noviembre de 2025 - Abril de 2026

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 290 MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- VALOR O IMPACTO PUBLICITARIO SUPERIOR A 880.000 EUROS
- 900 MILLONES DE VISUALIZACIONES
- 30 MILLONES DE AUDIENCIA

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo


EL ESPAÑOL cocinillas

Los cinco aceites de España que se han colado entre los 10 mejores del mundo: cuatro son andaluces

Expansión fuera de serie

Guía Evooleum con los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

En España se elaboran buenos aceites. Y, por si alguien todavía no lo tiene claro, para eso está la **Guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Oils**, prologada por el chef Jordi Cruz. En esta décima edición de una propuesta elaborada por el **Grupo Editorial Mercacei**, encontramos a cinco aceites españoles entre los mejores del mundo. El manchego **Valdemivero Hojiblanco** se sitúa en la tercera posición de los mejores AOVE tras Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano, y el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina. Tras ellos encontramos en el top10 **otros aceites de oliva virgen extra españoles** como Knolive Epicure (Córdoba), Señorío De Camarasa (Jaén), Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) y Rincón De La Subbética (Córdoba).

En esta guía, de periodicidad anual, además, se pueden encontrar propuestas healthy de Rodrigo de la Calle y diversos artículos referidos a aceites de oliva o cadenas de fast food saludables.

Medio: elespanol.com
Publicado: 07/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elespanol.com/cocinillas/actualidad-gastronomica/202511...
Audiencia: 20.839.942
Valor: 25.841€

Los cinco aceites de España que se han colado entre los 10 mejores del mundo: cuatro son andaluces

España vuelve a reafirmar su liderazgo mundial en el universo del aceite de oliva virgen extra (AOVE). La **décima edición** de la Guía **EVOOLEUM 2026**, considerada la biblia internacional del aceite, ha revelado los **100 mejores** AOVEs del mundo, y entre ellos destacan con fuerza cinco joyas españolas que se han situado entre los diez primeros puestos del prestigioso ranking.

El jurado internacional de los EVOOLEUM Awards, compuesto por catadores y expertos oleícolas de renombre, ha evaluado a ciegas aceites de **11 países** para determinar cuáles reúnen las máximas cualidades organolépticas y técnicas.

El resultado vuelve a coronar a **España como el país con mayor presencia** en la lista, que cuenta con **67 aceites en total, 44 de ellos andaluces**, demostrando que la excelencia oleícola es parte de nuestra identidad.

srcset="https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002176_259783764_320x180.jpg 320w,
https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002176_259783763_1024x576.jpg 1024w,
https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002176_259783762_1706x960.jpg 1706w">

El Top 10 de Guía EVOOLEUM 2026.

Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real, Castilla-La Mancha)

En el número 3, el más alto en el ranking nacional y tercero del mundo, con 96 puntos, es un monovarietal de hojiblanca, producido por la **cooperativa Colival**.

Es un aceite elegante, con un frutado verde intenso, notas de almendra y un equilibrio magistral entre amargor y picante. Su productora ha sido además reconocida con los premios a **Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara**, subrayando el papel femenino en la nueva oleicultura española.

Knolive Epicure (Córdoba, Andalucía)

Tres puestos más abajo se encuentra este **coupage de las variedades hojiblanca y picuda** que se ha convertido en sinónimo de sofisticación.

Destaca por su armonía aromática, con matices de hierba recién cortada, tomate y manzana verde. Elaborado por **Knolive Oils**, este aceite ha conquistado tanto a chefs con estrella Michelin como a consumidores que buscan autenticidad y frescura.

Señorío de Camarasa (Jaén, Andalucía)

En el octavo puesto, representante de la variedad **picual**, este AOVE jiennense personifica la intensidad del sur. Potente, frutado, con recuerdos de hoja de olivo y almendra verde, se caracteriza por su persistencia en boca y su personalidad arrolladora.

Un aceite que resume la **esencia del olivar tradicional andaluz**.

Parqueoliva Serie Oro (Córdoba, Andalucía)

En novena posición un **clásico entre los grandes**. Este blend de hojiblanca y picuda —elaborado por Almazaras de la Subbética— logra un equilibrio perfecto entre frescor y complejidad.

Sus notas frutadas, su textura sedosa y su versatilidad lo han convertido en un**habitual del podio** EVOOLEUM y en una referencia para los amantes del aceite premium.

Rincón de la Subbética (Córdoba, Andalucía)

Cierra el top 10 un aceite **ecológico y legendario**. Este hojiblanca ha sido premiado innumerables veces y se mantiene entre los mejores del planeta.

Con un perfil herbáceo, aromático y persistente, es la**joya verde de Almazaras de la Subbética**, una cooperativa que combina tradición, sostenibilidad y excelencia sensorial. Un auténtico icono del AOVE español.

El Top 10 de Evooleum

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

srcset="https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002180_259783848_320x180.jpg 320w,
https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002180_259783847_1024x576.jpg 1024w,
https://s3.elespanol.com/2025/11/06/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744002180_259783846_1706x960.jpg 1706w">

Publicada por Mercacei y Edimarket Editores, la Guía EVOOLEUM 2026 no solo recoge el TOP100 mundial, sino que también ofrece**artículos sobre oleoturismo, innovación y salud**, además de un recetario mediterráneo a cargo del chef Rodrigo de la Calle y un prólogo firmado por Jordi Cruz.

Con distribución en más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y presencia en los principales destinos gourmet, se ha consolidado como el manual de referencia para descubrir los mejores aceites del planeta.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elmundo.es
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elmundo.es/metropoli/gastronomia/2025/11/05/690b70e921e...
Audiencia: 22.795.976
Valor: 28.267€

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo | Gastronomía

Actualizado Miércoles, 5 noviembre 2025 - 16:55

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles aparecen entre los 10 mejores del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la **Guía Evooleum**, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para **el italiano Monini Monocultivar Coratina**, mientras que completan el podio **el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina** y el **manchego Valdenvero Hojiblanco**, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés **Knolive Epicure**, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense **Señorío De Camarasa**, noveno el cordobés **Parqueoliva Serie Oro** y en la décima, **Rincón De La Subbética** (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

ABC.es

Medio: abc.es
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 11.373.281
Edición: Digital
Valor: 14.102€
Sección:
URL: abc.es/espana/andalucia/cordoba/tres-aceites-oliva-virg...

04/11/2025

Tres aceites de oliva virgen extra de Priego Córdoba en la lista de los diez mejores del mundo

La Guía Evooleum incluye Knolive Epicure, Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética Tres aceites de oliva virgen extra cordobeses, todos de la denominación de origen Priego de Córdoba, figuran entre los diez mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 ... mejores AOVE del mundo. En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina. En la lista figuran Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la novena plaza está Parqueoliva Serie Oro, y en la décima, Rincón De La Subbética. ABC Córdoba En las explotaciones de secano ya hay «daños irreversibles» y fruto que no podrá recuperarse Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de once países, que son España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Suráfrica y China. España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs --44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP). Prestigio Con una periodicidad anual, la Guía Evooleum 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web al precio de 19,50 euros. Asimismo, se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los incluidos en 'The World's 50 Best Restaurants. También se acude a consultores gastronómicos, escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. Se trata de una publicación única que, gracias a su éxito entre chefs y foodies, se ha convertido en la más influyente a nivel mundial.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elespanol.com
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elespanol.com/eldigitalcastillalamancha/vivir/gastro/20...
Audiencia: 20.839.942
Valor: 25.841€

El tercer mejor aceite de oliva del mundo se produce en un pueblo de Ciudad Real y cuesta 16,50 euros

Valdenvero Hojiblanco, producido por la sociedad cooperativa Aceites de Oliva de Valdepeñas (Colival) ha sido elegido por la prestigiosa Guía Evooleum como el tercer mejor aceite de oliva del mundo dentro su clasificación anual en la que incluye los 100 mejores del mundo.

En su edición de 2025, **Valdenvero Hojiblanco** solo ha sido superado por **Monini Monocultivar Coratina**, el monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio y el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina**.

El aceite ciudadrealeño puede adquirirse en la web de Colival por un precio de **16,51 euros en lata de 500 mililitros y 17,48 euros en botella de cristal.**

Producido a partir de aceitunas de variedad hojiblanca, **su nombre procede de Valdepeñas y 'envero'**, en alusión al grado de maduración en la que se recoge el fruto.

Este AOVE se obtiene de la **cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre** molturada con la técnica de la elaiotecnia extrema, una modalidad en la que prima la calidad del aceite a su cantidad.

Dos premios más

Además del bronce cosechado por Valdenvero Hojiblanco, **Colival ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.**

Entre los cien mejores aceites, 67 se producen en España y de ellos **9 en Castilla-La Mancha.**

En total, en la clasificación están representados once países: España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS

Publicado: 04/11/2025

Edición: Servicio Económico

Sección: Economia Agricultura, Pesca, Ganadería

04/11/2025

Economía.- Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 04/11/2025
Edición: Servicio Andaluz
Sección: Economia ECONOMÍA

04/11/2025

ANDALUCÍA.-Cuatro aceites de oliva virgen extra andaluces entre los diez mejores del mundo según la Guía Evooleum

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

MADRID/SEVILLA, 4 (EUROPA PRESS)

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles, de los que cuatro son andaluces, figuran entre los diez mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jiennense Señorío De Camarasa; noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro, y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de once países, que son España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs --44 de ellos andaluces-- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: europapress.es
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: europapress.es/economia/noticia-cinco-aceites-oliva-vir...
Audiencia: 5.433.152
Valor: 6.737€

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

MADRID, 4 Nov. (EUROPA PRESS) -

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Forbes.es
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 374.127
Edición: Digital
Valor: 828€
Sección:
URL: forbes.es/economia/823118/cinco-aceites-de-oliva-virgen...

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo - Forbes España

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: 20minutos.es
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: 20minutos.es/gastronomia/productos/5-10-mejores-aoves-m...
Audiencia: 21.428.926
Valor: 26.571€

5 de los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles

Un año más la **Guía EVOOLEUM** publica los **100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo**, y tal y como ha dictaminado el prestigioso jurado de los *EVOOLEUM Awards*, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad, *Monini Monocultivar Coratina,* **un monovarietal italiano** de la aceituna de la región italiana de Perugia se ha convertido en el mejor del mundo.

Este monovarietal italiano elaborado con coratina es **el aceite que más veces ha ganado el galardón** En esta ocasión le sigue en la segunda posición el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*y el manchego *Valdenvero Hojiblanco,* cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

67 aceites españoles en la lista de 100

El TOP100 de los *EVOOLEUM Awards* 2025 **cuenta con representación de 11 países** (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que**67 AOVEs -44 de ellos andaluces**-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Esta edición es la décima de la Guía EVOOLEUM, y para celebrarlo en esta ocasión el prólogo lo protagoniza**Jordi Cruz**, chef de ABaC Restaurant, con 3 estrellas Michelin.

El atractivo Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas*healthy* de **Rodrigo de la Calle**, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

Top 10 mejores AOVEs

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra**EVOOLEUM AWARDS 2025**- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: ondacero.es
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: ondacero.es/emisoras/extremadura/noticias/dos-aceites-o...
Audiencia: 3.368.041
Valor: 4.176€

05/11/2025

Dos aceites de oliva virgen extra cacereños entre los 100 mejores del mundo

Se trata de Oleum Laguna de Blas, un aceite que combina las variedades cornicabra y manzanilla cacereña; y Vieiru ecológico DOP Gata-Hurdes, de manzanilla cacereña.

Dos aceites de oliva virgen extra cacereños están entre los 100 mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano.

Se trata de Oleum Laguna de Blas, un aceite que combina las variedades cornicabra y manzanilla cacereña; y Vieiru ecológico DOP Gata-Hurdes, de manzanilla cacereña.

España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo.

El aceite Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el español Valdenvero Hojiblanco.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

ABC.es

Medio: abc.es
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: abc.es/gastronomia/cinco-aceites-oliva-espanoles-diez-m...

Audiencia: 11.373.281
Valor: 14.102€

05/11/2025

Cinco aceites de oliva españoles entre los diez mejores del mundo

Cinco de los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo de la campaña 2024/25 son españoles, aunque el ránking de los 100 premiados por los 'Evooleum Awards' está encabezado por un AOVE italiano.

Se trata de Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal de esta aceituna, la que más veces ha conquistado este galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se llevó también otros dos galardones, a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Entre los diez primeros España ubica además al cordobés Knolive Epicure, de hojiblanca y picuda, en el puesto seis; al jienense de picual Señorío De Camarasa en el ocho y los también cordobeses Parqueoliva Serie Oro de picuda y hojiblanca, en el noveno lugar, y Rincón De La Subbética, de hojiblanca, en el décimo.

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca un total de 67 AOVE en este listado: 44 de Andalucía, nueve de Castilla La Macha, cuatro de Madrid, tres de Navarra y otros tres de Cataluña, dos de Extremadura, uno de la Comunidad Valencia y uno de Murcia.

Este listado de aceites cuenta con representación de hasta 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). El ránking coincide con la publicación de la décima edición anual de la Guía Evooleum, de Grupo Editorial Mercacei.

Evooleum Awards

Diez mejores AOVE del mundo

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

2 De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica).

3 Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España).

4 Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia).

5 Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia).

6 Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España).

7 Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia).

8 Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España).

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

10 Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España).

El año pasado sí que ganó un aceite español, el Dehesa El Molinillo Coratina, hecho con esta variedad de aceitunas en Ciudad Real. Pero además segundo salió otro nacional, el cordobés

Rincón De La Subbética, que ahora cae al lugar número diez.

En 2023, en tanto, triunfó un sudafricano, el De Rustica Estate Collection Coratina, nuevamente, la variedad que más gusta al jurado de expertos.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: expansion.com
Publicado: 12/11/2025
Audiencia: 5.381.148
Edición: Digital
Valor: 6.672€
Sección:
URL: expansion.com/fueradeserie/gastro/2025/11/12/6913b445e5...

Agenda gastro: Los mejores planes gastro en noviembre: una feria de tapas en Zaragoza, una tarta muy especial en Madrid y una guía con los mejores AOVES del mundo

Esta semana repasamos las citas gastronómicas más destacadas en Zaragoza, Madrid, Monte La Reina (Zamora), Portugalete (Vizcaya) y Sevilla

Esta **segunda semana de noviembre** nos encontramos en nuestros planes gastro con menús, eventos especiales y muchos platos por descubrir.

Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia. Hasta el 16 de noviembre

La falsa amanita de La Pata Negra.

Considerada la cita culinaria más veterana de España, el **Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia** se celebra un año más descubriendo grandes propuestas en un total de **153 establecimientos**. Organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, este evento permite al cliente disfrutar hasta el 16 de noviembre de hasta cinco tapas por local con un precio de cuatro euros, incluyendo la bebida. entre otras, cabe destacar **La falsa amanita, de La Pata Negra**; Tierra maña, de Boulevardier Restaurante; La Martingala en velero, de taberna La Martingala; o cono crujiente de lechona en lata export de Dalai Valdespertera. Quienes consuman estas tapas podrán conseguir premios directos con una tarjeta que se les facilitará además de otros regalos completando los pasaportes gastronómicos disponibles en los locales participantes de Zaragoza capital y municipios como **Cuarte de Huerva, Villanueva de Gállego, María de Huerva, El Burgo de Ebro, Alagón, Muel, Cadrete, Épila, Cariñena y Calatayud.**

Guía Evooleum con los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

Guía Evooleum 2026.

En España se elaboran buenos aceites. Y, por si alguien todavía no lo tiene claro, para eso está la **Guía Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Oils,** prologada por el chef Jordi Cruz. En esta décima edición de una propuesta elaborada por el **Grupo Editorial Mercacei**, encontramos a cinco aceites españoles entre los mejores del mundo. El manchego **Valdenvero Hojiblanco** se sitúa en la tercera posición de los mejores AOVE tras Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano, y el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina. Tras ellos encontramos en el top10 **otros aceites de oliva virgen extra españoles** como Knolive Epicure (Córdoba), Señorío De Camarasa (Jaén), Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) y Rincón De La Subbética (Córdoba).

En esta guía, de periodicidad anual, además, se pueden encontrar propuestas healthy de Rodrigo de la Calle y diversos artículos referidos a aceites de oliva o cadenas de fast food saludables.

La Maestría Sevilla

Restaurante La Maestría en el hotel Querencia Sevilla. Autograph Collection. Foto: Cristina Gala.

Situado en el **Hotel Querencia de Sevilla, Autograph Collection**, muy próximo a la Catedral y a dos pasos del Ayuntamiento, **La Maestría** se erige como un enclave gastronómico de primer nivel donde se **unen tradición y modernidad**. En su carta, la cocina andaluza se hace evidente con propuestas como unas **brillantes alcachofas confitadas, crema de chirivía, yema curada y panceta ibérica**; una deliciosa suprema de lubina, boloñesa de calamar y salsa tinta; una ensaladilla rusa; un sabroso taco de bacalao confitado con asadillo manchego y ajada verde y carnes como la **presa ibérica de bellota al carbón con cremosa de patata y shimeji salteados o el jarrete de cordero con cremoso de zanahoria encominá y demi glace**. En postres, no hay que olvidarse de delicias como la tarta de queso Payoyo semicurado, arándanos y sorbete de fruta de la pasión y la **torrija de pan brioche con toffee y helado de caramelo salado**. El servicio, atento y siempre dispuesto a recomendar buenos vinos, hace de este espacio un espacio perfecto **para deleitarse con buenos sabores de Andalucía** en una carta siempre renovada que no olvida clásicos (infalibles) como el jamón ibérico de bellota, los pescados de lonja y las carnes al carbón.

Cena a cuatro manos en Madrid y Zamora. 13 y 15 de noviembre

Ariel Rodríguez y Ricardo Sanz.

Madrid y Zamora son los dos escenarios elegidos por la bodeguera **Carolina Inaraja** para celebrar dos cenas a cuatro manos con los **vinos de Monte La Reina** como protagonistas. El 13 de noviembre, en en **Ricardo Sanz Wellington** (Velázquez, 6) Madrid hay previsto un menú con ocho pases en el que **Ricardo Sanz ha preparado junto a Airel Rodríguez** (de Ariel de San Juan de Puerto Rico), propuestas como usuzukuri de flor eléctrica, nigiri de mojito, dorada con granita de parcha, caldo santo con nécoras o el lechón con pastel al caldero, con un maridaje diseñado por Carolina Inaraja

con vinos de Monte La Reina. Por su parte, el 15 de noviembre, Ariel Rodríguez acudirá a **Bodegas Monte la Reina, en Zamora**, para elaborar junto a **Lara G. Carretero**, chef residente de la bodega, elaboraciones como crujiente de lechazo con dulce de zanahoria, el lingote de foie micuit y chocolate blanco con texturas de uva o el lechón con pastel al caldero, junto a los vinos de Monte la Reina.

Tarta de queso parmesano La Barbieri en Madrid. Hasta el 7 de diciembre

Tarta de queso parmesano La Barbieri de Café Barbieri y Luna & Wanda.

Hasta el 7 de diciembre, tanto en **Café Barbieri** (Ave María, 45) como en los tres locales de **Luna & Wanda** (Ferraz, 92; Ponzano, 55; y Belén, 2) podrá degustarse ***La Barbieri*, una tarta de queso Parmesano de edición limitada** Tanto en el local de Café Barbieri en Lavapiés en porción individual como en los de Luna & Wanda en formato mini, estará disponible en unidades limitadas esta propuesta que rinde **homenaje al carácter castizo y a la tradición italiana.**

Menú Cepa 21 en Marmalé Madrid. Hasta fin de año

Menú Cepa 21 en Marmalé Madrid.

El **asador madrileño Marmalé** (Julián Romea, 5) ha preparado, junto a **Bodegas Cepa 21**, un menú que homenaje la **tradición castellana** y la celebración en torno a la mesa. Con él se podrán degustar platos como los **torreznos, el cordero asado, judión de La Granja con manita de cerdo y oreja, la sopa castellana o el ponche segoviano** junto a los vinos del **bodeguero José Moro** hasta finales de año. Una idea que recuerda a los menús tradicionales de los asadores castellanos, servidos ahora en este local de Chamberí.

Foro Suite Bizkaia. 17 y 18 de noviembre

Foro Suite Bizkaia.

Chefs como **Juan Diego Sandoval, Lara Martín, Raúl Rodríguez o Pablo Sacerdote**, junto a artistas como **Javier Mariscal** o especialistas en salud como **Elicio Hernández** o psicología como **Verónica González** participan en el **foro Suite Bizkaia**. El 17 y 18 de noviembre, en el Puente Colgante Boutique Hotel (Portugalete) se celebrará un evento que incluye ponencias en torno a la sala desde diferentes perspectivas. En total, en esas dos jornadas participarán **50 profesionales y 78 estrellas Michelin y soles Repsol para hablar de innovación, liderazgo, bienestar. e inteligencia artificial**, resaltando el papel fundamental de la sala como corazón de la experiencia gastronómica. Sin olvidar una cena de gala y unos **Premios Suite** entre los que destacan Mejor Antrión, para Ángel Velo (Taskas, Zamudio); Labor Periodística, para el crítico gastronómico José Carlos Capel; Joven Valor en Sala, para Mario Tofe (Èter, Madrid); y Pioneras, para Begoña Beaskoetxea (Premio Nacional de Gastronomía 1995 a Mejor Dirección de Sala) e Itxaso Arana (Premio Nariz de Oro 2003).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: agronegocios.es
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: agronegocios.es/agronegocios/nacional/espana-coloca-cin...
Audiencia: 8.239
Valor: 406€

España: cinco aceites de oliva entre los diez mejores del mundo

España coloca cinco aceites de oliva virgen extra entre los diez mejores del mundo, según la Guía Evooleum

>

España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano.

El aceite **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la **primera posición,** seguido del sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** y el español **Valdenvero Hojiblanco.**

Este último procede de **Ciudad Real** y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay **67 de España**: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

AGRONEWS COMUNITAT VALENCIANA

Medio: agronewscomunitatvalenciana.com
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: agronewscomunitatvalenciana.com/index.php/el-aove-alica...

Audiencia: 6.688
Valor: 358€

El AOVE alicantino ecológico Ma'Sarah Lecciana de Casa de la Arsenia, entre los 100 mejores del mundo | Agronews Comunitat Valenciana

Texto: Jose Sanchis

El aceite ecológico de Pinoso (Medio Vinalopó), Ma'Sarah Lecciana de la almazara Casa de la Arsenia, repite por segundo año consecutivo entre los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo que se han elegido en la décima edición de EVOOLEUM Awards. Concretamente se sitúa en el puesto 58 con un total de 91 puntos. Este año la puntuación de los cien aceites se ubica entre 97 y 89 puntos.

Es el único aceite de la Comunitat Valenciana incluido en el TOP100 de EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso del mundo que existe en la actualidad.

AOVE de la máxima calidad y todo ecológico

Casa de la Arsenia es una empresa dedicada a la elaboración de AOVE de máxima calidad. Todos los cultivos e instalaciones están certificados como ecológicos por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

Ma'Sarah Lecciana procede de aceitunas de la nueva variedad lecciana cultivadas en suelos calizos y de textura franco-arenosa que se benefician de un clima mediterráneo semiárido con escasa pluviometría y una media anual de más de 3.000 horas de sol, de las que se obtienen aceites potentes en aromas y sabores que expresan su carácter mediterráneo.

En nariz, este AOVE ecológico de Alicante, presenta un frutado medio a aceitunas predominantemente verdes, con sutiles toques maduros. Sobresalen aromas frutales a manzana, plátano y almendra, integrados con notas de hierbas aromáticas y un delicado fondo de canela. En fase gustativa, muestra una entrada muy dulce y envolvente, con un frutado intenso y una retronasal que evoca a rúcula, canela y nuez. El equilibrio entre el amargo y el picante, de intensidad ligera a media, es alto. Aceite complejo, elegante y persistente.

TOP10 a la Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra

El Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

class="align-center">

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad fisica y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la webwww.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: bolsamania.com
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 850.249
Edición: Digital
Valor: 977€
Sección:
URL: bolsamania.com/noticias/empresas/economia--cinco-aceite...

Economía.- Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo - Bolsamania.com

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: encastillalamancha.es
Publicado: 04/11/2025
URL: encastillalamancha.es/castilla-la-man...
Valoración: 779€
Audiencia: 215.085

El tercer mejor aceite del mundo es de un pueblo de Ciudad Real - ENCLM

La **Guía Evooleum**, la publicación anual que clasifica los 100 mejores aceites de oliva virgen extra (aove), ha situado al **Valdenvero Hojiblanco**, producido en **Valdepeñas (Ciudad Real)**, como el tercero mejor del mundo, según la guia anunciada este martes.

El **aceite Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal **italiano** de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del **sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina** y del español Valdenvero Hojiblanco, de la **sociedad cooperativa Aceites de Oliva de Valdepeñas (Colival).**

Además de contar con el tercer mejor aceite del mundo, esta productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay **67 de España**: 44 de Andalucía, **9 de Castilla-La Mancha**, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados **once países** (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei.

La extraña oferta del CNI para trabajar en la provincia de Ciudad Real

(Visited 271 times, 3 visits today)

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cronicadecantabria.com
Publicado: 04/11/2025 **Audiencia**: 1.265
Edición: Digital **Valor**: 189€
Sección:
URL: cronicadecantabria.com/cr/cinco-aceites-de-oliva-virgen...

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo - Crónica de Cantabria

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el Top 100 de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cronicaespaña.es
Publicado: 04/11/2025 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: xn--cronicaespaa-khb.es/cinco-aceites-de-oliva-espanole...

Cinco aceites de oliva españoles destacan entre los diez mejores del planeta.

Cinco aceites de oliva españoles destacan entre los diez mejores del planeta.

El aceite de oliva virgen extra español se destaca una vez más en la escena internacional, con cinco representaciones entre los 10 mejores del mundo según la Guía Evooleum 2024/2025. Este influyente informe destaca a los 100 AOVEs más sobresalientes globalmente, y en esta edición se celebra la décima entrega del reconocimiento.

Como primero de la lista, se encuentra el italiano Monini Monocultivar Coratina, un claro ejemplo de la calidad que se produce en Italia. En el segundo y tercer lugar, se posicionan el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, y el español Valdenvero Hojiblanco de La Mancha, el cual no solo ha sido reconocido por su aceite, sino que también ha obtenido premios por ser la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Además de Valdenvero, otros aceites españoles han logrado un lugar destacado en el ranking: el cordobés Knolive Epicure ocupa la sexta posición, mientras que el jienense Señorío De Camarasa se sitúa en el octavo lugar. Los cordobeses Parqueoliva Serie Oro y Rincón De La Subbética completan la lista en noveno y décimo lugar, respectivamente.

El 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 representa una variedad de países, sumando un total de 11 naciones, entre las que se incluyen Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China, además de España.

Como mayor productor mundial de aceite de oliva, España se enorgullece de colocar 67 AOVEs en esta lista, 44 de los cuales son de la región andaluza, dejando a Italia en un distante segundo lugar con solo 16. De este listado global, 38 aceites son ecológicos y otros 28 cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP), reafirmando la importancia y singularidad del aceite de oliva en la cultura y economía españolas.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariocordoba.com
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 953.568
Edición: Digital
Valor: 1.009€
Sección:
URL: diariocordoba.com/agricultura-medio-ambiente/2025/11/04...

MEJORES ACEITES CÓRDOBA | Estos son los tres aceites cordobeses en el top 10 de los mejores AOVE del mundo

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) hecho en Córdoba vuelve a marcar un hito, figurando, un año más, en los primeros puestos de la prestigiosa **Guía Evooleum**, que clasifica cada año los **mejores AOVEs del mundo**.

Concretamente, tres aceites hechos en almazaras de la provincia de Córdoba se sitúan entre los diez mejores del mundo. Se trata de **Knolive Epicure**, de Priego de Córdoba, situado en la sexta posición; **Parqueoliva Serie Oro**, de Almazaras de la Subbética, en noveno puesto; y **Rincón de la Subbética**, que cierra la clasificación en el décimo puesto.

Cinco aceites españoles

Los tres AOVEs de Córdoba forman parte de los **cinco aceites de oliva virgen extra españoles** incluidos en el top 10 de la clasificación. El primero en aparecer en el ranking, en tercera posición es el manchego Valdenvero Hojiblanco y en el octavo puesto figura el jiennense Señorío de Camarasa.

El mejor AOVE del mundo

Por otro lado, el top 10 de la Guía Evooleum está liderado por el italiano Monini Monocultivar Coratina. Y completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el mencionado manchego Valdenvero Hojiblanco.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariosigloxxi.com
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 46.138
Edición: Digital
Valor: 574€
Sección:
URL: diariosigloxxi.com/texto-ep/mostrar/20251104172219/cinc...

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

Recogerse y acogerse es un níveo concentrado de bondad y pasión que precisamos como jamás, poner en acción, con reposición contemplativa. Sus efectos benignos y sus afectos generosos, es lo que verdaderamente nos alienta como sociedad y nos alimenta como espíritu andante, en este planeta por el que nos movemos y cohabitamos, hasta que la muerte nos abrace.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: estrategiasdeinversion.com
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 698.975
Edición: Digital
Valor: 930€
Sección:
URL: estrategiasdeinversion.com/actualidad/noticias/otras/ci...

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo | Estrategias de Inversión

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: heraldo.es
Publicado: 04/11/2025 **Audiencia**: 5.108.563
Edición: Digital **Valor**: 6.334€
Sección:
URL: heraldo.es/noticias/economia/2025/11/04/estos-son-aceit...

Estos son los 5 aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo. En concreto, **el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina,** mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y **el manchego Valdenvero Hojiblanco,** cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, **junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición**, mientras que en **la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).**

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: es.investing.com
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 1.688.008
Edición: Digital
Valor: 2.093€
Sección:
URL: es.investing.com/news/stock-market-news/espana-coloca-c...

04/11/2025

España coloca cinco aceites de oliva entre los diez mejores del mundo, según Evooleum

Madrid, 4 nov (.).- España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano.

El aceite Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el español Valdenvero Hojiblanco.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: larazon.es
Publicado: 04/11/2025 **Audiencia**: 12.486.582
Edición: Digital **Valor**: 15.483€
Sección:
URL: larazon.es/sociedad/cinco-diez-mejores-aoves-mundo-son-...

Cinco de los diez mejores aoves del mundo son españoles

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su

procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lavanguardia.com/economia/20251104/11230314/cinco-aceit...
Audiencia: 17.679.418
Valor: 21.922€

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lavanguardia.com/vida/20251104/11230332/espana-coloca-c...
Audiencia: 17.679.418
Valor: 21.922€

España coloca cinco aceites de oliva entre los diez mejores del mundo, según Evooleum

Madrid, 4 nov (EFEAGRO).- España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano.

El aceite Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el español Valdenvero Hojiblanco.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunitat Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei. EFEAGRO

bds/lc

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lavanguardia.com/vida/20251104/11230396/madrid-coloca-c...
Audiencia: 17.679.418
Valor: 21.922€

Madrid coloca cuatro aceites de oliva entre los cien mejores del mundo, según Evooleum

Madrid, 4 nov (EFE).- España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano, donde entre los cien mejores hay cuatro elaborados en la Comunidad de Madrid..

El aceite Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el español Valdenvero Hojiblanco.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei. EFE

bds/lc/grc/rcs

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: norbolsa.es
Publicado: 04/11/2025
Audiencia: 1.544
Edición: Digital
Valor: 197€
Sección:
URL: norbolsa.es/NASApp/norline/SesionServlet?PNBORG=E&PNBFM...;

Norbolsa - Detalle Noticia

04/11/2025 17:22:20 - Europa Press

Cinco aceites de oliva virgen extra espaÃ±oles entre los 10 mejores del mundo

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer espaÃ±ol en la tercera posiciÃ³n
MADRID, 4 (EUROPA PRESS)
Cinco aceites de oliva virgen extra espaÃ±oles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaÃ±a 2024/2025 en la dÃ©cima ediciÃ³n de la GuÃa Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.
En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza tambiÃ©n con el galardÃ³n a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.
De esta forma, junto a este aceite manchego tambiÃ©n figuran el cordobÃ©s Knolive Epicure, que ocupa la sexta posiciÃ³n, mientras que en la octava plaza estÃ¡ el jienense SeÃ±orÃo De Camarasa, noveno el cordobÃ©s Parqueoliva Serie Oro y en la dÃ©cima, RincÃ³n De La SubbÃ©tica (CÃ³rdoba).
AsÃ, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representaciÃ³n de 11 paÃses (EspaÃ±a, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, TurquÃa, Francia, SudÃ¡frica y China).
EspaÃ±a, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitÃºa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecolÃ³gicos y otros 28 con DenominaciÃ³n de Origen Protegida (DOP).

Fuente: Europa Press

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: noticiasdenavarra.com
Publicado: 04/11/2025 **Audiencia**: 1.120.487
Edición: Digital **Valor**: 1.389€
Sección:
URL: noticiasdenavarra.com/navarra/2025/11/04/tres-aceites-n...

Tres aceites de Navarra, entre los cien mejores del mundo

Los tres aceites navarros seleccionados han sido Arbequina Bio, Coupage Bio y Koroneiki Bio, de **Aceite Artajo** (Fontellas), una de las seis empresas acogidas a la **Denominación de Origen Protegida aceite de Navarra**.

El aceite **Monini Monocultivar Coratina**, el monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** y el español **Valdenvero Hojiblanco**.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la **mejor mujer productora y mejor maestra de almazara**.

Entre los cien mejores aceites hay **67 del Estado español**: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid,**3 de Navarra**, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (**España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China**), según la Guía, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

PRESSDIGITAL

Medio: pressdigital.es
Publicado: 04/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: pressdigital.es/articulo/economia/2025-11-04/5655379-ci...

Audiencia: 31.065
Valor: 527€

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los 10 mejores del mundo

border="0" alt="Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de la Guía Evooleum" title="Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra de la Guía Evooleum">

El manchego Valdenvero Hojiblanco, el primer español en la tercera posición

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs -44 de ellos andaluces- en este reconocido ranking, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: agrodiario.com
Publicado: 05/11/2025
Audiencia: 5.653
Edición: Digital
Valor: 326€
Sección:
URL: agrodiario.com/articulo/aceite/espana-coloca-cinco-acei...

España coloca cinco aceites de oliva entre los diez mejores del mundo, según Evooleum

España ha colocado cinco aceites de oliva virgen extra (aove) entre los diez mejores del mundo, según la lista anunciada este martes por la Guía Evooleum y que está encabezada por un aceite italiano.

El aceite Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado el premio, ocupa la primera posición, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el español Valdenvero Hojiblanco.

Este último procede de Ciudad Real y su productora ha obtenido también el premio a la mejor mujer productora y mejor maestra de almazara.

Entre los cien mejores aceites hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía Evooleum, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Comarcal CV
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 16.460
Edición: Digital **Valor**: 482€
Sección:
URL: comarcalcv.com/pinoso/un-aceite-de-oliva-virgen-extra-d...

Un aceite de oliva virgen extra de Pinoso se sitúa en el TOP100 de los mejores del mundo

El aceite ecológico de Pinoso (Medio Vinalopó), Ma'Sarah Lecciana de la almazaraCasa de la Arsenia, repite por segundo año consecutivo entre los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo que se han elegido en la décima edición de EVOOLEUM Awards.

Concretamente se sitúa en el puesto 58 con un total de 91 puntos. Este año la puntuación de los cien aceites se ubica entre 97 y 89 puntos.

Seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cope.es
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: cope.es/emisoras/extremadura/noticias/dos-aceites-cacer...
Audiencia: 4.722.316
Valor: 5.855€

Dos aceites de Cáceres se cuelan entre los 100 mejores del mundo

Dos aceites de oliva virgen extra de Cáceres han sido reconocidos entre los **100 mejores del mundo**, según la lista anual de la prestigiosa **Guía Evooleum**. Se trata de **Oleum Laguna de Blas**, elaborado con las variedades cornicabra y manzanilla cacereña, y **Vieiru ecológico DOP Gata-Hurdes**, un monovarietal de manzanilla cacereña.

El primer puesto del ranking lo ocupa el aceite italiano **Monini Monocultivar Coratina**, seguido del sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina. En tercera posición se encuentra el español **Valdenvero Hojiblanco**, procedente de Ciudad Real, cuya productora ha sido galardonada también con el premio a la **mejor mujer productora** y mejor maestra de almazara.

España, potencia mundial del AOVE

La presencia española en la guía es abrumadora. El país ha logrado posicionar a **cinco aceites de oliva virgen extra** (AOVE) en el top 10 mundial y a un total de **67 aceites españoles** entre los cien más destacados del planeta.

Por comunidades autónomas, **Andalucía lidera la representación** con 44 aceites premiados, seguida de **Castilla-La Mancha** (9), Madrid (4), Navarra (3), Cataluña (3), **Extremadura** (2), la Comunidad Valenciana (1) y Murcia (1).

La guía, editada por el grupo Mercacei, refleja la diversidad y calidad internacional, con representación de aceites de **once países**: España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Derestaurante.com
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 500
Edición: **Valor**: 240€
Sección:
URL: derestaurante.com/2025/11/05/5-de-los-10-mejores-aoves-...

05/11/2025

5 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM (www.evooleum.com) y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio(Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes

referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodegastronomia.com
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 10.019
Edición: **Valor**: 462€
Sección:
URL: diariodegastronomia.com/cinco-aceites-oliva-virgen-extr...

05/11/2025

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo

Como todos los años por estas fechas, los Evooleum Awards, Concurso Internacional a la Calidad del aceite de oliva virgen extra, ha hecho pública su lista con 100 mejores aceites del mundo.

Un ranking en el que 5 de los mejores 10 aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles. El Top100 de los Evooleum Awards 2025, recogido en la 10ª edición de la Guía Evooleum, cuenta con representación de 11 países —España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China— y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 referencias, 44 de ellas andaluzas, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 aceites ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Top 10 mejores aceites de oliva virgen extra

Este año, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón, la coratina. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Y el Top 10 mundial es:

1 Monini Monocultivar Coratina Bio | 97 puntos | Variedad: coratina | Perugia (Italia)

2 De Rustica Estate Collection Coratina | 96 puntos | Variedad: coratina | Cabo Occidental (Sudáfrica)

3 Valdenvero Hojiblanco | 96 puntos | Variedad: hojiblanca | Ciudad Real (España)

4 Gran Pregio Bio Coratina | 96 puntos | Variedad: coratina | Bari (Italia)

5 Quattrociocchi Olivastro | 96 puntos | Variedad: itrana | Lazio (Italia)

6 Knolive Epicure | 96 puntos | Variedades: hojiblanca, picuda | Córdoba (España)

7 Di Molfetta Frantoiani | 95 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)

8 Señorío De Camarasa | 95 puntos | Variedad: picual | Jaén (España)

9Parqueoliva Serie Oro | 95 puntos | Variedades: picuda, hojiblanca | Córdoba (España)

10 Rincón De La Subbética | 95 puntos | Variedad: hojiblanca | Córdoba (España)

Los Evooleum Awards 2025, además de reconocer los aceites de mayor calidad, también premian anualmente los mejores diseños de packaging, los mejores pequeños productores, con menos de 2500 litros por campaña, y los vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles, en todos los casos detallando su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodenavarra.es
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 1.775.784
Edición: Digital **Valor**: 2.201€
Sección:
URL: diariodenavarra.es/noticias/vivir/gastronomia/2025/11/0...

Tres aceites de oliva de Navarra, entre los cien mejores del mundo

Tres aceites de oliva virgen extra elaborados en **Navarra** han sido seleccionados **entre los cien mejores AOVEs del mundo**, según la lista elaborada por la **Guía Evooleum**. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los Evooleum Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal italiano que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El **TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards** 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Los tres aceites navarros seleccionados han sido Arbequina Bio, Coupage Bio y Koroneiki Bio, de **Aceite Artajo** (Fontellas), una de las seis empresas acogidas a la **Denominación de Origen Protegida aceite de Navarra**.

Entre los cien mejores aceites de oliva virgen extra hay **67 españoles**: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, **3 de Navarra**, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

EL DEBATE

Medio: eldebate.com
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: eldebate.com/espana/castilla-la-mancha/20251105/este-ac...

Audiencia: 6.841.948
Valor: 8.484€

Este aceite de un pueblo de Ciudad Real se ha colado entre los tres mejores del mundo (y solo cuesta 16 euros)

En una tierra donde el vino suele llevarse todos los titulares, un aceite de oliva virgen extra nacido en Valdepeñas ha logrado lo impensable: conquistar el paladar de los jueces internacionales y colarse en el podio de los mejores aceites del planeta. Se llama **Valdenvero Hojiblanco**, y según la **Guía Evooleum 2025**, solo dos marcas —una italiana y otra sudafricana— han logrado superarlo.

Este oro líquido, elaborado por la **cooperativa Colival (Aceites de Oliva de Valdepeñas)**, ha sido elegido el tercer mejor aceite de oliva del mundo entre más de un centenar de candidatos. Una hazaña que sitúa a Ciudad Real entre **los grandes templos del AOVE mundial**.

Un lujo manchego que puedes tener en casa

Lo más sorprendente es su precio: 16,50 euros por medio litro. Se puede comprar directamente en la **web de Colival**, tanto en lata como en botella de cristal, y no hace falta ser un experto para notar que se trata de algo muy distinto a lo habitual.

Valdenvero HojiblancoOlivarte

Este aceite procede de aceitunas hojiblancas recolectadas en el punto exacto de maduración —el momento del «envero»—, cuando el fruto cambia de color y concentra su máxima intensidad aromática. De ahí su nombre: **Valdenvero, que une «Valdepeñas» y «envero»**, el instante mágico en el que la aceituna alcanza su plenitud.

La técnica que lo cambia todo

La cooperativa valdepeñera aplica lo que llaman **«elaiotecnia extrema»**, un método que prioriza la calidad frente a la cantidad. Se trata de una molturación temprana, entre octubre y noviembre, en la que el fruto se prensa casi al instante de ser recogido para conservar todos sus matices.

El resultado es **un AOVE de temporada**, imposible de replicar fuera de esos meses, con una personalidad rotunda: notas verdes, frutadas y un toque amargo que habla de su origen. **Un zumo de aceituna en el sentido más puro del término**.

Castilla-La Mancha, potencia mundial del aceite

España vuelve a dominar el ranking de la Guía Evooleum: **67 de los 100 mejores aceites del mundo proceden de nuestro país, y nueve de ellos se elaboran en Castilla-La Mancha**. Pero el nombre de Valdepeñas destaca con luz propia, gracias a este Hojiblanco que ya ha seducido a catadores de los cinco continentes.

Además del bronce conseguido por Valdenvero Hojiblanco, Colival se ha llevado dos galardones más: **mejor mujer productora y mejor maestra de almazara**, un reconocimiento al talento femenino que impulsa el proyecto desde dentro.

Del olivo al mito

El aceite Valdenvero Hojiblanco no solo es un producto, sino una declaración de principios. **Nace del respeto por la tierra, de la paciencia y del arte de hacer las cosas bien.** Cada gota condensa la tradición de los olivares manchegos y la innovación de una cooperativa que se niega a conformarse. Y aunque lleva el bronce en la etiqueta, para muchos ya es **el verdadero oro líquido de Valdepeñas**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: El Periódico de Yecla
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 49.320
Edición: Digital **Valor**: 584€
Sección:
URL: elperiodicodeyecla.com/hojiblanca-deortegas-entre-los-1...

Hojiblanca Deortegas, entre los 100 mejores aceites del mundo - El Periódico de Yecla

La almazara yeclana **Deortegas** vuelve a situar a Yecla en el mapa internacional del aceite de oliva. Su AOVE Hojiblanca ha sido incluido en el **TOP100 de la Guía EVOOLEUM 2025**, que selecciona los mejores aceites de oliva vírgenes extra del planeta.

La guía EVOOLEUM, en su **décima edición**, es una de las publicaciones más influyentes del sector oleícola. En ella se recogen los resultados de los **EVOOLEUM Awards**, considerados como los Oscar del aceite de oliva virgen extra.

Este año, el primer puesto lo ocupa el italiano **Monini Monocultivar Coratina**, con 97 puntos. Le siguen el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** y el español **Valdenvero Hojiblanco**, producido en Ciudad Real, que además ha sido reconocido por contar con la **mejor mujer productora y mejor maestra de almazara**.

España arrasa en el ranking

España vuelve a liderar la clasificación con **67 aceites** entre los 100 mejores del mundo. Junto a grandes nombres de Córdoba, Jaén o Ciudad Real, aparece **Yecla** con el aceite **Hojiblanca Deortegas**, un reconocimiento que consolida el trabajo de esta empresa familiar centrada en la **producción ecológica**.

Este mismo aceite ya ha sido premiado en otras ocasiones y forma parte del catálogo que puede consultarse en la web oficial de EVOOLEUM.

En el listado también figuran aceites de Italia, Portugal, Croacia, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, China y Sudáfrica, lo que refleja la proyección global del certamen.

Gastronomía y sostenibilidad

La edición de este año cuenta con un prólogo firmado por el chef **Jordi Cruz**, tres estrellas Michelin y rostro habitual del programa **MasterChef**. Además, se incluyen recetas saludables elaboradas por **Rodrigo de la Calle** y propuestas de **oleoturismo** en enclaves singulares.

Junto a estos contenidos gastronómicos, la guía ofrece artículos especializados sobre el aceite de oliva en relación con la actividad física y la cocina de supervivencia.

Yecla, de nuevo, forma parte de esta comunidad internacional del **oro líquido**, consolidando su presencia en el panorama de la excelencia alimentaria.

En una edición anterior, otros productos locales ya lograron reconocimientos destacados, como se contó en esta noticia sobre vinos yeclanos.

Deortegas mantiene una apuesta firme por la calidad, el cultivo ecológico y la innovación en sus procesos.

Más allá del prestigio, este tipo de distinciones sirven también como impulso para el sector agroalimentario local y una mayor visibilidad en los mercados internacionales.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: hoy.es
Publicado: 05/11/2025
Audiencia: 1.518.763
Edición: Digital
Valor: 1.883€
Sección:
URL: hoy.es/extremadura/dos-pueblos-extremenos-colocan-aceit...

Dos pueblos extremeños colocan su aceite de oliva virgen extra entre los cien mejores del mundo | Hoy

Miércoles, 5 de noviembre 2025, 11:05

Dos aceites cacereños, entre los mejores aceites del mundo. Así lo dictamina el reconocido jurado de los Evooleum Awards, un **Concurso Internacional a la Calidad del Aove** de lo más influyente y riguroso en la actualidad. La décima edición de la Guía Evooleum descubre los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, y en ella aparecen dos aceites de la tierra.

En esta ocasión, **el 'Mejor Aove' del mundo** de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Este 'TOP100' cuenta con representación de once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 aceites, entre ellos, **uno de Trujillo y otro de Eljas.**

Dos joyas cacereñas en el olimpo del aceite

Desde Trujillo, el **Martín de Prado Picual Primicia** vuelve a situar a la familia Martín de Prado entre los grandes del aceite internacional.

Un año más, la familia Martín de Prado repite presencia en el Top 100 de los Evooleum Awards gracias a un excelente monovarietal de cosecha temprana y edición limitada elaborado en sus instalaciones de Trujillo (Cáceres) con aceitunas de la variedad picual procedentes de la finca familiar «Las Moruchas».

Este enclave es mucho más que un olivar: se trata de un ecosistema vivo donde conviven otras especies vegetales autóctonas que enriquecen la biodiversidad y mejoran la salud y estructura del suelo. Fiel a su filosofía de agricultura regenerativa, la firma extremeña apuesta por un modelo que valora el entorno natural y reduce la huella ecológica, reflejando el compromiso de la familia con una producción responsable y de máxima calidad.

Desde el corazón de la Sierra de Gata, el **Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes** se ha hecho un hueco entre los mejores aceites del mundo gracias a su cuidada elaboración y a su marcado carácter de territorio.

El Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes nace en una región olivarera castigada por la escasa producción y los bajos rendimientos, pero que cuenta con la ayuda incondicional de sus olivicultores, la gran mayoría propietarios de minifundios. Esta variedad autóctona de cultivo tradicional en secano, sostén principal en la economía de la zona, ofrece un zumo de aceituna sorprendentemente equilibrado y de gran intensidad aromática. Más que un producto, Vieiru es todo un símbolo de resistencia, sostenibilidad y patrimonio vivo, cuya cosecha temprana -finales de septiembre y principios de octubre- y cuidadosa elaboración con máximo respeto al medio ambiente lo convierten en un verdadero tesoro.

Los diez mejores aceites del mundo

El top diez lo compnen un total de cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Con este reconocimiento, Extremadura vuelve a demostrar que su tierra, su clima y el trabajo de sus gentes son capaces de producir auténticos tesoros.

Medio: infobae.com
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: infobae.com/espana/2025/11/05/5-de-los-10-mejores-aceit...
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€

Cinco de los 10 mejores aceites de oliva del mundo son españoles: Andalucía queda fuera del podium, aunque produce casi la mitad de los AOVES del ránking - Infobae

El mejor aceite de oliva virgen extra de España se elabora en Córdoba (WS-Studio/Shutterstock)

España se vanagloria de ser el país con *mayor producción de 'oro líquido'* del mundo, y también de tener los mejores AOVE de todo el planeta. Y, ahora, esta afirmación toma una nueva entidad gracias a la nueva Guía Evooleum, una entidad que es, para el aceite de oliva virgen extra, lo que los Oscar representan para el cine. El prestigioso jurado de los **EVOOLEUM Awards**, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE, ha elegido los 100 mejores aceites del planeta, en una selección que tiene en cuenta factores como el sabor, la calidad de la producción o los aromas de estos zumos de aceituna.

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25, es decir, el que más puntuación ha obtenido, es el *Monini Monocultivar Coratina*, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*y el **manchego *Valdenvero Hojiblanco***, cuya productora, ubicada *en Ciudad Real,* se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano, y se compone de estos aceites:

1. Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2. De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3. **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4. Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6. **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10. **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Los 10 mejores aceites de oliva del mundo, según la guía EVOOLEUM (Cedida)

Más allá de los diez mejor puntuados, la lista incluye un total de 100 productos con representación de 11 países: España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que**67 AOVEs -44 de ellos andaluces-** en esta prestigiosa selección, convirtiéndose en el país con más representación. Le sigue a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP). Llama la atención la ausencia de aceites andaluces entre los tres primeros clasificados, un hecho poco habitual en una región que concentra gran parte de la producción mundial de aceite de oliva virgen extra y que protagoniza, por número, este ránking.

Este zumo de aceituna premium que debe su nombre al color blanquecino de las hojas del olivo. Un AOVE procedente de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre, y que es esencialmente de temporada, que no se

puede encontrar en otras épocas del año.

- **Variedad:** Hojiblanca
- **Precio:** 17,48 €
- **Origen:** Este AOVE está elaborado por la cooperativa S.C.O. de Valdepeñas (Colival), en la provincia de Ciudad Real.
- **Aromas y usos:** Se trata de aceite con sabor y aroma a hierba recién cortada, alcachofa y plantas aromáticas, con una dulce entrada en boca y con un ligero amargor y picante final que lo convierten en un AOVE con personalidad que potencia el sabor, sobre todo, de los pescados azules. Marídalo con recetas con el salmón o el atún como protagonistas. Ideal para aderezar carpaccios.

El aceite 'de garrafón' sigue en nuestros restaurantes: "Una década después, es inaceptable que haya establecimientos que incumplan la ley".

Es un AOVE de edición limitada que nace en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas (Priego de Córdoba), a partir de olivos centenarios y una cuidada recolección mecánica y manual.

- **Variedad:** Hojiblanca y picuda
- **Precio:** 20,95 €
- **Origen:** su olivar se sitúa en pleno corazón del Parque Natural de la Subbética Cordobesa, formando parte del mar de olivos centenarios que rodean La Tiñosa, el pico más alto de la provincia de Córdoba.
- **Aromas y usos:** Explosión de notas deliciosamente afrutadas, exquisito coupage de hojiblanca y picuda. Elegante color verde con reflejos dorados delicados. Explosión de aromas frescos y frutados de manzana y aceituna verde madura. Perfumado y fragante. Delicado sabor a tomate hierba recién cortada y almendra fresca, final de notas amargas y agradable picante de pimienta blanca.

Un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana elaborado en octubre con aceitunas seleccionadas de los mejores olivares de montaña. Su Denominación de Origen Sierra Mágina es garantía de calidad, autenticidad y sabor inigualable.

- **Variedad:** Picual
- **Precio:** 13 €
- **Origen:** se trata de una cooperativa formada por pequeños agricultores de Torres, un pueblecito de Sierra Mágina, en el corazón oleícola de la provincia de Jaén.
- **Aromas y usos:** destaca por su intenso frutado verde y gran complejidad aromática. Las notas a hierba recién cortada, tomatera, piel de plátano y almendra verde se entrelazan con un elegante toque vegetal.

Es un aceite de oliva virgen extra de alta gama, obtenido de una cuidada selección de aceitunas Picuda y Hojiblanca recolectadas al inicio de la campaña. Esta combinación da lugar a un *coupage* excepcional que ha sido reconocido internacionalmente por su complejidad y armonía. Su calidad y elegancia lo convierten en uno de los grandes referentes del aceite virgen extra con Denominación de Origen Priego de Córdoba.

- **Variedad:** Picuda y Hojiblanca
- **Precio:** 15,50 €
- **Origen:** Almazaras de la Subbética se encarga de elaborar este AOVE, una cooperativa agrícola de primer grado, creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno.
- **Aromas y usos:** en nariz presenta un frutado verde medio-alto, con notas a manzana, plátano verde, mata de tomate, alcachofa y almendra verde. En boca, su entrada es dulce, con amargor y picante de intensidad media, resultando en un AOVE equilibrado, largo y lleno de personalidad.

Reconocido como uno de los aceites más premiados en la historia de España, este aceite proviene de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, en la provincia de Córdoba, Andalucía. Su elaboración se realiza mediante procedimientos mecánicos y manuales, garantizando un producto ecológico.

- **Variedad:** Hojiblanca
- **Precio:** 20,95 €
- **Origen:** Almazaras de la Subbética se encarga de elaborar este AOVE, una cooperativa agrícola de primer grado, creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno.
- **Aromas y usos:** destaca por su frutado verde muy intenso y una gran complejidad aromática, con matices herbáceos, cítricos, y notas de tomillo, hierbabuena y mata de tomate. En boca es dulce de entrada, con amargor y picante de intensidad media, perfectamente equilibrado y persistente.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: La buena vida en Zaragoza
Publicado: 05/11/2025
Edición:
Sección:
Valor: 24€
URL: https://labuenavidaenzaragoza.com/guia-evooleum-2026/

05/11/2025

Guía EVOOLEUM 2026: el aceite de oliva virgen extra vuelve a brillar -

Guía EVOOLEUM 2026: el oro líquido con acento español

Con una década de trayectoria, la Guía EVOOLEUM 2026 se consolida como la gran referencia mundial del aceite de oliva virgen extra. Editada por Mercacei y respaldada por un jurado internacional, selecciona los cien mejores AOVEs del planeta, destacando la diversidad, la calidad y la innovación en cada cosecha.

Excelencia mediterránea y presencia aragonesa

En esta nueva edición, los aceites españoles —y en particular los aragoneses— ocupan un lugar destacado. Denominaciones como Bajo Aragón o Sierra del Moncayo se abren paso entre las más valoradas por su sabor equilibrado y su autenticidad. EVOOLEUM no solo clasifica aceites: celebra cultura, paisaje y sostenibilidad.

Guía EVOOLEUM 2026, los mejores aceites virgen extra del mundo reunidos en una edición de prestigio internacional.

Una herramienta para profesionales y amantes del AOVE

Además de la lista “TOP 100”, la guía incluye fichas técnicas, maridajes, notas de cata y entrevistas con productores. Su formato editorial elegante la convierte en una joya para sumilleres, chefs y curiosos que buscan comprender la complejidad del aceite de oliva virgen extra.

Enlaces y contexto

Puedes conocer más sobre el proyecto en evooleum.comAttachment.tiff o consultar otras publicaciones de La Buena Vida en Zaragoza sobre producto aragonés y sostenibilidad en nuestra sección Sabores Aragoneses.

■ Lee también: El Ternasco de Aragón, sostenibilidad y sabor de pastoreoAttachment.tiff.

Cada edición de EVOOLEUM es una lección de cultura oleícola: detrás de cada botella hay territorio, esfuerzo y arte líquido. Una lectura imprescindible para quien ama la gastronomía con raíz.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lagastronomiadelovera.wordpress.com
Publicado: 05/11/2025
Edición: Digital
Sección:
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€
URL: lagastronomiadelovera.wordpress.com/2025/11/05/christia...

Christian Lovera Piña: Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo - Christian Lovera Piña

class="webfeedsFeaturedVisual wp-post-image" alt="Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo">

Un ranking en el que 5 de los mejores 10 aceites de oliva virgen extra del mundo son españoles. El Top100 de los Evooleum Awards 2025, recogido en la 10ª edición de la Guía Evooleum, cuenta con representación de 11 países —España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China— y España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 referencias, 44 de ellas andaluzas, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 aceites ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Top 10 mejores aceites de oliva virgen extra

Este año, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón, la coratina. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Y el Top 10 mundial es:

1. Monini Monocultivar Coratina Bio | 97 puntos | Variedad: coratina | Perugia (Italia)
2. De Rustica Estate Collection Coratina | 96 puntos | Variedad: coratina | Cabo Occidental (Sudáfrica)
3. **Valdenvero Hojiblanco** | **96 puntos** | **Variedad: hojiblanca** | **Ciudad Real (España)**
4. Gran Pregio Bio Coratina | 96 puntos | Variedad: coratina | Bari (Italia)
5. Quattrociocchi Olivastro | 96 puntos | Variedad: itrana | Lazio (Italia)
6. **Knolive Epicure** | **96 puntos** | **Variedades: hojiblanca, picuda** | **Córdoba (España)**
7. Di Molfetta Frantoiani | 95 puntos | Variedad: coratina | Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Señorío De Camarasa** | **95 puntos** | **Variedad: picual** | **Jaén (España)**
9. **Parqueoliva Serie Oro** | **95 puntos** | **Variedades: picuda, hojiblanca** | **Córdoba (España)**
10. **Rincón De La Subbética** | **95 puntos** | **Variedad: hojiblanca** | **Córdoba (España)**

Los Evooleum Awards 2025, además de reconocer los aceites de mayor calidad, también premian anualmente los mejores diseños de packaging, los mejores pequeños productores, con menos de 2500 litros por campaña, y los vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles, en todos los casos detallando su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

La entrada Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundoaparece primero en Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet.

Ver Fuente

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lavozdealmeria.com
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 680.218
Edición: Digital **Valor**: 924€
Sección:
URL: lavozdealmeria.com/la-foodineta/376322/aceite-oliva-alm...

El aceite de oliva de Almería que ha sido elegido como uno de los 100 mejores del mundo

Almería está de enhorabuena. Ya se ha publicado la décima edición de **la Guía EVOOLEUM**, que **recoge los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo**, y entre ellos, el jurado ha incluido uno de Almería.

Se trata de **Oro del Desierto Picual, que ha obtenido una valoración de 91 puntos** (este año, la Guía EVOOLEUM ha alcanzado un máximo de 97 puntos y un mínimo de 89) y **que le ha servido para situarse en la posición 61** de la prestigiosa lista de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra de todo el mundo.

¿Qué hace tan especial a este aceite de oliva almeriense? Según detalló el jurado de la Guía EVOOLEUM, este "fantástico aceite de oliva virgen extra almeriense de la variedad picual se expresa en nariz con un frutado de intensidad media y una complejidad sobresaliente". Además, describen respecto a su sabor y sus aromas que "se aprecian **notas de aceituna verde, manzana y plátano verdes, junto a alloza, alcachofa, hierbas aromáticas como la manzanilla y un delicado matiz cítrico de mandarina".**

"En boca, este monovarietal ecológico del desierto desarrolla un perfil intenso y elegante, con entrada dulce y potente, y un excelente **equilibrio entre amargo y picante, ambos de intensidad media**. El aroma retronasal evoca claramente la hierba silvestre, aportando frescura a un conjunto complejo y muy persistente", explican desde la Guía EVOOLEUM.

En cuanto a Oro del Desierto, se trata de **una empresa pionera en producción ecológica** en la comarca almeriense de Campo de Tabernas -todas las fincas están certificadas bajo este estándar desde 1995-. Es una empresa familiar que aúna tradición, tecnología, energías renovables -el 100% de la energía utilizada es de origen solar- y sostenibilidad: **los procesos productivos se cierran con el máximo aprovechamiento al reintegrar todos los residuos obtenidos** y transformarlos en subproductos que son utilizados en la finca y la fábrica.

Todo ello en una zona, el desierto de Tabernas, dotada de un microclima único, **con temperaturas extremas y un elevado estrés hídrico, sin apenas precipitaciones** -unos 180 mm. al año, el índice más bajo de la Península Ibérica- y el mayor número de horas de sol, más de 3.000.

Los 10 mejores aceites de oliva del mundo

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es **Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano** de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por **cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:**

1. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2. **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3. **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4. **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5. **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6. **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7. **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8. **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9. **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10. **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con **representación de 11 países** (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs **-44 de ellos andaluces-**, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, **se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Mercacei
Publicado: 05/11/2025 **Audiencia**: 8.929
Edición: Digital **Valor**: 428€
Sección:
URL: mercacei.com/noticia/63917/actualidad/llega-el-momento-...

Llega el momento más esperado: sale al mercado la Guía EVOOLEUM 2026 | Mercacei

Ya está en el mercado la décima edición de la *Guía EVOOLEUM* con los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es *Monini Monocultivar Coratina*, un monovarietal italiano de la variedad que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* y el manchego *Valdenvero Hojiblanco,* cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la *Guía EVOOLEUM 2026* no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con cinco deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en *Oleoturismo* descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como "*¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia"*; "*Aceite de oliva, actividad física y deporte";"Cadenas de Fast Food saludable*s"; o *"AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor"* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Como ya es habitual, la *Guía EVOOLEUM* será distribuida directamente por Grupo Editorial Mercacei a 2.000 restaurantes con estrella Michelin y de The World's 50 Best Restaurants, así como a todos los importadores y distribuidores a nivel mundial, *resorts* y tiendas gourmet. Del mismo modo, volverá a protagonizar una ambiciosa campaña de comunicación como la realizada en los números anteriores, cuya última edición cerró con apariciones en más de 270 de medios de comunicación de ámbito nacional e internacional, 700 millones de visualizaciones y una audiencia superior a 25 millones de personas.

De hecho, la agencia de comunicación de EVOOLEUM lanzó ayer la nota de prensa del lanzamiento de la Guía y, tan solo 24 horas más tarde, el TOP100 de EVOOLEUM aparece en la portada digital de agencias y medios como *ABC*, *La Vanguardia* o *La Razón*.

SPONSORS · PATROCINADORES

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

OLIVE OILS FROM SPAIN

AgroBank

AGROMILLORA
It's in our nature

Diputación de Córdoba

macho

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

PARTNERS · COLABORADORES

ama
LA COCINA DE AMARGA Y PICA

AMENDUNI

Ausere

AUTELEC

GRUPO AUXIMARA

ENVASES AYRTAC

Córdoba ES más

BALAM
AGRICULTURE

berlin
PACKAGING

CAJA RURAL JAÉN

Canals
EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

centrifugación alemana

DIPUTACIÓN DE JAÉN

EPREMASA
Diputación de Córdoba

FINIBUS
OLIVE OIL BROKERAGE

HAUS
TECNOLOGÍAS DE CENTRÍFUGA
#BECAUSEWECARE

ifamensa

INDUSTRIAS DE LA ROSA

Kubota

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

Manzano Flottweg

OLIVAMENTE
i Olive

OLIVARES VIVOS

ORIGENIA

PROSUR
INFORMÁTICA

TODOLIVO

TORRENT
SINCE 1918

vetreria etrusca

VIVEROS Lucena

WOOE
World Olive Oil Exhibition

Medio: retailactual.com
Publicado: 05/11/2025
Audiencia: 13.105
Edición: Digital
Valor: 471€
Sección:
URL: retailactual.com/noticias/20251105/guia-evooleum-2926...

Descubre los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo - Retail Actual

El pódium de los **mejores AOVE del mundo de la Guía Evooleum** cuenta en lo más alto del cajón con el *Monini Monocultivar Coratina*, el monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Lo acompañan el sudafricano ***De Rustica Estate Collection Coratina*** y el manchego ***Valdenvero Hojiblanco***, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El **TOP10** de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - Evooleum Awards 2025** está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia)

2º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º ***Valdenvero Hojiblanco*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º ***Gran Pregio Bio Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º ***Quattrociocchi Olivastro*** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio(Italia)

6º ***Knolive Epicure*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º ***Señorío De Camarasa*** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Parqueoliva Serie Oro*** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º *Rincón De La Subbética* (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Top100 aceites Guía Evooleum

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Guía Evooleum 2026

En su décimo aniversario, la ***Guía Evooleum 2026*** no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, esta guía -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: 65ymas.com
Publicado: 06/11/2025
Audiencia: 441.711
Edición: Digital
Valor: 850€
Sección:
URL: 65ymas.com/sabores-mi-tierra/cinco-aceites-oliva-virgen...

Cinco AOVE españoles, entre los 10 mejores del mundo

> "El aceite de oliva virgen extra es mucho más que un ingrediente culinario"

> Los mejores aceite de oliva virgen extra de 2025, según los Premios Alimentos de España

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran **entre los 10 mejores aceites del mundo** de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano **Monini Monocultivar Coratina**, mientras que completan el podio el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** y el manchego **Valdenvero Hojiblanco**, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

title="aceites oliva virgen extra">

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

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés **Knolive Epicure**, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense **Señorío De Camarasa**. Por su parte, el noveno puesto lo ocupa el cordobés **Parqueoliva Serie Oro** y en la décima posición se encuentra el también cordobés **Rincón De La Subbética**.

'Top 100' de los mejores aceites de oliva virgen extra

Así, el *Top 100* de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de **11 países, entre los que se encuentra España** así como, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva sitúa a **67 AOVEs**, de los cuales 44 son andaluces, en este reconocido ranking. Le sigue a gran distancia por Italia, con 16 aceites de ooliva virgen extra, en un listado en el que figuran, además, 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

diario de gastronomía

☞ [https://n9.cl/afapf]

6 de noviembre de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 600 x 565 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

diario de gastronomía

GASTRONOMIC FORUM·BARCELONA 3 - 5 NOV 2025 RECINTO MONTJUÏC

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo

Como todos los años por estas fechas, los Evooleum Awards, Concurso Internacional a la Calidad del aceite de oliva virgen extra, ha hecho pública su lista con 100 mejores aceites del mundo.

La entrada **Cinco aceites de oliva virgen extra españoles entre los diez mejores del mundo** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

Leer más »

Medio: diariodenavarra.es
Publicado: 06/11/2025 **Audiencia**: 1.775.784
Edición: Digital **Valor**: 2.201€
Sección:
URL: diariodenavarra.es/noticias/negocios/dn-management/empr...

Tres aceites de oliva de Navarra, entre los cien mejores del mundo

Tres aceites de oliva virgen extra elaborados en **Navarra** han sido seleccionados **entre los cien mejores AOVEs del mundo**, según la lista elaborada por la **Guía Evooleum**. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los Evooleum Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal italiano que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El **TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-Evooleum Awards** 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Los tres aceites navarros seleccionados han sido Arbequina Bio, Coupage Bio y Koroneiki Bio, de **Aceite Artajo** (Fontellas), una de las seis empresas acogidas a la **Denominación de Origen Protegida aceite de Navarra**.

Entre los cien mejores aceites de oliva virgen extra hay **67 españoles**: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, **3 de Navarra**, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la Guía, editada por el grupo Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elperiodico.com
Publicado: 06/11/2025 **Audiencia**: 10.268.287
Edición: Digital **Valor**: 12.732€
Sección:
URL: elperiodico.com/es/vida-y-estilo/20251106/cinco-marcas-...

Cinco marcas españolas entre los mejores aceites de oliva del mundo

España vuelve a demostrar su poderío en el competitivo universo del **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, situando a cinco de sus marcas en el prestigioso Top 10 de los **Evooleum Awards** para la campaña 2024/25. Este reconocimiento, que se plasma en la décima edición de la Guía Evooleum, reafirma la posición del país como el mayor productor mundial y, lo que es más importante, como un referente indiscutible de **calidad** y **excelencia**. Aunque el primer puesto de este año ha sido para un AOVE italiano, el Monini Monocultivar Coratina, la abrumadora presencia española en el listado de los 100 mejores del mundo —con 67 representantes— es un testimonio rotundo del saber hacer de las almazaras nacionales.

Este certamen internacional, que reúne a expertos catadores de todo el globo, analiza aceites de hasta 11 países, desde potencias tradicionales como Italia, Grecia y Portugal hasta productores emergentes como Sudáfrica, Brasil o China. En este exigente escenario, que un país acapare dos tercios de la lista de honor y la mitad del Top 10 no es casualidad, sino el resultado de una apuesta decidida por la innovación, el cuidado del olivar y la búsqueda incansable de la perfección en cada gota de **oro líquido**.

Un podio con sabor manchego

La competición de este año ha sido especialmente reñida en las primeras posiciones. Tras el galardonado aceite italiano, la medalla de plata ha viajado hasta Sudáfrica con el De Rustica Estate Collection Coratina. Sin embargo, el bronce tiene un marcado acento español y llega desde Castilla-La Mancha. Se trata de **Valdenvero Hojiblanco**, un aceite de Ciudad Real que ha conquistado al jurado con su excepcional perfil, alcanzando una puntuación de 96 sobre 100.

El éxito de esta productora manchega no se detiene ahí, ya que su labor ha sido reconocida con dos galardones adicionales de enorme prestigio: el premio a la **Mejor Mujer Productora** y a la **Mejor Maestra de Almazara**. Este doble reconocimiento pone en valor no solo la calidad del producto final, sino también el talento, la técnica y el liderazgo femenino que impulsa la **innovación** en un sector a menudo percibido como tradicional. Es una prueba fehaciente de que la excelencia del **aceite español** es fruto del trabajo minucioso de profesionales apasionados.

El corazón indiscutible de la excelencia oleícola

Si bien Castilla-La Mancha se ha hecho un hueco en el podio, es **Andalucía** la que se consolida como la cuna de los mejores aceites del mundo. Cuatro de los cinco AOVE españoles en el Top 10 provienen de esta comunidad autónoma, demostrando la riqueza y diversidad de sus olivares. En el sexto puesto encontramos al cordobés **Knolive Epicure**, un sofisticado coupage de las variedades hojiblanca y picuda. Le sigue, en la octava posición, el jienense **Señorío De Camarasa**, un potente monovarietal de la emblemática aceituna **picual**, la más extendida en España.

Cerrando este selecto grupo, dos joyas más de la provincia de Córdoba ocupan los puestos noveno y décimo **Parqueoliva Serie Oro**, una mezcla de picuda y hojiblanca, y **Rincón De La Subbética**, un monovarietal de hojiblanca que ya el año pasado se alzó con el segundo puesto mundial. Esta concentración de premios en la región andaluza, especialmente en las denominaciones de origen de Priego de Córdoba y Jaén, subraya su dominio absoluto en la producción de aceites de alta gama.

El dominio en cifras

Más allá de las medallas y los puestos de honor, el dato más revelador del liderazgo español es su presencia masiva en el listado completo de los 100 mejores AOVE del mundo. Con un total de **67 aceites seleccionados**, España no tiene rival. Esta hegemonía se refleja en una distribución geográfica que, si bien está liderada por los 44 aceites de **Andalucía**, muestra la extensión de la cultura del olivo de calidad por todo el territorio. Le siguen Castilla-La Mancha con nueve representantes, Madrid con cuatro, y Navarra y Cataluña con tres cada una, además de la presencia de Extremadura, la Comunidad Valenciana y Murcia.

Aunque en 2023 un aceite español (Dehesa El Molinillo Coratina) sí logró el primer puesto absoluto, la consistencia demostrada año tras año es la verdadera noticia. Mantener una representación tan elevada en un ranking tan exigente confirma que la **producción española** no es solo una cuestión de volumen, sino un sinónimo de calidad suprema, diversidad de sabores y una tradición que sabe mirar al futuro para seguir cosechando éxitos.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

la Voz de Almería

Medio: La Voz de Almería
Publicado: 06/11/2025
Edición: General
Sección: REGIONAL ciudades

Audiencia: 58.000
Difusión: 4.390 Ejemplares
Valor: 747€

CIUDADES

TABERNAS

El aceite de oliva que es uno de los 100 mejores del mundo

La Guía EVOOLEUM ha seleccionado un producto almeriense con una valoración de 91 puntos

ÁLVARO HERNÁNDEZ

Almería está de enhorabuena. Ya se ha publicado la décima edición de la Guía EVOOLEUM, que recoge los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, y entre ellos, el jurado ha incluido uno de Almería.

Se trata de Oro del Desierto Picual, que ha obtenido una valoración de 91 puntos (este año, la Guía EVOOLEUM ha alcanzado un máximo de 97 puntos y un mínimo de 89) y que le ha servido para situarse en la posición 61 de la prestigiosa lista de los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra de todo el mundo.

¿Qué hace tan especial a este aceite de oliva almeriense? Según detalló el jurado de la Guía EVOOLEUM, este "fantástico aceite de oliva virgen extra almeriense de la variedad picual se expresa en nariz con un frutado de intensidad media y una complejidad sobresaliente". Además, describen respecto a su sabor y sus aromas que "se aprecian notas de aceituna verde, manzana y plátano verdes, junto a alloza, alcachofa, hierbas aromáticas como la manzanilla y un delicado matiz cítrico de mandarina".

"En boca, este monovarietal ecológico del desierto desarrolla un perfil intenso y elegante, con entrada dulce y potente, y un excelente equilibrio entre amargo y picante, ambos de intensidad media. El aroma retronasal evoca claramente la hierba silvestre, aportando frescura a un conjunto complejo y muy persistente", explican desde la Guía EVOOLEUM.

En cuanto a Oro del Desierto, se trata de una empresa pionera en producción ecológica en la comarca almeriense de Campo de Tabernas -todas las fincas están certificadas bajo este estándar desde 1995-. Es una empresa familiar que aúna tradición, tecnología, energías renovables -el 100% de la energía utilizada es de origen solar- y sostenibilidad: los procesos productivos se cierran con el máximo aprovechamiento al reintegrar todos los residuos obtenidos y transformarlos en subproductos que son utilizados en la finca y la fábrica.

Todo ello en una zona, el desierto de Tabernas, dotada de un microclima único, con temperaturas extremas y un elevado estrés hídrico.

Oro del Desierto Picual, uno de los 100 mejores aceites de oliva del mundo. LA VOZ

Destacan del aceite "notas de aceituna verde, manzana y plátano, manzanilla y mandarina"

NÍJAR

El municipio se promociona en el Instituto Cervantes

Aprovechando su estancia en la Feria WTM de Lóndres, el alcalde visitó la sede cultural

I. ALCALÁ

Que Níjar levanta pasiones como destino turístico diferenciado y de calidad no es nada nuevo. Lo que sí es novedoso es la última acción de promoción turística llevada a cabo por el Ayuntamiento nijareño, que estos días está presente, por segundo año consecutivo, en 'World Travel Market' (WTM), la prestigiosa feria internacional de turismo que se está desarrollando en Londres. Así, el alcalde, José Francisco Garrido, y la concejal de Turismo, Pilar Fenoy, han aprovechado su presencia en la capital inglesa para visitar la sede del Instituto Cervantes, la más importante referencia española para los amantes de la cultura, la lengua y la historia de España.

Garrido y Fenoy en el Instituto Cervantes de Londres.

Clientes potenciales

Pero, ¿por qué promocionar el destino Níjar en el Cervantes? El alcalde lo ha explicado así: "Entre el alumnado, los usuarios de la biblioteca y los asistentes a las actividades culturales que aquí se organizan, hablamos de miles de personas enamoradas de nuestro país. Buena parte son potenciales turistas de alto poder adquisitivo que, en caso de no conocer nuestro municipio, seguro que van a quedar gratamente sorprendidos con nuestra oferta turística", ha afirmado Garrido, añadiendo que "es difícil encontrar un escaparate mejor en todo el Reino Unido para mostrar nuestros tesoros como municipio".

De este modo, alcalde y concejal han donado al Instituto Cervantes de Londres una remesa con centenares de ejemplares de la guía de miradores y senderos de Níjar, un recurso turístico que el Ayuntamiento nijareño presentó el pasado mes de enero en FITUR, y que supone "una herramienta útil para disfrutar de los mejores rincones del municipio, además de ser un manual imprescindible para no dejarse nada interesante por el camino", ha apuntado José Francisco Garrido.

Por su parte, la concejal de Turismo, Pilar Fenoy, ha destacado que "un porcentaje notable de los usuarios del Instituto Cervantes acabarán visitando nuestro país, y muchos de ellos buscarán el mejor turismo de 'sol y playa', donde Níjar es una referencia internacional por ser el municipio del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar".

Lunes a viernes de 15:45 a 16:00h.
SER Agricultor
con Jacinto Castillo

SER
Almería 88.2 FM
Poniente 89.2 FM
Roquetas 99.0 FM
Levante 87.6 FM
Níjar 88.8 FM

Colaboran
cajamar CAJA RURAL · VICASOL · SAKATA PASSION in Seed · COPROHNÍJAR · Agrobío · Agroponiente

Lunes a viernes de 7:20 a 7:30h.
Informativo agrícola
Toda la información del campo almeriense, a diario.

seralmeria.com | Síguenos en
SER Poniente 89.2 FM

Colaboran
AgroBank · VICASOL · fitó Tus semillas

Medio: lasprovincias.es
Publicado: 06/11/2025
Audiencia: 5.202.501
Edición: Digital
Valor: 6.451€
Sección:
URL: lasprovincias.es/gastronomia/aceite-nacido-comunitat-cu...

El aceite nacido en la Comunitat que se cuela entre los cien mejores AOVE del mundo | Las Provincias

La décima edición de la Guía Evooleum, considera una especie de biblia del mundo del aceite, acaba de dictar sentencia: en sus páginas se recopilan ... los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, merecedores de entrar en el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE. Se trata del certamen más influyente que existe en la actualidad, cuya edición de este año ha señalado como el mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 al Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano, el aceite que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y un aceite españoL, el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: origenonline.es
Publicado: 06/11/2025
Audiencia: 3.022
Edición: Digital
Valor: 243€
Sección:
URL: origenonline.es/actualidad/cinco-de-los-diez-mejores-ao...

Cinco de los diez mejores Aoves del mundo son españoles

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la *Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils,* con los 100 mejores Aoves del mundo, prologada por el chef y jurado de *MasterChef* Jordi Cruz. El manchego *Valdenvero Hojiblanco* logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles de un TOP 10 que se completa con 4 zumos italianos y un sudafricano. Once países cuentan con representación en esta nueva guía, entre ellos Portugal, Brasil, Croacia, Grecia, Marruecos, Turquía o China.

Ya está en el mercado la décima edición de la **Guía Evooleum** y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva Vírgenes Extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los Evooleum Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor Aove del mundo de la campaña 2024/25 es *Monini Monocultivar Coratina*, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* y el manchego *Valdenvero Hojiblanco,* cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara

El TOP10

El **TOP10** de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -Evooleum Awards 2025-** está compuesto por cinco Vírgenes Extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (97 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)

2º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (96 puntos). Variedad: Coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º ***Valdenvero Hojiblanco*** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Ciudad Real

4º ***Gran Pregio Bio Coratina*** (96 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

5º ***Quattrociocchi Olivastro*** (96 puntos). Variedad: Itrana. Lazio (Italia)

6º ***Knolive Epicure*** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca, Picuda. Córdoba

7º ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º ***Señorío De Camarasa*** (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén

9º ***Parqueoliva Serie Oro*** (95 puntos). Variedades: Picuda, Hojiblanca. Córdoba

10º ***Rincón De La Subbética*** (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba

El TOP100 de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 Aoves -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de Aoves, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 Vírgenes Extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Cada vez más gastronómica

En su décimo aniversario, la ***Guía Evooleum 2026*** no puede ser más gastronómica. Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la ***Guía Evooleum 2026*** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web

www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cronicaeconomica.com
Publicado: 07/11/2025 **Audiencia**: 4.576
Edición: Digital **Valor**: 292€
Sección:
URL: cronicaeconomica.com/5-de-los-10-mejores-aoves-del-mund...

5 de los 10 mejores AOVES del mundo son españoles - Crónica Económica

Así lo ha dictaminado el jurado de los Evooleum Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Con una periodicidad anual, la Guía Evooleum 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lasprovincias.es
Publicado: 07/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: lasprovincias.es/economia/precio-aceite-oliva-virgen-ex...
Audiencia: 5.202.501
Valor: 6.451€

El precio del aceite de oliva virgen extra desde el 7 de noviembre | Las Provincias

Viernes, 7 de noviembre 2025 | Actualizado 12/11/2025 22:46h.

El sector del aceite de oliva es un pilar fundamental en el sistema agroalimentario de nuestro país. España es líder mundial en superficie, producción, y comercio exterior gracias a su tradición olivarera. Sin embargo, la incertidumbre se cierne sobre el olivar andaluz. La falta de lluvia en los meses clave es, según COAG, la causa de que en general los olivares de secano en la provincia de Jaén se encuentren «agonizando» con aceitunas «arrugadas, momificadas, negras o directamente cayéndose», mientras que en muchos olivares de riego hay menos aceituna de la esperada.

En el mismo sentido, las primeras estimaciones del Ministerio de Agricultura sobre la producción de **aceite de oliva** para la campaña 2025/2026 apuntan a una producción de 1.371.938 toneladas, lo que representa una caída del 3% respecto a la campaña que finalizó el 30 de septiembre. Esta circunstancia podría afectar de forma negativa a los precios para el consumidor en los próximos meses.

Por el momento, el precio del aceite de oliva se ha reducido y acumula ya un descenso de más del 50% desde el pico alcanzado en abril de 2024, en línea con los precios en origen que ya se sitúan al nivel de los de 2022, previo al último periodo de sequía.

Lejos quedan los meses en los que el aceite de oliva virgen extra se vendía a entre 12 y 15 euros el litro en los supermercados españoles. Los precios empezaron a subir en abril de 2021 y su coste se disparó. Una botella del nuevo 'oro líquido' costaba en diciembre de 2023 más del doble que dos años antes.

La presión de los precios obligó al Gobierno a eliminar temporalmente el IVA para el aceite de oliva virgen extra, pero esta medida finalizó el pasado 1 de enero. Desde entonces, los precios han ido bajando hasta la barrera actual de los 4,5-5 euros el litro (en los supermercados).

Entre los cambios de precio de esta semana destaca que Carrefour ha rebajado de 23,95 a 19,95 la garrafa de 5 litros del Aceite De Oliva Virgen Extra Aromas Del Sur (oferta válida para compra online hasta el 13/11/2025).

A fecha de 7 de noviembre, es fácil encontrar ofertas por debajo de los cinco euros:

-**Mercadona**: 4,65 euros el litro (Aceite De Oliva Virgen Extra Hacendado botella de 1 litro).

Aceite De Oliva Virgen Extra Hacendado 3 litros: 13,70 euros.

-**Consum**: 4,65 euros (Aceite Oliva Virgen Extra botella 1 litro).

Aceite Oliva Virgen Extra Consum garrafa 3 litros: 13,70 euros.

-**Carrefour**: 4,64 euros (Aceite de Oliva Virgen Extra Carrefour Extra 1 litro).

Aceite De Oliva Virgen Extra Aromas Del Sur 5 litros: 19,95 euros.

-**Eroski**: 4,65 euros (Aceite De Oliva Virgen Extra Eroski, botella 1 litro).

Aceite De Oliva Virgen Extra Servihostel, Garrafa 5 Litros : 22,62 euros.

-**Dia**: 4,65 euros (Aceite de Oliva Virgen Extra La Almazara Del Olivar de Dia botella 1 litro).

Aceite De Oliva Virgen Extra La Almazara Del Olivar De Dia Garrafa 3 litros: 13,80 euros.

-**Hipercor**: 4,70 euros (El Corte Inglés Aceite De Oliva Virgen Extra botella 1 litro).

El Corte Ingles Aceite De Oliva Virgen Extra Garrafa 5 litros: 22,85 euros.

-**Alcampo**: 4,83 euros (Fruto Del Sur Aceite De Oliva Virgen Extra botella de 1 litro).

Fruto Del Sur Aceite De Oliva Virgen Extra Garrafa De 5 litros: 23,91 euros.

-**Lupa**: 4,65 euros (Aceite Alteza Oliva Virgen Extra 1 litro).

Aceite Oliva Virgen Extra garrafa de 5 Litros Cieloliva: 23 euros.

Precios recogidos de super.FACUA.org, la página web de FACUA-Consumidores en Acción que vigila a diario la evolución del precio del aceite de oliva y otros productos básicos en seis grandes cadenas de supermercados. La web rastrea los precios de cientos de alimentos en Alcampo, Carrefour, Dia, Eroski, Hipercor y Mercadona. El precio de Consum y Lupa está recogido directamente de sus páginas web.

Los mejores aceites

Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

El manchego Valdenvero Hojiblanco se ha colocado como el tercer mejor aceite del mundo. Su productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara. Junto a este también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

Reporta un error

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Malagaes.com
Publicado: 07/11/2025
Audiencia: 1.602
Edición: Digital
Valor: 199€
Sección:
URL: malagaes.com/5-de-los-10-mejores-aoves-del-mundo-son-es...

5 DE LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES - Periódico Digital de Málaga

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la *Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils,* con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de *MasterChef* Jordi Cruz.

Ya está en el mercado la décima edición de la**Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com) y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es *Monini Monocultivar Coratina*, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina* y el manchego *Valdenvero Hojiblanco,* cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

alt="TOP10 EVOOLEUM 2025-2" class="wp-image-125235" srcset="https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2-1024x449.jpg 1024w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2-300x131.jpg 300w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2-768x337.jpg 768w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2-1536x673.jpg 1536w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2-2048x897.jpg 2048w" sizes="(max-width: 1024px) 100vw, 1024px">
TOP10 EVOOLEUM 2025-2

El **TOP10** de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025-** está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º ***Monini Monocultivar Coratina Bio*** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia)

2º ***De Rustica Estate Collection Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º ***Valdenvero Hojiblanco*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º ***Gran Pregio Bio Coratina*** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º ***Quattrociocchi Olivastro*** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio(Italia)

6º ***Knolive Epicure*** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º ***Di Molfetta Frantoiani*** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º ***Señorío De Camarasa*** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º ***Parqueoliva Serie Oro*** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º ***Rincón De La Subbética*** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y

maridaje.

En su décimo aniversario, la ***Guía EVOOLEUM 2026*** no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la ***Guía EVOOLEUM 2026*** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la webwww.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

ESPACIO PULICITARIO
MALAGAES
Periódico Digital de Málaga y Provincia

alt="LOGO MALAGAES" class="wp-image-122315" srcset="https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES-1024x1024.png 1024w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES-300x300.png 300w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES-150x150.png 150w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES-768x768.png 768w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES-95x95.png 95w, https://www.malagaes.com/wp-content/uploads/2025/03/LOGO-MALAGAES.png 1080w" sizes="auto, (max-width: 1024px) 100vw, 1024px">
Periódico Digital de Málaga y su Provincia en línea que ofrece noticias y contenido relevante para la comunidad malagueña.

«Malagaes Copyright © 2003-2025 es una marca registrada. Su reproducción, imitación, utilización o inserción sin nuestra debida autorización está prohibida.»

+ Número de registro M2871891

7 de noviembre de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 670 x 300 píxeles
- **Usuarios únicos:** 8.500
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 800´00 €

Cinco de los diez mejores Aoves del mundo, españoles

Cinco de los diez mejores Aoves del mundo son españoles

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores Aoves del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz. El manchego Valdenvero Hojiblanco logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles de un TOP 10 que se completa con 4 ...

Leer más

El Diario Montañés

Medio: El Diario Montañés
Publicado: 08/11/2025
Edición: General
Sección: REGIONAL CANTABRIA

Audiencia: 108.000
Difusión: 19.625 Ejemplares
Valor: 437€

EN BREVE

ACEITES

Cinco Aove's españoles entre los diez mejores

CEM. Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, sitúa a 67 AOVEs –44 de ellos andaluces– en este reconocido ranking.

Aceite de oliva virgen extra. DM

MEJOR APERTURA

Premio para The Library, en Madrid

CEM. El restaurante The Library de Madrid y perteneciente al Grupo Paraguas se ha alzado con el galardón a la mejor apertura gastronómica de 2024. Organizada por una plataforma de reservas, esta iniciativa llega cuando está a punto de concluir 2025. Los nominados solo los realizan algunos chefs y votan los comensales.

Los hongos y su diversidad, protagonistas en La Vidriera

Del 11 al 16 de noviembre. La Sociedad Micológica Cántabra celebrará la 38ª edición de sus jornadas con charlas, recogida de setas, clasificación y degustación

A pesar de su llamativa apariencia, la Amanita muscaria es considerada un hongo tóxico aunque no mortal. DM

ALICIA DEL CASTILLO

La Sociedad Micológica Cántabra celebra la próxima semana, del 11 al 16 de noviembre, una nueva edición de sus históricas jornadas, en la sede de Camargo, con charlas, exposiciones y degustaciones para descubrir la riqueza del reino Fungi dentro de la región.

Durante casi cuarenta años, la Sociedad Micológica Cántabra (Somican) ha cultivado algo más que conocimiento. Una auténtica pasión colectiva por los hongos, por su papel en la biodiversidad y por las infinitas posibilidades que ofrecen en la cocina. Del 11 al 16 de noviembre, Camargo volverá a ser punto de encuentro para aficionados, expertos y curiosos con motivo de las 38ª Jornadas Micológicas de Cantabria, que combinan divulgación científica, sensibilización ambiental y, por supuesto, placer gastronómico.

El programa, que se desarrollará en el Centro Cultural La Vidriera de Maliaño y en La Bolera de Cros, propone un recorrido tan variado como el propio mundo de las setas. Desde la iniciación a la micología hasta el estudio sistemático de las colmenillas ibéricas, pasando por una reflexión sobre la relación entre hongos y biodiversidad.

Iniciación a la micología

El micólogo Ignacio Gárate, de la Sociedad Micológica Cántabra, abrirá las charlas el miércoles día 12, con una ponencia pensada para quienes sienten curiosidad pero no saben por dónde empezar. Iniciarse en la micología es abrir una puerta de entrada al fascinante universo de los hongos, donde además de ciencia se fusionan naturaleza y gastronomía.

Aprender a reconocer especies, distinguir una seta comestible de otra tóxica o entender su ciclo vital son pasos esenciales para disfrutar de esta afición con seguridad y respeto por el entorno.

Las colmenillas ibéricas

El jueves día 13, será el turno de Luis Carlos Monedero, quien abordará el estudio sistemático de una de las especies más codiciadas por cocineros y micólogos: la colmenilla (del género Morchella). Su charla, 'Colmenillas ibéricas: una introducción a su estudio sistemático', promete ahondar en las particularidades de este hongo tan atípico como exquisito, cuya presencia anuncia la primavera y cuya textura alveolada la ha convertido en un manjar y no solo en la alta cocina.

Frescas o deshidratadas, las colmenillas son protagonistas en muchas recetas, desde guisos de caza a platos contemporáneos o de vanguardia. Su sabor terroso y su complejo aroma –recuerda a la trufa negra– son un ejemplo de cómo la micología desempeña un papel fundamental en la gastronomía cántabra. Porque a través de jornadas como estas, de las rutas de micosenderismo y talleres de identificación, se fomenta el conocimiento y el consumo de setas silvestres.

Hongos y biodiversidad

La tercera conferencia será el viernes día 14, con José Antonio Muñoz, presidente de la Sociedad Micológica de Barakaldo, quien reflexionará sobre 'Los hongos y la biodiversidad'. Un tema que, más allá del interés científico, conecta con la sostenibilidad y la creciente concienciación ambiental de los recolectores responsables.

Del bosque a la mesa

El fin de semana, las jornadas se trasladarán al terreno práctico con la gran exposición micológica en la bolera de Cros, donde se podrán clasificar las especies recolectadas. La clausura, el domingo día 16, incluirá una degustación micológica donde ejemplares como el boletus, el níscalo o el rebozuelo pondrán sabor a los bosques de Cantabria.

Cultura setera

Desde su fundación, la Sociedad Micológica Cántabra ha hecho de la divulgación su seña de identidad. A lo largo de casi cuatro décadas ha impartido cursos, organizado salidas seteras, publicado estudios y colaborado con instituciones educativas.

Su labor ha permitido que Cantabria sea un territorio con gran cultura de setas debido a su rica variedad micológica. En sus reuniones, los socios de Somican comparten hallazgos, fotografían especies poco comunes y promueven una recolección sostenible.

Medio: EsRadio - La radio de Libertad Digital
Publicado: 08/11/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: esradio.libertaddigital.com/en-clave-rural/breves-de-ac...
Audiencia: 457.753
Valor: 855€

Breves de actualidad: El Ministerio de Agricultura recibirá 27 millones para paliar los daños de los incendios - esRadio

1.- El Consejo de Ministros ha autorizado este martes una transferencia de crédito por importe de 27,63 millones de euros al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para financiar las medidas que se establecen el Real Decreto 939/2025, que regulan la concesión directa de ayudas para compensar los daños producidos sobre la actividad agraria por los grandes incendios de este verano.

En concreto, en los meses estivales se han producido más de un centenar de incendios forestales en situación operativa 1 ó 2, que, desde el comienzo de la campaña de incendios el pasado 1 de junio, han arrasado más de 350.000 hectáreas de superficie, lo que supone un importante incremento con respecto del año precedente y ha generado un ostensible desastre paisajístico, productivo, ambiental, y social en amplias zonas de España.

el importe destinado a financiar ayudas por daños en la actividad agraria por incendios asciende a 20,63 millones de euros. Asimismo, el importe previsto para el incremento de la subvención al seguro agrario combinado asciende a siete millones de euros.

2.- Cinco aceites de oliva virgen extra españoles figuran entre los 10 mejores aceites del mundo de la campaña 2024/2025 en la décima edición de la Guía Evooleum, que reconoce a los 100 mejores AOVE del mundo.

En concreto, el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es para el italiano Monini Monocultivar Coratina, mientras que completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

De esta forma, junto a este aceite manchego también figuran el cordobés Knolive Epicure, que ocupa la sexta posición, mientras que en la octava plaza está el jienense Señorío De Camarasa, noveno el cordobés Parqueoliva Serie Oro y en la décima, Rincón De La Subbética (Córdoba). Así, el 'Top 100' de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

3.-La Comunidad Valenciana ha puesto en marcha las medidas de protección frente a la gripe o influenza aviar, tras confirmarse en la Comunidad Valenciana un foco en un establecimiento de aves cautivas y la detección del virus en aves silvestres.

Estas medidas responden al riesgo de propagación del virus a través de las rutas migratorias de aves acuáticas y a la necesidad de reforzar la bioseguridad en las explotaciones avícolas para proteger la sanidad animal, ha indicado la Generalitat en un comunicado.

La gripe aviar es una enfermedad infecciosa incluida en la lista del Código Zoosanitario Internacional de la Organización Mundial de Sanidad Animal y está causada por cepas A del virus de la gripe. Se trata de una patología contagiosa que afecta a diferentes especies de aves domésticas y silvestres y que "puede tener graves consecuencias económicas y sanitarias si no se controla adecuadamente".

La preocupación se extiende por toda España tras los focos en aves silvestres detectados en Aragón y esta misma semana enMadrid.

4.- La Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA) ha denunciado ante las instituciones europeas, en Bruselas, "el demoledor impacto comercial y fitosanitario que está provocando el acuerdo de la UE con Sudáfrica para la citricultura de la Comunidad Valenciana" ya que las mandarinas tempranas de la Comunidad se ha desplomado un 40%.

Según un informe elaborado por la organización agraria desde 2016, año de la firma de dicho tratado, la producción de las clementinas y satsumas tempranas valencianas se ha desplomado un 40%, pasando de 361.226 a 211.718 toneladas, debido, principalmente, al solapamiento en el tramo inicial de la campaña citrícola con las mandarinas tardías de Sudáfrica, a contraestación, cuyas exportaciones al mercado europeo se han más que triplicado en esta última década, incrementándose de 53.869 a 180.140 toneladas.

Asimismo, ha indicado que Sudáfrica plantó de 2012 a 2017, cuando se fraguó el acuerdo, más de diez millones de plantones de mandarinas tardías, que equivalen aproximadamente a 24.000 hectáreas de pequeños cítricos que tendrían una producción estimada de 750.000 toneladas/año.

5.- El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón avanza en la campaña de vacunación frente a la dermatosis nodular contagiosa, una enfermedad vírica que afecta al ganado bovino. Hasta la fecha, ya se han administrado 30.000 dosis en explotaciones ganaderas del territorio aragonés.

En cuanto al ganado, la campaña de vacunación ha comenzado por el ganado de leche "que es el más susceptible a la enfermedad, para luego continuar con el resto del ganado". Además, ha subrayado que "la coordinación entre las administraciones, los servicios veterinarios y los ganaderos está siendo ejemplar".

La campaña alcanzará las 80.000 dosis la próxima semana, se está desarrollando con la colaboración activa del sector ganadero, con el objetivo de proteger al censo bovino aragonés y evitar la propagación del virus junto con medidas cautelares de protección y control sanitario frente a esta enfermedad.

Escucha este programa en cualquier momento y lugar a través de los podcasts de Libertad Digital y esRadio. Descarga nuestra aplicación para iOs o Android, visita nuestra página web en esradio.fm, o encuéntranos en Apple Podcast, Spotify, Podimo, Amazon Music, Youtube o iVoox. ¡No olvides suscribirte!

Este capítulo puede contener información comercial de anunciantes y/o marcas colaboradoras que contribuyen a la creación y difusión de nuestros contenidos. Gracias por colaborar con nuestras marcas colaboradoras.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: mallorca-services.es
Publicado: 08/11/2025 **Audiencia**: 26.042
Edición: Digital **Valor**: 512€
Sección:
URL: mallorca-services.es/spanien-verteidigt-seinen-status-a...

Spanien verteidigt seinen Status als "Olivenöl-Großmacht" - mallorca-services.es

class="attachment-full size-full wp-post-image" alt="Spanien verteidigt seinen Status als „Olivenöl-Großmacht"" title="Spanien verteidigt seinen Status als „Olivenöl-Großmacht"" decoding="async" fetchpriority="high">
Olivenöl aus Mallorca - Foto: Pixabay

Vorlesen lassen? ↑↑⇑⇑↑↑ | Lesedauer des Artikels: ca. 2 Minuten -

Laut der neuesten Ausgabe des Guía EVOOLEUM, in dem jährlich die hundert besten nativen Olivenöle extra der Welt bewertet werden, kommen nicht weniger als fünf der zehn besten aus Spanien. Insgesamt sind 67 spanische Marken in den weltweiten Top 100 vertreten.

Andalusien bleibt mit 44 Nennungen der absolute Spitzenreiter innerhalb Spaniens, gefolgt von Castilla-La Mancha, Katalonien und Valencia. Damit zeigt Spanien nicht nur seine Produktionskraft, sondern auch seine Qualität und Geschmacksvielfalt.

Der erste Platz in der Weltrangliste ging in diesem Jahr mit 97 Punkten an Monini Monocultivar Coratina Bio aus Italien. Spanien folgt jedoch dicht auf den Fersen: Den dritten Platz belegte Valdenvero Hojiblanco aus Ciudad Real mit 96 Punkten. Auch die Marken Knolive Epicure (Córdoba), Señorío de Camarasa (Jaén), Parqueoliva Serie Oro (Córdoba) und Rincón de la Subbética (Córdoba) sind in den weltweiten Top 10 vertreten.

Dass Spanien so stark vertreten ist, hängt mit der Kombination ausjahrhundertealter Tradition, modernen Techniken und der einzigartigen Qualität der spanischen Olivensorten wie Hojiblanca, Picual und Arbequina zusammen. Diese sorgen für eine reichhaltige Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen, die weltweit geschätzt werden.

Obwohl Italien erneut die Nummer eins ist, bestätigt Spanien seine dominante Position in der Olivenölindustrie. Nicht nur in Bezug auf die Menge, sondern vor allem in Bezug auf die gleichbleibend hohe Qualität. Für Liebhaber der Gastronomie ist dies der Beweis, dass ein gutes spanisches Olivenöl nach wie vor eine der besten Wahl für den Tisch ist.

Spanische Produzenten investieren weiterhin in Nachhaltigkeit, biologischen Anbau und Innovation, sodass das Land seine führende Position noch viele Jahre lang behaupten kann. Die weltweite Anerkennung durch den Guía EVOOLEUM ist daher eine wohlverdiente Krönung der Arbeit zahlreicher spanischer Olivenbauern.

Quelle: Agenturen

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: berria.eus
Publicado: 12/11/2025 **Audiencia**: 135.783
Edición: Digital **Valor**: 754€
Sección:
URL: berria.eus/lurraldeak/nafarroa/gure-ekoizteko-eran-bolu...

12/11/2025

«Gure ekoizteko eran bolumenetik urruntzen gara pixka bat»

Nafarroa

Andrea Urzaiz: «Gure ekoizteko eran bolumenetik urruntzen gara pixka bat»

Fontellasen ekoizten den Artajo olioa munduko oliba olio birjina estra onenen artean dago. Urzaizek bertan lan egiten du, eta markaren berezitasunak azaldu ditu.

Andrea Urzaiz, Artajo olio markako olibazaina eta kalitate eta marketin arduraduna, enpresak Fontellasen duen egoitzan. JAGOBA MANTEROLA / FOKU

17:53

Entzun 00:00:00 00:00:00

XVIII. mendetik Nafarroan ditu sustraiak markak, eta, 1998an oliba olioa ekoizteko tradizioa berreskuratu zuenetik, Artajo markaren uzta fruituak ematen ari da. Nafarroako Olioa sor-markari atxikitako sei enpresetako bat da Artajo, eta gaur egun munduko oliba olio birjina estra hoberenetakoa egiten du. Azaro honetan, hain zuzen, munduko ehun oliba olio birjina estra onenak sailkatzen dituen 2026ko Evooleum gida argitaratu da, eta Nafarroako enpresaren hiru olio aipatzen dira bertan: Artajo 10 Arbekina, Koroneiki eta Coupage. Artajo markako olibazaina eta kalitate eta marketin arduraduna da Andrea Urzaiz (Ribaforada, 1989). Azaldu duenez, azken urteetan markaren olioak gida horretan aipatu izan dituzte lehenago ere, baina inoiz ez dira hiru izan. Lorpen hori dela-eta «oso pozik» daudela esan du Urzaizek.

Zein izan dira gakoak gaur egun munduko oliba olio birjina estra onenetako batzuk ekoizteko?

Gakoa edo sekretua, lehenik, olibak haztea da. Hau da, ez bakarrik olibak biltzea eta ehotzea eta olioa lortzea, baizik eta urteko hamabi hilabeteetan olio horiek landan ekoiztea. Eta benetan sinestea kalitatezko zerbait egin nahi duzula, kalitatea lortzeko horretan sinetsi behar duzu eta. Jende gehienak, agian, ekoizpen berantiarragoak egitera jotzen du, olio litro gehiago lortuko dituztelakoan, baina, intentsitateari eta fruta gustuaren kalitateari dagokienez, ekoizpen berantiarrak eta goiztiarrak ez dira berdinak.

Zer oliba barietate landatzen dituzue?

Artaxon gureak diren 250 hektarea olibondo daude, eta batez ere arbekina garatu dugu. Arbekinarekin hasi ginen, Ebroren ibarraren eremu honetan klasikoena baita, eta pixkanaka-pixkanaka hamalau barietate landatu ditugu. Horregatik egiten dugu coupage bat ere, barietateen nahasketa bat; gidan aipatu duten olioetako bat da hori.

«Kalitatea lortzeko, horretan sinetsi behar duzu»

2024an munduko olio errota ekologikorik onena izan zineten. Zergatik erabaki duzue laborantza ekologikoa eta jasangarria egitea?

Lehenik, ingurua lantzen dugulako. Denbora luzez inguru segurua eta jasangarria izatea nahi dugu, eta urte askoz egotea errota inguratzen duen lur sailean. Eta bigarrenik, produktu seguru bat egin nahi dugulako, kontsumitzaileari begira berme bat duena. Lehenik kalitatea, eta gero segurtasun hori. Kalitateak ertz asko ditu. Lehenengoa kalitate organoleptikoa -zentzumenen bidez hauteman daitekeena- izango litzateke, Evooleumek kontuan izaten duena. Baina faktore gehiago daude kalitatean: ingurumenaren kalitatea, elikagaien kalitatea, segurtasuna... Horixe lortu nahi dugu nekazaritza ekologikoaren bitartez; alegia, lasai egotea ziur dakigulako produktu osasuntsu bat egiten dugula.

Nafarroako Olioa beste olio batzuk baino iparralderago ekoizten da. Zein alde on eta alde txar ditu horrek?

Alde on nagusiari dagokionez, guk beti iparraldeko olibaldiaz hitz egiten dugu, eta bertan klima apur bat muturrekoagoa da. Orduan, produktibitate mailari dagokionez, leku epelagoetakoa baino apur bat baxuagoa da. Baina Ebroren ibarrak kontraste termikoak ditu, adibidez, eta kontraste horien eraginez olioa aromatikoagoa da. Alde onei dagokienez, badugu ahalera kalitate oneko olioa egiteko, eta, alde txarrei dagokienez, izozteei eta gisa horretako arriskuei aurre egin behar diegu. Horrelakoek arriskuan jar dezakete laborantza batzuetan, nahiz eta olibondoa oso gogorra den; eremu honetan milaka urteko olibondoak daude, baina leku epelagoetan baino arrisku handiagoa dugu.

«Egiten ditugun bisita gidatuetan ikusten dugu kontsumitzaile askok ez dakitela produktua nola egiten den»

Zuen olioaren prezioa nahiko urruntzen da merkatu preziotik. Zergatik da Artajo markako olioa berezia?

Gure ekoizteko eran bolumenetik urruntzen gara pixka bat. Izan ere, zenbat eta handiagoa izan ekoizpena, orduan eta zailagoa da kalitatea kontrolatzea; halaxe gertatzen da elikagaien ekoizpenarekin orokorrean, baina are nabarmenagoa da olioaren ekoizpenean. Egunero ikusten dugu hori, inguruan dugun jendean edo beste ekoizpenetan: ahalik eta gehien lortzen saiatzen dira, eta agian ez dute kontuan hartzen uzta goiztiarrago batek polifenolak eman ditzakeela. Desberdintasun batzuk izan daitezke: lehenik, orgaleptika; bigarrenik, zenbat eta goizago bildu uzta eta zainduago egon bilketa, orduan eta antioxidatzaile gehiago izango ditu olio horrek; eta hirugarrenik, Evooleumen aukeratutako olioari Artajo 10 deitu diogu, litro bat egiteko hamar kilo oliba behar ditugulako. Eta jendeak nola kontsumitzen duen kontuan izanda, aukera dago horrelako ezaugarriak dituen olio batekin ahalik eta etekinik handiena lortzen saiatzeko.

Olioturismoa egiten duzue Artajon, eta Nafarroako Nekazari eta Abeltzainen Batasunak bultzatu zuen Agroinfluencers proiektuan parte hartu zenuen 2024an. Zergatik da garrantzitsua informazioa ematea olioaren sektorearen inguruan?

Egiten ditugun bisita gidatuetan ikusten dugu kontsumitzaile askok ez dakitela produktua nola egiten den. Edozein nekazaritza produktu, ez olioa bakarrik. Uste dut informazio hori zabaltzeko ardura dugula lehen sektorean, eta jendea guregana erakartzekoa. Ikus dezaten zer dagoen atzetik, zer inguru dagoen, paisaia sortzen ari garela, enplegua sortzen dugula, produktu osasuntsu bat sortzen dugula... Kontsumitzaileak ere gai izan behar du hori guztia balioesteko.

Gaiak

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Guia Maximin
Publicado: 12/11/2025 **Audiencia**: 856
Edición: Digital **Valor**: 135€
Sección:
URL: guiamaximin.com/guia-evooleum-2026-sabor-mejor-aove.htm...

Guía EVOOLEUM 2026: el sabor del mejor AOVE

Con esta décima edición, EVOOLEUM no solo celebra una década de éxitos, sino que reafirma a España como el epicentro mundial del AOVE Premium.

El oro líquido español vuelve a brillar con fuerza. Nuestros aceites de oliva virgen extra no tienen rival. Y así lo confirma la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, la publicación internacional que cada año selecciona los 100 mejores AOVEs del planeta. ¿La gran noticia? Cinco de los diez mejores aceites del mundo son españoles.

El Grupo Editorial Mercacei, responsable de este exhaustivo trabajo de selección y análisis, acaba de presentar la edición 2026, prologada nada menos que por Jordi Cruz, chef de ABaC (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. Un prólogo de lujo para una guía que, año tras año, se ha convertido en el referente mundial del sector oleícola.

España, reina del AOVE

El podio de los EVOOLEUM Awards 2025 lo encabeza el Monini Monocultivar Coratina Bio, un aceite italiano de la variedad coratina. En segunda posición encontramos el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, y el bronce es para el español Valdenvero Hojiblanco, elaborado en Ciudad Real. Este AOVE no solo destaca por su elegancia en nariz y su equilibrio en boca, sino que su productora también ha sido reconocida como Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

En ese deseado TOP10 figuran también otros nombres que los aficionados al buen aceite reconocerán enseguida:

Knolive Epicure (Córdoba)

Señorío de Camarasa (Jaén)

Parqueoliva Serie Oro (Córdoba)

Rincón de la Subbética (Córdoba)

fetchpriority="high" decoding="async" alt="Aove Subbetica Guiamaximin 2 1536x1022" class="aligncenter size-medium wp-image-89091 img-responsive" srcset="https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-880x586.jpg 880w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-1024x681.jpg 1024w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-180x120.jpg 180w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-768x511.jpg 768w,

https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-1220x812.jpg 1220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-700x466.jpg 700w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-400x266.jpg 400w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-212x141.jpg 212w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-270x180.jpg 270w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-220x146.jpg 220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-182x121.jpg 182w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1.jpg 1536w" sizes="(max-width: 880px) 100vw, 880px">

España logra situar 67 aceites entre los 100 mejores del mundo, de los cuales 44 son andaluces. Una cifra que deja claro quién domina el panorama internacional. Italia se queda con 16, seguida por Portugal, Grecia, Croacia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China. En total, 11 países forman parte de esta edición, aunque la esencia mediterránea sigue reinando.

Mucho más que una guía

EVOOLEUM no es solo una lista de ganadores. Es un recorrido sensorial y cultural por el mundo del AOVE. Cada ficha incluye información sobre la procedencia, variedad, tipo de olivar, certificaciones ecológicas y hasta propuestas de maridaje. Además, la publicación distingue a los mejores diseños de packaging, los 20 pequeños productores con menos de 2.500 litros por campaña y los 10 aceites más saludables, medidos por su contenido en polifenoles.

Este año, la guía llega más gastronómica que nunca. En su interior encontramos el recetario “Menú Mediterráneo”, con cinco deliciosas propuestas healthy del chef Rodrigo de la Calle, alma de El Invernadero (1 estrella Michelin y una Estrella Verde). Platos donde el AOVE brilla como ingrediente esencial, demostrando que salud y sabor pueden ir de la mano.

También hay espacio para el oleoturismo: EVOOLEUM nos invita a descubrir resorts y experiencias únicas entre olivos, historia y naturaleza, además de artículos muy curiosos sobre nutrición y cocina moderna, como “¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia”, “Aceite de oliva, actividad física y deporte” o “AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor”.

decoding="async" alt="Top10 Evooleum 2025" class="aligncenter size-medium wp-image-89089 img-responsive" srcset="https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-880x386.jpg 880w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1024x449.jpg 1024w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-768x337.jpg 768w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1536x673.jpg 1536w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2048x897.jpg 2048w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1220x535.jpg 1220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1600x701.jpg 1600w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-700x307.jpg 700w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-400x175.jpg 400w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-270x118.jpg 270w" sizes="(max-width: 880px) 100vw, 880px">

Una joya para los amantes del buen comer

La Guía EVOOLEUM 2026, bilingüe en español e inglés, puede adquirirse por 19,50 euros enwww.evooleum.com y se distribuye en más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin, además de llegar a escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. En Guiamaximin la consideramos una pieza imprescindible para cualquier amante del buen

aceite, de esas que se disfrutan tanto leyéndolas como catando.

Mercacei, tres décadas entre olivos

Detrás de este proyecto se encuentra Grupo Editorial Mercacei, con más de 30 años dedicados a difundir la cultura del aceite de oliva. Fundado en 1994, el grupo ha publicado títulos esenciales como Olivatessen by Mercacei y, por supuesto, esta guía, que ya es un clásico entre chefs, sumilleres y foodies. Su trabajo ha sido reconocido con más de una veintena de premios, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación.

Cosas Ricas #aove #Hojiblanda #picual

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: infohoreca.com
Publicado: 13/11/2025 **Audiencia**: 8.778
Edición: Digital **Valor**: 423€
Sección:
URL: infohoreca.com/noticias/20251113/evooleum-2024-top3-aov...

Guía Evooleum 2024:desvelamos Desvelando los secretos del top 3 de la lista de mejores aceites del mundo - InfoHoreca

El factor decisivo es la Cata Organoléptica, donde el panel evalúa la complejidad, el equilibrio y la armonía entre el frutado (aroma), el amargo y el picante. Un AOVE es votado como "excelente" cuando estos tres atributos se presentan en perfecta sintonía.

El Podio de la Excelencia: Perfiles Sensoriales Detallados

Los tres aceites que lideran la Guía EVOOLEUM 2024 representan la cumbre de la calidad mundial, cada uno con un perfil sensorial único que lo hace ideal para diferentes aplicaciones en la cocina profesional.

1º De Rustica Estate Collection Coratina (97 puntos)

• Origen: Southern Cape, Sudáfrica.

• Notas de Cata: Este AOVE ha sido votado por superfil intenso y complejo. En nariz, despliega aromas a hierbas secas, hierba recién cortada, tomate y verduras verdes cocidas. En boca, su limpieza y estructura son notables, destacando un picante muy bueno y persistente y un amargo elegante.

Su intensidad lo convierte en el aliado perfecto para terminar platos de sabor potente, como carnes a la brasa, guisos de legumbres o ensaladas con ingredientes amargos (rúcula, endivias).

2º Campos de Biatia La Dama Íbera Edición Limitada (96 puntos)

• Notas de Cata: El **primer español del ranking** destaca por la potencia de la variedad Picual. Su frutado es intenso, con claras notas a tomatera, almendra verde, alcachofa y hierba fresca. Es un aceite con un amargo y picante equilibrados, que denotan su recolección temprana (aceitunas de octubre).

Su alto contenido en polifenoles le confiere una gran estabilidad, siendo **ideal para su uso en crudo,** pero también para **frituras** de alta calidad y la elaboración de **mayonesas o emulsiones** que requieran un sabor intenso y duradero.

3º Al Alma del Olivo Hojiblanca Ecológico (96 puntos)

• Origen: Toledo, España.

• Notas de Cata: Este AOVE ecológico ha sido reconocido por su elegancia y equilibrio. Presenta un frutado medio-alto con aromas a aceitunas verdes, hierba, cáscara de plátano verde y hierbas aromáticas. En boca, es un aceite con un amargo y picante de intensidad media que se integra perfectamente con una sutil dulzura.

Su perfil más suave y afrutado lo hace versátil para la **repostería,** la elaboración de **vinagretas delicadas**, o **para maridar pescados blancos y mariscos**, donde un aceite más intenso podría enmascarar el sabor del producto principal. Además, su **certificación ecológica** es un valor añadido para menús de alta gama.

La guía de AOVEs más gastronómica

La **Guía Evooleum 2024** se presenta más gastronómica que nunca. Para empezar, el prólogo de este año lo protagonizan varios chefs: en primer lugar, **Ángel León**, chef de Aponiente (El Puerto de Santa María, España, tres estrellas Michelin), el restaurante más sostenible del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*; y los chefs y copropietarios de los restaurantes Compartir y Disfrutar, **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas** que, además, comparten con el lector la **receta de sus aclamadas "Aceitunas de Disfrutar".**

El lector también contrará interesantes artículos como **El arte de la cata a través de las escuelas**, **Oleoturismo: olivos en la ciudad**, **Las mujeres del AOVE alzan la voz** o **Los exclusivos valores saludables del virgen extra.** Por último, el escritor jiennense Antonio Muñoz Molina, Premio Princesa de Asturias, firma el bello artículo "El árbol de la abundancia", dedicado a sus vivencias en torno al olivo.

Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum 2024** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, 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.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: thegourmetjournal.com
Publicado: 13/11/2025 **Audiencia**: 21.155
Edición: Digital **Valor**: 496€
Sección:
URL: thegourmetjournal.com/noticias/los-10-mejores-aceites-d...

Los 10 Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025 | The Gourmet Journal

Italia, España y Sudáfrica encabezan la nueva edición de la Guía EVOOLEUM, con representación de 11 países

La décima edición de la **Guía EVOOLEUM** ya está en el mercado, revelando los **100 mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE)** del planeta. El jurado de los **EVOOLEUM Awards** ha vuelto a dictaminar sentencia: el **Mejor AOVE del mundo 2024/25** es el italiano **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal de la aceituna coratina que suma un nuevo triunfo a su palmarés.

Completan el podio el **sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina**, segundo clasificado, y el **español Valdenvero Hojiblanco**, de Ciudad Real, que además se alza con los premios a **Mejor Mujer Productora** y **Mejor Maestra de Almazara**.

alt="Aceite de oliva virgen extra" data-srcset="https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra.jpg 1288w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-300x223.jpg 300w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-1153x857.jpg 1153w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-768x571.jpg 768w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-1200x892.jpg 1200w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-780x580.jpg 780w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-600x446.jpg 600w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-550x409.jpg 550w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-370x275.jpg 370w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2025/09/Aceite-de-oliva-virgen-extra-255x189.jpg 255w" data-sizes="(max-width: 1288px) 100vw, 1288px" src="">
Aceite de oliva virgen extra

TOP10 Premios Internacionales EVOOLEUM Awards 2025

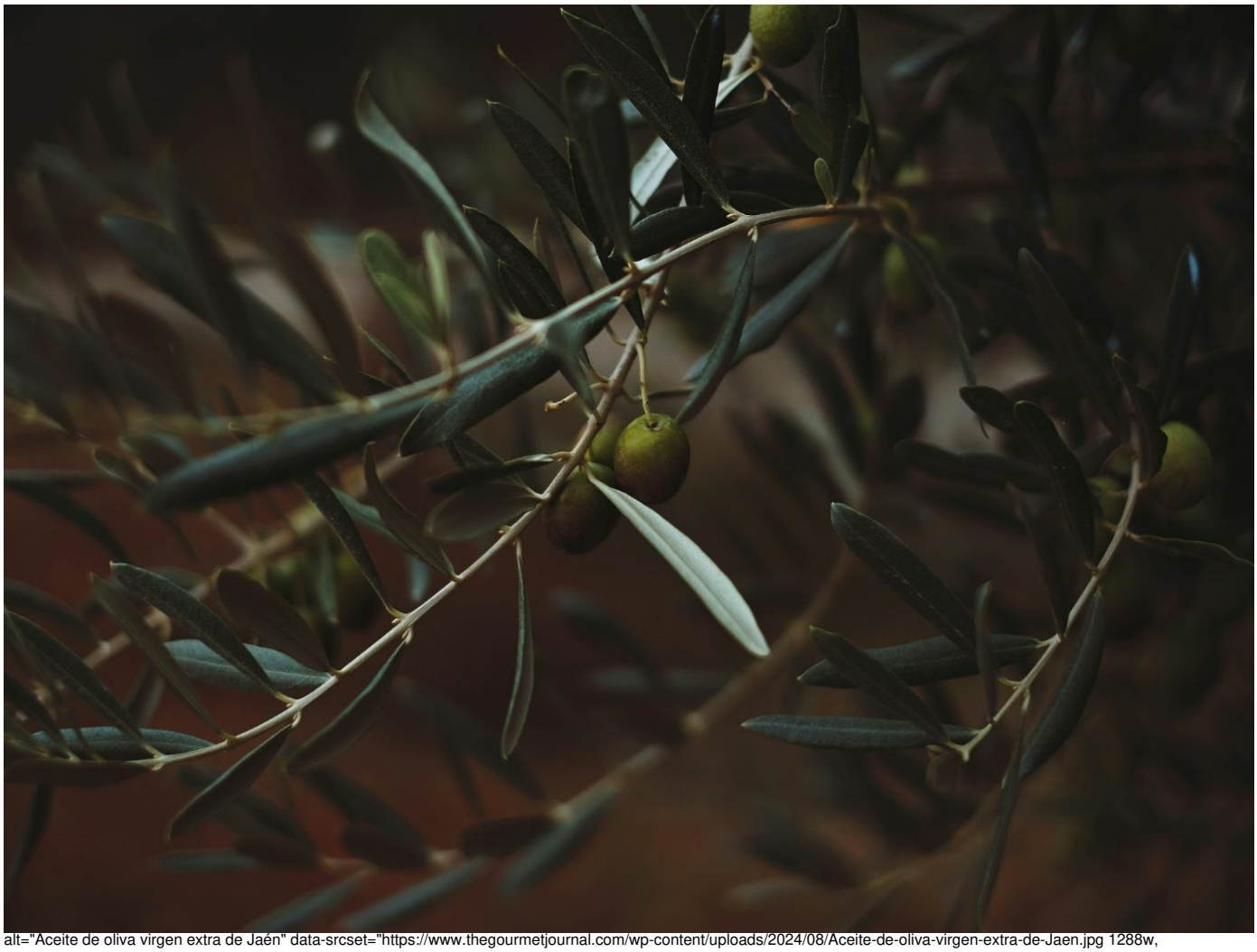
Cinco AOVEs españoles, cuatro italianos y uno sudafricano conforman el selecto **Top 10** de los premios internacionales:

1. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 pts) – Variedad: coratina. *Perugia, Italia*
2. **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 pts) – Variedad: coratina. *Cabo Occidental, Sudáfrica*
3. **Valdenvero Hojiblanco** (96 pts) – Variedad: hojiblanca. *Ciudad Real, España*
4. **Gran Pregio Bio Coratina** (96 pts) – Variedad: coratina. *Bari, Italia*
5. **Quattrociocchi Olivastro** (96 pts) – Variedad: itrana. *Lazio, Italia*
6. **Knolive Epicure** (96 pts) – Variedades: hojiblanca, picuda. *Córdoba, España*
7. **Di Molfetta Frantoiani** (95 pts) – Variedad: coratina. *Barletta-Andria-Trani, Italia*
8. **Señorío de Camarasa** (95 pts) – Variedad: picual. *Jaén, España*
9. **Parqueoliva Serie Oro** (95 pts) – Variedades: picuda, hojiblanca. *Córdoba, España*
10. **Rincón de la Subbética** (95 pts) – Variedad: hojiblanca. *Córdoba, España*

Once países, un mismo lenguaje: la excelencia

El **Top 100 EVOOLEUM 2025** incluye aceites procedentes de **11 países** —España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China—, reflejo del carácter global del olivar.
España reafirma su liderazgo mundial con **67 aceites galardonados** (44 de ellos andaluces), seguida por Italia, con 16. Además, **38** de los aceites son ecológicos y **28** cuentan con **Denominación de Origen Protegida (DOP)**.

Junto a los grandes nombres del sector, EVOOLEUM también celebra la creatividad y la sostenibilidad, premiando el **mejor diseño de packaging**, a los **20 mejores pequeños productores** —aquellos que elaboran menos de 2.500 litros por campaña— y a los **10 AOVEs más saludables**, según su contenido en polifenoles. Cada ficha del TOP100 detalla información completa sobre procedencia, variedades, tipo de olivar, certificaciones, actividades de oleoturismo, maridajes y notas de cata.


alt="Aceite de oliva virgen extra de Jaén" data-srcset="https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen.jpg 1288w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-300x223.jpg 300w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-1153x857.jpg 1153w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-768x571.jpg 768w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-1200x892.jpg 1200w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-780x580.jpg 780w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-600x446.jpg 600w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-550x409.jpg 550w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-370x275.jpg 370w, https://www.thegourmetjournal.com/wp-content/uploads/2024/08/Aceite-de-oliva-virgen-extra-de-Jaen-255x189.jpg 255w" data-sizes="(max-width: 1288px) 100vw, 1288px" src="">

Una guía que crece y se saborea

En su **décimo aniversario**, la **Guía EVOOLEUM 2026** lleva en el prólogo la firma del chef **Jordi Cruz** (ABaC, tres estrellas Michelin), mientras que el recetario "**Menú Mediterráneo**" propone cinco creaciones *healthy* firmadas por **Rodrigo de la Calle** (El Invernadero, una estrella Michelin y una Verde).

El apartado de **oleoturismo** invita a descubrir exclusivos resorts donde olivo, historia y naturaleza se funden en experiencias únicas. Y, como es habitual, el volumen incluye artículos de interés gastronómico como *"¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia"*, *"Aceite de oliva, actividad física y deporte"*, *"Cadenas de fast food saludables"* o *"AOVE & Pescado: la armonía de la frescura y el sabor"*.

Un manual imprescindible para los amantes del oro líquido

Editada anualmente y en formato bilingüe (español/inglés), la **Guía EVOOLEUM 2026** puede adquirirse en www.evooleum.com por **19,50 euros**. Además, se distribuye en más de **2.000 restaurantes con estrella Michelin**, así como en los incluidos en **The World's 50 Best Restaurants**, escuelas de cocina, consultorías gastronómicas, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Una publicación única que, tras una década de éxito entre **chefs, foodies y profesionales del sector**, se ha convertido en **la guía más influyente del mundo del AOVE** un manual práctico, elegante y coleccionable que celebra la cultura del aceite de oliva con el mismo rigor y pasión que lo hacen los grandes de la cocina.

Receta paso a paso: BANOFFEE ALASKA

Síguenos en **Twitter**, **Facebook**, **Instagram** o recibe nuestras noticias **pinchando aquí.**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: abc.es
Publicado: 14/11/2025
Audiencia: 11.373.281
Edición: Digital
Valor: 14.102€
Sección:
URL: abc.es/gurme/cordoba/tres-aceites-cordobeses-diez-mejor...

14/11/2025

Tres aceites cordobeses, entre los diez mejores del mundos egún la Guía EVOOLEUM 2025

Knolive Epicure, Parqueoliva Serie Oro y Rincón de la Subbética sitúan a Córdoba en la élite internacional del aceite de oliva virgen extra

Córdoba vuelve a brillar con luz propia en el firmamento del aceite de oliva virgen extra. Tres AOVEs cordobeses han sido reconocidos entre los diez mejores del mundo en la Guía EVOOLEUM 2025, uno de los rankings internacionales más prestigiosos dedicados al oro líquido.

El concurso, organizado por Grupo Editorial Mercacei, selecciona cada año los 100 mejores aceites del planeta a partir de las catas de un jurado de expertos internacionales. En esta décima edición, con participación de once países, España ha vuelto a situarse en cabeza con 67 aceites premiados, 44 de ellos andaluces y 17 de Córdoba. Un liderazgo que demuestra la calidad, la tradición y la innovación que definen al sector oleícola cordobés.

Knolive Epicure, la elegancia hecha AOVE

En la sexta posición del mundo se encuentra Knolive Epicure, producido en Priego de Córdoba. Este virgen extra combina aceitunas de las variedades hojiblanca y picuda, dos de las más representativas de la Subbética, y destaca por su perfil sensorial equilibrado, con matices frutados, verdes y ligeramente almendrados. Su textura sedosa y su complejidad aromática lo han convertido en un habitual de los primeros puestos en competiciones internacionales.

Elaborado por la firma Knolive Oils, este aceite ha conquistado a los paladares más exigentes por su elegancia y versatilidad gastronómica. Es ideal tanto para degustar en crudo como para realzar platos de alta cocina, desde pescados y carnes blancas hasta verduras y postres.

Parqueoliva Serie Oro, el equilibrio perfecto

En el noveno puesto se sitúa Parqueoliva Serie Oro, de la Cooperativa Almazaras de la Subbética, una de las más premiadas del mundo. Este coupage de picuda y hojiblancaes un homenaje a la tradición oleícola de Lucena, una de las grandes capitales del aceite cordobés. Su sabor es potente pero equilibrado, con notas de hierba fresca, tomatera, alcachofa y almendra verde, y un amargor y picor muy armoniosos.

Elaborado en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas, este AOVE encarna la fusión entre el respeto al entorno y la excelencia en cada gota. Su botella dorada es ya un icono en tiendas gourmet y restaurantes de alta cocina, donde se utiliza como emblema del mejor aceite cordobés.

Rincón de la Subbética, el emblema ecológico

Cierra el Top 10 Rincón de la Subbética, otro producto de Almazaras de la Subbética, que vuelve a demostrar por qué es una referencia mundial. Este monovarietal de hojiblanca, cultivado en la Denominación de Origen Priego de Córdoba, es un AOVE ecológico de personalidad intensa, con notas herbáceas, cítricas y florales, y una persistencia aromática que lo hace inolvidable.

Rincón de la Subbética acumula más de 400 premios internacionales y ha sido distinguido en numerosas ocasiones como el mejor aceite ecológico del planeta. Su éxito no solo reside en la calidad del fruto, sino también en la maestría con que se trabaja en la almazara, donde la tradición y la tecnología se dan la mano.

Córdoba, tierra de oro líquido

Los diez mejores del mundo en la Guía EVOOLEUM 2025

Estos tres aceites son solo la punta de lanza de un territorio que lucha cada día por su olivar. Desde la Subbética hasta la Campiña, Córdoba concentra un patrimonio oleícola inigualable, con almazaras familiares, cooperativas centenarias y proyectos que combinan sostenibilidad, innovación y respeto al paisaje.

La presencia de Córdoba en el Top 10 de EVOOLEUM 2025 confirma una vez más que la provincia es uno de los epicentros mundiales del virgen extra. Su diversidad varietal, su clima, su tradición y la pasión de sus productores hacen posible que el aceite cordobés sea mucho más que un ingrediente, y se haya convertido en parte de una experiencia cultural y sensorial de valor incalculable.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Comer Beber Dormir
Publicado: 17/11/2025
Audiencia: 182
Edición:
Valor: 24€
Sección:
URL: comerbeberdormir.com/top-mejores-aoves-del-mundo-campan...

17/11/2025

Top Mejores AOVEs del Mundo (Campaña 2024/25) Comerbeberdormir.com

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

2. De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3. Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4. Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5. Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6. Knolive Epicure (96 puntos). Variedades: hojiblanca y picuda. Córdoba (España)

7. Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8. Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9. Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda y hojiblanca. Córdoba (España)

10. Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Mejores AOVEs del mundo según la influyente Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2026, editada por el Grupo Editorial Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: telecinco.es/informativos/
Publicado: 19/11/2025 **Audiencia**: 8.109.075
Edición: Digital **Valor**: 10.055€
Sección:
URL: telecinco.es/gastronomia/alimentacion/20251119/mejor-ac...

19/11/2025

El mejor aceite del mundo y más saludable se produce en Retuerta del Bulllaque, Ciudad Real

En El Molinillo su aceite Coratina ha sido elegido por la revista Evooleum como el mejor y más saludable del mundo

“Fui a los bosques porque quería vivir deliberadamente, enfrentarme sólo a los hechos esenciales de la vida…” (Henry D. Thoreau).

Fuimos camino de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) a escuchar, a descubrir cómo suena la tierra: a savia, a memoria, a lenguaje antiguo de los árboles. Fuimos a la Dehesa El Molinillo, en pleno corazón de los Montes de Toledo: un mar de olivos que brilla como una lámina de plata bajo un cielo arrebujado de nubes y grises, de bruma y de lluvia. La naturaleza como un decorado cubierto de argumentos.

Entramos en la casa principal de la finca: en la chimenea, un surtido de leñas procuraba fuegos que olían a hogar y a espera. Afuera, el campo respiraba bajo una lluvia “prolongada”, que diría Wislawa Szymborska, que perfumaba la tierra y encendía los colores.

Un tapiz de vida

“El campo es como un libro que se lee con los pies”, escribió Àngel Crespo.

Nos dispusimos a recorrer la dehesa guiados por Pedro Belmar, director y sabio enciclopédico, que custodia esta herencia con el rigor de un monje y la pasión de un botánico. A su lado, el enólogo Juan Antonio Leza que traduce el alma de la tierra en líquidos que dibujan paisajes. Y Miriam González, responsable del área comercial y logística de la empresa, que también caminó con nosotros mirando y escuchando al campo. Al recorrer las 237 hectáreas de olivar, las más diez de viñedo, y otras tantas dedicadas a forraje y cereal, fuimos entendiendo que cada paso es una página, y cada árbol, una palabra. Medio millón de árboles: olivos, encinas, alcornoques, quejigos, madroños, robles… Un vocabulario vegetal que escribe la historia de esta tierra.

Pudimos ver a corzos cruzar el horizonte, a ciervos otear la brisa, a bandadas de aves que afinaban su canto desde la hora mágica del amanecer. Un breviario de la aurora. Este espacio es un parque natural en el que se cultiva, un ecosistema de belleza útil y de quietud fértil, una rareza armónica donde el trabajo humano se acompasa.

Herencia y sabiduría

Dehesa del Molinillo formaba parte de un conjunto de tierras que en origen fueron propiedad del Duque de Veragua que fue ejecutado en 1.936 y no tuvo descendencia. Sus herederos la vendieron en 1.940 al empresario textil José Biosca, que urbanizó la finca construyendo una pequeña aldea con casas para los trabajadores, escuela, iglesia y hasta dispensario médico. Una forma de entender el paisaje como bien común. Biosca era un humanista, trajo a España las primeras bombas de cobalto y creó la Asociación Española Contra el Cáncer.

Después de 1.983 la finca es propiedad de la Familia Lao, empresarios catalanes, que cuidan y mantienen este espacio con el mismo respeto que se profesa a una herencia sagrada. Unificaron de nuevo la estructura original de la finca y han trabajado desde el inicio en la preservación de la biodiversidad, así como en el desarrollo de producciones ligadas al territorio y enfocadas a aportar valor al mismo. Lo conservan con mimo, y al mismo tiempo lo proyectan hacia el futuro, con nuevas plantaciones de viñedo y un empeño en la sostenibilidad que trasciende la moda para convertirse en convicción.

El oro líquido: Coratina, la joya

“El aceite de oliva es el perfume de la tierra”, escribió Dionisio Cañas. Y en El Molinillo ese perfume alcanza su cumbre. Su aceite Coratina ha sido elegido por la revista Evooleum como el mejor y más saludable del mundo, un reconocimiento que no se mide sólo en puntuaciones, sino en emoción: amargor elegante, picor medido, una fragancia de hierba recién cortada y almendra verde que recuerda a los amaneceres del campo.

Otros cuantos aceites embotellados escoltan a la “coratina monarca”: el Reserva de la Familia de Cornicabra Ecológica, el de variedad Empeltre, el Tradición Cornicabra y el Navalices Selección. Todos ellos salen de esa hermosa y recogida almazara que custodia su maestro (nacido en la propia finca), Juan Manuel Ramos. Para él, cada gota condensa el alma de la finca: el rigor agrónomo, la luz justa, la paciencia del tiempo.

Regresamos al edificio principal, al abrigo del fuego crepitante. La hora de comer nos convoca: en el aperitivo, unas almendras extraordinarias, cecina de ciervo, jamón ibérico y quesos de la zona. Luego, un menú de proximidad absoluta:

Huevos de sus gallinas con judías verdes de su huerta, lomo de ciervo de la finca con patatas, y de postre, queso con membrillo, miel propia y un melón dulcísimo. Nada viajado. Nada impostado. Todo nacido a pocos metros de la mesa. Sabores que atesoran casa y verdad.

Afuera, la lluvia no daba tregua; dentro, el patio interior mostraba magnolios que parecían custodiar la quietud.

El enólogo Juan Antonio Leza trabaja con el oído puesto en la tierra, sobre estos suelos de formación de arcilla y raña, sombreados por encinas que moderan el sol y piedras que irradian calor en la noche y que dan lugar a vinos precisos y auténticos. Probamos La Rous 2023 y 2024, con una tensión que recuerda a las lluvias que bañan el viñedo. El 23 fue un año de primavera lluviosa y un verano muy caluroso que dio un vino mineral, complejo, con recuerdos de pomelo, fresa y flores. Vivacidad, frescura y una moderada concentración. El 24 es una promesa de tipicidad y carácter. Mucha potencialidad y gran capacidad de guarda.

El alma del paisaje

“Donde una puerta se cierra, otra se abre”, dejó dicho Cervantes. Y aquí cada sendero es una puerta a la contemplación. El pantano de Torre de Abraham, al fondo, recoge los reflejos del cielo como si el agua quisiera imitar el brillo de las hojas.

Dehesa El Molinillo no es sólo un espacio productivo, sino un lugar de conciencia: un recordatorio de que el equilibrio entre el hombre y la naturaleza no es utopía, sino posibilidad. “La belleza nos salva del vacío”, de nuevo Dionisio Cañas, y este lugar lo demuestra con el simple hecho de existir.

Al despedirnos, de regreso a Madrid la lluvia había cesado, las nubes iban descorriéndose perezosas y el sol aparecía tímidamente, como si quisiera quedarse a mirar. El paisaje repleto de olivos desprendía un halo de melancolía otoñal que convocaba a aquellos versos de Ángel Crespo: “Todo paisaje es un alma que se ofrece al que mira”. Y solo entonces comprendí que El Molinillo es un espacio abrumador de naturaleza a la escucha.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

MDcocinaymas

☞ [https://n9.cl/064ve]

22 de noviembre de 2025

Medio: Internet | **Sección:** General | **Espacio:** 780 x 3.250 píxeles

Usuarios únicos/mes: 9.400 | **Visitas:** | **Valor publicitario**: 300´00 €

10ª edición de la Guía EVOOLEUM: 5 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles

noviembre 22, 2025

10ª edición de la Guía EVOOLEUM: 5 de los 10 mejores AOVEs del mundo son españoles

El Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef, Jordi Cruz.

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo.

Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad.

En esta ocasión, **el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25** es **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón.

Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El **TOP10** de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por **cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano**:

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China).

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores **diseños de packaging**, los 20 **mejores pequeños productores** de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra **más saludables** según su contenido en polifenoles.

En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, **la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible!** Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza **Jordi Cruz**, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo **recetario Menú Mediterráneo** cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de **Rodrigo de la Calle**, chef de El
Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en **Oleoturismo** descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

☞ [https://n9.cl/ql2bij]

26 de noviembre de 2025

Medio: Internet
Sección: Premios
Espacio: 635 x 4.125 píxeles
Usuarios únicos/mes:
Visitas/mes:
Valor publicitario: 35´00 €

MERCACEI LANZA LA DÉCIMA EDICIÓN DE LA GUÍA EVOOLEUM WORLDS TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

26 | NOVIEMBRE 2025

• **Grupo Editorial Mercacei**, asociado de CLABE, acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz

• El manchego Valdenvero Hojiblanco logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles de un TOP 10 que se completa con 4 zumos italianos y un sudafricano

• 11 países cuentan con representación en esta nueva guía, entre ellos Portugal, Brasil, Croacia, Grecia, Marruecos, Turquía o China

Ya está en el mercado la décima edición de la **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com) y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)
2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)
3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)
4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)
5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)
6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)
7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)
8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)
9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)
10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

Portada Guía EVOOLEUM 2025

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

TODOS A COMER

☞ [https://n9.cl/snlkxh]

27 de noviembre de 2025

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 710 x 3.525 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 1.818
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario:** 41´00 €

España vuelve a brillar en la X edición de la Guía EVOOLEUM

27 noviembre, 2025 | Verónica Bravo

España vuelve a brillar en la X edición de la Guía EVOOLEUM: cinco de los diez mejores AOVEs del mundo son españoles.

La excelencia del aceite de oliva virgen extra español vuelve a quedar patente en la décima edición de la **Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, la prestigiosa publicación que cada año selecciona los 100 mejores AOVEs del mundo. El Grupo Editorial *Mercacei* acaba de lanzar esta edición tan especial, prologada por el chef Jordi Cruz —referente gastronómico y jurado de *MasterChef*—, y que celebra una década reconociendo la calidad y la cultura del llamado "oro líquido".

En 2025, **España vuelve a colocarse en lo más alto**: nada menos que **5 de los 10 mejores AOVEs del mundo** son españoles, confirmando el liderazgo indiscutible del país en este sector. Pero este año llega con muchas más sorpresas y datos que merece la pena analizar con calma.

Índice (acceso rápido al contenido)

1. Un italiano en lo más alto… seguido muy de cerca por España
2. TOP10 EVOOLEUM 2025 cinco españoles entre los mejores, junto a Italia y Sudáfrica
3. España arrasa en el TOP100 67 AOVEs entre los mejores del mundo
4. Mucho más que un ranking
5. La Guía EVOOLEUM 2026
    5.1. Dónde comprarla

Un italiano en lo más alto… seguido muy de cerca por España

El jurado de los **EVOOLEUM Awards**, considerado el concurso internacional a la calidad del AOVE más influyente y riguroso del mundo, ha elegido como **Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25** al italiano **Monini Monocultivar Coratina** Bio, un monovarietal de la aceituna que más veces ha conquistado este reconocimiento.

El podio lo completan **De Rustica Estate Collection Coratina** (Sudáfrica) y **Valdenvero Hojiblanco** (España), un AOVE manchego que, además, su productora ha obtenido dos premios adicionales: *Mejor Mujer Productora* y *Mejor Maestra de Almazara.z*

Una noticia que, sin duda, pone en valor el talento y buen hacer del sector oleícola español.

TOP10 EVOOLEUM 2025: cinco españoles entre los mejores, junto a Italia y Sudáfrica

La clasificación de los 10 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo queda así:

1. **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos) – Coratina – Perugia (Italia).
2. **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos) – Coratina – Cabo Occidental (Sudáfrica).
3. **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos) – Hojiblanca – Ciudad Real (España).
4. **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos) – Coratina – Bari (Italia).
5. **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos) – Itrana – Lazio (Italia).
6. **Knolive Epicure** (96 puntos) – Hojiblanca, picuda – Córdoba (España).
7. **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos) – Coratina – Barletta-Andria-Trani (Italia).
8. **Señorío de Camarasa** (95 puntos) – Picual – Jaén (España).
9. **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos) – Picuda, hojiblanca – Córdoba (España).
10. **Rincón de la Subbética** (95 puntos) – Hojiblanca – Córdoba (España).

La presencia española es, de nuevo, arrolladora: cinco aceites nacionales se cuelan entre los diez mejores del planeta.

España arrasa en el TOP100: 67 AOVEs entre los mejores del mundo

Si ampliamos la mirada al TOP100 completo, el dominio español es todavía más evidente. De los 100 aceites seleccionados:

- **67 proceden de España** (44 de ellos son andaluces).
- **16 son italianos**.
- El resto se reparte entre **Croacia**, **Portugal**, **Grecia**, **Marruecos**, **Brasil**, **Turquía**, **Francia**, **Sudáfrica y China**, hasta completar 11 países representados.

Además, esta edición reúne **38 AOVEs ecológicos** y **28 con Denominación de Origen Protegida (DOP)**. Un reflejo claro de la creciente apuesta por la sostenibilidad y la calidad certificada en el sector.

Mucho más que un *ranking*

La Guía EVOOLEUM no solo destaca por su selección de los mejores aceites del mundo. Sus responsables también reconocen:

- **Los mejores diseños de *packaging***.
- **Los 20 mejores pequeños productores** (menos de 2.500 litros por campaña).
- **Los 10 AOVEs más saludables**, según su contenido en polifenoles.

Cada ficha del TOP100 incluye información detallada: variedad, procedencia, cultivo, certificaciones, actividades de oleoturismo, puntuación, ficha de cata y maridaje. Un recurso imprescindible tanto para profesionales como para aficionados del AOVE.

La Guía EVOOLEUM 2026

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 viene cargada de contenido gastronómico de alto nivel. Cabe destacar **el prólogo de Jordi Cruz**, chef con 3 estrellas Michelin y referente televisivo.

Incluye **un recetario llamado "Menú Mediterráneo"**, que inlcuye 5 propuestas saludables del chef Rodrigo de la Calle (1 estrella Michelin + estrella Verde). Además de contar con reportajes especializados en temas candentes del sector.

No te puedes perder el capítulo dedicado al **oleoturismo** y a los exclusivos resorts donde el olivo es el protagonista.

> ***También te puede interesar…***
>
> - ***Así es la espectacular almazara de Ronda que ha diseñado Philippe Starck***

Dónde comprarla

La guía, de periodicidad anual y en edición bilingüe (castellano/inglés), puede adquirirse en su web por **19,50 €**. Además, se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin, todos los incluidos en *The World's 50 Best Restaurants* y a diferentes escuelas de cocina, consultores gastronómicos, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet

Una obra ya considerada **la guía de aceite de oliva más influyente del mundo**.

aceite

Medio: 65ymas.com
Publicado: 29/11/2025
Audiencia: 441.711
Edición: Digital
Valor: 850€
Sección:
URL: 65ymas.com/sabores-mi-tierra/gastronomia-madrid/esther-...

Esther Alonso: "Queremos que los madrileños conozcan su aceite”

El **Aceite de Madrid**, la DOP más joven de la región,**no para de recibir reconocimientos.** Ha cosechado prestigiosos premios en Alemania, China o Italia. Y alguno de sus aceites está en el ranking de los mejores del mundo.

En pleno proceso de cosecha y elaboración de los aceites de mayor calidad hemos querido acercarnos a la**Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid** para descubrir de primera mano alguna de sus iniciativas para dar a conocer la**joya dorada de la Comunidad de Madrid.**

Hemos hablado con **Esther Alonso González, directora del Consejo Regulador DOP Aceites de Madrid**sobre estos casi tres años de trabajo desde que la Comisión Europea reconociera la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, sobre los retos y objetivos que se han marcado para el año que está a punto de empezar.

PREGUNTA.- El aceite de Madrid ha recibido en poco tiempo numerosos premios, nacionales e internacionales, de gran prestigio. ¿Qué premios ha recibido y qué suponen para la DOP?

RESPUESTA.- Así es, se han recibido premios internacionales, han sido 18, en diferentes lugares, como Canadá, Londres, Berlín, China, Japón y también en Italia y en Israel. Y ya dentro de España, cabe destacar que un aceite de Madrid se ha conseguido colocar en la guía EVOOLEUM 2025, y el segundo año que entra la guía. Eso supone estar entre los 100 mejores aceite de oliva virgen extra del mundo, porque tiene una puntuación, en este caso, muy alta, muy por encima de 90. También cabe destacar que otra marca ha logrado un oro en ECOTRAMA 2025, que es donde se premian los mejor aceites ecológicos.

Y así, si sumamos los premios internacionales, con los premios más cercanos en el tiempo que llevamos como Denominación de Origen Protegida, pues supone consolidar esa imagen de excelencia que queremos tener como referencia, y supone situar nuestro aceite junto con el resto de aceites que son reconocidos en todo el mundo. Y supone también, esto siempre me gusta decirlo, reconocer el trabajo de todos: de los agricultores, de los olivareros, de los elaboradores…

title="directora olivar cámara (1)">

P.- Por cierto, ahora mismo los productores deben estar en un momento de máxima actividad en el campo, produciendo el aceite, ¿verdad?

R.- Así es. Bueno, esto, como sabes, viene determinado por las zonas climáticas, y aquí en Madrid, los aceites tempranos, los premium, empezaron a finales de octubre, y se están haciendo los aceites de máxima calidad. Ahora, en efecto estamos en plena campaña, todas las marcas están elaborando sus aceites. También lo que la lluvia nos deje… porque la necesitamos mucho, y el olivar la necesita mucho, pero es cierto también que ahora mismo está entorpeciendo un poco las labores.

P.- En lado más institucional, están inmersos en una iniciativa para llevar el aceite de oliva de Madrid a los colegios, ¿en qué consiste exactamente?

R.- Si, de hecho estamos justo en el ecuador de la campaña, porque son 12 colegios los que vamos a visitar y acabamos de ir al sexto de ellos. Es la primera campaña de esta iniciativa. Me gusta decir que es la primera campaña porque nosotros lo que queremos hacer es que esta iniciativa continúe año tras año, y llevar nuestro aceite de oliva a todos los escolares. En este caso van a ser 550 niños, alumnos de tercero de primaria de 12 colegios, pero queremos que sea una campaña fija y trasladarla a otros colegios.

Consiste en primer lugar una charla didáctica de unos 30 o 40 minutos, para explicarles un poco la cultura del aceite, hablarles de las aceitunas, de la elaboración… ahí también tienen unas recomendaciones de alimentación y hábitos saludables. Luego pasan a hacer un taller creativo de etiquetas, es decir, dibujan su propia etiqueta que van a pegar en una botellita de aceite que se van a llevar a casa para degustar el aceite con su familia. Les damos un diploma personalizado a cada uno, como embajador del aceite. Y terminamos tomando pan con aceite de oliva virgen extra… y la verdad es que repiten, pasan varias veces por la mesa para coger pan con aceite. ¡Les encanta!.

P.- Eso es lo que se llama, nunca mejor dicho, sembrar, ¿verdad? ¡Qué importante es enseñar a los niños los beneficios de la dieta mediterránea!

R.- ¡Exacto!. Es que si la conocen desde niños, crecerán con ella y cuando sean mayores, sabrán comer sano y conocerán las bases de la dieta mediterránea: el aceite, las frutas, las verduras. Pero todo eso hay que enseñárselo a los escolares, mostrarles los productos y que los prueben. A esa edad son muy receptivos. En el cole ya tienen alguna asignatura donde eso se toca, pero si se los llevas y lo ven, y lo prueban es mucho mejor. Yo creo que lo que se aprende a esas edades no se nos olvida.

P.-En esa labor de difusión de la DOP Aceite de Madrid, y de crear embajadores, están yendo también a escuelas de hostelería. Eso es sembrar que quien esté en el futuro en los bares y restaurantes, conozca, use y valore el aceite madrileño. ¿En qué consisten esas visitas?

R.-Estamos yendo a los colegios, pero también a las universidades, a las facultades de farmacia, o a la Politécnica con los agrónomos. Son visitas completamente diferentes. Y un tercer perfil de visitas es ese, el de las escuelas de hostelería. Aquí mostramos el aceite a los profesionales futuros de cocina, de sala, y también de turismo, porque las escuelas de hostelería de la Comunidad de Madrid tienen también en muchos casos enseñanza de turismo. Todos ellos serán quienes en el futuro van a prescribir la cultura gastronómica de la región. En estas visitas les enseñamos las diferencias entre las calidades, las clasificaciones de los diferentes aceites. Y aquí si que es importante que caten, para que aprecien en nariz y en boca las diferencias entre las variedades de aceitunas o entre calidades de aceite. En este caso son jornadas más amplias en cuanto a horario… pero que también son muy bien recibidas por ellos, porque son prácticas.

P.- ¿Cómo ha sido este tiempo, desde que la DOP recibió el reconocimiento oficial por parte de Europa? ¿Como resumiría estos ya casi de tres años?

R.- Todos los que formamos parte de ella tenemos mucha ilusión. Han sido tres años intentando impulsar proyectos que nacen con vocación de continuidad y nuestro objetivo, con todos ello0s, es llegar todos, llegar a todo el mundo y dar a conocer nuestro aceite, el aceite madrileño. Y que se reconozca como un producto de gran calidad. Y luego ha sido un tiempo también de crecimiento, ese es otro objetivo, ir creciendo en asociados, en marcas que tengan este sello de la Unión Europea, porque al fin y al cabo es una certificación del aceite de máxima calidad.

P.- En Madrid se hace aceite desde hace siglos. ¿Qué supone para los productores ahora estar amparados bajo esta certificación, pertenecer a la Denominación de Origen Protegida?

R.- Lo primero, visibilidad. Visibilidad para todo su trabajo, para todo el sector. Y luego, es una forma de certificar la calidad. Cuando tienes un producto con este sello lo puedes llevar por todo el mundo con orgullo. Al final, es un trabajo de mucho tiempo. Pero ahora, la DOP viene a marcar un estándar de calidad con una certificación. Cada vez que el consumidor ve una botella de aceite con su sello de la DOP, tiene una garantía de calidad y de trazabilidad desde que se coge la aceituna hasta que lo consume. Por eso es tan importante formar al consumidor y enseñarle a leer esas etiquetas y lo que significan todos los sellos.

title="img 3478">

P.- Deme algunas cifras de la denominación: almazaras, hectáreas de cultivo, marcas amparadas, producción…

R.- Tenemos 13 almazaras dentro del territorio amparado por la Denominación de Origen, que vienen a ser unas 20.000 hectáreas de cultivo que puede ser susceptible de tener denominación de origen. Marcas ahora mismo hay 13, pero hay alguna más que con esta campaña de aceite en la que ahora estamos inmersos se incorporarán. Seguramente hay otras cuatro que vean la luz. Hay interés. Sin ir más lejos, dentro de la misma hostelería, hay restauradores a los que les interesaría tener un aceite local en su mesa. A parte de la máxima calidad, es tener en su restaurante aceite de Madrid, un producto kilómetro cero.

P.- ¿Cómo va a ser la producción este año? ¿Qué le transmiten los productores?

R.- Pues en principio, en cantidad, va a ser una campaña parecida a la del año pasado. No vamos a tener una gran cosecha como en algún momento se podía haber pensado, nos vamos a quedar muy parecido a la del año pasado en lo que son kilos de aceituna y litros de aceite.

Ahora bien, lo que sí estamos viendo es que el fruto está entrando muy sano. En estos primeros aceites que ya estamos analizando… nos estamos encontrando con aceites muy complejos, muy buenos.

P.- ¿Qué puntos cree que lo hacen único? ¿El clima de Madrid? ¿La mezcla de variedades?

R.- Justamente eso. Estamos entre dos denominaciones de origen monovarietales, la cornicabra en Toledo y la manzanilla castellana en La Alcarria. Nosotros somos un territorio de transición. Esas dos variedades junto con la manzanilla cacereña, que es la variedad de la Denominación aceituna de campo real, nosotros tenemos un aceite con muchas variedades, es multivarietal y esto hace que el aceite tenga otros otros atributos positivos. El por qué están estas variedades ahí. Bueno, pues precisamente nuestro clima y esos suelos que han hecho que solamente ellas se pudieran adaptar. Las heladas y sobre todo el tema de la falta de agua, todo eso ha condicionado la variedad, pero también condiciona el tipo de aceite que nosotros tenemos. El aceite de Madrid tiene unas características propias que se las da tanto las variedades empleadas como el clima.

P.- Casi como si estuviéramos haciendo una cata… ¿puededescribirme el aceite de Madrid? ¿Cómo es?

R.- El aceite de Madrid al menos tiene que tener dos variedades y en muchas ocasiones tendrá tres o cuatro. En nariz es un aceite con muchos matrices. Va a oler a hierba, a tomate, a almendra… siempre en función de las proporciones que tenga de de esas variedades de las que hemos hablado. Y en boca es un aceite con mucha personalidad, porque tiene un amargo y un picante que se nota, pero de manera equilibrada, sin aristas. Y esa es también labor de los almazareros, que parecen alquimistas a la hora de buscar las fórmulas para equilibrarlos.

Y luego está lo que no se va a notar en la cata, solo en el laboratorio, pero es muy importante citarlo. El aceite de Madrid tiene un contenido muy alto en polifenoles, en antioxidantes, y eso es lo que lo hace tan saludable. Tenemos que ponerlo en valor.

P.- Estamos ya en la recta final del año, ¿cómo se presenta el 2026? ¿Qué objetivos tiene marcados?

R.- Nosotros miramos al 2026 con mucho entusiasmo. Queremos consolidar todo este trabajo que se está realizando, seguir dando visibilidad a la denominación de origen y a a todos sus asociados. Y, por otro lado, avanzar en proyectos que refuercen esa calidad. La importancia de la promoción, y el objetivo es lograr que la presencia del aceite de Madrid esté, sobre todo, en Madrid, y que todos los madrileños conozcan su aceite… y también que descubran las almazaras y el territorio de la Denominación de Origen. Estamos iniciando una apuesta por buscar proyectos de oleoturismo que acerquen ese aceite a los madrileños, pero también a quienes visitan Madrid.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

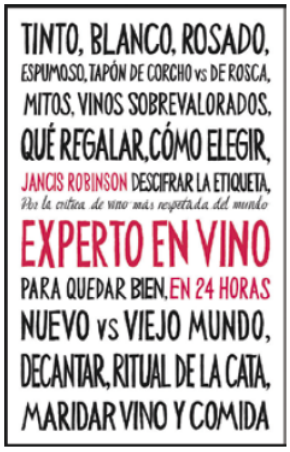
el Duende

Diciembre de 2025

- **Medio:** Revista pág. 69
- **Sección:** Días de vino
- **Espacio:** 162,00 cm²
- **Audiencia:** 112.500
- **Tirada:** 25.000
- **Valor publicitario**: 1.000´00 €

Guía
EVOOLEUM 2026

Considerada la "Biblia" de los 100 mejores AOVEs (aceites de oliva vírgenes extra) del mundo, esta décima edición contiene 67 AOVEs españoles y 44 de ellos andaluces. En el Top 10 destacan cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos —el ganador es Monini Monocultivar Coratina—, y uno sudafricano. Además de la calidad, el jurado premia los mejores diseños de *packaging*, los veinte mejores pequeños productores —con menos de 2.500 litros por campaña— y los diez vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. Con prólogo del chef Jordi Cruz, este año cuenta con un pequeño recetario de cinco recetas del chef Rodrigo de la Calle, además de una pequeña guía de oleoturismo. **www.evooleum.com / Por ODX**



Experto en vino
en 24 horas

Tras más de 40 años de trabajo, la primera mujer del mundo ajena al sector que consiguió el título de "Master of Wine", Jancis Robinson, acerca el vino a todo tipo de públicos (Ed. Planeta). La crítica y periodista de vino inglesa, nos explica las diferencias entre los distintos vinos «sin esas florituras que a veces generan cierta aversión o perplejidad», como escribe el sumiller Ferran Centelles (elbulliFoundation) en su prólogo.

Robinson nos explica cómo valorar la forma de las botellas, entender sus etiquetas, distintos consejos de maridaje o cómo aprender a valorar la relación calidad-precio de una botella. / **Por ODX**

Guía Vinos
Gourmets 2026

Con 1.295 bodegas referenciadas, 5.017 vinos reseñados y 4.085 vinos catados a ciegas, la Guía Vinos Gourmets, a punto de cumplir medio siglo de trayectoria y con un reciente Premio Nacional de Gastronomía a la labor de su fundador, Francisco López Canis, lanza su 41 edición. Entre sus novedades, la Guía incorpora un Cuadro de Honor de Vinos Ecológicos, reuniendo a aquellos que han obtenido una puntuación igual o superior a 90 puntos sobre 100 y otras novedades, como el noticiario donde presenta los principales acontecimientos del mundo del vino, donde el año que viene seguro que estaremos presentes con "Madrid. Días de Vino". **www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets / Por ODX**

LOVE COCINA

Diciembre de 2025

Medio: Revista pág. 93 | **Sección:** A la última | **Espacio:** 49,28 cm²

Audiencia: | **Tirada:** 150.000 | **Valor publicitario**: 996´42 €

Objetos de lujo

Para celebrar de manera brillante, esta grissinera de **Antolini** ideal para servir, por ejemplo, tus patés; nunca falla en una mesa un delicado caviar **Osetra** o un aperitivo más original como estas **perlas** de jamón ibérico: y, sin duda, las **ostras** siempre anuncian que el menú de fiesta es todo *delicatessen*.

Siempre aciertas con un buen libro

Y entre las novedades de estas fechas, **1 El mundo del sushi** para los amantes de esta receta japonesa en la que su variedad es parte de su encanto. **2.** Clásico e imprescindible **1080 recetas de cocina** en una moderna edición. **3.** Y el libro de los mejores aceites de oliva virgen extra del año, la guía **Evoleum** para elegir bien el tuyo ahora y durante todo el año.

Destilados premium

Desde el whiskey **Jack Daniel's Gentleman Jack** al armañac de **Croix de Salles** pasando por el **primer tequila cristalino** del mundo (de Dobel 50), tres destilados del más alto nivel para que tu evento navideño sea memorable.

IMPRESCINDIBLES PARA VISITAR

Only You

En Only YOU Hotels, las propuestas gastronómicas, bajo el espíritu de Wish to Celebrate, incluyen menús especiales para Nochebuena, Nochevieja y reuniones navideñas, diseñados para vivir las fiestas como nadie.

Dani Brasserie

Abierto en fiestas para que vivas de primera mano gastronomía y diseño en una exclusiva azotea con vistas panorámicas a Madrid y la cocina de Dani García.

Lafayette

Los menús navideños de la buena cocina francesa en la capital española te esperan en esta coqueta brasserie con lo más excelso del recetario galo.

Ôven Mozzarella

Con motivo de las fiestas, este italiano de Madrid presenta dos menús especiales diseñados para compartir y celebrar, con los platos más representativos.

ORIGEN

[https://n9.cl/ks5qi4]

Noviembre-Diciembre 2025

Medio: Revista pág. 40 | **Sección:** Noticias | **Espacio:** 136,30 cm²

Audiencia: 56.000 | **Tirada:** 16.000 | **Valor publicitario**: 567´00 €

JORGE ASENJO, MEJOR COCINERO DE CAZA DE ESPAÑA

El chef Jorge Asenjo, jefe de cocina del restaurante Barro, en Ávila, con una estrella Michelin y una estrella Verde, ganó el Concurso Cocinero del Año Especial Carne de Caza 2025, que se celebró en el Palacio de Valdeparaíso de Almagro y reunió a más de 250 asistentes con el fin de poner en valor la cocina de caza. Organizado por Venari, la primera escuela gastronómica especializada en cocina cinegética del mundo, y Grupo Caterdata, responsable del Concurso Cocinero del Año, el certamen se perfila como una cita clave en el calendario gastronómico nacional. El evento contó con el apoyo de la Diputación de Ciudad Real y la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza, Asiccaza. El ganador repitió triunfo con el mejor aperitivo, el mejor plato libre y la mejor elaboración a base de ciervo o jabalí.

EL RESTAURANTE MICHEM DE VILLABONA ELABORA "EL POTE PERFECTO"

El restaurante Michem, de Villabona (Llanera), elabora "El Pote Perfecto". El establecimiento hostelero se alzó con el primer premio en el certamen regional asturiano de este tradicional plato, celebrado en Turón. El podio lo completaron La Cantina de Villalegre, de Avilés, y Casa Repinaldo, de Candás. El premio a la mejor elaboración del valle turonés fue a parar al bar tienda La Caleyuca, de La Hueria de Urbiés.

ARTURO ROIG SE ALZA COMO ARROCERO DEL FUTURO EN VALENCIA

Arturo Roig, del restaurante A Roig Viu, se alzó con el título de 'Arrocero del futuro' gracias a su receta de "arroz Aroigiuv con caza y setas de temporada y caracoles". Este concurso, celebrado en Valencia, en el curso de Tastarròs 2025, reconoce al chef menor de 40 años que cocine la mejor receta de arroz con alguna de las tres variedades amparadas por la D.O.: Senia, Bomba o Albufera. En su VIII edición, Tastarròs volvió a llenar la plaza del Ayuntamiento de Valencia en torno a la cultura arrocera.

ALIMENTARIA-HOSTELCO 2026 CRECERÁ EN OFERTA INTERNACIONAL

Alimentaria+Hostelco, la plataforma internacional líder en alimentación, bebidas, food service y equipamiento hostelero en España, y uno de los principales referentes internacionales para el sector, volverá al recinto Gran Via de Fira de Barcelona del 23 al 26 de marzo de 2026, con un incremento de la oferta expositiva internacional del 41% respecto a 2024. De las más de 3.300 empresas que acudirán como expositoras, cerca de 1.000 serán internacionales procedentes de más de 70 países, entre los que se destacan los mercados europeos, asiáticos y latinoamericanos.

CINCO DE LOS DIEZ MEJORES AOVES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES

Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz. El manchego Valdenvero Hojiblanco logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles de un TOP 10 que se completa con 4 zumos italianos y un sudafricano, Once países cuentan con representación.

Medio: VINOSYRESTAURANTES
Publicado: 01/12/2025
Edición: General
Sección: SOCIEDAD
Audiencia: 1.000
Valor: 400€

Vuelven los iglús privados

Bless Hotel Madrid vuelve a transformar su icónico *rooftop* con una nueva temporada de *Picos Pardos Winter Edition,* un espacio que captura el espíritu de un *après-ski* urbano con sus iglús privados y las mejores vistas sobre Madrid. Ideales para disfrutar de comidas o cenas inspiradas en los paisajes de alta montaña.

Un AOVE manchego entre los mejores del mundo

Ya está en el mercado la 10ª edición de la Guía Evooleum (www.evooleum.com) y se conocen los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los Evooleum Awards. El mejor de la campaña 2024/25 es el italiano Monini Monocultivar Coratina, le sigue el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Proyecto premiado

El vivero Vitis Navarra ha sido premiado en la décima edición de los International Wine Challenge 2025 con el premio a Mejor Iniciativa de Responsabilidad Social y Ambiental, por su trabajo de conservación de la diversidad vitícola española, que se materializa en el proyecto Dominio d'Echauz, una finca que atesora la diversidad de los viñedos viejos de España para que esté disponible para las generaciones futuras.

NUEVA PLATAFORMA DIGITAL VINÍCOLA

La plataforma digital de origen alemán Travino ha llegado a España con un propósito claro: acercar el vino directamente desde la puerta de la bodega hasta la copa del consumidor. Una nueva forma de comprar vino online. Más de 450 bodegas españolas ya han apostado por ella.

Comer en las nubes

Vueling eleva la experiencia a bordo con jamón premium de Enrique Tomás en su nuevo menú de invierno. La nueva carta también incorpora opciones inclusivas para todos los paladares: hamburguesa vegana de Heüra, alternativas sin alérgenos y tapas mediterráneas.

Medio: periodistadigital.com
Publicado: 01/12/2025 **Audiencia**: 549.304
Edición: Digital **Valor**: 883€
Sección:
URL: periodistadigital.com/elbuenvivir/20251201/ya-esta-aqui...

Ya está aquí la 10ª edición de la Guía Evooleum: 5 de los 10 mejores AOVE del mundo son españoles - El buen vivir de Juan Luis Recio

Ya está en el mercado la décima edición de la**Guía Evooleum** y por fin conocemos los cien mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los **Evooleum Awards**, el concurso internacional a la calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es **Monini Monocultivar Coratina**, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano **De Rustica Estate Collection Coratina** y el manchego ***Valdenvero Hojiblanco***, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -**Evooleum Awards2025-** está compuesto por cinco AOVE españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

1º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. **Perugia** (**Italia**)

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. **Cabo Occidental** (**Sudáfrica**)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. **Ciudad Real** (**España**)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. **Bari** (**Italia**)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. **Lazio** (**Italia**)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. **Córdoba** (**España**)

7º Di Molfetta Frantoiani(95 puntos). Variedad: coratina. **Barletta-Andria-Trani** (**Italia**)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. **Jaén** (**España**)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. **Córdoba** (**España**)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. **Córdoba** (**España**)

alt="" srcset="https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2025/12/Guia-Evooleum-2026-412x275.jpg 412w, https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2025/12/Guia-Evooleum-2026-320x214.jpg 320w" sizes="(max-width: 412px) 100vw, 412px">

El TOP100 de los **Evooleum Awards2025** cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). **España**, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVE -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por **Italia**, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con **Denominación de Origen Protegida** (**DOP**).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVE, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de *packaging*, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la ***Guía EVOOLEUM 2026*** no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza **Jordi Cruz**, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de**ABaC Restaurant** (3 estrellas **Michelin**) y jurado de ***MasterChef***. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con 5

deliciosas propuestas *healthy* de **Rodrigo de la Calle**, chef de **El Invernadero** (una estrella **Michelin** y otra estrella Verde **Michelin**); mientras que en **Oleoturismo** descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor*, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum 2026** -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en su web al precio de 19,50 euros. Asimismo, se distribuye a más de 2000 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Desde 1994, **Grupo Editorial Mercacei** está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la aceituna de mesa, así como al segmento de los AOVE 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 ellas, **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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el **Premio Alimentos de España de Comunicación**, otorgado por el MAPA.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 02/12/2025
Edición: Servicio Nacional
Sección: Economia Agenda

02/12/2025

Agenda Informativa de Europa Press para mañana miércoles, 3 de diciembre (2)

MADRID, 2 (EUROPA PRESS)

Temas que configuran la agenda de actos e informaciones previstas por Europa Press para el miércoles 3 de diciembre, agrupada en la sección de Economía-Laboral y Turismo:

ECONOMÍA-LABORAL

-- 08.45 horas: En Madrid, el Club Diálogos para la Democracia organiza el desayuno informativo 'El papel de Redeia en la transformación económica y social de España'. El encuentro contará con la participación de la presidenta de Redeia, Beatriz Corredor y las ponencias del presidente del grupo Gesternova-Contigo Energía, José María González Vélez, y el presidente de Fammsa - Fabricaciones Metálicas Moreno, Felipe Moreno. Posteriormente, tendrá lugar un coloquio con los asistentes al acto.

-- 09.00 horas: En Madrid/Online, Mapfre organiza su VI Foro de Finanzas Sostenibles. Interviene la CEO de Mapfre Iberia, Elena Sanz, y el presidente de la CNMV, Carlos San Basilio, entre otros. Auditorio de Fundación Mapfre (Paseo de Recoletos, 23).

-- 09.30 horas: En Madrid, presentación Plan España Auto 2030. A las 11.00 horas, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, clausura el evento. También interviene la vicepresidenta tercera y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Sara Aagesen, y el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu. (Cobertura abierta / señal en directo). Auditorio del Ministerio de Industria y Turismo (Paseo de la Castellana, 162).

-- 10.00 horas: En Madrid, UCI (Unión de Créditos Inmobiliarios) celebra un desayuno informativo en el que presentará las principales tendencias del crédito hipotecario para 2026, así como las conclusiones del XXIII Barómetro Inmobiliario, un estudio que analiza la situación del sector y la percepción de los profesionales (Calle Amaltea, 32).

-- 10.00 horas: En Madrid, Asnef organiza el evento 'Tu financiación responsable - La industria del crédito al consumo como motor de economía real, progreso y bienestar' en el que se presenta el informe 'Impacto socioeconómico y tributario de los Establecimientos Financieros de Crédito', elaborado por PwC. Green Patio (C/ Salamanca, 23).

-- 10.00 horas: En Madrid, el ministro para la Transformación Digital y de la Función Pública, Óscar López, se reúne con la CEO y fundadora de No solo pantallas, Carmen Llopis, en la sede del Ministerio (Cl. del Mármol, 2).

-- 11.00 horas: En Madrid, Ibercaja Gestión organiza una rueda de prensa para dar a conocer sus perspectivas de mercado para 2026. Centro de Negocios de Empresas de Ibercaja en Madrid (Calle Almagro, 46).

-- 12.00 horas: En Madrid, Cepyme entrega los XII Premios Cepyme 2025 en un acto que contará con presencia de la presidenta de Cepyme, Ángela de Miguel; del presidente de CEOE, Antonio Garamendi; y del presidente de SMEunited, Petri Salminen. Auditorio Santander (C/ Juan Ignacio Luca Tena, 11).

-- 12.30 horas: En Madrid, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inaugura la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2025, en el Espacio Rastro (C. de San Cayetano, 5). A las 16.00 horas, interviene en el Encuentro Empresarial España-Marruecos, en la sede de CEOE (C/ Diego de León, 50). A las 17.30 horas, preside, por videoconferencia, los Consejos Consultivos de Política Pesquera y Política Agrícola para Asuntos Comunitarios.

-- 15.00 horas: En Toronto (Canadá), el ministro de Economía, Comercio y Empresa, Carlos Cuerpo, participa en el Foro Empresarial España-Canadá; y a las 17.30 horas, en un roadshow de emprendimiento.

-- 16.00 horas: En Madrid, el presidente de la CEOE, Antonio Garamendi, inaugura el Encuentro Empresarial bilateral España-Marruecos enmarcado en la XIII Reunión de Alto Nivel entre ambos países. El acto también contará con su homólogo de la Confederación General de Empresarios de Marruecos, CGEM, Chakib Alj, el ministro de Transportes, Óscar Puente, y el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. Sede de CEOE (C/ Diego de León, 50).

-- 19.00 horas: En Madrid, el ministro de Transportes y Movilidad Sostenible, Óscar Puente, asiste a la fiesta de Navidad de la Cámara de Comercio de EE.UU en España, en el Teatro Real (Pl. de Isabel II, s/n).

TURISMO

-- 16.30 horas: En Madrid, la vicepresidenta tercera y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Sara Aagesen, se reúne, junto al ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, con representantes del sector turístico, en marco del Pacto de Estado frente a la Emergencia Climática, en la sede del Ministerio (Pl. de San Juan de la Cruz, 10).

-- 18.15 horas: En Madrid, el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, se reúne con el ministro de Industria y Comercio del Reino de Marruecos, Ryad Mezzour, en la sede del Ministerio (P.º de la Castellana, 160).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: abc.es
Publicado: 03/12/2025
Audiencia: 11.373.281
Edición: Digital
Valor: 14.102€
Sección:
URL: abc.es/economia/gobierno-reunira-semana-sector-agrario-...

03/12/2025

El Gobierno se reunirá esta semana con sector agrario y cooperativas por la peste porcina

Madrid, 3 dic (EFE).- El Gobierno se reunirá esta semana con organizaciones agrarias y cooperativas ... Madrid, 3 dic (EFE).- El Gobierno se reunirá esta semana con organizaciones agrarias y cooperativas Agro-alimentarias de España para abordar la situación generada tras la detección de varios focos de Peste Porcina Africana (PPA) en jabalíes en la provincia de Barcelona. El ministro de ... Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, lo ha adelantado este miércoles en declaraciones a los medios de comunicación antes de inaugurar la gala de entrega de los premios de la Guía Evooleum. IMÁGENES: RAÚL GARCÍA. DECLARACIONES DEL MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, LUIS PLANAS, ANTES DE INAUGURAR LA GALA DE ENTREGA DE LOS PREMIOS DE LA GUÍA EVOOLEUM.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: agroclm.com
Publicado: 03/12/2025
URL: agroclm.com/2025/12/03/el-consumo-del...
Valoración: 547€
Audiencia: 37.433

El consumo del aceite de oliva crecerá a escala mundial - AgroCLM

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, ha señalado que el **consumo de aceite de oliva** en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

Premios Evooleum

En la gala de entrega de los **premios Evooleum**, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha subrayado las buenas perspectivas del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Planas se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40 % de la producción mundial.

Ha reiterado su compromiso con uno de nuestros cultivos más emblemáticos: “En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta”.

Y ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Mejor aceite de oliva virgen extra de España

El ministro ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la **cooperativa de COLIVAL** de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, **Consoli Molero**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Bolsamanía
Web Financial Group

Medio: bolsamania.com
Publicado: 03/12/2025
URL: bolsamania.com/noticias/empresas/econ...

Valoración: 977€
Audiencia: 850.249

Economía.- Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

MADRID, 3 (EUROPA PRESS) El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

ep el ministro de agricultura pesca y alimentacion luis planas

MADRID, 3 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cantabriaeconomica.com
Publicado: 03/12/2025
URL: cantabriaeconomica.com/la-economia-ho...
Valoración: 491€
Audiencia: 19.474

Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

Revista de información y actualidad económica de Cantabria, nacida en 1991. Empresas, emprendedores, industria y reportajes en profundidad.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta», ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Source: Europapress

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cronicadecantabria.com
Publicado: 03/12/2025
URL: cronicadecantabria.com/cr/planas-seal...

Valoración: 189€
Audiencia: 1.265

Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables. En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta», ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: www.democrata.es
Publicado: 03/12/2025
URL: democrata.es/agricultura-alimentacion...
Valoración: 478€
Audiencia: 15.252

Luis Planas otorga el premio al mejor aceite de oliva virgen extra nacional a Colival en Valdepeñas

Luis Planas premia a la cooperativa Colival de Valdepeñas con el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España.

En un acto reciente, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha reconocido a la cooperativa Colival de Valdepeñas, Ciudad Real, otorgándole el premio al mejor aceite de oliva virgen extra de España. Este reconocimiento fue por su aceite Valdenvero Hojiblanco, y fue recogido por la gerente de la cooperativa, Consoli Molero.

Durante la ceremonia de los premios Evooleum, evento organizado por la editorial Mercacei que celebra los 100 mejores aceites de oliva virgen extra a nivel mundial, Planas destacó el crecimiento del consumo de este producto en mercados internacionales, principalmente fuera de la Unión Europea, debido a sus reconocidas propiedades beneficiosas para la salud.

El ministro resaltó la recuperación de la producción media en la última campaña y el aumento del consumo doméstico y la fuerte demanda en Europa y otros países como Estados Unidos. Además, mencionó que España mantiene su posición como líder mundial en la producción de aceite de oliva, con una previsión de 1,37 millones de toneladas para esta campaña, lo que representa el 40% de la producción global.

Planas afirmó el «apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España» para enfrentar desafíos del sector. También hizo referencia a la Declaración de Córdoba, firmada recientemente, que contó con el apoyo de una treintena de países y entidades en favor de la sostenibilidad, la salud, el comercio y la cooperación internacional, una iniciativa liderada por España y el Consejo Oleícola Internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: www.democrata.es
Publicado: 03/12/2025
URL: democrata.es/economia/luis-planas-des...
Valoración: 478€
Audiencia: 15.252

Luis Planas destaca el aumento global del consumo de aceite de oliva por sus beneficios para la salud

El ministro Luis Planas subraya el crecimiento mundial del consumo de aceite de oliva por sus propiedades saludables.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado que la demanda de aceite de oliva experimentará un crecimiento a nivel mundial, principalmente fuera de la Unión Europea, gracias a sus reconocidas propiedades saludables.

Durante la ceremonia de entrega de los premios Evooleum, organizada por la editorial Mercacei para honrar a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del planeta, Planas resaltó las **«buenas perspectivas»** para el sector. Esto se debe a la recuperación de la producción promedio en la última temporada, el aumento del consumo doméstico y la creciente demanda en Europa y en países como Estados Unidos, donde se aprecian sus ventajas para la salud.

El ministro también ha hecho referencia al liderazgo de España en la producción de aceite de oliva a nivel mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas para esta campaña, lo que representa el 40% de la producción global. **«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta»**, afirmó.

Asimismo, Planas rememoró la reciente firma de la Declaración de Córdoba el pasado 20 de noviembre, una iniciativa de España junto al Consejo Oleícola Internacional que contó con el respaldo de una treintena de países y organizaciones, promoviendo principios y prioridades comunes en términos de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

En el evento, el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España fue otorgado a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco, y fue recibido por su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariosigloxxi.com
Publicado: 03/12/2025
Audiencia: 46.138
Edición: Digital
Valor: 574€
Sección:
URL: diariosigloxxi.com/texto-ep/mostrar/20251203163839/plan...

03/12/2025

Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables. En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud. El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial. "En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado. Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional. Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariosigloxxi.com
Publicado: 03/12/2025
Audiencia: 46.138
Edición: Digital
Valor: 574€
Sección:
URL: diariosigloxxi.com/texto-s/mostrar/629233/planas-analiz...

03/12/2025

Planas analizará este viernes con las organizaciones agrarias la evolución de la peste porcina

MADRID, 03 (SERVIMEDIA) El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, mantendrá este viernes una reunión con las organizaciones profesionales agrarias y las cooperativas agroalimentarias para analizar la evolución de la peste porcina africana. Planas proseguirá así la ronda de contactos que inició este lunes pasado con las asociaciones productoras de carne de cerdo y después continuó este miércoles con las comunidades autónomas. En declaraciones a los medios durante su asistencia a la entrega de los premios de aceite virgen extra Evooleum, el ministro enmarcó estas reuniones en la voluntad de "transparencia" que ha tenido el Gobierno desde el primer momento que se detectaron los brotes de virus el pasado viernes, y sobre lo que también dio explicaciones este martes en la sesión de control al Gobierno en el Senado. El ministro hizo este miércoles una "llamada" a las familias para que sigan consumiendo carne de cerno y derivados "porque no hay ningún riesgo" y ni siquiera hay granjas afectadas. El titular de Agricultura señaló que en caso de que se produjeran oscilaciones fuertes de precio en estos productos, hay previstos mecanismos de corrección en los organismos internacionales de mercados, pero ahora éste tema no ocupa, dijo, porque lo primero es aislar y erradicar la enfermedad.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: efeagro.com
Publicado: 03/12/2025
URL: https://efeagro.com/exportacion-aceit...
Valoración: 546€
Audiencia: 37.008

El aceite de oliva mantiene su exportación a EEUU pese al arancel

Las exportaciones de aceite de oliva español a EEUU han tenido "una afección mínima del 3 %" tras la entrada en vigor del arancel del 15 %.

Las exportaciones de aceite de oliva español a Estados Unidos han tenido "una afección mínima del 3 %" tras la entrada en vigor del arancel del 15 % impuesto por ese país desde agosto pasado a los productos europeos.

Así lo ha asegurado este miércoles el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro ha asegurado que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de "relativa estabilidad", se sitúe en unos **1,4 millones de toneladas**, frente a la estimación anterior de 1,37 millones.

Ha mencionado algunos problemas como la **disrupción en el comercio internacional** por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15 % a los productos europeos, incluido el aceite de oliva.

Estos aranceles "afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva" en ese país, que continúa siendo "prioritario" para los intereses españoles, ha afirmado Planas.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, entrega uno de los premios Evooleum a la gerente de la cooperativa Colival, Consoli Molero. EFE/Belén Delgado

El titular de Agricultura ha recalcado que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del

aceite de oliva español ha **aumentado su presencia un 27 %** este año, mientras que luego ha habido "una afección mínima del 3 %", por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana.

España produce el 40 % del aceite de oliva cosechado a nivel mundial y posee **34 figuras de calidad,** a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegido (DOP).

El ministro ha destacado que los aceites tempranos y ecológicos adquieren cada vez más presencia en el mercado nacional e internacional.

Asimismo, ha resaltado la importancia de mantener la estabilidad de los precios con el fin de asegurar unos "ingresos dignos" para todos los eslabones de la cadena y un **"precio razonable"** para el consumidor final.

Y también ha abogado por potenciar la promoción exterior, ampliar mercados con pactos como los de la UE con Mercosur y mantener las ayudas directas al olivar, que se beneficia de 900 millones de euros anuales con la actual Política Agraria Común (PAC).

Aceites de calidad

El ministro ha reconocido la labor de la cooperativa **Colival** de Valdepeñas (Ciudad Real), que ha obtenido cuatro premios Evooleum, entre ellos a su gerente, Consoli Molero, como mejor productora y maestra de almazara.

El editor del grupo Mercacei, Juan Antonio Peñamil, ha augurado un futuro "brillante" para el olivo, que "sigue ahí firme y eterno" como sinónimo de "territorio, empleo e identidad".

Los premios Evooleum, que han contado como embajadores al **chef Quique Dacosta y el piragüista Saúl Craviotto,** han reconocido la calidad de cien aceites, entre los que hay 67 de España: 44 de Andalucía, 9 de Castilla-La Mancha, 4 de Madrid, 3 de Navarra, 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, uno de la Comunidad Valenciana y otro de Murcia.

En total, están representados once países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), según la guía, editada por Mercacei.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: encastillalamancha.es
Publicado: 03/12/2025
URL: encastillalamancha.es/castilla-la-man...
Valoración: 779€
Audiencia: 215.085

‘Valdenvero Hojiblanco’, mejor aceite de oliva virgen extra - ENCLM

El ministro de Agricultura ha entregado en Madrid el galardón a la cooperativa COLIVAL, que ha recogido su gerente, Consoli Molero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, ha entregado este miércoles en Madrid el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la **cooperativa COLIVAL**, de **Valdepeñas** (Ciudad Real), por su aceite **‘Valdenvero Hojiblanco’**, que ha recogido su gerente, **Consoli Molero**.

‘Valdenvero Hojiblanco’

Este zumo de aceituna Premium, procedente de la variedad hojiblanca, debe su nombre al color blanquecino de las hojas del olivo.

El nombre de “Valdenvero” procede de la localidad de Valdepeñas y se le llama “envero” por el grado óptimo de maduración de la aceituna.

Es un AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) procedente de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre.

Premios Evooleum

En la gala de entrega de los **premios Evooleum**, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, Planas ha subrayado las buenas perspectivas del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Consumo de aceite de oliva

El ministro ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 03/12/2025
Edición: Servicio Nacional
Sección: Economia Agenda

03/12/2025

Agenda Informativa de Europa Press para este miércoles 3 de diciembre (2)

MADRID, 3 (EUROPA PRESS)

Temas que configuran la agenda de actos e informaciones previstas por Europa Press para el miércoles 3 de diciembre, agrupada en la sección de Economía-Laboral y Turismo:

ECONOMÍA-LABORAL

-- 08.45 horas: En Madrid, el Club Diálogos para la Democracia organiza el desayuno informativo 'El papel de Redeia en la transformación económica y social de España'. El encuentro contará con la participación de la presidenta de Redeia, Beatriz Corredor y las ponencias del presidente del grupo Gesternova-Contigo Energía, José María González Vélez, y el presidente de Fammsa - Fabricaciones Metálicas Moreno, Felipe Moreno. Posteriormente, tendrá lugar un coloquio con los asistentes al acto.

-- 09.00 horas: En Madrid/Online, Mapfre organiza su VI Foro de Finanzas Sostenibles. Interviene la CEO de Mapfre Iberia, Elena Sanz, y el presidente de la CNMV, Carlos San Basilio, entre otros. Auditorio de Fundación Mapfre (Paseo de Recoletos, 23).

-- 09.30 horas: En Madrid, presentación Plan España Auto 2030. A las 11.00 horas, el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, clausura el evento. También interviene la vicepresidenta tercera y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Sara Aagesen, y el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu. (Cobertura abierta / señal en directo). Auditorio del Ministerio de Industria y Turismo (Paseo de la Castellana, 162).

-- 10.00 horas: En Madrid, UCI (Unión de Créditos Inmobiliarios) celebra un desayuno informativo en el que presentará las principales tendencias del crédito hipotecario para 2026, así como las conclusiones del XXIII Barómetro Inmobiliario, un estudio que analiza la situación del sector y la percepción de los profesionales (Calle Amaltea, 32).

-- 10.00 horas: En Madrid, Asnef organiza el evento 'Tu financiación responsable - La industria del crédito al consumo como motor de economía real, progreso y bienestar' en el que se presenta el informe 'Impacto socioeconómico y tributario de los Establecimientos Financieros de Crédito', elaborado por PwC. Green Patio (C/ Salamanca, 23).

-- 10.00 horas: En Madrid, el ministro para la Transformación Digital y de la Función Pública, Óscar López, se reúne con la CEO y fundadora de No solo pantallas, Carmen Llopis, en la sede del Ministerio (Cl. del Mármol, 2).

-- 11.00 horas: En Madrid, Ibercaja Gestión organiza una rueda de prensa para dar a conocer sus perspectivas de mercado para 2026. Centro de Negocios de Empresas de Ibercaja en Madrid (Calle Almagro, 46).

-- 12.00 horas: En Madrid, Cepyme entrega los XII Premios Cepyme 2025 en un acto que contará con presencia de la presidenta de Cepyme, Ángela de Miguel; del presidente de CEOE, Antonio Garamendi; y del presidente de SMEunited, Petri Salminen. Auditorio Santander (C/ Juan Ignacio Luca Tena, 11).

-- 12.30 horas: En Madrid, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inaugura la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2025, en el Espacio Rastro (C. de San Cayetano, 5). A las 16.00 horas, interviene en el Encuentro Empresarial España-Marruecos, en la sede de CEOE (C/ Diego de León, 50). A las 17.30 horas, preside, por videoconferencia, los Consejos Consultivos de Política Pesquera y Política Agrícola para Asuntos Comunitarios.

-- 15.00 horas: En Toronto (Canadá), el ministro de Economía, Comercio y Empresa, Carlos Cuerpo, participa en el Foro Empresarial España-Canadá; y a las 17.30 horas, en un roadshow de emprendimiento.

-- 16.00 horas: En Madrid, el presidente de la CEOE, Antonio Garamendi, inaugura el Encuentro Empresarial bilateral España-Marruecos enmarcado en la XIII Reunión de Alto Nivel entre ambos países. El acto también contará con su homólogo de la Confederación General de Empresarios de Marruecos, CGEM, Chakib Alj, el ministro de Transportes, Óscar Puente, y el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. Sede de CEOE (C/ Diego de León, 50).

-- 19.00 horas: En Madrid, el ministro de Transportes y Movilidad Sostenible, Óscar Puente, asiste a la fiesta de Navidad de la Cámara de Comercio de EE.UU en España, en el Teatro Real (Pl. de Isabel II, s/n).

TURISMO

-- 16.30 horas: En Madrid, la vicepresidenta tercera y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Sara Aagesen, se reúne, junto al ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, con representantes del sector turístico, en marco del Pacto de Estado frente a la Emergencia Climática, en la sede del Ministerio (Pl. de San Juan de la Cruz, 10).

-- 18.15 horas: En Madrid, el ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, se reúne con el ministro de Industria y Comercio del Reino de Marruecos, Ryad Mezzour, en la sede del Ministerio (P.º de la Castellana, 160).

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 03/12/2025
Edición:
Sección: Economia Agricultura, Pesca, Ganadería

03/12/2025

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas

MADRID, 3 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 03/12/2025
Edición:
Sección: Economia Agricultura, Pesca, Ganadería

03/12/2025

Economía.- Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

MADRID, 3 (EUROPA PRESS)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: europapress.es
Publicado: 03/12/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: europapress.es/epagro/noticia-planas-entrega-galardon-m...
Audiencia: 5.433.152
Valor: 6.737€

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas
- MAPA

MADRID 3 Dic. (EUROPA PRESS) -

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: europapress.es
Publicado: 03/12/2025 **Audiencia**: 5.433.152
Edición: Digital **Valor**: 6.737€
Sección:
URL: europapress.es/eseuropa/noticia-ue-planas-senala-consum...

UE.- Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas
- MAPA

MADRID 3 Dic. (EUROPA PRESS) -

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

europapress.tv

Medio: Europapress.tv
Publicado: 03/12/2025
URL: europapress.tv/politica/1033132/1/pla...

Valoración: 746€
Audiencia: 111.802

Planas acude a los Premios Internacionales Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM | Parte 1

Imágenes del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inaugura la gala de entrega de los... | Parte 1

Ficha técnica

Imágenes del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, inaugura la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM AWARDS 2025.

Relacionados

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Excelencias Gourmet
Publicado: 03/12/2025
URL: excelenciasgourmet.com/es/mejores-ace...
Valoración: 477€
Audiencia: 14.993

Estos los mejores aceites del mundo de la Gala EVOOLEUM 2026

La Gala EVOOLEUM 2026 reunió en Madrid a los grandes referentes del AOVE para premiar a los mejores aceites del mundo. Productores, chefs y embajadores como Quique Dacosta y Saúl Craviotto protagonizaron un evento que celebra diez años de excelencia, innovación y liderazgo oleícola internacional.

Gala EVOOLEUM

La ciudad de Madrid ha sido un año más el epicentro internacional del aceite de oliva virgen extra con la celebración de la **Gala EVOOLEUM 2026**, un evento consolidado como la auténtica “Gran Fiesta Mundial del AOVE”.

Organizada por

Grupo Editorial Mercaceiy la

Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), la gala reunió a productores, expertos, chefs y autoridades de más de diez países.

El acto estuvo presidido por el **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, acompañado de altos representantes del sector oleícola español y europeo.

Los EVOOLEUM Awards celebran diez años de excelencia

Los **EVOOLEUM Awards**, nacidos en 2016, cumplen una década posicionados como el concurso más influyente del mundo dedicado al AOVE. En esta edición, la ceremonia entregó los prestigiosos **Best of Class**, que distinguen a los aceites más sobresalientes del planeta.

Entre las figuras reconocidas destacaron:

- **Saúl Craviotto**—*Premio Embajador del AOVE*
- —**Quique Dacosta***Premio Embajador del AOVE en Restauración*

Ambos fueron aplaudidos por su compromiso con la dieta mediterránea y la cultura gastronómica.

El hito de Consoli Molero: doble premio histórico

Una de las grandes protagonistas de la noche fue **Consoli Molero**, gerente y maestra de almazara de la

Cooperativa Colival (Valdepeñas), que hizo historia al recibir un

doble galardón:

- Mejor Mujer Productora
- Mejor Maestra de Almazara AEMODA

Además, su AOVE

*Valdenvero Hojiblanco*conquistó*cuatro premios*: Mejor de España, TOP10 EVOOLEUM, Mejor Frutado Verde y Mejor Hojiblanca.

Once países compiten por estar entre los 100 mejores aceites del mundo

La edición 2026 reunió a aceites procedentes de **España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China**.

España volvió a liderar la lista con **67 aceites seleccionados**, con Andalucía a la cabeza, 44 AOVEs, seguida de Castilla-La Mancha, Madrid, Navarra y Cataluña.

El ministro Luis Planas destacó la fortaleza del sector y el papel global del aceite de oliva español, que **produce el 40 % del aceite mundial**.

Nuevos premios para una década de liderazgo

En su décimo aniversario, EVOOLEUM incorporó dos nuevos reconocimientos:

- **Mejor Campaña de Comunicación:**Aceites de Oliva de España (Interprofesional) por “El complemento perfecto”.
- **Mejor Tienda de AOVE:**Fábrica Do Azeite (Oporto), de la firma portuguesa Acushla.

Ambos premios refuerzan la importancia de la divulgación, la cultura del aceite y su expansión internacional.

Un evento que une sector, territorio y gastronomía

La gala congregó a una amplia representación del mundo del aceite, desde cooperativas y almazaras hasta chefs, periodistas y autoridades.
Entre ellos: José Miguel Herrero (MAPA), Chiara Saulle (Embajada de Italia) y Pantelis Gassios (Embajada de Grecia).

Durante el evento, se subrayó:

- la importancia de mantener precios estables para agricultores y consumidores,
- el crecimiento del consumo internacional,
- el valor de las figuras de calidad españolas,
- y la necesidad de seguir potenciando la promoción exterior del AOVE.

Diez ediciones después, EVOOLEUM se ha consolidado como un altavoz imprescindible para el mejor

AOVE del mundo, un punto de encuentro entre productores, chefs, expertos y amantes del aceite.

La gala de Madrid confirma que el AOVE es mucho más que un producto: **es identidad, cultura, territorio y excelencia gastronómica.**

Te puede interesar leer: **El valor del Aceite de Jaén**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Forbes

Medio: Forbes.es
Publicado: 03/12/2025
URL: forbes.es/economia/839751/planas-sena...

Valoración: 828€
Audiencia: 374.127

Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables - Forbes España

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta», ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: La Cerca
Publicado: 03/12/2025
Audiencia: 30.823
Edición: Digital
Valor: 527€
Sección:
URL: lacerca.com/noticias/ciudad_real/aceite-oliva-virgen-ex...

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas - Noticias de Ciudad Real - La Cerca

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las “buenas perspectivas” del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

“En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido delGobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta”, ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración deCórdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: latribunadeciudadreal.es
Publicado: 03/12/2025 **Audiencia**: 129.286
Edición: Digital **Valor**: 752€
Sección:
URL: latribunadeciudadreal.es/noticia/z35f58c3d-40c7-490d-a1...

Ciudad Real: El mejor aceite de oliva de España se produce en Valdepeñas | Noticias La Tribuna de Ciudad Real

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas, por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: miciudadreal.es
Publicado: 03/12/2025
URL: miciudadreal.es/2025/12/03/planas-ent...
Valoración: 633€
Audiencia: 64.752

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real)…

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta», ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba,

promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: norbolsa.es
Publicado: 03/12/2025
Audiencia: 1.544
Edición: Digital
Valor: 197€
Sección:
URL: norbolsa.es/NASApp/norline/SesionServlet?PNBORG=E&PNBFM...;

Norbolsa - Detalle Noticia

03/12/2025 16:38:40 - Europa Press

Planas seÃ±ala que el consumo del aceite de oliva crecerÃ¡ a nivel mundial por sus cualidades saludables

MADRID, 3 (EUROPA PRESS)
El ministro de Agricultura, Pesca y AlimentaciÃ³n, Luis Planas, ha seÃ±alado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerÃ¡ a escala global, especialmente fuera de la UniÃ³n Europea, impulsado por sus cualidades saludables.
En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperaciÃ³n de la producciÃ³n media en la Ãºltima campaÃ±a, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros paÃses como Estados Unidos que valoran cada vez mÃ¡s sus beneficios para la salud.
El titular de Agricultura se ha referido ademÃ¡s al liderazgo del sector del aceite de oliva espaÃ±ol como primer paÃs productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaÃ±a, un 40% de la producciÃ³n mundial.
"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de EspaÃ±a, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha seÃ±alado.
AdemÃ¡s, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la DeclaraciÃ³n de CÃ³rdoba, promovida por EspaÃ±a junto al Consejo OleÃcola Internacional, en la que una treintena de paÃses y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperaciÃ³n internacional.
Durante la gala, Planas ha entregado el galardÃ³n al mejor aceite de oliva virgen extra de EspaÃ±a a la cooperativa de Colival de ValdepeÃ±as (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Fuente: Europa Press

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

okdiario
Medio: okdiario.com
Publicado: 03/12/2025
URL: okdiario.com/gastronomia/fuente-riber...
Valoración: 15.107€
Audiencia: 12.183.221

El Fuente Ribera de Manuel Molina, reconocido como mejor AOVE de variedad picuda del mundo

El AOVE Fuente Ribera de Manuel Molina ha sido reconocido como el mejor de variedad picuda del mundo en los premios de la guía Evooleum.

El Fuente Ribera de Manuel Molina aparece entre los mejores aceites del top 100 mundial de la guía Evooleum

El certamen es el más prestigioso y riguroso: cuenta con los catadores más exclusivos a nivel mundial

Manuel Molina aceite

El **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Fuente Ribera**, de **Manuel Molina**, ha obtenido el premio a **mejor AOVE del mundo** de **variedad picuda** en la prestigiosa guía internacional Evooleum, que reconoce anualmente a los mejores AOVE del mundo. El Fuente Ribera de Manuel Molina también ha sido incluido en el **top 100** de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del mundo que distingue esta prestigiosa guía.

Los expertos han otorgado al aceite Fuente Ribera **92 puntos sobre 100** en su nota final, colocándolo entre los primeros AOVE del mundo. **Evooleum** es el certamen internacional más riguroso en términos de calidad. Los más exclusivos y **prestigiosos expertos catadores a nivel mundial** se encargan de realizar la valoración de la calidad organoléptica de las muestras presentadas.

El ministro de Agricultura, **Luis Planas**, que ha presidido el evento, ha reflejado la **importancia del aceite de oliva virgen extra**: «Es un elemento muy importante de nuestra alimentación».

Esta edición de los premios Evooleum es la más internacional hasta la fecha. Al mismo se han presentado más de un millar de muestras, de las cuales han resultado premiados aceites de oliva virgen extra provenientes de **10 países diferentes**, y **27 AOVE** de denominación de origen protegida.

Fuente Ribera, DOP Priego de Córdoba

El **Aceite de Oliva Virgen Extra** que ha obtenido esta calificación es el Fuente Ribera, un AOVE Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. Se trata aceite con un muy intenso **aroma a aceituna verde y fresca y verde hoja de olivo**. Se consigue recolectando la aceituna completamente verde, seleccionando las fincas junto con los agricultores, buscando siempre la más alta calidad. Realizando una molturación cuidando todos y cada uno de los detalles, para así obtener nuestro mejor aceite.

Juan Manuel Molina, CEO de Aceites Manuel Molina.

Manuel Molina aceite

Aceites Manuel Molina está en el sureste de la provincia de Córdoba, en Almedinilla, rodeada de olivares centenarios, a caballo entre Jaén, Córdoba y Granada. La almazara de Manuel Molina surge en **1852** y a partir de **1950** adquiere su nombre actual. Actualmente es la **tercera generación de aceiteros de la familia Molina**. Han introducido una producción integrada; gracias a ella, seleccionan la aceituna, extraen la máxima calidad, la envasan con esmero y la comercializan directamente, en la tienda física o a través de su página web, AceitesManuelMolina.com.

«Apostamos por la producción y comercialización de **aceite de alta calidad** avalados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, así como por el aceite ecológico», apunta su consejero delegado, **Juan Manuel Molina**.

- **Temas:**
- **Aceite de oliva**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

PRESSDIGITAL
Medio: pressdigital.es
Publicado: 03/12/2025
URL: pressdigital.es/articulo/economia/202...
Valoración: 527€
Audiencia: 31.065

Planas señala que el consumo del aceite de oliva crecerá a nivel mundial por sus cualidades saludables

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de l ...

AGENCIAS| miércoles, 3 de diciembre de 2025, 16:39

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En concreto, Planas ha hecho estas declaraciones durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, donde ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

"En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Durante la gala, Planas ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la

cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Som Garrigues
Publicado: 03/12/2025
URL: somgarrigues.cat/noticies/7429/olis-d...
Valoración: 24€
Audiencia: 500

Olis de la Granadella, Arbeca i l'Albagés triomfen als premis Evooleum | Notícies

Degustus, Raig d'Arbeca i Janiroc són guardonats als premis Evooleum, que avui han celebrat la gala a Madrid, en què han participat olis de diversos països.

Aquest dimecres, 3 de desembre, s'ha celebrat a Madrid la gala dels premis Evooleum, organitzats per Mercacei i la guia Evooleum, amb participació de centenars d'olis procedents de diversos països. Dels resultats del concurs se'n deriven diversos guardons i reconeixements. Un és la publicació d'una llista Top 20 de petits productors (menys de 2.500 litres), un dels quals és Raig d'Arbeca, de l'empresa Graell Ecològics 17-19 SL.

(Foto: Raig d'Arbeca)

Evooleum també destaca una llista Top 100, en què enguany hi ha els olis Degustus Selecció Especial i Degustus Ecològic, de la cooperativa de la Granadella, i Janiroc Jardí Varietal, del Grup Pons, de l'Albagés. Degustus, a més, ha estat l'escollit com a millor de la varietat arbequina, en un apartat denominat Best of Class.

Col·laboració entre la Granadella i Vallbona de les Monges
Als premis Evooleum també s'ha guardonat l'Oli de Finques, de la cooperativa l'Olivera, de Vallbona de les Monges (Urgell), en l'apartat de productors de menys de 2.500 litres. L'entitat urgellenca fa més de deu anys que col·labora amb la cooperativa de la Granadella en l'elaboració d'un altre oli, batejat com "L'oli de cada dia", que es produeix a la Granadella i es comercialitza des de l'Olivera.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: telemadrid.es
Publicado: 03/12/2025
URL: telemadrid.es/programas/madrid-direct...
Valoración: 2.081€
Audiencia: 1.678.485

Ya conocemos a los 100 mejores aceites del mundo y España posee 67 de los puestos

Los puestos 2 y 1 nos han sorprendido

Madrid ha acogido la gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, los más importantes del panorama mundial en cuanto a aceite se refiere.

En esta gala 2024/2025 se han presentado 100 aceites diferentes, donde Andalucía ha destacado con 44 galardonados de los 67 aceites españoles en top mundial.

Curiosamente, y a pesar de la gran presencia española en esta gala, los puestos número uno y número dos no son de la Península Ibérica.

El galardón de honor lo ha ganado Italia (Monini Monocultivar Coratina Bio – Variedad: coratina), concretamente Perugia.

Sin embargo, el puesto número dos se trata de Sudáfrica (De Rústica Estate Collection Coratina – Variedad: coratina) en Cabo Occidental.

Hemos tenido la suerte de poder hablar con la ganadora en el puesto más alto de España (el número 3). Este aceite de Ciudad Real se ha llevado 96 puntos, solo uno por debajo del absoluto ganador italiano.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: torrijostoday.com
Publicado: 03/12/2025
URL: torrijostoday.com/castilla-la-mancha/...
Valoración: 24€
Audiencia: 500

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas

Publicado 3 Dec 2025 18:19

MADRID 3 Dic. –

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

Durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura ha subrayado las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial.

«En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta», ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Comparte esta noticia en tu red social favorita

Lo Más Leído Hoy

- **Herido grave tras ser arrollado por un tren, por causas que se desconocen, en un paso a nivel en Siero**
- **El Consejo de Seguridad condena los últimos ataques en Malí y reclama llevar ante la justicia a sus responsables**
- **Delegaciones de Líbano e Israel retoman las conversaciones en Washington pese a los continuos ataques**
- **Moreno pide la «matrícula de honor» para el PP-A y que pueda haber ya gobierno en julio con mayoría «suficiente»**
- **Chaves, Griñán y Carmen Romero asisten al mitin de cierre del PSOE-A con Pedro Sánchez y María Jesús Montero**

CASTILLA-LA MANCHA

CASTILLA-LA MANCHA

- **Fallece un motorista tras colisionar con un turismo en Albacete capital**
- **Llega este sábado a Illescas el II Open Internacional DaeDo K-Mastery de Kárate**
- **Illescas instala tres nuevo Puntos Limpios de Proximidad para reciclaje de residuos de pequeño tamaño**
- **Ciudad Real celebra la festividad de San Isidro Labrador**
- **CaixaBank se incorpora como entidad colaboradora al programa Impulsa Startup de la Cámara de Comercio de Toledo**

Más Noticias

- **La Consejería de Sanidad y Cecam firman un convenio de colaboración en materia de consumo**
- **La planta de Holcim en Villaluenga cumple cien años buscando avanzar para seguir siendo «referencia» a nivel industrial**
- **Unicaja patrocinará la V edición de los Premios Cooperativos de C-LM impulsados por Cooperativas Agro-alimentarias**
- **Ayuntamiento de Tomelloso y Aqualia avanzan en la sectorización de las red de abastecimiento de agua potable**
- **Productores de Guadalajara y Molino de Alcuneza refuerzan su alianza gastronómica para encender la vida de los pueblos**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: ecomercioagrario.com
Publicado: 04/12/2025
URL: ecomercioagrario.com/planas-confia-en...
Valoración: 273€
Audiencia: 3.960

Planas confía en una subida del consumo mundial de aceite de oliva - eComercio Agrario

El ministro Luis Planas ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

En la gala de entrega de los **premios Evooleum**, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha subrayado las buenas perspectivas del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Planas se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40 % de la producción mundial.

Ha reiterado su compromiso con uno de nuestros cultivos más emblemáticos: “En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta”. Y ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

El ministro ha entregado el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de **Colival** de Valdepeñas (Ciudad Real), por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que ha recogido su gerente, Consoli Molero.

elDiario.es
Medio: eldiario.es
Publicado: 04/12/2025
URL: eldiario.es/castilla-la-mancha/agroal...
Valoración: 16.309€
Audiencia: 13.152.191

elDiario.es
'Valdenvero Hojiblanco', el mejor aceite de oliva virgen extra de España, lo hace la cooperativa Colival en Valdepeñas

'Valdenvero Hojiblanco', el mejor aceite de oliva virgen extra de España, lo hace la cooperativa Colival en Valdepeñas

El ministro de Agricultura entrega el galardón a esta producción premium de la empresa manchega que procede de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre

Entrega del premio a Valdenvero. MAPA

El mejor aceite de oliva virgen extra de España lo hace la cooperativa de **Colival** de Valdepeñas (Ciudad Real), se trata Valdenvero Hojiblanco, que ha recibido el galardón que manos del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, en un acto que ha tenido lugar en Madrid.

La gerente de la cooperativa manchega, Consoli Molero, ha sido la encargada de recoger el premio durante la gala de entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Valdenvero es la marca premium de esta cooperativas de Valdepeñas. Según Colival, este zumo de aceituna procedente de la variedad hojiblanca y debe su nombre al color blanquecino de las hojas del olivo. El nombre de Valdenvero procede de la localidad de Valdepeñas y se le llama "envero" por el grado óptimo de maduración de la aceituna.

Este AOVE procedente de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre. Un virgen extra de temporada, que no se puede encontrar en otras épocas del año. Durante la gala, el ministro ha señalado que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

Durante la gala, el titular de Agricultura ha subrayado las "buenas perspectivas" del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

Dicho esto, se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer

país productor internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta cmpaña, un 40% de la producción mundial.

“En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar los retos y dificultades a las que se enfrenta”, ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por España junto al Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades comunes en materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Agencia de noticias EUROPA PRESS
Publicado: 04/12/2025
Edición: Servicio Andaluz
Sección: Economia ECONOMÍA
Valoración: 0€
Audiencia: 0
Difusión: 0 Ejemplares

ANDALUCÍA.-Sevilla.-Diputación de Sevilla participa en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, ha representado a la institución provincial en la gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, conocidos como los Evooleum Awards, que han celebrado su décima edición en el Espacio Rastro de Madrid.

Según una nota remitida por la Diputación, el evento estuvo organizado por el Grupo Editorial Mercacei y contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como de productores nacionales e internacionales de aceite de oliva.

Por su parte, Domínguez ha sido el encargado de entregar el premio 'The best innovative design silver', que recayó en la empresa sevillana Monsieur Pegó Hojiblanca, de Rosario Vergara Puig. "Para mí ha sido todo un honor entregar este galardón a una empresa sevillana que ha comenzado su andadura en 2022 y que tan solo tres años después ha recibido un reconocimiento tan importante", ha destacado.

Asimismo, el diputado ha mostrado su satisfacción por participar en el acto, en el que estuvo acompañado de la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Lola Amo, y el director de la misma, José María Penco.

En esta línea, Domínguez ha destacado la labor de AEMO para "consolidar y promocionar al sector del aceite de oliva a nivel mundial", que tiene "un peso específico en la economía española, donde se concentra el 40% de la producción mundial".

La gala de los Evooleum Awards reunió a una amplia representación del sector oleícola, periodistas gastronómicos, chefs y autoridades. En el transcurso de la misma se entregaron los galardones 'Best of class' y los reconocimientos 'TOP20 AOVEs de Producción Limitada', así como los Evooleum Packaging Awards y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Asimismo, se otorgaron los Premios Embajador del AOVE, que recayeron en el medallista olímpico Saúl Craviotto y el chef Quique Dacosta, por contribuir a difundir el valor cultural y gastronómico del aceite de oliva extra.

La edición de este año incorporó además dos nuevos reconocimientos: el de Mejor Campaña de Comunicación, para la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por "El complemento perfecto"; y el premio a Mejor Tienda de AOVE, que recayó en la portuguesa Fabrica Do Azeite.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

europapress.es
Medio: europapress.es
Publicado: 04/12/2025
URL: europapress.es/andalucia/sevilla-0035...
Valoración: 6.737€
Audiencia: 5.433.152

Diputación de Sevilla participa en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, ha...

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, en la gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - DIPUTACIÓN DE SEVILLA

MADRID 4 Dic. (EUROPA PRESS) -

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, ha representado a la institución provincial en la gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, conocidos como los Evooleum Awards, que han celebrado su décima edición en el Espacio Rastro de Madrid.

Según una nota remitida por la Diputación, el evento estuvo organizado por el Grupo Editorial Mercacei y contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como de productores nacionales e internacionales de aceite de oliva.

Por su parte, Domínguez ha sido el encargado de entregar el premio 'The best innovative design silver', que recayó en la empresa sevillana Monsieur Pegó Hojiblanca, de Rosario Vergara Puig. "Para mí ha sido todo un honor entregar este galardón a una empresa sevillana que ha comenzado su andadura en 2022 y que tan solo tres años después ha recibido un reconocimiento tan importante", ha destacado.

Asimismo, el diputado ha mostrado su satisfacción por participar en el acto, en el que estuvo acompañado de la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Lola Amo, y el director de la misma, José María Penco.

En esta línea, Domínguez ha destacado la labor de AEMO para "consolidar y promocionar al sector

del aceite de oliva a nivel mundial", que tiene "un peso específico en la economía española, donde se concentra el 40% de la producción mundial".

La gala de los Evooleum Awards reunió a una amplia representación del sector oleícola, periodistas gastronómicos, chefs y autoridades. En el transcurso de la misma se entregaron los galardones 'Best of class' y los reconocimientos 'TOP20 AOVEs de Producción Limitada', así como los Evooleum Packaging Awards y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Asimismo, se otorgaron los Premios Embajador del AOVE, que recayeron en el medallista olímpico Saúl Craviotto y el chef Quique Dacosta, por contribuir a difundir el valor cultural y gastronómico del aceite de oliva extra.

La edición de este año incorporó además dos nuevos reconocimientos: el de Mejor Campaña de Comunicación, para la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por "El complemento perfecto"; y el premio a Mejor Tienda de AOVE, que recayó en la portuguesa Fabrica Do Azeite.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Gente digital
Medio: gentedigital.es
Publicado: 04/12/2025
URL: gentedigital.es/sevilla/noticia/42131...
Valoración: 535€
Audiencia: 33.521

Diputación de Sevilla participa en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

Diputación de Sevilla participa en los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, ha representado a la institución provincial en la gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, conocidos como los Evooleum Awards, que han celebrado su décima edición en el Espacio Rastro de Madrid.

04/12/2025 - 16:53

MADRID, 4 (EUROPA PRESS)

El diputado de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla, Gonzalo Domínguez, ha representado a la institución provincial en la gala de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, conocidos como los Evooleum Awards, que han celebrado su décima edición en el Espacio Rastro de Madrid.

Según una nota remitida por la Diputación, el evento estuvo organizado por el Grupo Editorial Mercacei y contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como de productores nacionales e internacionales de aceite de oliva.

Por su parte, Domínguez ha sido el encargado de entregar el premio 'The best innovative design silver', que recayó en la empresa sevillana Monsieur Pegó Hojiblanca, de Rosario Vergara Puig. "Para mí ha sido todo un honor entregar este galardón a una empresa sevillana que ha comenzado su andadura en 2022 y que tan solo tres años después ha recibido un reconocimiento tan importante", ha destacado.

Asimismo, el diputado ha mostrado su satisfacción por participar en el acto, en el que estuvo acompañado de la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Lola Amo, y el director de la misma, José María Penco.

En esta línea, Domínguez ha destacado la labor de AEMO para "consolidar y promocionar al sector del aceite de oliva a nivel mundial", que tiene "un peso específico en la economía española, donde se concentra el 40% de la producción mundial".

La gala de los Evooleum Awards reunió a una amplia representación del sector oleícola, periodistas gastronómicos, chefs y autoridades. En el transcurso de la misma se entregaron los galardones 'Best of class' y los reconocimientos 'TOP20 AOVEs de Producción Limitada', así como los Evooleum Packaging Awards y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Asimismo, se otorgaron los Premios Embajador del AOVE, que recayeron en el medallista olímpico Saúl Craviotto y el chef Quique Dacosta, por contribuir a difundir el valor cultural y gastronómico del aceite de oliva extra.

La edición de este año incorporó además dos nuevos reconocimientos: el de Mejor Campaña de Comunicación, para la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por "El complemento perfecto"; y el premio a Mejor Tienda de AOVE, que recayó en la portuguesa Fabrica Do Azeite.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

la Mañana

Medio: lamanyana.es
Publicado: 04/12/2025
URL: lamanyana.cat/loli-doliva-verge-extra...

Valoración: 508€
Audiencia: 24.841

L'oli d'oliva verge extra de dues cooperatives de Ponent és triat entre els millors del món - La Mañana

Els olis de dues cooperatives catalanes, L'Olivera de Vallbona de les Monges i La Cooperativa La Granadella, del municipi homònim, han estat escollits com uns dels millors olis d'oliva verge extra d'arbequina catalans del món als premis EVOOLEUM. L'Oli de Finques de L'Olivera ha estat reconegut com un dels vint millors olis d'oliva verge extra [...]

Els olis de dues cooperatives catalanes, L'Olivera de Vallbona de les Monges i La Cooperativa La Granadella, del municipi homònim, han estat escollits com uns dels millors olis d'oliva verge extra d'arbequina catalans del món als premis EVOOLEUM.

L'Oli de Finques de L'Olivera ha estat reconegut com un dels vint millors olis d'oliva verge extra de producció limitada del món. Amb 94 punts, és l'oli català verge extra que ha rebut millor puntuació. Per l'altra, la Cooperativa La Granadella ha situat dos dels seus olis d'oliva verge extra Degustus d'arbequina entre els cent millors del món: el Degustus Ecològic amb 90 punts i el Degustus Selecció Especial amb 92 punts, que ha estat destacat com el millor de la varietat arbequina.

En aquest context, les dues cooperatives han viatjat a Madrid a la Gala EVOOLEUM per recollir els premis i donar a conèixer el producte i el model cooperatiu que tiren endavant. La seva presència conjunta respon a les línies de col·laboració que mantenen, així com al fet de compartir valors.

Els premis EVOOLEUM, organitzats per Mercacei i la guia EVOOLEUM, s'han posicionat com un dels concursos internacionals de referència en l'àmbit de l'OOVE (oli d'oliva verge extra), amb un jurat format per tastadors professionals de prestigi internacional que valoren la qualitat organolèptica de centenars d'olis procedents de tot el món.

Un 2025 amb un pronòstic favorable per l'oli d'oliva verge extra de Ponent

Aquest mes de novembre, un cop més, L'Olivera i la Granadella han iniciat la nova campanya de l'oliva amb dades positives pel que fa a superfície conreada i volum de producció. "L'oliva es troba en

el punt òptim de maduració, això suposa un rendiment més elevat de contingut de greix, el que es tradueix en l'obtenció de més oli per oliva", a més, "la collita d'enguany també destaca pel bon estat fitosanitari de les olives, cosa que ens permet aconseguir olis d'alta qualitat", explica el president de la Cooperativa La Granadella, Ramon Barrull.

Per una banda, L'Olivera gestiona 18 hectàrees de secà a Vallbona de les Monges, el nucli històric de l'activitat agrícola de la cooperativa. A més, treballa 4 hectàrees a Can Calopa (Collserola), algunes de les quals en fase de recuperació gràcies al conveni amb la Fundació Catalunya La Pedrera, que permet impulsar la gestió social i sostenible de la finca municipal. Pel que fa a la collita, les previsions d'enguany situen la producció pròpia de Vallbona entre 15.000 i 20.000 kg d'olives, mentre que a Can Calopa es calcula una entrada d'entre 3.000 i 5.000 kg. Per completar la campanya i garantir l'elaboració dels seus olis ecològics, L'Olivera adquirirà també 30.000–40.000 kg d'olives eco de proveïdors de confiança.

A més, durant aquesta temporada s'ha millorat la maquinària del molí de Vallbona de les Monges per rebre, netejar millor les olives i elaborar olis d'alta expressió. "Durant el 2024, vam elaborar el millor oli d'oliva verge extra de Catalunya i un dels millors olis d'arbequina del món, l'Oli de Finques, continuem treballant per garantir un producte de qualitat singular fet amb processos sostenibles", destaca el responsable de producció, Pau Moragas.

Per l'altra banda, els socis i sòcies de la Cooperativa La Granadella, uns 200 aproximadament, cultiven 1.200 hectàrees d'olivera de secà i reg. Es preveu una collita de fins a 5.000.000 kg d'olives, que suposarà un augment de la producció de kg d'oli respecte a l'any anterior. Les condicions climàtiques del municipi, juntament amb l'altitud a la qual se situa, superior als 500 metres, donen als seus olis un caràcter i una identitat propis.

L'any 2023, la cooperativa granadellenca va estrenar un nou molí amb unes instal·lacions de 2.300 m² per elaborar el seu oli. El nou molí pot arribar a "molturar" fins a 200 tones diàries d'olives, fet que suposa un augment de la capacitat productiva, que fins ara era de 90 tones diàries. Cal destacar que amb aquesta nova maquinària el temps entre l'arribada de les olives i l'obtenció de l'oli s'ha reduït en 4 o 5 hores. D'aquesta manera, el producte resultant és de més qualitat i manté tots els aromes i propietats de l'oliva.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Málaga al día
Publicado: 04/12/2025
URL: malagaldia.es/2025/12/05/los-oscar-de...
Valoración: 183€
Audiencia: 1.095

Los 'Oscar' del aceite de oliva brillan en Madrid en el 10º aniversario de la Gala Evooleum - malagaldia.es

Espacio Rastro Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE”

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de España fue para el manchego Valdenvero Hojiblanco; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de MasterChef Celebrity Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta

El exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional.

La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, “aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo”.

En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo “como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia”, agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que “el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor”.

A la cita también acudieron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; y Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta

cocina en nuestro país.

Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: “Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra”.

Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de MasterChef Celebrity, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es “tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España”.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España.

Para Molero, este reconocimiento “no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera”.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por “El Complemento Perfecto” de Aceites de Oliva de España, que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE.

En su intervención, Barato aseguró que “el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas”.

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es “símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces”.

La Gala -que contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología- finalizó con un cóctel maridado con los AOVEs del TOP10.

aceite de oliva

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025– son:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio(Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2026, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef; y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin).

Interesantes artículos como Oleoturismo, donde descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo es protagonista; ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Esta joya se puede adquirir en la web www.evooleum.com por 19'50 EUR.

Grupo Editorial Mercacei, más de 30 años entre olivos Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la 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 ellas, 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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Mercacei
Publicado: 04/12/2025
URL: mercacei.com/noticia/64187/actualidad...

Valoración: 428€
Audiencia: 8.929

El AOVE brilla con todo su esplendor en Madrid en la Gala del décimo aniversario de EVOOLEUM Awards

Espacio Rastro Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los EVOOLEUM Awards, consagrada como la Gran Fiesta Mundial del AOVE. Un evento único y exclusivo que contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como d

Espacio Rastro Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los EVOOLEUM Awards, consagrada como la Gran Fiesta Mundial del AOVE. Un evento único y exclusivo que contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, así como de productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Portugal, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China. En él se entregaron también los Premios Embajador del AOVE que fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de *MasterChef Celebrity* Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta.

El evento, celebrado en Espacio Rastro, fue patrocinado por **CaixaBank**; el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**, a través de ***Alimentos de España***; la **Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía**; **Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid**; **Pieralisi**, **Kubota**; **Grupo Macho**; **Ayrtac**; y **Autelec Tecnología.**

Además, en la gran Fiesta del AOVE también se entregaron los Premios del TOP20 AOVEs Producción Limitada -para producciones inferiores a 2.500 litros-, los galardones a los mejores diseños de *packaging* (EVOOLEUM Packaging Awards) y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

En esta edición tan especial recibió el Premio Embajador del AOVE el piragüista Saúl Craviotto, y el Premio Embajador del AOVE en Restauración, el chef Quique Dacosta; al tiempo que se incorporaron dos nuevos galardones, Mejor Campaña de Comunicación, otorgado a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por su campaña *"El complemento perfecto"* de *Aceites de Oliva de España*; y Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica Do Azeite, la maravillosa *loja* de la firma portuguesa Acushla en Oporto.

Otras autoridades presentes en la Gala fueron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; o Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

El olivo, puente entre el pasado y el futuro

El consumo mundial de aceite de oliva crecerá a escala global

Planas se refirió también a la disrupción en el comercio internacional provocada por la imposición de aranceles por parte de EEUU -un país que sigue siendo prioritario-, que no obstante han tenido una afección mínima que no llega al 4%, remarcando el apoyo del Gobierno, de *Alimentos de España* y de ICEX en aras de ampliar la presencia internacional del aceite de oliva; al tiempo que subrayó la importancia de los recientes acuerdos de la UE con países del Mercosur -que deberán ser refrendados- y recordó que el olivar recibe 900 millones de euros de los 4.200 millones de euros que

corresponden a España en virtud del primer pilar de la PAC.

Para concluir, el ministro se mostró optimista y alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, "aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo". En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables. Planas finalizó su intervención entregando a la gerente y responsable de Producción de Colival, la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas, el galardón que le acredita como Mejor AOVE de España por su monovarietal *Valdenvero Hojiblanco*, que también obtuvo los premios EVOOLEUM TOP10, Mejor Frutado Verde y Mejor Hojiblanca.

Doble reconocimiento y Premios Embajadores del AOVE

El afamado chef valenciano Quique Dacosta, propietario del triestrellado restaurante del mismo nombre en Denia -y que tutela la propuesta gastronómica de otros como Deessa y Palm Court en Madrid, El Poblet, Llisa Negra y Vuelve Carolina en Valencia o el Arros QD en la capital británica, Londres- recibió el Premio Embajador del AOVE en Restauración. Galardonado con el Premio MICHELIN al Chef Mentor 2026, Quique Dacosta ha recibido a lo largo de su carrera múltiples reconocimientos como el Premio Nacional de Gastronomía o la Medalla de Oro a las Bellas Artes.

MasterChef Celebrity y defensor del gran pilar de la Dieta Mediterránea. Craviotto -que también ha sido condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo- significó su relación con el mundo gastronómico desde pequeño. "Mis abuelos eran leoneses y tenían un restaurante, y allí me crié". El seis veces medallista olímpico reconoció que, cuando entró en *MasterChef*, "casi no sabía freír un huevo", una experiencia que me despertó la pasión por la gastronomía, que se ha convertido en un auténtico *hobby* para mí". El nuevo Embajador del AOVE se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es "tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España". Saúl Craviotto finalizó deseando a los

productores y artesanos de aceite de oliva virgen extra españoles que “sigáis luchando por ser lo que sois, los mejores del mundo”.

Un sector con un futuro prometedor

El premio a la Mejor Campaña de Comunicación, otorgado a la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *“El Complemento Perfecto”* de *Aceites de Oliva de España,* fue recogido por su presidente, Pedro Barato. La campaña presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de *lifestyle*, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain en exclusiva para esta acción que persigue atraer al público más joven al mundo del AOVE.

Líder indiscutible a nivel mundial en el sector oleícola, Andalucía cuenta con 1,6 millones de hectáreas y un 15% de la superficie mundial, con un tercio de la producción total de aceite de oliva, recordó Gómez Galera. “El aceite de oliva virgen extra es nuestro oro líquido en la cocina, pero su impacto va mucho más allá de la gastronomía: genera riqueza, fija población y fomenta la creación de empleo en el mundo rural. El AOVE es sinónimo de salud, tradición y futuro, y eventos como este nos recuerdan que la calidad es nuestra mejor carta de presentación”, concluyó.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Muchoturismo.com
Publicado: 04/12/2025
URL: muchoturismo.com/evooleum-awards-2025...
Valoración: 300€
Audiencia: 0

EVOOLEUM Awards 2025: TOP15 y dominio español en la Guía EVOOLEUM 2026

La Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2026 (décima edición) ya está en el mercado y vuelve a situar a España en el centro del mapa del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). En MuchoTurismo ampliamos el foco al tramo más competitivo del ranking: el TOP15 (puestos 1 a 15).

La lectura es clara: 7 de los 15 primeros AOVEs son españoles. Un dato que no solo habla de calidad, sino también de territorio, variedades (hojiblanca, picual, picuda…) y de cómo el “oro líquido” se ha convertido en cultura gastronómica y en un motor de turismo gourmet.

Claves rápidas (lo importante en 30 segundos)

Mejor AOVE del mundo (campaña 2024/25): Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia).

Podio: De Rustica Estate Collection Coratina (Sudáfrica) y Valdenvero Hojiblanco (España).

España en el TOP15: 7 referencias entre las 15 primeras posiciones.

TOP100: presencia de 11 países; España coloca 67 AOVEs (44 andaluces).

Guía EVOOLEUM 2026: edición bilingüe, disponible en la web oficial por 19,50 EUR

TOP15 EVOOLEUM Awards 2025 (1º–15º)

En el tramo más alto del ranking se mezclan coratina (Italia y Sudáfrica) con el músculo de las variedades españolas (hojiblanca, picual, picuda), además de referencias de Croacia. Este es el TOP15 (puestos 1 a 15):

[TABLA]

Los 7 AOVEs españoles del TOP15: cuáles son y de dónde vienen

El TOP15 no dibuja un éxito “de un solo sitio”: España firma un bloque muy sólido con referencias de Castilla-La Mancha y Andalucía, y con presencia de grandes casas con alcance internacional.

Castilla-La Mancha (Ciudad Real)

Valdenvero Hojiblanco (3º, 96 puntos) — variedad: hojiblanca — Ciudad Real.

Andalucía (Córdoba y Jaén)

Knolive Epicure (6º, 96 puntos) — hojiblanca y picuda — Córdoba.

Parqueoliva Serie Oro (9º, 95 puntos) — picuda y hojiblanca — Córdoba.

Rincón de la Subbética (10º, 95 puntos) — hojiblanca — Córdoba.

Señorío de Camarasa (8º, 95 puntos) — picual — Jaén.

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U. (15º, 94 puntos) — frantoio — Villanueva de la Reina (Jaén).

Sevilla (Alcalá de Guadaíra)

Goya en España S.A. U. (12º, 94 puntos) — hojiblanca y picuda — Alcalá de Guadaíra (Sevilla).

El TOP15 es una invitación a descubrir productores, variedades y paisajes del olivo. Buen pan, una cata y una visita a almazara: plan redondo.

TOP100: cifras que explican el liderazgo de España

Según los datos publicados por Mercacei sobre la edición 2026 de la guía, el TOP100 reúne 11 países y España coloca 67 AOVEs (44 andaluces), con 38 ecológicos y 28 con DOP.

Países representados: España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.

España en el TOP100: 67 AOVEs (44 andaluces).

Italia en el TOP100: 16 AOVEs.

Sellos y perfiles: 38 ecológicos y 28 con DOP.

Qué incluye la Guía EVOOLEUM 2026 y dónde comprarla

La Guía EVOOLEUM se publica con periodicidad anual y se presenta como una edición bilingüe (español/inglés). En esta décima edición, el prólogo lo firma Jordi Cruz (ABaC, 3 estrellas Michelin, jurado de MasterChef). Puede adquirirse en la web oficial evooleum.com por 19,50 EUR.

Qué encontrarás: fichas del TOP100 con procedencia, variedades, puntuación, nota de cata y maridaje.

Otros reconocimientos: packaging, pequeños productores y AOVEs más saludables (polifenoles).

Compra: web oficial evooleum.com (precio: 19,50 EUR).

Preguntas frecuentes (FAQ)

¿Qué significa AOVE?

AOVE es la abreviatura de Aceite de Oliva Virgen Extra.

¿Qué son los EVOOLEUM Awards?

Es el concurso internacional cuyo jurado selecciona los aceites que componen el TOP100 de la guía anual EVOOLEUM.

¿Qué variedades aparecen con más fuerza en la parte alta?

En el TOP15 destacan coratina (Italia/Sudáfrica) y, en el bloque español, hojiblanca, picual y picuda.

REVISTA PLÁCET
Medio: Revista Placet
Publicado: 04/12/2025
URL: revistaplacet.es/5-de-los-10-mejores-...
Valoración: 220€
Audiencia: 2.266

5 de los 10 mejores AOVES del mundo son españoles. Así fue la fiesta de entrega de premios EVOOLEUM en Madrid - MADRID PLÁCET

El Aceite de Oliva Virgen Extra manchego Valdenvero Hojiblanco logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles contemplados en un TOP10 que se completa con 4 italianos y un sudafricano.

Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards

- Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz.

- 11 países cuentan con representación en esta nueva guía, entre ellos Portugal, Brasil, Croacia, Grecia, Marruecos, Turquía o China.

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad.

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025-

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

- 2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

- 3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

- 4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

- 5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

- 6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

- 7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

- 8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

- 9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

- 10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA BRILLAN EN MADRID EN EL DÉCIMO ANIVERSARIO DE LA GALA EVOOLEUM

- Espacio Rastro Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE"

Madrid acogió el pasado 4 de diciembre la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional.

La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, "aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo".

En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo "como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia", agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que "el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor".

A la cita también acudieron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; y Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

El chef Quique Dacosta premiado

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país.

Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: "Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra".

Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de MasterChef Celebrity, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es “tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España”.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España.

Para Molero, este reconocimiento “no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera”.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por “El Complemento Perfecto” de Aceites de Oliva de España, que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE.

En su intervención, Barato aseguró que “el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas”.

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es “símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces”.

La Gala -que contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología- finalizó con un cóctel maridado con los AOVEs del TOP10.

Grupo Editorial Mercacei

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la 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 ellas, 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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Vinos y Restaurantes
Publicado: 04/12/2025
URL: revistavinosyrestaurantes.com/los-osc...
Valoración: 189€
Audiencia: 1.292

Los 'Oscars' del AOVE brillan en Madrid en la Gala EVOOLEUM - Vinos y Restaurantes

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la "Gran Fiesta [...]

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE".

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de España fue para el manchego Valdenvero Hojiblanco; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de MasterChef Celebrity Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta.

El evento fue conducido por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional -con representación de Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China- así como a periodistas gastronómicos y chefs. La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, "aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo". Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo "como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia", agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que "el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor".

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de España fue para el manchego Valdenvero Hojiblanco; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de MasterChef Celebrity Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta.

Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un *tip* para los asistentes: "Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM.

Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra". Por su parte, Saúl Craviotto, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es "tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España".

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de *packaging* (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por *"El Complemento Perfecto"* de *Aceites de Oliva de España,* que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM AWARDS 2025- son:

1º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia(Italia)

2º **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio(Italia)

6º **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España) Un ranking que recoge la prestigiosa

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Ruta en Familia
Publicado: 04/12/2025
URL: rutaenfamilia.com/los-oscars-del-acei...

Valoración: 225€
Audiencia: 2.419

Los ‘Oscars’ del aceite de oliva celebran su décimo aniversario en Madrid • Rutaenfamilia.com

por Eva Carrasco

Madrid se convirtió en la capital mundial del aceite de oliva virgen extra con la celebración de la Gala EVOOLEUM Awards, considerada la gran fiesta internacional del AOVE y una oportunidad única para acercarse a la cultura del olivo, los sabores saludables y la riqueza oleícola que define a nuestro país.

El Espacio Rastro Madrid reunió a productores de España, Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil o China, en una cita conducida por la presentadora Marta Jaumandreu y que contó con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. En su intervención, recordó la importancia de divulgar el aceite de oliva en todo el mundo y avanzó que el consumo global seguirá creciendo gracias a sus beneficios para la salud.

La edición del décimo aniversario dejó un claro protagonista nacional: **Valdenvero Hojiblanco**, elegido **Mejor AOVE de España**, un aceite manchego que se cuela en el podio mundial del TOP10 y abre la puerta para que las familias descubran Ciudad Real como destino oleoturístico. Su responsable de producción, **Consoli Molero**, que también recibió el premio a **Mejor Maestra de Almazara**, lo definió como “un impulso para seguir innovando y defendiendo la calidad en cada gota”.

Los **Premios Embajador del AOVE** recayeron este año en dos figuras muy populares: el chef **Quique Dacosta**, que animó a experimentar en casa con un original truco culinario —“meted cualquier AOVE

del TOP100 en la nevera unos días para obtener una pomada deliciosa"—; y **Saúl Craviotto**, medallista olímpico y ganador de MasterChef Celebrity, que reivindicó el aceite de oliva como símbolo de "tradición, cultura, salud y esfuerzo".

La gala, que reunió a representantes institucionales de España, Italia y Grecia, entregó además los galardones a los mejores diseños de packaging, los TOP20 de pequeñas producciones y los AOVEs más saludables del mundo. Como novedad, se premiaron la **Mejor Tienda de AOVE**, que viaja hasta la portuguesa Fábrica do Azeite, y la **Mejor Campaña de Comunicación**, otorgada a Aceites de Oliva de España por su acción "El Complemento Perfecto", protagonizada por Aitana y un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para seducir al público joven.

Los aceites andaluces volvieron a dominar el palmarés, con **44 de los 100 mejores del mundo**, como destacó Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, durante la clausura de la gala, que finalizó con un cóctel maridado con los aceites del prestigioso TOP10.

TOP10 mundial de AOVEs EVOOLEUM 2025

- Monini Monocultivar Coratina Bio (Italia)
- De Rustica Estate Collection Coratina (Sudáfrica)
- Valdenvero Hojiblanco (España)
- Gran Pregio Bio Coratina (Italia)
- Quattrociocchi Olivastro (Italia)
- Knolive Epicure (España)
- Di Molfetta Frantoiani (Italia)
- Señorío de Camarasa (España)
- Parqueoliva Serie Oro (España)
- Rincón de la Subbética (España)

La gala llega acompañada de una nueva edición de la **Guía EVOOLEUM 2026**, prologada por Jordi Cruz y con recetas saludables del chef Rodrigo de la Calle, además de reportajes como Oleoturismo o AOVE & Pescado. Se puede adquirir por 19,50 € y es una herramienta perfecta para organizar escapadas entre olivares, visitar almazaras con los niños y descubrir juntos cómo se elabora el oro líquido.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

SEGRE

Medio: El Segre
Publicado: 04/12/2025
Edición: General
Sección: MISCELANEA GUÍA

Valoración: 93€
Audiencia: 75.000
Difusión: 8.126 Ejemplares
Ocupación: 3,0%

LAIA PEDRÓS

Treinta y nueve niños y niñas de refuerzo escolar de Càritas Cervera visitaron ayer Torrons Vicens y Xocolata Jolonch en Agramunt.

Visita dulce y solidaria gracias a voluntarios de CaixaBank

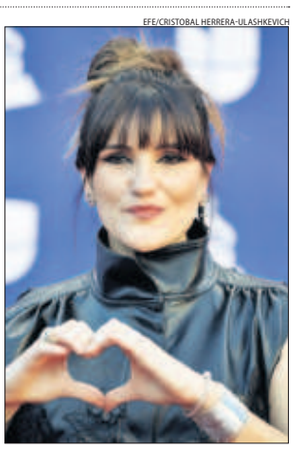
Treinta y nueve niños y niñas de refuerzo escolar de Càritas Cervera visitaron ayer las instalaciones de Torrons Vicens y Xocolata Jolonch en Agramunt y degustaron sus productos típicos de las fiestas. Lo hicieron en el marco de la nueva iniciativa inclusiva y solidaria Per un Nadal més Dolç promovida por voluntarios de CaixaBank. El objetivo es ofrecer una experiencia inolvidable a colectivos vulnerables.

DOP LES GARRIGUES

La DOP Les Garrigues entrega 100 botellas de aceite virgen extra a Sor Lucía Caram

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Les Garrigues entregó ayer a Sor Lucía Caram 100 botellas de aceite de oliva virgen extra que irán a parar al convoy de ayuda humanitaria que organiza Caram y que saldrá mañana en dirección a Ucrania.

EFE/CRISTOBAL HERRERA-ULASHKEVICH



Rozalén anuncia un descanso por "agotamiento emocional"

La artista Rozalén anunció ayer que hará un parón indefinido en su carrera a partir del próximo mes y tras 15 años de trabajo. "Siento mucho, mucho agotamiento emocional", apuntó la cantante en redes sociales. Rozalén interpreta esta semana en el Teatre Coliseum de Barcelona su homenaje a Chavela Vargas.

IRBLLEIDA

El Movember consigue recaudar 7.000 euros

Los Castellers de Lleida, el IRBLleida y el Sr. Postu han recaudado 7.000 € en la subasta solidaria de bigotes del Movember, que se destinarán a la investigación para la salud masculina.

L'OLIVERA

Dos aceites leridanos, entre los 100 mejores del mundo

Los aceites de oliva virgen extra arbequina de las cooperativas L'Olivera (de Vallbona de les Monges) y La Granadella (del municipio homónimo) han sido reconocidos entre los 100 mejores del mundo por la Guia Evooleum. Sus representantes viajaron ayer a Madrid para recoger el premio.

HORÓSCOPO

ARIES 21-III / 19-IV.
Se le presenta una oportunidad que requiere actuar con rapidez. Determine su próximo paso y haga que suceda. Sea el centro de atracción y haga que las cosas sucedan.

TAURO 20-IV / 20-V.
Preste atención y cultive las relaciones importantes. Enfrente los asuntos domésticos, resuelva sus problemas personales y cree planes que favorezcan su salud.

GÉMINIS 21-V / 20-VI.
Expresar sus emociones tendrá efecto sobre aquellos que encuentre. Hallará gente afín a usted y evitará a quienes se interponen en el camino hacia sus metas.

CÁNCER 21-VI / 22-VII.
Explore las posibilidades y abra puertas que lo conduzcan a oportunidades financieras. Envíe solicitudes, trate con figuras de autoridad y reconcíliese consigo mismo.

LEO 23-VII / 22-VIII.
Puede divertirse sin excederse. Una aventura, ir a la naturaleza o establecer metas que lo entusiasmen enriquecerán su vida y le darán algo por lo que esforzarse.

VIRGO 23-VIII / 22-IX.
Evite altercados con asociados, con quienes vive y con su pareja. Tómese un momento para analizar la situación y quiénes están involucrados antes de intervenir.

LIBRA 23-IX / 22-X.
Póngase en contacto con alguien a quien extraña o con quien desea reencontrarse. Asista a una reunión o haga un viaje a un lugar que lo motive a seguir a su corazón.

ESCORPIÓN 23-X / 21-XI.
Hacer algo que lo apasiona le dará el impulso que necesita para seguir adelante y cumplir con sus responsabilidades. El trabajo sin descanso lo agotará.

SAGITARIO 22-XI / 21-XII.
Un cambio de perspectiva lo guiará en una nueva dirección. Tomar una decisión o despejar espacio para un nuevo proyecto tendrá un efecto calmante que le dará paz.

CAPRICORNIO 22-XII / 19-I.
Comparta sus ideas y esto lo conducirá al éxito. Una colaboración se ve prometedora y las ganancias financieras están en las estrellas. Preste atención a los detalles.

ACUARIO 20-I / 18-II.
Demuestre sus mejores cualidades y ofrezca sus servicios. Si es directo, innovador y cumple sus promesas ganará impulso y se convertirá en una persona de referencia.

PISCIS 19-II / 20-III.
Cuide mejor su bienestar físico y emocional. No permita que nadie lo ponga en una situación comprometida que pueda dañar su reputación. Use su inteligencia para avanzar.

SEGRE

Medio: El Segre en Català
Publicado: 04/12/2025
Edición: Segre Català
Sección: MISCELANEA GUIA

Valoración: 93€
Audiencia: 52.000
Difusión: 4.412 Ejemplares
Ocupación: 3,0%

LAIA PEDRÓS

Trenta-nou nens i nenes de reforç escolar de Càritas Cervera van visitar ahir Torrons Vicens i Xocolata Jolonch a Agramunt.

Visita dolça i solidària gràcies a voluntaris de CaixaBank

Trenta-nou nens i nenes de reforç escolar de Càritas Cervera van visitar ahir les instal·lacions de Torrons Vicens i Xocolata Jolonch a Agramunt i van degustar els seus productes típics de les festes. Ho van fer en el marc de la nova iniciativa inclusiva i solidària *Per un Nadal més dolç* promoguda per voluntaris de CaixaBank. L'objectiu és oferir una experiència inoblidable a col·lectius vulnerables.

DOP LES GARRIGUES

La DOP Les Garrigues entrega 100 botelles d'oli verge extra a Sor Lucía Caram

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Les Garrigues va entregar ahir a Sor Lucía Caram 100 botelles d'oli d'oliva verge extra que aniran a parar al comboi d'ajuda humanitària que organitza Caram i que sortiran demà en direcció a Ucraïna.

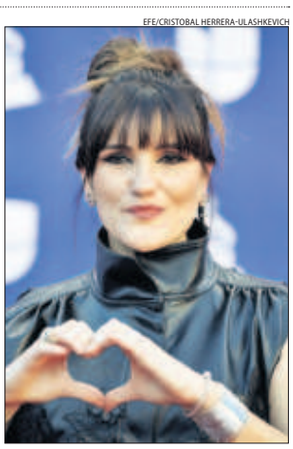
IRBLLEIDA

El Movember recapta 7.000 euros

Els Castellers de Lleida, l'IRBLleida i el Sr. Postu han recaptat 7.000 € en la subhasta solidària de bigotis del Movember, que es destinaran a la investigació per a la salut masculina.

Rozalén anuncia un descans per "esgotament emocional"

EFE/CRISTOBAL HERRERA-ULASHKEVICH



Rozalén va anunciar ahir que farà una aturada indefinida en la seua carrera a partir del proper mes i després de 15 anys de treball. "Sento molt, molt esgotament emocional", va apuntar la cantant. Rozalén interpreta aquesta setmana al Teatre Coliseum de Barcelona el seu homenatge a Chavela Vargas.

L'OLIVERA

Dos olis lleidatans, entre els 100 millors del món

Els olis d'oliva verge extra arbequina de les cooperatives L'Olivera (de Vallbona de les Monges) i la Granadella (del municipi homònim) han estat reconeguts entre els 100 millors del món per la Guia Evooleum. Els seus representants van viatjar ahir fins a Madrid per recollir el premi.

HORÒSCOP

ÀRIES 21-III / 19-IV.
Se us presenta una oportunitat que requereix actuar amb rapidesa. Determineu el pròxim pas i feu que succeeixi. Sigueu el centre d'atracció, que les coses succeeixin.

TAURE 20-IV / 20-V.
Pareu atenció i conreeu les relacions importants. Afronteu els assumptes domèstics, resoleu problemes personals i creeu plans que afavoreixin la salut.

BESSONS 21-V / 20-VI.
Expressar emocions tindrà efecte sobre aquells que trobeu. Topareu amb gent afí i evitareu els que s'interposen en el camí cap a les vostres metes.

CÀNCER 21-VI / 22-VII.
Exploreu les possibilitats i obriu portes que us condueixin a oportunitats financeres. Envieu sol·licituds, tracteu amb figures d'autoritat i reconcilieu-vos amb vosaltres.

LLEÓ 23-VII / 22-VIII.
Podeu divertir-vos sense excedir-vos. Una aventura, anar a la naturalesa o establir metes que us entusiasmin us enriquiran la vida i us donaran allò per què esforçar-vos.

VERGE 23-VIII / 22-IX.
Eviteu aldarulls amb associats, amb qui viviu i amb la parella. Agafeu-vos un moment per analitzar la situació i qui està involucrat abans d'intervenir.

BALANÇA 23-IX / 22-X.
Poseu-vos en contacte amb algú que enyoreu o amb qui desitgeu retrobar-vos. Assistiu a una reunió o feu un viatge a un lloc que us motivi a seguir el cor.

ESCORPIÓ 23-X / 21-XI.
Fer alguna cosa que us apassiona us donarà l'impuls que us cal per tirar endavant i complir responsabilitats. El treball sense parar us esgotarà.

SAGITARI 22-XI / 21-XII.
Un canvi de perspectiva us guiarà en una nova direcció. Prendre una decisió o aclarir espai per a un nou projecte tindrà un efecte calmant que us donarà pau.

CAPRICORN 22-XII / 19-I.
Compartiu idees i això us conduirà a l'èxit. Una col·laboració es veu prometedora i els guanys financers són a les estrelles. Compte amb els detalls.

AQUARI 20-I / 18-II.
Demostreu les millors qualitats i oferiu els vostres serveis. Si sou directes i compliu les promeses guanyareu impuls i us convertireu en una persona de referència.

PEIXOS 19-II / 20-III.
Cuideu millor el benestar físic i emocional. No permeteu que ningú us posi en una situació compromesa que pugui danyar la vostra reputació. Useu la intel·ligència.

Medio: totlleida.cat
Publicado: 04/12/2025
URL: totlleida.cat/loli-doliva-verge-extra...

Valoración: 224€
Audiencia: 2.394

L'oli d'oliva verge extra de dues cooperatives de Ponent és triat entre els millors del món

Des de fa més de deu anys, les dues cooperatives sumen experteses per generar un oli d'oliva verge extra d'alta qualitat, amb valors afegits i pensat per al consum quotidià, "L'oli de cada dia", es tracta d'un oli que produeix la Granadella i es comercialitza des de L'Olivera.

L'Olivera i La Cooperativa La Granadella han aconseguit més de 90 punts a la Guia EVOOLEUM, situant-se en el top vint d'olis de producció limitada i en el top cent dels millors olis del món

3 de desembre de 2025, Vallbona de les Monges / La Granadella – La demarcació de Lleida és famosa per l'oli, especialment per l'oli d'oliva verge extra d'arbequina. Per aquest motiu, no és estrany que els olis de dues cooperatives catalanes, **L'Olivera** de Vallbona de les Monges i **La Cooperativa La Granadella**, del municipi homònim, hagin estat escollits com uns dels millors olis d'oliva verge extra d'arbequina catalans del món als premis EVOOLEUM.

Per una banda, l'Oli de Finques de L'Olivera ha estat reconegut com un dels vint millors olis d'oliva verge extra de producció limitada del món. Amb 94 punts, és l'oli català verge extra que ha rebut millor puntuació.

Per l'altra, la Cooperativa La Granadella ha situat dos dels seus olis d'oliva verge extra Degustus d'arbequina entre els cent millors del món: el Degustus Ecològic amb 90 punts i el Degustus Selecció Especial amb 92 punts, que ha estat destacat com el millor de la varietat arbequina.

En aquest context, avui, 3 de desembre de 2025, les dues cooperatives han viatjat a Madrid a la Gala EVOOLEUM per recollir els premis i donar a conèixer el producte i el model cooperatiu que tiren endavant. La seva presència conjunta respon a les línies de col·laboració que mantenen, així com al fet de compartir valors.

Els premis EVOOLEUM, organitzats per Mercacei i la guia EVOOLEUM, s'han posicionat com un dels concursos internacionals de referència en l'àmbit de l'OOVE (oli d'oliva verge extra), amb un jurat format per tastadors professionals de prestigi internacional que valoren la qualitat organolèptica de centenars d'olis procedents de tot el món.

Un 2025 amb un pronòstic favorable per l'oli d'oliva verge extra de Ponent

Aquest mes de novembre, un cop més, L'Olivera i la Granadella han iniciat la nova campanya de l'oliva amb dades positives pel que fa a superfície conreada i volum de producció. "L'oliva es troba en el punt òptim de maduració, això suposa un rendiment més elevat de contingut de greix, el que es tradueix en l'obtenció de més oli per oliva", a més, "la collita d'enguany també destaca pel bon estat fitosanitari de les olives, cosa que ens permet aconseguir olis d'alta qualitat", explica el president de la Cooperativa La Granadella, Ramon Barrull.

Per una banda, L'Olivera gestiona **18 hectàrees de secà a Vallbona de les Monges**, el nucli històric de l'activitat agrícola de la cooperativa. A més, treballa **4 hectàrees a Can Calopa (Collserola)**, algunes de les quals en fase de recuperació gràcies al **conveni amb la Fundació Catalunya La Pedrera**, que permet impulsar la gestió social i sostenible de la finca municipal. Pel que fa a la collita, les previsions d'enguany situen la producció pròpia de Vallbona entre **15.000 i 20.000 kg d'olives**, mentre que a Can Calopa es calcula una entrada d'entre **3.000 i 5.000 kg**. Per completar la

campanya i garantir l'elaboració dels seus olis ecològics, L'Olivera adquirirà també **30.000–40.000 kg d'olives eco de proveïdors** de confiança.

A més, durant aquesta temporada s'ha millorat la maquinària del molí de Vallbona de les Monges per rebre, netejar millor les olives i elaborar olis d'alta expressió. "Durant el 2024, vam elaborar el millor oli d'oliva verge extra de Catalunya i un dels millors olis d'arbequina del món, l'Oli de Finques, continuem treballant per garantir un producte de qualitat singular fet amb processos sostenibles", destaca el responsable de producció, Pau Moragas.

Per l'altra banda, els socis i sòcies de la Cooperativa La Granadella, uns 200 aproximadament, cultiven **1.200 hectàrees d'olivera de secà i reg**. Es preveu una collita de fins a **5.000.000 kg d'olives,** que suposarà un augment de la producció de kg d'oli respecte a l'any anterior. Les condicions climàtiques del municipi, juntament amb l'altitud a la qual se situa, superior als 500 metres, donen als seus olis un caràcter i una identitat propis.

L'any 2023, la cooperativa granadellenca va estrenar un nou molí amb unes instal·lacions de 2.300 m² per elaborar el seu oli. El nou molí pot arribar a "molturar" fins a 200 tones diàries d'olives, fet que suposa un augment de la capacitat productiva, que fins ara era de 90 tones diàries. Cal destacar que amb aquesta nova maquinària el temps entre l'arribada de les olives i l'obtenció de l'oli s'ha reduït en 4 o 5 hores. D'aquesta manera, el producte resultant és de més qualitat i manté tots els aromes i propietats de l'oliva.

L'Olivera i La Granadella una història d'intercooperació

L'Olivera i La Granadella són dues cooperatives històriques de les Terres de Ponent, amb més de cent anys de trajectòria produint amb els valors de l'economia social i solidària.

Des de fa més de deu anys, les dues cooperatives sumen experteses per generar un oli d'oliva verge extra d'alta qualitat, amb valors afegits i pensat per al consum quotidià, "L'oli de cada dia", es tracta d'un oli que produeix la Granadella i es comercialitza des de L'Olivera.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: vozpopuli.com
Publicado: 04/12/2025
Audiencia: 4.616.168
Edición: Digital
Valor: 5.724€
Sección:
URL: vozpopuli.com/gastropoli/que-regalar-a-un-amante-de-la-...

Qué regalar a un amante de la gastronomía: opciones infalibles para estas fiestas | Vozpópuli

Regalar gastronomía siempre es un acierto. No importa si la persona lo tiene todo, si es difícil de impresionar o si va justo de ideas: **un buen vino, un queso excepcional, un destilado elegante o una experiencia culinaria dejan huella, se comparten y se disfrutan sin prisa.** Estas fiestas llegan con propuestas que no solo tienen sabor, sino historia, territorio, artesanía y emoción. Regalos que hablan del origen, del paisaje y del trabajo silencioso que hay detrás de cada botella, cada loncha o cada bocado.

En esta guía reunimos desde **ediciones limitadas y packs exclusivos hasta talleres para aprender a cocinar, libros gastronómicos que emocionan y tentaciones dulces que merecen un homenaje aparte.** Una selección pensada para todos los presupuestos, con regalos que van desde los 4 euros hasta joyas enológicas de casi 300. Si busca sorprender (o auto-regalarse algo especial), aquí están los imprescindibles.

Aperitivo Rondeño (Dehesa Montero) — 150 €

Este estuche es un homenaje a la Serranía de Ronda y a su carácter único. Reúne tres productos que encapsulan la esencia del territorio: el vino Finca Sanguijuela 2017, una referencia rondeña que destaca por su frescura, complejidad y notas minerales propias de los viñedos de altura; medio lomo de bellota 100 % ibérico, elaborado con una curación precisa que potencia su aroma y su infiltración natural; y cinco sobres de paleta de bellota 100 % ibérica cortada a mano, donde cada loncha refleja la maestría del corte tradicional. Un regalo elegante para quienes disfrutan del aperitivo perfecto, con copa en mano y producto impecable.

Delicatessen francesas (La Charcuterie) — 20-25 €

La Charcuterie es un rincón parisino en plena ciudad, un espacio que recupera la artesanía gala: patés finos con textura aterciopelada, compotas elaboradas con fruta de temporada, mermeladas con recetas tradicionales, vinos de pequeños productores y champagnes difíciles de encontrar fuera de Francia. Cada producto tiene detrás un artesano, una historia y una forma de entender la gastronomía basada en la paciencia y la calidad. Perfecto para quienes añoran París, los sabores clásicos o esa elegancia sencilla y atemporal que caracteriza a la cocina francesa.

Pack Chocolates Trapa x HABLA — 19,95 €

Este pack combina dos placeres universales: chocolate y vino. Los bombones Sublimes de Trapa —en tres variedades, del blanco cremoso al negro intenso— están elaborados con cacao de calidad y técnicas clásicas de confitería. La botella HABLA del Silencio, con su carácter seductor y afrutado, aporta el contrapunto perfecto. Un regalo equilibrado, bonito y accesible: ideal para llevar a una cena improvisada o para acompañar una tarde de sofá y mantita.

‘El sueño de la Serranía de Ronda’ (Dehesa Monteros) — 80 €

Más que un libro, es una obra que recoge 20 años de una historia familiar ligada al ibérico, al paisaje y al oficio. La publicación combina imágenes bellísimas, texto cuidado y un tono emocional que rinde homenaje a la fundadora, Chelo Gámez. A través de sus páginas se desgrana un proyecto que ha crecido respetando la naturaleza, la raza y la tradición. Un regalo perfecto para quienes aman el producto bien hecho y las historias auténticas.

Taller de pasta fresca Beata — 49 €

En este taller de dos horas se aprende a preparar pasta desde cero: sentir la masa, entender la hidratación exacta, el reposo, los cortes y las formas. En grupos reducidos —máximo ocho personas— la experiencia se vuelve cercana, divertida y muy sensorial. Es ideal para amigos gourmets, parejas que buscan un plan diferente o amantes de Italia que disfrutan del proceso tanto como del plato final. Y sí, te llevas pasta fresca lista para cocinar en casa.

Caprichos de Membrillo (Santa Teresa) — 3,95 €

Estos bocaditos combinan la dulzura suave del membrillo con un toque tostado de frutos secos que aporta profundidad y textura. Se funden en el paladar y elevan cualquier tabla de quesos: desde un brie mantecoso hasta un queso azul intenso o un manchego curado. También funcionan de maravilla con foie o simplemente sobre pan crujiente y un hilo de AOVE. Pequeño regalo, gran resultado.

Brugal Doble Reserva — 26 €

Brugal presenta un ron premium que destaca por su suavidad y complejidad. Su doble envejecimiento —en barricas de vino de Jerez y de whiskey— aporta capas aromáticas de caramelo, madera tostada, frutas maduras y un final ligeramente especiado. Su color ámbar dorado anticipa un destilado equilibrado que brilla tanto solo como en cócteles festivos. Un regalo

elegante para amantes del ron o para quienes buscan algo diferente al clásico whisky navideño.

Experiencia enoturística Pradorey — 72 €/2 pax

Un paseo por la bodega, el viñedo y el corazón del proyecto Pradorey. Durante la visita se explican los suelos, la influencia del clima, la filosofía de la casa y el proceso de elaboración. La cata de tres vinos permite comprobar cómo cada cuvée expresa notas de tierra, fruta roja, especias, hierbas aromáticas y flores silvestres. Es un regalo perfecto para parejas, amigos o para renovar energías disfrutando del campo.

>

Guía EVOOLEUM 2024/25 — 19,50 €

La biblia del aceite. Esta guía recoge los 100 mejores AOVEs del mundo seleccionados por un panel internacional. Incluye fichas detalladas, notas de cata, variedades, maridajes y las historias de los productores. Monini Monocultivar Coratina encabeza este año el ranking, seguido por proyectos sudafricanos, griegos, portugueses y españoles. Regalo divulgativo, práctico y perfecto para quienes disfrutan del oro líquido.

Estuche 125 aniversario Dehesa de los Llanos — 69,90 €

Pocas queserías pueden presumir de una trayectoria tan sólida. Este estuche conmemora 125 años de historia e incluye una cuña de queso de 15 meses de curación, afinado por la maestra quesera Paqui Cruz, uno de los nombres más respetados del sector. El queso es complejo, aromático y equilibrado; se presenta junto a un cuchillo Arcos y un paño bordado, convirtiéndolo en un regalo elegante y funcional.

Pack selección Reserva Ibérica — 125 €

Un pack pensado para un banquete. Incluye cava Reserva Ibérica, jamón de bellota 100% ibérico cortado finísimo, anchoas del Cantábrico 00 —pieza excepcional por tamaño y sabor—, ventresca jugosa, aceite de oliva virgen extra y picos andaluces. Como broche, una botella de Marqués de Murrieta seleccionada especialmente para el pack. Un regalo completo y perfecto para llenar la mesa de sabores impecables.

Edición limitada Bollinger x Sally Hambleton — 295 €

Un champagne para coleccionistas. El Bollinger B16 llega en un estuche diseñado por la reconocida florista Sally Hambleton,

con estética en blanco y negro que evoca textura, elegancia y clima. Elaborado a partir de uvas de 2016 —una añada exigente y marcada—, este millésimé destaca por su profundidad, su mineralidad y su perfil aromático complejo. Un regalo extraordinario para los amantes del champagne.

Izadittone (Bodegas Izadi) — 34,90 €

Cada año, Bodegas Izadi elabora su popular panettone como un puente entre la tradición italiana y su identidad vinícola. El Izadittone Clásico se prepara con orujo envejecido y frutas confitadas; el Izadittone original incorpora orujos propios de la bodega y chocolate. Ambos destacan por su textura aireada, su sabor profundo y su aroma irresistible. Un dulce que se ha convertido en objeto de deseo entre los amantes de la enogastronomía.

Estuche Palacio de los Olivos — 144 €

Tres aceites de oliva virgen extra premium elaborados en tierras volcánicas ricas en minerales. Su Picual ha sido nombrado ocho veces seguidas nº1 del mundo, y las variedades Arbequina y Arbosana completan un conjunto aromático, frutado y de gran equilibrio. El estuche, elegante y minimalista, lo convierte en un regalo perfecto para quienes cuidan la salud y aprecian la alta calidad.

>

Pack ‘El brindis más cálido’ (Monte La Reina x Silbon) — 95 €

Este pack fusiona moda y vino en una propuesta moderna y cuidada: una botella de Monte La Reina Jade 2021 —fresco, con buena estructura y notas minerales— y una bufanda exclusiva de Silbon, suave y con diseño invernal. Presentado en una caja limpia y sofisticada, es un regalo perfecto para amantes del lifestyle.

Curso de cocina En Bruto — precios variados

En Bruto es uno de los espacios más dinámicos de la capital: cursos de cocina española para extranjeros, talleres de cocina internacional (italiana, peruana, mexicana, francesa…) y sesiones técnicas para perfeccionar arroces, masas o cocina creativa. El ambiente es cercano, divertido y muy práctico. Un regalo ideal para quien quiere aprender, desconectar o socializar.

Cepas Viejas 2022 – Magnum — 36,50€

La nueva añada de Cepas Viejas celebra el 25º aniversario de la bodega. Elaborado con viñas en vaso de más de 80 años alrededor del Castro Bergidum, este Mencía ofrece fruta roja fresca, estructura y una elegancia que se ha consolidado con su crianza de 10 meses en barrica y 18 meses en botella. En formato Magnum, es un regalo visualmente impactante.

Ibéricos Montellano — 36 € / 14,90 €

Montellano mantiene un método artesano: atado a mano, selección minuciosa de la materia prima, curación lenta y un adobo tradicional heredado de generaciones. El lomo de bellota 100 % ibérico destaca por su jugosidad, su aroma limpio y su bajo contenido en grasa. El salchichón trufado en formato vela combina tradición y un toque contemporáneo gracias a la trufa, que aporta elegancia y complejidad aromática.

Cremas de licor Bianca Villa — 14,50 €

Dos cremas de licor pensadas para amantes del dulce: Chocolate Dubai, inspirado en la tendencia del “Dubai Style”, combina cacao intenso, pistacho, dátil y avellana; y CheeseCake, la reinterpretación líquida del postre más popular del momento. Son perfectas para sobremesas largas y postres navideños.

Cantovera Suum 2023 – (D.O. Ribera del Duero) — 18,90€

Un tinto que combina tradición y modernidad en cada copa. Procedente de viñedos a más de 800 metros de altitud, Cantovera Suum 2023 mezcla tinta del país y cabernet sauvignon con 12 meses de crianza en roble francés. El resultado es un vino elegante, potente y equilibrado, con aromas a fruta negra madura, balsámicos y especias, ideal para quienes buscan un regalo con carácter y personalidad.

Picapinos 2022 – Yllera Bodegas y Viñedos — 25,00€

Picapinos 2022 destaca por su combinación de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot, con 12 meses de crianza que equilibran suavidad y naturalidad. Aromas a frutas rojas y negras con matices herbáceos y un toque mineral convierten a este tinto en una opción perfecta para acompañar carnes rojas, caza o asados navideños, y en un regalo que celebra la autenticidad de la Ribera del Duero.

Finca Rodma Avizor 2021 (Bodega Finca Rodma) — 36,00€

Cultivado en viñedos de altura, a 980 metros, Avizor 2021 es un tempranillo de producción limitada que refleja el terruño y la pasión por la viticultura artesanal. Con 15 meses de crianza en roble francés, ofrece aromas de frutos rojos, especias y notas balsámicas, un vino envolvente y exclusivo para quienes buscan un regalo de Navidad distinguido.

La Fleur 2016 de Bodega Vivaltus — 54,00€

La Fleur 2016, procedente de viñedos centenarios, combina tempranillo con cabernet sauvignon y merlot. Su crianza en barricas de roble francés y depósitos especiales crea un tinto profundo y refinado, con aromas de frutas rojas y negras, flores silvestres y hierbas aromáticas. Ideal para regalar emoción y territorio en Navidad.

Lustau Vermut Rojo de Bodega Lustau (Jerez) — 14,40€

Elegido ‘mejor vermut de España 2024’, Lustau Vermut Rojo mezcla Amontillado y Pedro Ximénez con 10 botánicos infusionados por separado. Aromas intensos de fruta madura, cítricos y notas herbáceas se combinan con un final amargo de frutos secos. Perfecto para disfrutar en vaso ancho con hielo y naranja, un clásico que se reinventa en Navidad.

Roi&Co – Conservera de autor de Arousa - precio según línea y tamaño

Conservas de marisco y pescado envasadas a mano con recetas centenarias, producto fresco de bateas sostenibles. Con dos líneas, Silver y Hors Categorie, y tecnología blockchain que rastrea cada lata hasta su origen, Roi&Co convierte un regalo gastronómico en una experiencia de autenticidad y lujo sencillo.

Cloe Brut Nature – Bodega Doña Felisa (Ronda)

Espumoso elaborado mediante método tradicional con 14 meses de crianza sobre lías. Fresco y elegante, con aromas a flores blancas, frutos secos y levaduras. Perfecto para brindar en Navidad o acompañar mariscos, sushi y postres, combinando sofisticación y frescura en cada copa.

Colección Monovarietales AOVE de Finca La Torre (Málaga) — 49,40€

Estuche con cuatro aceites de oliva virgen extra: Hojiblanca, Arbequina, Picudo y Cornicabra, de producción ecológica y biodinámica. Cada variedad ofrece un perfil único de aromas y sabores, ideal para los amantes de la gastronomía que buscan un regalo gourmet y saludable estas fiestas.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

ABC.es
Medio: abc.es
Publicado: 05/12/2025
URL: abc.es/economia/industria-aceite-oliv...
Valoración: 14.103€
Audiencia: 11.373.281

ABC
ECONOMÍA
La industria del aceite de oliva elige a los cien mejores del mundo en los 'premios Oscar' del sector

Gala Evooleum 2026

La industria del aceite de oliva elige a los cien mejores del mundo en los 'premios Oscar' del sector

Madrid acoge la entrega del galardón más prestigioso del mundo para el AOVE

Madrid acoge la entrega del galardón más prestigioso del mundo para el AOVE

Carla Gili (Anécdota), una joven productora premiada: «En nuestras botellas está la historia que hay detrás de cada lote, de la finca y del agricultor»

Foto de familia de los premiados en la edición de 2025

El pasado 4 de noviembre, la élite del sector olivarero mundial se dio cita en Madrid con ocasión de la gala de entrega de los premios Evooleum Awards, un certamen que cada año selecciona los cien mejores **aceites de oliva virgen extra** (AOVE) del mundo y que para esta industria pasa por ser algo así como 'la guía Michelin del oro líquido', el galardón que goza de mayor prestigio a nivel internacional en el sector.

Más allá de la calidad y el sabor, los premios Evooleum también valoran hechos diferenciales de cada aceite en varias categorías, que incluyen un 'top 20' de mejores AOVE de Producción Limitada (para pequeños productores), mejor diseño de 'packaging', 'top 10' de más saludables del mundo e incluso

Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara. Asimismo, y como novedad en esta edición, también se entregaron laureles a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal) y la Mejor Campaña de Comunicación, que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Noticia Relacionada

Y por supuesto, el galardón más deseado, el de mejor AOVE del mundo, que este año recayó en Monini Monocultivar Coratina Bio, un productor de Perugia (Italia) que produce con olivas de la variedad coratina. A su vez, el reconocimiento como mejor aceite de España correspondió a la **Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL).** «Este reconocimiento no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota», afirmó Consoli Molero, gerente de COLIVAL, en el momento de recoger el laurel.

Una empresaria leridana, en el 'top 20' dos años después de emprender

Entre esos cien productores que integrarán la Guía Evooleum 2026 los hay de Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, España..., con presencia tanto de grandes cooperativas de larga tradición olivarera como pymes recién llegadas al sector. Entre estos últimos se cuenta **Carla Gili,** una productora de Montgai (Lérida) cuya marca (**Anècdota**) ha conseguido entrar en el 'top 20' mundial de marcas de producción limitada a pesar de que su empresa echó a andar hace apenas dos años; y lo hizo, por cierto, con un modelo de negocio apenas explorado en la industria del AOVE.

Carla Gili, de Anécdota, en el momento de recoger el galardón

Anècdota ofrece «aceites de finca». Según nos cuenta Gili, esto significa que **cada lote viene de una parcela determinada y nunca se mezcla producto de fincas distintas**, lo que da a cada botella unas notas de cata irrepetibles y distintivas. Además, en el etiquetado está la historia que hay detrás de cada lote: la parcela de la que procede el aceite, la familia a la que pertenece y la almazara que lo procesa. Con todo, la idea era que «el productor y su explotación se hicieran reconocibles y accesibles para el consumidor y no quedaran diluidos en el proceso», explica Gili, antes de recordarnos que esto no es nuevo. Se trata de una práctica asentada en la industria del café y el chocolate, donde toma el nombre de 'bean to bar' o 'single origin', pero que en el 'oro líquido' es terreno por explorar.

Historias como estas fueron protagonistas en la décima edición de la Gala Evooleum, que contó con la presencia de personalidades como el medallista olímpico **Saúl Craviotto** o el chef triestrellado **Quique Dacosta**, además del ministro de Agricultura, **Luis Planas.**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

CRÓNICA ECONÓMICA

Medio: cronicaeconomica.com
Publicado: 05/12/2025
URL: https://cronicaeconomica.com/nueva-ga...

Valoración: 292€
Audiencia: 4.576

Nueva gala Evooleum 2025 - Crónica Económica

El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto

El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional. La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación,Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, “aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo”. En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo “como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia”, agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que “el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor”.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país. Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: “Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra”.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de

España. Para Molero, este reconocimiento “no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera”.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por “El Complemento Perfecto” de Aceites de Oliva de España, que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE. En su intervención, Barato aseguró que “el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas”.

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es “símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces”.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: El Eco de Valdepeñas 2.0
Publicado: 05/12/2025
URL: elecodevaldepenas.es/texto-diario/mos...

Valoración: 250€
Audiencia: 3.241

El Valdenvero Hojiblanco de Colival, mejor aceite de oliva virgen extra de España

La cooperativa olivarera de Valdepeñas (Colival) ha conseguido el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España por su aceite Valdenvero Hojiblanco durante la gala de entreg ...

La cooperativa olivarera de Valdepeñas (Colival) ha conseguido el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España por su aceite Valdenvero Hojiblanco durante la gala de entrega de los premios Evooleum. Galardón que ha recogido su gerente, Consoli Molero, de manos del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

La editorial Mercacei distingue con los premios Evooleum a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Este reconocimiento se viene a sumar al resto de galardones recibidos por Colival donde, este año 2025, han conseguido que sus aceites cornicabra y hojiblanca sean reconocidos como los mejores del mundo.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Noticias Gourmet
Publicado: 05/12/2025
URL: expogourmetmagazine.com/es/n-/30442/l...
Valoración: 391€
Audiencia: 7.747

Los 'Oscars' del AOVE brillan en Madrid en la Gala EVOOLEUM

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE". El evento fue conducido por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó a una amplia

Comparte esta noticia con tus contactos!

Madrid acogió ayer la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**, que se ha consagrado como la **"Gran Fiesta Mundial del AOVE".** El evento fue conducido por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional -con representación de **Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China** - así como a periodistas gastronómicos y chefs.

La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas,** que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, "*aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo*". Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo "*como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia*", agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que " *el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor*".

- Mejor AOVE de España: **Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real, España).**

- Embajadores del AOVE: **Saúl Craviotto y Quique Dacosta.**

- Mejor mujer productora / Maestra de Almazara: **Consol Molero (Colival, Valdepeñas).**

El Top 10 incluyó aceites españoles, italianos y uno sudafricano, con puntuaciones de hasta 97 puntos, como:

Monini Monocultivar Coratina Bio (97 pts) – Variedad: coratina. *Perugia, Italia*

De Rustica Estate Collection Coratina (96 pts) – Variedad: coratina. *Cabo Occidental, Sudáfrica*

Valdenvero Hojiblanco (96 pts) – Variedad: hojiblanca. *Ciudad Real, España*

Gran Pregio Bio Coratina (96 pts) – Variedad: coratina. *Bari, Italia*

Quattrociocchi Olivastro (96 pts) – Variedad: itrana. *Lazio, Italia*

Knolive Epicure (96 pts) – Variedades: hojiblanca, picuda. *Córdoba, España*

Di Molfetta Frantoiani (95 pts) – Variedad: coratina. *Barletta-Andria-Trani, Italia*

Señorío de Camarasa (95 pts) – Variedad: picual. *Jaén, España*

Parqueoliva Serie Oro (95 pts) – Variedades: picuda, hojiblanca. *Córdoba, España*

Rincón de la Subbética (95 pts) – Variedad: hojiblanca. *Córdoba, España*

noticias-empresa

noticias-empresa

noticias-empresa

noticias

noticias

noticias

recetas

noticias

noticias

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) invita a los...

Auténtica Premium Food volverá a acoger una nueva edición de los Auténtica...

El Ministerio de Agricultura ha confirmado nuevas reglas que modifican el...

El foodvenience es una tendencia que fusiona el retail (comercio minorista) con...

La alimentación ecológica ha dejado de ser una tendencia minoritaria para...

El sector avícola de puesta español avanza de manera decidida en la...

El 31 de marzo se celebra el Día del Taco, una fecha establecida en 2007 para...

El mercado de la Boqueria ha solicitado formalmente a la UNESCO su...

Con motivo del Día Mundial de la Tortilla, el obrador...

Crujiente y dorada corteza que suene de forma contundente y fuerte al partir y...

La Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO) pone en...

La Tribuna CIUDAD REAL

Medio: La Tribuna de Ciudad Real
Publicado: 05/12/2025
Edición: General
Sección: |28|VALDEPEÑAS|La Tribuna|VIERNES 5 DE DICIEMBRE DE 2025

Valoración: 145€
Audiencia: 12.000
Difusión: 0 Ejemplares
Ocupación: 8,0%

MEDIO AMBIENTE | FORMACIÓN

Sánchez destaca la inversión millonaria contra inundaciones

El edil de Medio Ambiente participa en un taller de la Red Española de Ciudades por el Clima sobre inundaciones, donde recuerda los 60 millones del Plan de Tormentas y el Parque Fluvial

LA TRIBUNA / VALDEPEÑAS

El Ayuntamiento de Valdepeñas participó ayer en un taller de acción climática en el que se analizaron los riesgos de inundaciones en los municipios del país, organizado por la Federación Española de Municipios y provincias, dentro de la Red Española de Ciudades por el Clima, en colaboración con la Oficina Española de Cambio Climático (OECC).

Un taller en formato virtual, en el que el teniente de alcalde de Medio Ambiente, Gregorio Sánchez, participó como ponente explicando las diferentes medidas impulsadas desde el Gobierno municipal, y su importante inversión, con el Plan de Tormentas de Valdepeñas, para minimizar los riesgos ante lluvias torrenciales. «El Plan de Tormentas de Valdepeñas ha sumado más de 35 millones de euros invertidos hasta 2024 en diversas infraestructuras y urbanizaciones», precisó Sánchez, quien señaló además que «a ello se añade el nuevo proyecto del Parque Fluvial de Valdepeñas, vinculado al Plan de Tormentas y cuyo coste estimado es de 25 millones de euros. Por tanto, sumando lo ya invertido y lo proyectado, se hablaría de un total aproximado de 60 millones de euros».

Imagen del colector actualmente soterrado en la calle Ciudad Real. / LT

Este taller sirve de punto de inicio y reflexión para la elaboración de la Guía de recomendaciones para planes locales de actuación ante riesgo de inundaciones de la Red Española de Ciudades por el Clima, informó el Ayuntamiento de Valdepeñas en una nota de prensa remitida a los medios comunicación. Las mismas fuentes municipales señalaron que la elaboración de esta guía da continuidad a la colección de recursos de apoyo a las entidades locales para afrontar los principales riesgos climáticos que se inició con la 'Guía para la elaboración de políticas municipales y planes locales de actuación ante altas temperaturas' y continuó, señalan en la nota de prensa, con la 'Guía para la elaboración de políticas municipales y planes locales de actuación frente a incendios en la interfaz urbano-forestal'.

SOCIEDAD

Planas y Molero (d). / LT

Planas entrega el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra a Colival

E.PRESS / VALDEPEÑAS

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, entregó este miércoles el galardón al mejor aceite de oliva virgen extra de España a la cooperativa de Colival de Valdepeñas , por su aceite Valdenvero Hojiblanco y que recogió su gerente, Consoli Molero.

Durante la entrega de los premios Evooleum, con el que la editorial Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, Planas señaló que el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables.

El titular de Agricultura subrayó las «buenas perspectivas» del sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la alta demanda a nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

POLÍTICA | PLENO

El PSOE lamenta el silencio de UxV ante una moción sobre violencia de género

LA TRIBUNA / VALDEPEÑAS

El portavoz del PSOE de Valdepeñas, Adrián García, valoró los asuntos tratados en el Pleno ordinario de diciembre, celebrado este lunes. En este sentido, desde el PSOE de Valdepeñas lamentan la actitud de Unidas por Valdepeñas (UxV), que «ha optado por mantener un silencio incomprensible y decepcionante ante la moción presentada por el Grupo Municipal Socialista contra la violencia de género; un silencio que responde más al temor de incomodar a la derecha que al compromiso firme y necesario con la defensa de los derechos de las mujeres y la condena de esta lacra social». «No caben medias tintas cuando se trata de combatir la violencia machista», sentenció.

Además, el portavoz denunció la maniobra de bloqueo emprendida por el Partido Popular, Unidas por Valdepeñas y Vox, con sus alegaciones al presupuesto municipal de 2026, aprobado con total legalidad en el pleno del 22 de octubre. Según García, estas alegaciones no buscan mejorar las cuentas ni defender el interés general, sino paralizar la ciudad. «Desde el PSOE queremos dejar claro que el Pleno se convocó conforme a la ley, al reglamento y a las competencias de la Alcaldía, tal y como se ha puesto de manifiesto en el informe jurídico, en contra del cual ha votado la oposición», explicó García, que tildó este voto de «vergonzoso».

En este sentido, indicó que la oposición pretende convertir la ausencia voluntaria de dos concejales en un argumento para anular una sesión plenaria, a pesar de que la normativa sea cristalina, afirmando que «los concejales están obligados a asistir, y el equipo de gobierno está obligado a gobernar. Las decisiones municipales no pueden quedar secuestradas por circunstancias personales de los corporativos». «Las alegaciones de Vox y Unidas por Valdepeñas, que hablan de asalto a la democracia o vulneración de derechos, pretenden imposibilitar la acción del gobierno municipal, aunque ello implique dejar sin presupuestos a la ciudad y perjudicar seriamente a los vecinos y vecinas. El PP se suma a esta estrategia de desgaste sin presentar propuestas alternativas, sin un solo proyecto que aportar y sin ninguna visión para Valdepeñas; su posición es clara: destruir antes que construir», dijo.

Por otro lado, García destacó la aprobación de la adjudicación del contrato para la redacción del proyecto urbanístico del nuevo Ferial en la zona este de la ciudad, con una inversión inicial de 500.000 euros; un documento técnico imprescindible. El portavoz lamentó que «la oposición torpedeara en el pleno anterior la inclusión de este punto en el orden del día con el voto en contra de todos los grupos», añadiendo que «nos felicitamos de que hoy por fin esta iniciativa haya salido adelante, ya que supone un paso decisivo para el desarrollo de Valdepeñas». Este proyecto, «dinamiza la actividad económica y mejora los espacios destinados al disfrute de los vecinos y vecinas de la ciudad», señaló. «Desde el PSOE seguiremos trabajando con responsabilidad, rigor y compromiso para impulsar los proyectos», dijo.

Medio: rtve.es
Publicado: 05/12/2025
URL: rtve.es/play/audios/en-clave-turismo/...
Valoración: 14.567€
Audiencia: 11.747.366

Liderazgo de España en los aceites de oliva virgen extra

Acaba de publicarse la 'Guía Evooleum 2026' con los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo y 67 de ellos son españoles. Escúchalo aquí

05/12/2025

En clave Turismo Liderazgo de España en los aceites de oliva virgen extra

TP

Acaba de publicarse la **Guía Evooleum 2026** con los

100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundoy

67 de ellos son españoles, lo que confirma el liderazgo de nuestro país en el mundo de los

AOVE.

Un aceite italiano, de la región de Perugia, ocupa la primera posición, el mejore AOVE del mundo. El segundo puesto es para un aceite sudafricano, y el tercer mejor aceite de oliva virgen extra del mundo es un español, de Ciudad Real, Valdenvero Hojiblanco.

Todos los detalles nos los cuenta **Juan Peñamil**, director de la *Guía Evooleum.*

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

lne.es
LA NUEVA ESPAÑA

Medio: lne.es
Publicado: 06/12/2025
URL: lne.es/ocio/gastronomia/2025/12/07/ga...

Valoración: 5.270€
Audiencia: 4.250.292

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Adiós a las multas por la etiqueta B en ciudad: el Supremo tumba las Zonas Bajas en Emisiones (ZBE)**
- **Mañana se esperan colas kilométricas en Action para hacerse con la lámpara recargable que es la más barata del mercado: es ideal para irte de vacaciones**

Medio: senior50.com
Publicado: 06/12/2025
URL: senior50.com/cinco-de-los-mejores-ace...
Valoración: 525€
Audiencia: 30.271

Cinco de los mejores aceites del mundo son españoles

Cinco de los mejores aceites del mundo son españoles, como recoge la nueva edición de Evooleum 2026.

La nueva edición de la Guía Evooleum 2026 sitúa a España como referente mundial en calidad oleícola. Esta décima edición de la guía está prologada por el chef Jordi Cruz, y sigue confirmando nuestro liderazgo el el mundo del aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Grupo Editorial Mercacei ha presentado la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, la publicación de referencia que recoge los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. La nueva edición, prologada por el chef Jordi Cruz —estrella Michelin y jurado de MasterChef—, confirma el liderazgo español: cinco de los diez AOVEs mejor valorados son españoles.

El jurado internacional de los EVOOLEUM Awards, considerado el concurso a la calidad del AOVE más riguroso e influyente del mundo, ha coronado como Mejor AOVE de la campaña 2024/25 a Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano que vuelve a destacar en esta edición. Le siguen De Rustica Estate Collection Coratina, procedente de Sudáfrica, y Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real, España), cuyo proyecto oleícola recibe además el galardón a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

El TOP10 de los EVOOLEUM Awards 2025

Los diez aceites mejor puntuados son:

Monini Monocultivar Coratina Bio – 97 puntos – Coratina (Italia)

De Rustica Estate Collection Coratina – 96 puntos – Coratina (Sudáfrica)

Valdenvero Hojiblanco – 96 puntos – Hojiblanca (España)

Gran Pregio Bio Coratina – 96 puntos – Coratina (Italia)

Quattrociocchi Olivastro – 96 puntos – Itrana (Italia)

Knolive Epicure – 96 puntos – Hojiblanca, Picuda (España)

Di Molfetta Frantoiani – 95 puntos – Coratina (Italia)

Señorío de Camarasa – 95 puntos – Picual (España)

Parqueoliva Serie Oro – 95 puntos – Picuda, Hojiblanca (España)

Rincón de la Subbética – 95 puntos – Hojiblanca (España)

En total, 11 países están representados en el TOP100 —España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China—. España, líder mundial en producción, destaca con 67 AOVEs seleccionados, 44 de ellos andaluces. Italia ocupa el segundo lugar, con

16 aceites incluidos. La guía también pone en valor 38 AOVEs ecológicos y 28 con Denominación de Origen Protegida.

Mucho más que una guía: diseño, salud, oleoturismo y excelencia

Además de reconocer los 100 mejores aceites del mundo, EVOOLEUM premia:

Los mejores diseños de packaging.

Los 20 mejores pequeños productores (menos de 2.500 litros por campaña).

Los 10 AOVEs más saludables en función de su contenido en polifenoles.

Cada ficha del TOP100 recoge información detallada sobre origen, variedades, tipo de olivar, certificación orgánica, características sensoriales, maridajes y opciones de oleoturismo.

La edición 2026 llega acompañada de un enfoque aún más gastronómico. El prólogo de Jordi Cruz introduce un recetario Menú Mediterráneo con cinco propuestas saludables del chef Rodrigo de la Calle (1 estrella Michelin y 1 Estrella Verde). La guía incorpora además reportajes de interés sobre cocina y estilo de vida, entre ellos: Kit gourmet de supervivencia, Aceite de oliva, actividad física y deporte, Fast Food saludables y AOVE & Pescado: armonía de frescura y sabor.

La Guía EVOOLEUM 2026, bilingüe español/inglés, ya está disponible en www.evooleum.com por 19,50 EUR. Se distribuye a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin, a todos los incluidos en The World’s 50 Best Restaurants, así como a escuelas de cocina, consultores gastronómicos, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet.

Consolidada como la publicación más influyente del sector, EVOOLEUM se ha convertido en un manual imprescindible para chefs, profesionales y amantes del aceite de oliva, una auténtica pieza de coleccionista para quienes valoran la excelencia del “oro líquido”.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

CÓRDOBA

Medio: diariocordoba.com
Publicado: 07/12/2025
URL: diariocordoba.com/ocio/gastronomia/20...

Valoración: 1.009€
Audiencia: 953.568

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **El jurado ya ha elegido a los mejores Patios de Córdoba: Estos son los ganadores en la edición de 2026**
- **Manuel Benítez 'El Cordobés', 90 años de genialidad**
- **Muere un hombre de 50 años tras salirse de la A-4 en Córdoba**

diariodeibiza.es
Medio: diariodeibiza.es
Publicado: 07/12/2025
URL: diariodeibiza.es/ocio/gastronomia/202...
Valoración: 868€
Audiencia: 499.955

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **El agresor de la mujer ingresada en el hospital Can Misses de Ibiza la amenazó con 'cortarle el cuello**
- **Vicent Roig, alcalde de Sant Josep: 'La propiedad de la estructura de Cala de Bou está dejando entrar a la gente a vivir para presionar al Ayuntamiento**

diariodemallorca.es

Medio: diariodemallorca.es
Publicado: 07/12/2025
URL: diariodemallorca.es/ocio/gastronomia/...

Valoración: 1.590€
Audiencia: 1.281.893

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Cortes en Palma este fin de semana: horarios, zonas afectadas y autobuses desviados**
- **Fin de la tregua en Mallorca: una masa de aire polar dejará lluvias, tormentas y frío en la isla**
- **Nace 'Petjades', un programa de senderismo en Mallorca para mayores de 60 años**
- **¿Qué necesita el Real Mallorca para salvarse? Todas las claves de su lucha para no bajar a**

Medio: elcorreogallego.es
Publicado: 07/12/2025
URL: elcorreogallego.es/ocio/gastronomia/2...
Valoración: 965€
Audiencia: 811.355

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Os Biosbardos, la innovadora huerta ecológica coruñesa que surte a Inditex y prepara un 'Amazon de leira'**
- **Sobrevivir a flote: la historia de un okupa con permiso para vivir en un viejo barco**
- **Una casa de Santiago, entre las finalistas de los Premios Arquitectura 2026**

elCorreoweb.es
Medio: elcorreoweb.es
Publicado: 07/12/2025
URL: elcorreoweb.es/gastronomia/2025/12/07...
Valoración: 2.076€
Audiencia: 1.673.968

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Los 450 millones no bastan: las tres condiciones del CSD para autorizar la venta del Sevilla FC a Sergio Ramos**
- **Canal Sur retransmitirá en abierto la corrida de Morante de la Puebla en Jerez de la Frontera**
- **La Junta de Andalucía acelera la convocatoria para que 45.000 funcionarios soliciten el**

Medio: eldia.es
Publicado: 07/12/2025
URL: eldia.es/ocio/gastronomia/2025/12/07/...
Valoración: 1.507€
Audiencia: 1.215.125

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Es oficial: el Gobierno quiere cambiar la Ley de la Seguridad Social para ampliar la jubilación anticipada a los 61 o 63 años**
- **Santa Cruz de Tenerife busca figurantes para un 'rodaje internacional**
- **Revolución en la curia de la Diócesis de Tenerife a un mes de la visita del papa León**

Medio: elperiodicodearagon.com
Publicado: 07/12/2025
URL: elperiodicodearagon.com/ocio/gastrono...
Valoración: 2.664€
Audiencia: 2.148.062

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Las horas previas a la muerte del alumno del IES Ítaca: esto es lo que dice el dictamen del Consejo Consultivo de Aragón**
- **El pueblo de Florentino Pérez en Zaragoza: tierra de proyectos tecnológicos y más de 1.200 millones de euros de inversión**

Mediterráneo

Medio: elperiodicomediterraneo.com
Publicado: 07/12/2025
URL: elperiodicomediterraneo.com/ocio/gast...

Valoración: 1.610€
Audiencia: 1.298.079

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Máximo, el primer bebé nacido en casa en 67 años en una pedanía de Castellón de solo 25 vecinos**
- **Polémica visita del influencer Cenando con Pablo a un restaurante de Castellón: 'Desde cuándo hemos normalizado...**

el Periódico de España

Medio: epe.es
Publicado: 07/12/2025
URL: epe.es/es/madrid/20251207/gala-oscar-...

Valoración: 2.310€
Audiencia: 1.863.192

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del aceite de oliva virgen extra. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas** , definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el **catador profesional Alfonso J. Fernández**, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Oferta de empleo en Toledo: la serie 'La Promesa' busca decenas de figurantes para un rodaje en la provincia**
- **Buscan a Amy Gabriela, joven de 18 años desaparecida en Navalcarnero**
- **Adif planea una reestructuración de vías en el Corredor del Henares para agilizar los trenes semidirectos a Chamartín**
- **Dónde aparcar cerca de la Pradera de San Isidro: parkings, zonas recomendadas y alternativas de transporte**
- **La churrería Catalino regresará al parque de La Vega: Así quedan repartidos los seis quioscos**
- **Cibeles se pone chulapa para premiar el talento madrileño con la entrega de las Medallas de San Isidro**
- **Madrid reparte cocido gratis por San Isidro 2026: fecha, horario y lugar de la degustación**
- **Se busca a Kichi: está acusado de llevarse 101 relojes de lujo que tenía que reparar en su taller de Madrid**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

farodevigo.es
Medio: farodevigo.es
Publicado: 07/12/2025
URL: farodevigo.es/ocio/gastronomia/2025/1...
Valoración: 3.070€
Audiencia: 2.475.688

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **El metal de Pontevedra cierra un preacuerdo «histórico» con un alza salarial del 15%**
- **Cómo construir un nido artificial para aves urbanas: la recomendación de la la Sociedad Española de Ornitología para convivir con los pájaros**
- **Los sindicatos analizan la «nueva propuesta» de las patronales: se abre la puerta a un**

Medio: galego.laopinioncoruna.es
Publicado: 07/12/2025
URL: galego.laopinioncoruna.es/ocio/gastro...

Valoración: 817€
Audiencia: 336.282

GASTRONOMÍA

A gala dos 'Óscar do aceite' coroa a Madrid como capital mundial do AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid convértese en capital mundial do ouro líquido nunha gala que distingue aos mellores AOVE do planeta e reivindica a excelencia, a sustentabilidade e o liderado feminino no oliveiral

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

O ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación, Luis Planas na Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

A Gala EVOOLEUM converteu este mércores o Espazo Rastro de Madrid no quilómetro cero do **aceite de oliva virxe extra**. Produtores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, Chinesa e outros recunchos do mundo déronse cita nunha cerimonia que celebrou os 100 mellores AOVE do planeta e consolidou á capital como gran escaparate internacional do chamado ouro líquido.

O **ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación, Luis Planas**, definiu os EVOOLEUM Awards como "unha gran festa dos olivareros e produtores de AOVE" e recordou o liderado de España como primeiro país produtor mundial, cunha previsión de 1,37 millóns de toneladas, preto do 40 % da produción global. "O futuro do aceite está aínda por escribir", advertiu. "Debemos prepararnos porque os mercados demándano. O AOVE é cada vez máis un elemento importante da nosa

alimentación".

Madrid vístese de AOVE

A gala, organizada polo **Grupo Editorial Mercacei e a Asociación Española de Municipios da Oliveira (AEMO)**, reforzou o vínculo entre Madrid e o aceite de oliva virxe extra: unha cidade sen oliveiras, pero convertida en praza maior do sector. Non só acolleu a cerimonia, senón que varias das firmas premiadas teñen na capital o seu punto de venda ou o seu relato máis urbano.

É o caso da **a Alma da Oliveira**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecolóxico a partir de olivas propias da súa leira 'O Torrao', na Garda (Toledo). As súas referencias Hojiblanca ecolóxica e Picual ecolóxica cóanse no Top 20 de produción limitada de EVOOLEUM e pódense atopar na súa tenda da rúa Galileo 45, no barrio de Chamberí.

Tamén **Fuenquesada Picual**, outro dos aceites distinguidos na categoría de produción limitada, mira cara a Madrid: a súa presenza en Alcobendas simboliza esa nova xeración de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Trátase dun virxe extra de cor verde intensa, con excelente capacidade de conservación e unha clara aposta pola sustentabilidade e o máximo aproveitamento da oliva, pensado para padais que buscan un produto de alta gama que non deixa indiferente.

España arrasa no Top 100 de aceites de oliva virxe extra

Nesta edición, entre os cen mellores aceites do mundo figuran 67 españois, 44 deles andaluces. Dese Top 100, **27 AOVE locen selo de Denominación de Orixe Protexida e 36 son ecolóxicos** , un reflexo do peso do oliveiral español e da viraxe do sector cara á calidade e a sustentabilidade.

A dimensión internacional do premio non resta rigor: EVOOLEUM presume de ser o único concurso do mundo no que a organización non sabe "quen é quen". A cata é completamente a cegas, a cargo dun xurado de catadores profesionais, e o resultado plásmase nunha guía e unha app pensadas para o consumidor final, que funcionan como compás entre centenares de etiquetas.

"Todo empezou en 2015 —recordou **Juan A. Peñamil, editor da Guía EVOOLEUM**—. En 2026 cumpriremos dez anos dun proxecto que creceu co sector. Ante este ritmo frenético da chegada da IA, o que segue perenne é a oliveira: un símbolo de resistencia, paciencia e orixe, un corazón antigo latexando nun mundo contemporáneo".

Consoli Molero, dobre coroa para A Mancha

Un dos momentos máis aplaudidos da noite protagonizouno a Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). O seu aceite Valdenvero Hojiblanco foi recoñecido como **Mellor Aceite de Oliva Virxe Extra de España**, un galardón que entregou o propio ministro Planas.

Pero a historia non acaba aí: o seu xerente, responsable de produción e mestra de almazara, Consoli Molero, fixo historia ao lograr un dobre recoñecemento inédito nestes premios, ao ser nomeada Mellor Muller Produtora e Mellor Mestra de Almazara de AEMODA. "O éxito e a excelencia na produción de AOVE residen en crer nos principios da calidade", subliñou Molero ao recoller os galardóns.

O **premio á Mellor Muller Produtora do Mundo nos EVOOLEUM Awards reivindica o labor das mulleres no sector agrícola e o seu papel crave na innovación e profesionalización do oliveiral**. Unha mensaxe que resoou especialmente nunha gala que mira ao futuro do campo con perspectiva de xénero.

Os EVOOLEUM Awards non só premian o que hai dentro da botella. O *packaging* converteuse nunha

auténtica pasarela de deseño. Na categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue os envases máis belos do mundo, 10 AOVE —entre eles 3 italianos— foron recoñecidos pola súa creatividade e capacidade para converter o aceite en obxecto de desexo.

O premio *Best Premium Design Bronze* recaeu no **aceite madrileño Ou de Oleum Lagoa** de Blas, cuxo propietario, Pedro Lagoa, subiu ao escenario para defender un virxe extra de frutado medio-intenso en nariz, con recordos a folla verde, alcachofa, fiúncho, tomate e mazá. Un aceite que resume a nova estética do sector: sofisticación, orixe e discurso gastronómico nunha soa botella.

Picual ou Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, unha pregunta sobrevoaba as conversacións: Picual ou Hojiblanca? Os expertos repiten que non existe un "mellor" aceite en termos absolutos.

O Picual seduce a quen busca un sabor intenso, con maior amargor e picante, e unha extraordinaria resistencia á calor, o que o converte en aliado perfecto para fritir e para guisos de longo percorrido.

A Hojiblanca, en cambio, adoita ser máis suave, afrutada e equilibrada. Ideal para padais sensibles ou para quen prefire que o AOVE non domine o prato, funciona de marabilla en cru —sobre verduras, peixes brancos, queixos frescos— e, segundo apuntan os técnicos, tamén pode lucirse en frituras limpas, sen fumes, se se manexa ben a temperatura.

O xurado de EVOOLEUM, do que forma parte o catador profesional Alfonso J. Fernández, recorda a importancia de seguir unha boa metodoloxía de cata para apreciar estes matices:

- **Frutado en nariz e copa tépeda**: primeiro quéntase lixeiramente a copa para resaltar as notas aromáticas, que poden ser lixeiras, medias ou intensas.
- **Aromas verdes ou maduros**: identifícase se o aceite remite a folla de oliveira, oliva verde ou madura, tomate ou froitas diversas.
- **Boca e retrogusto**: próbase o aceite a uns 36-38 ºC, emulsionándolo na boca entre 30 e 40 segundos, sen tragalo de inmediato. Se se inxere demasiado pronto, o picor se distorsiona. O retrogusto confirma —ou corrixe— as sensacións detectadas en nariz.

Embaixadores mediáticos e chiscadela á Xeración Z

A gala contou con dous embaixadores moi mediáticos do AOVE: **o piragüista olímpico e gañador de MasterChef, Saúl Craviotto, e o chef Quique Dacosta**, que recibiu un galardón pola súa traxectoria como embaixador do aceite de oliva. Definido como "cociñeiro autodidacta, chef mentor recoñecido por Michelin", Dacosta reivindicou o AOVE como eixo da alta cociña contemporánea.

No capítulo de novidades polo décimo aniversario estreáronse os **premios á Mellor Campaña de Comunicación e á Mellor Tenda de AOVE**. O galardón á campaña recaeu na Interprofesional do Aceite de Oliva Español polo *complemento perfecto*, protagonizada polo bolso viral de Aitana. Rodada nas rúas de Madrid, a peza converte o AOVE nun accesorio tan imprescindible como un bo bolso, guiñando o ollo ao público novo e á cultura pop. Recolleu o premio Pedro Barato, presidente da organización interprofesional, que defendeu o aceite de oliva virxe extra como "un dos mellores embaixadores da marca España".

- **O cruceiro de Bordeus confinado por norovirus, que causa gastroenterite, fará escala este sábado na Coruña con 1.700 pasaxeiros**
- **O oasis de carne á brasa oculto en Oleiros: así é a terraza do mellor parrillero de Galicia**
- **Rosa Rodríguez de 'Pasapalabra' regresa á Universidade dá Coruña para unha homenaxe: 'Se gañaba, podía devolver aos meus pais todo o seu esforzo**
- **García Seoane continúa coas derribas e pon no punto de mira un edificio en ruínas de Ou Carballo**

INFORMACIÓN

Medio: informacion.es
Publicado: 07/12/2025
URL: informacion.es/ocio/gastronomia/2025/...

Valoración: 4.083€
Audiencia: 3.292.444

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **La UE cambia las reglas: a partir de 2027 los conductores llevarán el carnet de conducir y todos los documentos oficiales en una cartera digital en el móvil**
- **Cae a plomo sobre el agua el conducto de climatización de la piscina municipal cubierta de Torrevieja**

laopinioncoruña.es

Medio: laopinioncoruna.es
Publicado: 07/12/2025
URL: laopinioncoruna.es/ocio/gastronomia/2...

Valoración: 945€
Audiencia: 746.869

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **El crucero de Burdeos confinado por norovirus, que causa gastroenteritis, hará escala este sábado en A Coruña con 1.700 pasajeros**
- **El oasis de carne a la brasa oculto en Oleiros: así es la terraza del mejor parrillero de Galicia**
- **Rosa Rodríguez de 'Pasapalabra' regresa a la Universidade da Coruña para un homenaje: 'Si**

laopiniondemalaga.es

Medio: laopiniondemalaga.es
Publicado: 07/12/2025
URL: laopiniondemalaga.es/ocio/gastronomia...

Valoración: 988€
Audiencia: 885.668

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **La Junta inicia las obras para acabar con los atascos en los accesos a Alhaurín de la Torre**
- **La Aemet activa la alerta amarilla en Málaga de cara al fin de semana**
- **El pueblo de la Axarquía malagueña que celebra este fin de semana sus míticas 'Fiestas de la Primavera' con conciertos, monólogos y comida gratis: horarios, ubicación y toda la**

laopiniondemurcia.es

Medio: laopiniondemurcia.es
Publicado: 07/12/2025
URL: laopiniondemurcia.es/ocio/gastronomia...

Valoración: 2.017€
Audiencia: 1.626.245

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Planes para el fin de semana en la Región: museos hasta la madrugada, carrozas de papelillo y hasta dragones**
- **Aitana llena la plaza de toros de Murcia con su 'Cuarto azul World Tour'**
- **El novio de la buceadora muerta en la Cueva del Agua declara ante la jueza que lo investiga**

laopiniondezamora.es

Medio: laopiniondezamora.es
Publicado: 07/12/2025
URL: laopiniondezamora.es/ocio/gastronomia...

Valoración: 884€
Audiencia: 552.586

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Castilla y León y otras 13 comunidades emprenderán acciones judiciales contra el Gobierno por incumplir la normativa sobre conservación del lobo**
- **Una vaca brava se escapa a la carretera en Morales del Vino: hay un herido**
- **La presión fiscal de Ribadelago duplica la de Madrid: 'Son impuestos de lujo para pueblos en**

laprovincia.es
DIARIO DE LAS PALMAS

Medio: laprovincia.es
Publicado: 07/12/2025
URL: laprovincia.es/ocio/gastronomia/2025/...

Valoración: 2.393€
Audiencia: 1.929.960

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Abre Súgar, el nuevo rooftop del Puerto de Las Palmas con 1.253 metros cuadrados de terraza**
- **Sara Carbonero suma una nueva ilusión en Canarias: así es la tienda que acaba de abrir en Gran Canaria**

levante-emv.com
El Mercantil Valenciano

Medio: levante-emv.com
Publicado: 07/12/2025
URL: levante-emv.com/ocio/gastronomia/2025...

Valoración: 4.919€
Audiencia: 3.966.716

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **Los pisos se venden con un descuento de 50.000 euros en València por la caída a plomo de las ventas**
- **Sigue la última hora de huelga indefinida de los profesores en la Comunitat Valenciana: piquetes informativos y manifestaciones**

SUPERDEPORTE.es

Medio: Superdeporte.es
Publicado: 07/12/2025
URL: superdeporte.es/ocio/gastronomia/2025...

Valoración: 1.876€
Audiencia: 1.512.738

GASTRONOMÍA

La gala de los 'Oscar del aceite' corona a Madrid como capital mundial del AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM convirtió este miércoles el Espacio Rastro de Madrid en el kilómetro cero del **aceite de oliva virgen extra**. Productores de España, Italia, Brasil, Sudáfrica, China y otros rincones del mundo se dieron cita en una ceremonia que celebró los 100 mejores AOVE del planeta y consolidó a la capital como gran escaparate internacional del llamado oro líquido.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, definió los EVOOLEUM Awards como "una gran fiesta de los olivareros y productores de AOVE" y recordó el liderazgo de España como primer país productor mundial, con una previsión de 1,37 millones de toneladas, cerca del 40 % de la producción global. "El futuro del aceite está aún por escribir", advirtió. "Debemos prepararnos porque los mercados lo demandan. El AOVE es cada vez más un elemento importante de nuestra

alimentación".

Madrid se viste de AOVE

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra: una ciudad sin olivos, pero convertida en plaza mayor del sector. No solo acogió la ceremonia, sino que varias de las firmas premiadas tienen en la capital su punto de venta o su relato más urbano.

Es el caso de **Al Alma del Olivo**, empresa familiar toledana que elabora exclusivamente AOVE ecológico a partir de aceitunas propias de su finca 'El Torrao', en La Guardia (Toledo). Sus referencias Hojiblanca ecológica y Picual ecológica se cuelan en el Top 20 de producción limitada de EVOOLEUM y se pueden encontrar en su tienda de la calle Galileo 45, en el barrio de Chamberí.

También **Fuenquesada Picual**, otro de los aceites distinguidos en la categoría de producción limitada, mira hacia Madrid: su presencia en Alcobendas simboliza esa nueva generación de AOVE de alta gama con vocación metropolitana. Se trata de un virgen extra de color verde intenso, con excelente capacidad de conservación y una clara apuesta por la sostenibilidad y el máximo aprovechamiento de la aceituna, pensado para paladares que buscan un producto de alta gama que no deja indiferente.

España arrasa en el Top 100 de aceites de oliva virgen extra

En esta edición, entre los cien mejores aceites del mundo figuran 67 españoles, 44 de ellos andaluces. De ese Top 100, **27 AOVE lucen sello de Denominación de Origen Protegida y 36 son ecológicos**, un reflejo del peso del olivar español y del viraje del sector hacia la calidad y la sostenibilidad.

La dimensión internacional del premio no resta rigor: EVOOLEUM presume de ser el único concurso del mundo en el que la organización no sabe "quién es quién". La cata es completamente a ciegas, a cargo de un jurado de catadores profesionales, y el resultado se plasma en una guía y una app pensadas para el consumidor final, que funcionan como brújula entre centenares de etiquetas.

"Todo empezó en 2015 —recordó **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM** —. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

Consoli Molero, doble corona para La Mancha

Uno de los momentos más aplaudidos de la noche lo protagonizó la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanco fue reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España**, un galardón que entregó el propio ministro Planas.

Pero la historia no acaba ahí: su gerente, responsable de producción y maestra de almazara, Consoli Molero, hizo historia al lograr un doble reconocimiento inédito en estos premios, al ser nombrada Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "El éxito y la excelencia en la producción de AOVE residen en creer en los principios de la calidad", subrayó Molero al recoger los galardones.

El **premio a la Mejor Mujer Productora del Mundo en los EVOOLEUM Awards reivindica la labor de las mujeres en el sector agrícola y su papel clave en la innovación y profesionalización del olivar**. Un mensaje que resonó especialmente en una gala que mira al futuro del campo con perspectiva de género.

Los EVOOLEUM Awards no solo premian lo que hay dentro de la botella. El *packaging* se ha convertido en una auténtica pasarela de diseño. En la categoría EVOOLEUM *Packaging*, que distingue los envases más bellos del mundo, 10 AOVE —entre ellos 3 italianos— fueron reconocidos por su creatividad y capacidad para convertir el aceite en objeto de deseo.

El premio *Best Premium Design Bronze* recayó en el **aceite madrileño O de Oleum Laguna** de Blas, cuyo propietario, Pedro Laguna, subió al escenario para defender un virgen extra de frutado medio-intenso en nariz, con recuerdos a hoja verde, alcachofa, hinojo, tomate y manzana. Un aceite que resume la nueva estética del sector: sofisticación, origen y discurso gastronómico en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, cuestión de carácter

Entre tantos aceites premiados, una pregunta sobrevolaba las conversaciones: ¿Picual o Hojiblanca? Los expertos repiten que no existe un "mejor" aceite en términos absolutos.

El Picual seduce a quienes buscan un sabor intenso, con mayor amargor y picante, y una extraordinaria resistencia al calor, lo que lo convierte en aliado perfecto para freír y para guisos de largo recorrido.

La Hojiblanca, en cambio, suele ser más suave, afrutada y equilibrada. Ideal para paladares sensibles o para quienes prefieren que el AOVE no domine el plato, funciona de maravilla en crudo —sobre verduras, pescados blancos, quesos frescos— y, según apuntan los técnicos, también puede lucirse en frituras limpias, sin humos, si se maneja bien la temperatura.

El jurado de EVOOLEUM, del que forma parte el catador profesional Alfonso J. Fernández, recuerda la importancia de seguir una buena metodología de cata para apreciar estos matices:

- **Frutado en nariz y copa templada**: primero se calienta ligeramente la copa para resaltar las notas aromáticas, que pueden ser ligeras, medias o intensas.
- **Aromas verdes o maduros**: se identifica si el aceite remite a hoja de olivo, aceituna verde o madura, tomate o frutas diversas.
- **Boca y retrogusto**: se prueba el aceite a unos 36-38 ºC, emulsionándolo en la boca entre 30 y 40 segundos, sin tragarlo de inmediato. Si se ingiere demasiado pronto, el picor se distorsiona. El retrogusto confirma —o corrige— las sensaciones detectadas en nariz.

Embajadores mediáticos y guiño a la Generación Z

La gala contó con dos embajadores muy mediáticos del AOVE: **el piragüista olímpico y ganador de MasterChef, Saúl Craviotto, y el chef Quique Dacosta**, que recibió un galardón por su trayectoria como embajador del aceite de oliva. Definido como "cocinero autodidacta, chef mentor reconocido por Michelin", Dacosta reivindicó el AOVE como eje de la alta cocina contemporánea.

En el capítulo de novedades por el décimo aniversario se estrenaron los **premios a la Mejor Campaña de Comunicación y a la Mejor Tienda de AOVE**. El galardón a la campaña recayó en la Interprofesional del Aceite de Oliva Español por *El complemento perfecto*, protagonizada por el bolso viral de Aitana. Rodada en las calles de Madrid, la pieza convierte el AOVE en un accesorio tan imprescindible como un buen bolso, guiñando el ojo al público joven y a la cultura pop. Recogió el premio Pedro Barato, presidente de la organización interprofesional, que defendió el aceite de oliva virgen extra como "uno de los mejores embajadores de la marca España".

- **El Valencia CF no está salvado. ¡Las opciones de posible descenso a Segunda!**
- **Juan Roig: 'Ha sido impresionante, estoy feliz por la afición, sólo falta que compremos todos en Mercadona**
- **Baja importantísima en la Real Sociedad contra el Valencia CF en la jornada 37**

Medio: val.superdeporte.es
Publicado: 07/12/2025
URL: val.superdeporte.es/ocio/gastronomia/...
Valoración: 881€
Audiencia: 542.476

GASTRONOMIA

La gala dels 'Oscar de l'oli' corona a Madrid com a capital mundial de l'AOVE

Madrid se convierte en capital mundial del oro líquido en una gala que distingue a los mejores AOVE del planeta y reivindica la excelencia, la sostenibilidad y el liderazgo femenino en el olivar

Madrid es convertix en capital mundial de l'or líquid en una gala que distingix als millors AOVE del planeta i reivindica l'excel·lència, la sostenibilitat i el lideratge femení en l'olivar

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025.

El ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas en la Gala EVOOLEUM 2025. / Europa Press

Andrea San Martín

La Gala EVOOLEUM va convertir este dimecres l'Espai Rastre de Madrid en el quilòmetre zero de l'oli **d'oliva verge extra**. Productors d'Espanya, Itàlia, El Brasil, Sud-àfrica, la Xina i altres racons del món es van citar en una cerimònia que va celebrar els 100 millors AOVE del planeta i va consolidar a la capital com a gran aparador internacional de l'anomenat or líquid.

El **ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Luis Planas**, va definir els EVOOLEUM Awards com "una gran festa dels olivareros i productors d'AOVE" i va recordar el lideratge d'Espanya com a primer país productor mundial, amb una previsió d'1,37 milions de tones, prop del 40 % de la producció global. "El futur de l'oli està encara per escriure", va advertir. "Hem de preparar-nos perquè els mercats ho demanden. L'AOVE és cada vegada més un element important de la nostra alimentació".

Madrid es vestix d'AOVE

La gala, organitzada pel **Grup Editorial Mercacei i l'Associació Espanyola de Municipis de l'Olivera (AEMO)**, va reforçar el vincle entre Madrid i l'oli d'oliva verge extra: una ciutat sense oliveres, però convertida en plaça major del sector. No solament va acollir la cerimònia, sinó que diverses de les firmes premiades tenen en la capital el seu punt de venda o el seu relat més urbà.

És el cas de l'Ànima **de l'Olivera**, empresa familiar toledana que elabora exclusivament AOVE ecològic a partir d'olives pròpies de la seua finca 'El Torrao', en La Guàrdia (Toledo). Les seues referències Hojiblanca ecològica i Picual ecològica es colen en el Top 20 de producció limitada d'EVOOLEUM i es poden trobar en la seua botiga del carrer Galileu 45, en el barri de Chamberí.

També **Fuenquesada Picual**, un altre dels olis distingits en la categoria de producció limitada, mira cap a Madrid: la seua presència en Alcobendas simbolitza eixa nova generació d'AOVE d'alta gamma amb vocació metropolitana. Es tracta d'un verge extra de color verd intens, amb excel·lent capacitat de conservació i una clara aposta per la sostenibilitat i el màxim aprofitament de l'oliva, pensat per a paladars que busquen un producte d'alta gamma que no deixa indiferent.

Espanya arrasa en el Top 100 d'olis d'oliva verge extra

En esta edició, entre els cent millors olis del món figuren 67 espanyols, 44 d'ells andalusos. D'eixe Top 100, **27 AOVE llueixen segell de Denominació d'Origen Protegida i 36 són ecològics** , un reflex del pes de l'olivar espanyol i del viratge del sector cap a la qualitat i la sostenibilitat.

La dimensió internacional del premi no resta rigor: EVOOLEUM presumix de ser l'únic concurs del món en el qual l'organització no sap "qui és qui". El tast és completament a cegues, a càrrec d'un jurat de catadores professionals, i el resultat es plasma en una guia i una app pensades per al consumidor final, que funcionen com a brúixola entre centenars d'etiquetes.

"Tot va començar en 2015 —va recordar **Juan A. Peñamil, editor de la Guia EVOOLEUM** —. En 2026 complirem deu anys d'un projecte que ha crescut amb el sector. Davant este ritme frenètic de l'arribada de la IA, la qual cosa seguix perenne és l'olivera: un símbol de resistència, paciència i origen, un cor antic bategant en un món contemporani".

Consoli Molero, doble corona per a La Manxa

Un dels moments més aplaudits de la nit ho va protagonitzar la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). El seu oli Valdenvero Hojiblanco va ser reconegut com **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Espanya**, un guardó que va entregar el mateix ministre Planas.

Però la història no acaba ací: el seu gerent, responsable de producció i mestra d'almazara, Consoli Molero, va fer història en aconseguir un doble reconeixement inèdit en estos premis, en ser nomenada Millor Dona Productora i Mejor Maestra de Almazara de AEMODA. "L'èxit i l'excel·lència en la producció d'AOVE residixen a creure en els principis de la qualitat", va subratllar Molero en arreplegar els guardons.

El **premi a la Millor Dona Productora del Món en els EVOOLEUM Awards reivindica la labor de les dones en el sector agrícola i el seu paper clau en la innovació i professionalització de l'olivar**. Un missatge que va ressonar especialment en una gala que mira al futur del camp amb perspectiva de gènere.

Els EVOOLEUM Awards no solament premien el que hi ha dins de la botella. El *packaging* s'ha convertit en una autèntica passarel·la de disseny. En la categoria EVOOLEUM *Packaging*, que distingix els envasos més bells del món, 10 AOVE —entre ells 3 italians— van ser reconeguts per la

seua creativitat i capacitat per a convertir l'oli en objecte de desig.

El premi *Best Premium Design Bronze* va recaure en **l'oli madrileny O d'Oleum Laguna** de Blas, el propietari del qual, Pedro Laguna, va pujar a l'escenari per a defendre un verge extra de frutado mitjà-intens en nas, amb records a fulla verda, carxofa, fenoll, tomaca i poma. Un oli que resumix la nova estètica del sector: sofisticació, origen i discurs gastronòmic en una sola botella.

Picual o Hojiblanca, qüestió de caràcter

Entre tants olis premiats, una pregunta sobrevolava les converses: Picual o Hojiblanca? Els experts repetixen que no existix un "millor" oli en termes absoluts.

El Picual seduïx a els qui busquen un sabor intens, amb major amargor i picante, i una extraordinària resistència a la calor, la qual cosa ho convertix en aliat perfecte per a fregir i per a guisats de llarg recorregut.

L'Hojiblanca, en canvi, sol ser més suau, afrutada i equilibrada. Ideal per a paladars sensibles o per a els qui preferixen que l'AOVE no domine el plat, funciona de meravella en cru —sobre verdures, peixos blancs, formatges frescos— i, segons apunten els tècnics, també pot lluir-se en fritades netes, sense fums, si es maneja bé la temperatura.

El jurat d'EVOOLEUM, del que forma part el catador professional Alfonso J. Fernández, recorda la importància de seguir una bona metodologia de tast per a apreciar estos matisos:

- **Frutado en nas i copa temperada**: primer es calfa lleugerament la copa per a ressaltar les notes aromàtiques, que poden ser lleugeres, mitjanes o intenses.
- **Aromes verdes o maduros**: s'identifica si l'oli remet a fulla d'olivera, oliva verda o madura, tomaca o fruites diverses.
- **Boca i retrogusto**: es prova l'oli a uns 36-38 ºC, emulsionant-ho en la boca entre 30 i 40 segons, sense engolir-ho immediatament. Si s'ingerix massa prompte, la picor es distorsiona. El retrogusto confirma —o corregix— les sensacions detectades en nas.

Ambaixadors mediàtics i clucada d'ullet a la Generació Z

La gala va comptar amb dos ambaixadors molt mediàtics de l'AOVE: **el piragüista olímpic i guanyador de MasterChef, Saúl Craviotto, i el xef Quique Dacosta**, que va rebre un guardó per la seua trajectòria com a ambaixador de l'oli d'oliva. Definit com a "cuiner autodidacta, xef mentor reconegut per Michelin", Dacosta va reivindicar l'AOVE com a eix de l'alta cuina contemporània.

En el capítol de novetats pel desé aniversari es van estrenar els **premis a la Millor Campaña de Comunicació i a la Millor Botiga d'AOVE**. El guardó a la campanya va recaure en la Interprofessional de l'Oli d'Oliva Español pel *complement perfecte*, protagonitzada per la bossa viral d'Aitana. Rodada en els carrers de Madrid, la peça convertix l'AOVE en un accessori tan imprescindible com una bona bossa, guiñando l'ull al públic jove i a la cultura pop. Va arreplegar el premi Pedro Barato, president de l'organització interprofessional, que va defendre l'oli d'oliva verge extra com "un dels millors ambaixadors de la marca Espanya".

- **El València CF no està salvat. Les opcions de possible descens a Segona!**
- **Juan Roig: 'Ha sigut impressionant, estic feliç per l'afició, només falta que comprem tots en Mercadona**
- **Baixa importantíssima en la Reial Societat contra el València CF en la jornada 37**
- **El Valencia Basket oferix viatge, hotel i entrades als seus aficionats per a la Final Four d'Atenes**
- **Carlos Corberán: 'No em sent salvat perquè és impossible que cap equip d'a baix es puga donar per segó**

ABC

Medio: ABC
Publicado: 08/12/2025
Edición: NACIONAL
Sección: MISCELANEA AGENDA

Valoración: 15.760€
Audiencia: 430.000
Difusión: 57.005 Ejemplares
Ocupación: 53,0%

SANTORAL

HOY, santos Inmaculada Concepción, Eucario, Macario, Romarico, Sofronio y Teobaldo

La Inmaculada Concepción
Dogma de fe que declara que por una gracia singular de Dios, María fue preservada de todo pecado desde su concepción

La industria del aceite de oliva elige a los cien mejores del mundo

ABC MADRID

La élite del sector olivarero mundial se dio cita el pasado jueves en Madrid con ocasión de la gala de entrega de los premios Evooleum Awards, un certamen que cada año selecciona los cien mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo y que para esta industria pasa por ser algo así como 'la guía Michelin del oro líquido', el galardón que goza de mayor prestigio a nivel internacional en el sector.

Más allá de la calidad y el sabor, los premios Evooleum también valoran hechos diferenciales de cada aceite en varias categorías, que incluyen un 'top 20' de mejores AOVE de Producción Limitada (para pequeños productores), mejor diseño de 'packaging', 'top 10' de más saludables del mundo. El galardón más deseado, el de mejor AOVE del mundo, recayó este año en Monini Monocultivar Coratina Bio, un productor de Perugia (Italia) que utiliza olivas de la variedad coratina. A su vez, el reconocimiento como mejor aceite de España correspondió a la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (Colival).

Entre los productores que integrarán la Guía Evooleum 2026 se encuentra Carla Gili, una casa de Montgai (Lérida) cuya marca (Anècdota) ha conseguido entrar en el 'top 20' mundial de marcas de producción limitada a pesar de que su empresa echó a andar hace apenas dos años.

Carla Gili, de Anècdota, al recoger el galardón

José Domingo, presidente de la Fundación Impulso y Cooperación, durante la declaración en la CEU San Pablo

Homenaje de la Fundación Impulso y Cooperación a la bandera de España

ABC MADRID

La Fundación Impulso y Cooperación y la asociación Impulso Ciudadano han celebrado el aniversario de la Constitución homenajeando a la bandera nacional y pidiendo reformas legales que aseguren el respeto institucional que merece el símbolo constitucional.

La declaración se presentó el pasado jueves en una jornada celebrada en el Salón de Grados de la Universidad CEU San Pablo en un acto organizado con el Instituto de Estudios de la Democracia.

«La bandera de España es mucho más que un símbolo. Es la expresión visible de una Nación que decidió, con enorme generosidad, reconciliación y sentido de futuro, darse una Constitución que garantizase la libertad, la igualdad y la convivencia entre todos los españoles. La actual bandera nacional, adoptada hace más de dos siglos y refrendada por la Constitución de 1978, es hoy la enseña de una España democrática, plural y moderna. Una bandera que, precisamente por ser de todos, no pertenece a nadie en particular», afirman los promotores de la iniciativa, quienes recuerdan que «la bandera de España fue ratificada por un inmenso consenso social. No es patrimonio de ningún partido ni puede ser objeto de apropiación ni de rechazo sectario. Representa a todos los ciudadanos, voten a quien voten y piensen como piensen. Y simboliza, además, un compromiso constitucional que permitió superar décadas de enfrentamiento. Honrarla no es un gesto partidista: es un acto de normalidad democrática».

«Sin embargo, aún hay instituciones que siguen instaladas en una vieja guerra contra los símbolos compartidos y no aceptan el carácter constitucional e integrador de nuestra bandera. La Ley 39/1981, que obliga a exhibir la bandera de España en todos los edificios públicos y actos oficiales, junto a las enseñas de las comunidades autónomas, es ignorada de forma arbitraria por numerosos responsables públicos, especialmente en las comunidades autónomas que incumplen las normas sobre símbolos oficiales y neutralidad institucional», continúa la declaración, que precisa que «no hablamos de descuidos inocentes. Hablamos de prácticas que buscan desnaturalizar las instituciones para convertirlas en instrumentos al servicio de ideas excluyentes y sectarias. En demasiados edificios oficiales de algunos territorios no ondea la bandera nacional o se relega a lugares inapropiados o se coloca de forma humillante. También en muchos actos públicos se omite deliberadamente y no se le da el trato honorífico que merece. La creatividad para vulnerar la ley parece infinita cuando se trata de expresar hostilidad hacia España».

FUNDACIÓN "LA CAIXA"

Voluntarios con discapacidad acompañan a mayores en una residencia de Ávila

ABC ÁVILA

Cada 15 días, Adrián y Daniel, dos jóvenes con discapacidad intelectual, acuden como voluntarios a una residencia de Ávila para pasar la tarde con Luisa y Luciano, dos personas mayores, solteras y sin familia cercana. Lo hacen gracias al acompañamiento de Respirávila y a su programa «Yo también hago voluntariado», seleccionado en la Convocatoria de Proyectos Sociales Castilla y León 2024 de la Fundación "la Caixa". Coincidiendo con el Día Internacional de las Personas con Discapacidad, su historia nos invita a cambiar la mirada: pasar de ver a las personas con discapacidad como meras receptoras de ayuda a reconocerlas como ciudadanos con pleno derecho y capacidad de asistir a otros a las personas con discapacidad intelectual como receptores de ayuda y no como personas que pueden ayudar. Por eso, lo más importante de este proyecto es el cambio de mirada. Ese cambio se da en las familias de los voluntarios, en la comunidad y en ellos mismos. Como voluntarios mejoran su autoestima, hacen algo valioso, se sienten útiles y establecen relaciones con un grupo de pertenencia. Y las familias ven a sus hijos más capaces, más responsables, más autónomos», explica Elena Unquiles Cobos, coordinadora de ocio inclusivo en Respirávila, asociación sin ánimo de lucro que proporciona momentos de respiro y descanso a las familias, e impulsora en 2024 de la iniciativa 'Yo también hago voluntariado'.

Este proyecto cuenta con la colaboración de las Convocatorias de Proyectos Sociales de la Fundación "la Caixa", que desde su nacimiento en 1999 han impulsado más de 23.500 proyectos en todo el país con los que han llegado a más de 10 millones de personas destinatarias.

El proyecto lleva activo tres años y lo conforman 16 voluntarios, además del equipo técnico de la asociación y cinco asistentes personales que atienden las necesidades individuales de los voluntarios, ayudándoles a realizar una tarea que promueve su autonomía y potencia sus capacidades.

Con el lema 'Todas las personas tenemos algo valioso que aportar', los voluntarios, con edades de entre 18 y 40 años, no solo acompañan a mayores que sufren situaciones de soledad, también realizan su voluntariado en protectoras de animales, bancos de alimentos, carreras benéficas, mercadillos solidarios y entidades deportivas.

Adrián Casado, voluntario, con Luisa, que vive en la residencia de personas mayores de Ávila // FUNDACIÓN "LA CAIXA"

EL DEBATE

Medio: eldebate.com
Publicado: 08/12/2025
URL: eldebate.com/espana/castilla-la-manch...

Valoración: 8.484€
Audiencia: 6.841.948

Real images of work day of men collecting black olives for produce olive oil

Olivar

El mejor aceite de España nace en Valdepeñas... y la historia detrás es alucinante

El Valdenvero Hojiblanco, nacido del envero y de una cosecha temprana casi ritual, lleva a Valdepeñas hasta la cima del olivar español

El Valdenvero Hojiblanco, nacido del envero y de una cosecha temprana casi ritual, lleva a Valdepeñas hasta la cima del olivar español

En un salón iluminado por focos y olivas proyectadas sobre las paredes, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, pronunció el nombre que volvía a colocar a **Castilla-La Mancha en la cima del olivo**: **«Valdenvero Hojiblanco»**. La **cooperativa COLIVAL** —una histórica de Valdepeñas que lleva décadas afinando el arte de convertir una aceituna en emoción líquida— recibía el premio al **mejor aceite de oliva virgen extra de España en los prestigiosos Premios Evooleum**.

Fue su gerente, **Consoli Molero**, quien subió al escenario para recoger un galardón que ya es algo **más que un trofeo**: es un reconocimiento a la paciencia del campo, al talento manchego y a la capacidad de un producto local para competir con los mejores aceites del planeta.

El oro verde que nace del «envero»

Para entender por qué este aceite ha conquistado a expertos y jurados, hay que **regresar al origen**. «Valdenvero» no es un nombre casual: combina **Valdepeñas** con el momento exacto en que la aceituna alcanza su punto perfecto de maduración, **el envero**, cuando cambia de color y el fruto empieza a contar secretos.

Ese instante fugaz, casi **sagrado para los maestros de almazara**, es el que COLIVAL convierte en una cosecha temprana que apenas dura unas semanas —entre octubre y noviembre— y de la que **salen botellas tan exclusivas como efímeras**.

El Hojiblanco, variedad que da vida a este AOVE, recibe su nombre por el **tono blanquecino de la hoja del olivo**. De ella nace un zumo intenso, limpio, con matices a hierba recién cortada y almendra. Un aceite capaz de elevar un pan tostado a experiencia sensorial.

En COLIVAL hablan de **«elaiotecnia extrema»**, un término que podría pasar por poético si no fuese completamente real: una forma de molturar que **ignora la lógica de la producción masiva y apuesta por la precisión absoluta**. Calidad en lugar de cantidad. Cada litro de Valdenvero Hojiblanco es una declaración de intenciones: **poco, pero perfecto**.

Esa filosofía les ha llevado a formar parte de los 100 mejores aceites del mundo, una lista reducida que cada año elabora la editorial Mercacei y que se ha convertido en **un mapa global del talento oleícola**.

Un sector que mira al futuro con optimismo

Durante la gala, el ministro Planas destacó que el aceite de oliva **vive un momento dulce**, impulsado por la recuperación de la producción media, el aumento del consumo doméstico y el interés creciente de mercados como Estados Unidos.

El sector español —recordó— mantiene su liderazgo internacional con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, el **40% del total mundial**.

Planas también subrayó el compromiso del Gobierno con el olivar, recordando la **Declaración de Córdoba**, firmada el 20 de noviembre por una treintena de países y organismos, para reforzar la sostenibilidad, la salud y la cooperación internacional en torno al aceite.

De Valdepeñas al mundo: una historia que sigue creciendo

La imagen de Consoli Molero sosteniendo el premio no es solo una fotografía institucional: es **el reflejo de una región que lleva siglos respirando entre olivos**. COLIVAL no solo representa a Valdepeñas; encarna a cientos de familias que cada otoño vigilan el color exacto del fruto, esperando el día en que la aceituna decide convertirse en aceite.

Ese compromiso atraviesa cada botella de Valdenvero Hojiblanco, un AOVE que este año **vuelve a demostrar que Castilla-La Mancha no solo compite: lidera**.

Y así, en un escenario madrileño pero con alma manchega, Valdepeñas firmó una de esas victorias discretas pero profundas que el lector recuerda: **la de un aceite que viaja desde las raíces de nuestra tierra hasta las mesas del mundo**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elperiodico.com
Publicado: 08/12/2025 **Audiencia**: 10.268.287
Edición: Digital **Valor**: 12.732€
Sección:
URL: elperiodico.com/es/gastronomia/20251208/productos-navid...

Productos gourmet para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **'packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **'kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Catalunya con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

LA RAZÓN.es
Medio: larazon.es
Publicado: 08/12/2025
URL: larazon.es/gastronomia/otorgados-osca...
Valoración: 15.483€
Audiencia: 12.486.582

Otorgados los Oscar del aceite de oliva

Espacio Rastro Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards

Espacio Rastro Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards

Juan y Pandora Villamil junto al ministro Luis PlanasAires News

Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional.

La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, “aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo”. En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables.

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo “como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia”, agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que “el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor”.

A la cita también acudieron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; y Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef

Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país. Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: “Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra”. Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de MasterChef Celebrity, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es “tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España”.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España. Para Molero, este reconocimiento “no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera”.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por “El Complemento Perfecto” de Aceites de Oliva de España, que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE. En su intervención, Barato aseguró que “el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas”.

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es “símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces”.

La Gala -que contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología- finalizó con un cóctel maridado con los AOVEs del TOP10.

Manuel Molina, representante de Señorío De Camarasa (Jaén), elegido Mejor Picual del Mundo, señaló a que "este premio es un trampolín y un escaparate mundial que premia el esfuerzo y trabajo que hemos desarrollado", informa Elena Cascos.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- son:

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

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2026, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef; y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero

(una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin). Interesantes artículos como Oleoturismo, donde descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo es protagonista; ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web www.evooleum.com por 19’50 €.

Grupo Editorial Mercacei, más de 30 años entre olivos Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la 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 ellas, 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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lne.es
Publicado: 08/12/2025 **Audiencia**: 4.250.292
Edición: Digital **Valor**: 5.270€
Sección:
URL: lne.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-navidades-...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

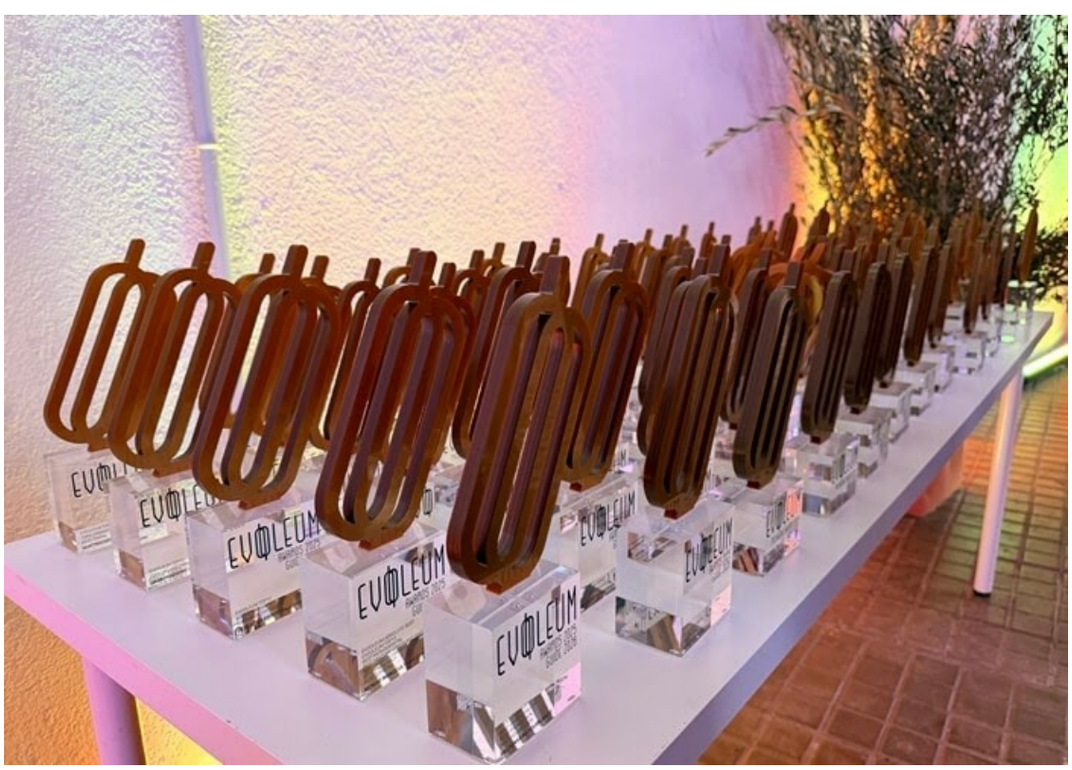
Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Mil Ideas Mil Proyectos
Publicado: 08/12/2025
URL: milideasmilproyectos.com/2025/12/la-g...
Valoración: 53€
Audiencia: 592

LA GALA EVOOLEUM CELEBRA 10 AÑOS PREMIANDO LOS MEJORES AOVES

Los premios Evooleum cumplen sus 10 años premiando a los mejores AOVES del mundo



RECETA DE ALUBIA DE LA BAÑEZA EN VERDE

La capital española se vistió de gala para acoger la celebración del **Décimo Aniversario de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, EVOOLEUM Awards 2025**. El evento, consolidado como la **"Gran Fiesta Mundial del AOVE"**, congregó en el Espacio Rastro Madrid, **como en años anteriores**, a la élite del sector oleícola internacional, incluyendo productores destacados de países como Italia, Portugal, Sudáfrica, Grecia y Croacia. La ceremonia, conducida por la presentadora **Marta Jaumandreu**, reafirmó el compromiso del sector con la calidad y la excelencia, un mensaje que resonó desde la inauguración, a cargo del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**. El ministro destacó el rigor del sector, aunque enfatizó la necesidad de seguir trabajando, ya que el aceite de oliva solo representa el 3% de las grasas vegetales consumidas globalmente. Sin embargo, se mostró optimista sobre el crecimiento del consumo mundial impulsado por los beneficios para la salud del **AOVE**. Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, promotor de los premios, rindió homenaje a los 10 años de EVOOLEUM, destacando al olivo como "símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia".

El prestigio del certamen se reflejó en el **TOP10** de los **Mejores AOVES del Mundo**, que lideró el italiano **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos).

El **Premio al Mejor AOVE de España** recayó en el manchego **Valdenvero Hojiblanco** (Ciudad Real), que, con 96 puntos, se posicionó en el tercer lugar del ranking mundial. Otro aceite español, **Knolive Epicure** (Córdoba), también se situó en el Top 10.

Mejor AOVE de España: Valdenvero Hojiblanco (Ciudad Real).

Mejor Mujer Productora y Maestro de Almazara: Consoli Molero, gerente de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL).

Quique Dacosta: El aclamado chef con tres estrellas Michelin, figura influyente de la alta cocina, compartió su profundo vínculo con el aceite de oliva, revelando un consejo para los asistentes sobre la creación de una "maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra".

Saúl Craviotto: Leyenda del piragüismo, seis veces medallista olímpico y ganador de *MasterChef Celebrity*, se comprometió a seguir promocionando el **AOVE** como símbolo de tradición, cultura, salud y buque insignia de España.

Esta edición introdujo nuevos galardones, como el **Premio EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE**, otorgado a Fábrica do Azeite (Porto, Portugal), y el premio a la **Mejor Campaña de Comunicación**, que recayó en Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por la campaña "El Complemento Perfecto" protagonizada por la cantante Aitana.

Manuel Gómez Galera, Secretario General de Agricultura de la Junta de Andalucía, fue el encargado de clausurar la Gala, destacando el **AOVE** como "símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía".

La gala culminó con un cóctel que permitió a los asistentes maridar sus platos con los aceites del prestigioso **TOP10**, recogidos en la **Guía EVOOLEUM 2026**. Esta guía, prologada por el chef Jordi Cruz y con un recetario *healthy* de Rodrigo de la Calle, se consolida como una obra esencial para los amantes de la gastronomía y del **aceite de oliva**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: agropopular.com
Publicado: 09/12/2025
URL: https://www.agropopular.com/virus-eje...
Valoración: 511€
Audiencia: 25.877

«El virus mata mejor que el Ejército pegando tiros»

«El virus mata mejor que el Ejército pegando tiros» . Resumen de prensa del Puente de la Constitución (del 6 al 8 de diciembre)

Sábado 6 de diciembre

— «El virus mata mejor que el Ejército pegando tiros» (ABC)
«El virus mata más que el Ejército pegando tiros», se resume desde la Comisión Europea, avalando en este sentido la estrategia seguida desde el pasado viernes 28 cuando se detectó el brote de PPA en Barcelona.

— El campo reclama sacrificar 40.000 animales (Expansión)
Las principales organizaciones agrarias y ganaderas se unieron ayer para exigir al Gobierno que autorice el sacrifico de 40.000 cerdos y jabalíes de la zona afectada por el brote. El objetivo es "prevenir antes que curar", en palabras de Asaja, Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos y COAG.

— Agricultura investiga si el virus de la peste porcina escapó de un laboratorio (El País)
Luis Planas descarta de momento ayudas directas a las explotaciones afectadas tras reunirse con las cooperativas del sector, que reclaman apoyo.

- Agricultura investiga si la peste porcina salió de un laboratorio (ABC)
  La cepa del virus coincide con el modelo de «referencia» que se utiliza en centros de investigación. Hay un laboratorio de la Generalitat especializado en infecciones animales a menos de un kilómetro del foco.

— Cenas y comidas de Navidad, un golpe de 300 euros a los bolsillos de los hogares (La Razón)
Siete de cada diez consumidores aseguran que no cambiarán su presupuesto respecto a 2024 y la mitad seguirá destinando entre 100 y 300 euros a la compra de alimentos.

— Los herederos de Dulces Martínez demandan a sus abogados por una supuesta estafa de 50 millones (ABC)
A la familia Martínez se le ha vuelto más amargo que nunca el patrimonio de los millones de dulces que fabricaron durante décadas a cuenta de la herencia recibida, o más bien, de la gestión de un gran capital con el que se han visto supuestamente estafados.

Lunes 8 de diciembre

— Preocupación en el mercado por el precio del porcino (La Razón)
'El análisis' por **César Lumbreras**
Los diez días que han pasado desde que se anunció el foco de peste porcina africana (PPA) se han caracterizado por una brusca caída de los precios en origen del cerdo blanco y por el mantenimiento de las cotizaciones del ibérico en niveles históricos; también por las últimas informaciones hechas públicas el viernes sobre la posibilidad de que «el bicho» haya salido de un laboratorio del IRTA catalán, situado cerca de la zona donde han aparecido los jabalíes muertos.

— "Las próximas dos semanas son claves para ver la extensión de la peste porcina" (El País)
Entrevista a Luis Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
"Es una mala noticia", reconoce durante una entrevista realizada el viernes en la imponente sede del ministerio, el antiguo Palacio de Fomento. La enfermedad amenaza con poner en jaque a uno de los sectores más potentes de la agroalimentación española, el del porcino, al que varios países han cerrado —total o parcialmente— sus fronteras, aunque ninguna granja, hasta ahora, ha registrado casos positivos. "No damos ningún mercado por perdido", afirma rotundamente.

- La crisis de la peste porcina llega en plena escalada de precios del pollo y la ternera (ABC)
  El sector confía en un impacto «asumible» gracias al proceso de industrialización de las explotaciones y el dominio de los grandes grupos.
- La peste porcina no salió del área del brote (La Razón)
  El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat catalana, Òscar Ordeig, informó ayer en conferencia de prensa de que esos datos revelan que «el objetivo» marcado «de contención», de que el brote no saliera de la zona del foco, «se ha conseguido» pasados diez días, aunque ha pedido no bajar la guardia frente a esta enfermedad animal, que no se transmite a los humanos.
- El Govern da por contenido el brote de peste porcina de Barcelona (El Mundo)
  El Govern da por conseguido «el objetivo de contención» del brote de peste porcina africana (PPA) detectado hace diez días en Cerdanyola del Vallès (Barcelona). El consejero de Agricultura, Òscar Ordeig, se mostró ayer satisfecho con la confirmación de que, hasta ahora, el virus no ha llegado a las granjas de cerdos y su transmisión sigue acotada a un radio de seis kilómetros y con 13 positivos en jabalíes.
- Cataluña acota el foco de peste porcina sin casos fuera del área de Collserola (El Economista)
  El brote de peste porcina africana (PPA) detectado hace diez días en Cerdanyola del Vallès (Barcelona) sigue controlado en la zona del foco de infección, área en la que se han encontrado unos cien jabalíes muertos, de los que solo 13 han dado positivo de momento en el virus de la enfermedad.
- Manitas y pies para China (ABC)
  A pesar de la caída de las exportaciones (-3,9% en 2024) debido a la recuperación de su cabaña, China acapara el 18,9% de las ventas exteriores de porcino español. La predilección del consumidor chino por los despojos y manitas y pies del cerdo –con poca salida en España– aumentan la rentabilidad conjunta del cerdo.

- La crisis llega en plena escalada de precios de la ternera y el pollo (ABC)
  Los consumidores españoles se van a enfrentar a un gran dilema: seguir apostando por la carne de cerdo y sus variantes en formato de embutidos y jamones; o subirse al carro de la carne de vacuno que en el último año ha subido cerca de un 20%.

— Silencio en la zona de seguridad: "Hay menos gente que con la covid" (El País)
El parque natural de Collserola vive sin problemas las restricciones de paso para evitar el contagio.

— ¿Qué es la 'operación cochinillo' de la UME? (El Economista)
'El Tsunami'
La Unidad Militar de Emergencias (UME) ha estado desde el primer día apoyando a la Generalitat de Cataluña para frenar los brotes de peste porcina en la comarca barcelonesa del Vallés Occidental. Entre sus labores está la de encontrar ejemplares muertos de jabalíes y también la de matar a todos estos animales que haya por la zona, para evitar que la enfermedad se propague y alcance a las explotaciones ganaderas de porcina de la provincia.

— Acotar la peste porcina y evitar daños (El Economista)
Opinión
La regionalización evita acotar las restricciones, pero oes necesario garantizar todas las medidas de bioseguridad.

— Los 58 sectores que impulsan el empleo en España (Expansión)
La industria alimentaria incluye todo tipo de transformación de productos agrícolas, forestales y pesqueros en alimentos para personas y animales. También el procesado y conservación de carne, pescado, frutas, hortalizas, grasas y aceites. Además, abarca la fabricación de lácteos, derivados de cereales y harinas, panadería y comidas preparadas, así como alimentos para animales. Crece un 7,2% interanual, con 35.100 puestos de trabajado creados en los últimos doce meses, hasta situarse un total de 520.500 ocupados.

— Bruselas rechaza gravar el arroz de Asia pese al desplome de precios (ABC)
En plena crisis mundial del precio del arroz, que se ha anotado una caída del 35% en los mercados internacionales en apenas un año, y mientras grandes productores como Japón, India o Filipinas aplican medidas proteccionistas ante una situación que las firmas de análisis anticipan que irá a peor en 2026, la Unión Europea –o más bien, la **Comisión** y algunos países– ha decidido que ni siquiera en estas circunstancias va a limitar la entrada de grano extracomunitario a arancel cero.

— El tratado global contra el plástico se queda en el limbo (El País)
El veto de los petroestados con el apoyo de Trump paraliza la acción internacional para limitar la producción de polímeros.

— «La industria alimentaria presiona en las políticas de los países» (ABC)
Entrevista a Magdalena Wetzel, Directora de Política y Seguridad de la Federación Mundial de la Obesidad (WOF)
La obesidad es un problema mundial. Se estima que para 2035, más de 2.000 millones de personas tendrán exceso de peso. Entre las iniciativas globales que se están desarrollado se encuentra el proyecto MAPPS II, liderado por la Federación Mundial de Obesidad (WOF), que trata de identificar cómo los sistemas de salud pueden mejorar la atención de la obesidad.

— Protección del lobo: el TC desoye a los ecologistas y no aparta el juez cazador (La Razón)
¿Debe un magistrado aficionado a la caza participar en la resolución de un recurso de una asociación ecologista contra la normativa que permite la caza del lobo al norte del río Duero? El Tribunal Constitucional considera que sí, y por eso ha rechazado la recusación planteada por la asociación de protección de la naturaleza WWF/ADENA contra el magistrado de la corte de garantías Enrique Arnaldo.

— La industria del aceite de oliva elige a los cien mejores del mundo (ABC)

La élite del sector olivarero mundial se dio cita el pasado jueves en Madrid con ocasión de la gala de entrega de los premios Evooleum Awards, un certamen que cada año selecciona los cien mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) del mundo y que para esta industria pasa por ser algo así como 'la guía Michelin del oro líquido', el galardón que goza de mayor prestigio a nivel internacional en el sector.

— Acor garantiza el futuro de la remolacha con precios rentables (El Economista)
La Asamblea General de Delegados de Acor ha aprobado sus cuentas para el ejercicio 2024/25, con unos resultados negativos de 2,5 millones de euros, frente a los 13 millones de beneficios de la campaña anterior.

— Un aceite de cosecha temprana (Expansión)
Regalar aceite esta Navidad, si es prémium, puede ser una alternativa a llevar vino o dulces cuando somos invitados. Patio de Viana propone un 'pack' con sus dos aceites monovarietales Cosecha de Otoño: picual y arbequina.

— Mapfre planea agrupar la venta del seguro agrícola y de vida en Brasil (El Economista)
Estos dos negocios suponen la principal fuente de ingresos del grupo en el país, que ahora están de capa caída por los altos tipos de interés.

— Fallece Juan Carlos Álvarez, CEO de la bodega Vega Sicilia (Expansión)
Juan Carlos Álvarez Mezquíriz, presidente y CEO de El Enebro y primer ejecutivo del grupo bodeguero Vega Sicilia, ha fallecido a los 66 años víctima de un cáncer.

— La hoja de ruta de una nueva generación culinaria (Expansión)
Cuando Basque Culinary Center (BCC) publicó su primera lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía (100JT) en febrero de 2020 –sin que, por cierto, nadie imaginara lo que apenas un mes después iba a significar la pandemia–, la asturiana Almudena Menéndez tenía 19 años y se estaba estrenando como ganadera. "Es un oficio que tiene que gustarte mucho; yo lo tenía claro desde pequeña". Nacida en Villamor, en el parque natural de Somiedo, pertenece a una familia de trashumantes: seis meses al año, están con sus vacas en las montañas somedanas y otros seis en La Marina.

— 'Foodtech' que definen la nueva era de la alimentación (Expansión)
"Hasta ahora, los consumidores se veían obligados a elegir entre disfrutar o cuidarse. Estos dos conceptos, tradicionalmente enfrentados, parecían incompatibles. MIWI Real Drinks nace para romper esa dicotomía y responder a la demanda de una nueva generación que busca alternativas reales a los refrescos tradicionales: bebidas capaces de acompañar un estilo de vida saludable sin renunciar al sabor ni al placer".

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariocordoba.com
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 953.568
Edición: Digital **Valor**: 1.009€
Sección:
URL: diariocordoba.com/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodeibiza.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 499.955
Edición: Digital **Valor**: 868€
Sección:
URL: diariodeibiza.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodemallorca.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.281.893
Edición: Digital **Valor**: 1.589€
Sección:
URL: diariodemallorca.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/product...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: edicionlimitada.es
Publicado: 09/12/2025
URL: edicionlimitada.es/los-oscars-del-ace...
Valoración: 24€
Audiencia: 500

Los ‘OSCARS’ del aceite de oliva brillan en Madrid en el décimo aniversario de la gala EVOOLEUM - edicionlimitada.es

Madrid ha acogido la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards. El evento fue conducido

Madrid ha acogido la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional. La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, “*aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo*”. En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo “*como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia* ", agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que “*el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor*”.

A la cita también acudieron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; y Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país. Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: "*Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra*". Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de *MasterChef Celebrity*, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es "*tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España*".

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de *packaging* (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España. Para Molero, este reconocimiento "*no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera*".

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por *"El Complemento Perfecto"* de *Aceites de Oliva de España,* que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE. En su intervención, Barato aseguró que "*el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas*".

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es "*símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces*".

La Gala -que contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología- finalizó con un cóctel maridado con los AOVEs del TOP10.

ð

El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM AWARDS 2025**– son:

1º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

2º **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2026**, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef;* y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin). Interesantes artículos como *Oleoturismo*₊ donde descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo es protagonista; *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia* ; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web **www.evooleum.com** por 19'50 €.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elcorreogallego.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 811.355
Edición: Digital **Valor**: 965€
Sección:
URL: elcorreogallego.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/producto...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elcorreoweb.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.673.968
Edición: Digital **Valor**: 2.075€
Sección:
URL: elcorreoweb.es/gastronomia/2025/12/09/productos-navidad...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: eldia.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.215.125
Edición: Digital **Valor**: 1.506€
Sección:
URL: eldia.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-navidade...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elperiodicodearagon.com
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 2.148.062
Edición: Digital **Valor**: 2.663€
Sección:
URL: elperiodicodearagon.com/ocio/gastronomia/2025/12/09/pro...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elperiodicomediterraneo.com
Publicado: 09/12/2025
Edición: Digital
Sección:
URL: elperiodicomediterraneo.com/ocio/gastronomia/2025/12/09...
Audiencia: 1.298.079
Valor: 1.609€

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: farodevigo.es
Publicado: 09/12/2025
Audiencia: 2.475.688
Edición: Digital
Valor: 3.069€
Sección:
URL: farodevigo.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-nav...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: indisa.es
Publicado: 09/12/2025
URL: indisa.es/actualidad/oscars-aove-bril...
Valoración: 394€
Audiencia: 7.834

Los 'Oscars' del AOVE brillan en Madrid en la Gala EVOOLEUM

Editorial especializada en distribución Alimentaria

Espacio Rastro Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la Gran Fiesta Mundial del AOVE En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de España fue para el manchego Valdenvero Hojiblanco; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de MasterChef Celebrity Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta El exclusivo evento contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Portugal, Italia, Grecia, Sudáfrica, Croacia, Brasil y China

Madrid acogió ayer la **Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards**. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional. La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, *aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo*. En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables.

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, celebró los 10 años de EVOOLEUM destacando al olivo *como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia* , agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que *el AOVE sigue siendo un referente mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor*.

A la cita también acudieron José Miguel Herrero, director general de Alimentación del MAPA; Andrés

Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; Gonzalo Domínguez, diputado provincial de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla; Chiara Saulle, primera consejera y responsable de la Oficina Comercial de la Embajada de Italia en Madrid; y Pantelis Gassios, consejero de Asuntos Económicos y Comerciales de la Embajada de Grecia en Madrid.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país. Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: *Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra*. Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de *MasterChef Celebrity*, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es *tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España*.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de *packaging* (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España. Para Molero, este reconocimiento *no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera*.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por *El Complemento Perfecto* de *Aceites de Oliva de España,* que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE. En su intervención, Barato aseguró que *el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas*.

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es *símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces*.

La Gala -que contó con unos patrocinadores de excepción: CaixaBank; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de Alimentos de España; la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid; Pieralisi, Kubota; Grupo Macho; Ayrtac; y Autelec Tecnología- finalizó con un cóctel maridado con los AOVEs del TOP10.

El **TOP10** completo de los **Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM AWARDS 2025**- son:

1º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: coratina. Perugia (Italia)

2º **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2026**, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef;* y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin). Interesantes artículos como *Oleoturismo¸* donde descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo es protagonista; *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia* ; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web **www.evooleum.com** por 1950 .

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

INFORMACIÓN

Medio: informacion.es
Publicado: 09/12/2025
Audiencia: 3.292.444
Edición: Digital
Valor: 4.082€
Sección:
URL: informacion.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-na...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: laopinioncoruna.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 746.869
Edición: Digital **Valor**: 945€
Sección:
URL: laopinioncoruna.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/producto...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: galego.laopinioncoruna.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 336.282
Edición: Digital **Valor**: 817€
Sección:
URL: galego.laopinioncoruna.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/p...

Claves gastronómicas para un Nadal exquisito e memorable

O **Nadal** ofrece unha oportunidade única **para realzar as celebracións cunha proposta gastronómica exquisita.** Para quen busca a excelencia, neste artigo hai unha selección de produtos **gurmet** dispoñibles para transformar as mesas do Nadal.

A oferta inclúe **ibéricos de landra e queixos artesanais, xunto a aceites de oliva virxe extra de primeira colleita.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, receitas preparadas** e unha gran variedade de doces , ademais do 'panettone' e o roscón de Reis.

Estes produtos atópanse en tendas **especializadas e nas plataformas 'online' das firmas de cada produto,** para un acceso fácil a un Nadal máis que saborosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de xamón ibérico de landra. / EP

O Nadal é perfecta para compartir os **exquisitos sabores dos ibéricos de landra** A súa calidade superior transforma calquera celebración nunha experiencia **gurmet** única. Aquí están unhas propostas de marcas **selectas** para triunfar:

- **Castro e González**. Con máis **dun século en Guijuelo**, son o aliado ideal. Destacan os seus **packs' "degustación"** e estoxos xa **loncheados e listos para emplatar**, que inclúen xamón, lombo e embutidos de máxima calidade para gozar sen complicacións.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan o seu **Luxury Collection** desde **a Dehesa dos Pedroches**. A xoia é o **xamón de landra 100% ibérico anada 2021**: unha edición limitada de só 440 pezas curadas máis de 50 meses, acompañada de viño **Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra o tempo co **estoxo Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de xamón de landra 100% ibérico que reflicte a **dobre montanera** e **curación natural**. Unha cata vertical única onde cada anada ofrece matices distintos, desde o doce ata o intenso.
- **Xamóns Blázquez**. Presenta a **Caixa Sabores de Nadal**, a experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de luxo que combina **35 loncheados de xamón de landra** (equivalente a unha peza enteira) co dulzor artesanal de tres **sopapos de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae o sabor auténtico da **Serra de Rolda**. Destaca a súa **paleta de landra 100% ibérica** e os seus exclusivos 'packs' do Nadal, como **a Colección Xamón** ou o **Pack Selección**, que reúnen as cinco xoias ibéricas en presentacións de luxo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende co seu **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas e adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Queixos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

A **mesa de Nadal** alcanza a súa plenitude con excelentes queixos, tesouros que achegan sofisticación e converten calquera banquete nunha experiencia**gurmet** memorable. Aquí ten unha selección para cegar:

- **Queixo Gran Reserva Facenda Guijoso**. Unha auténtica xoia **D.Ou. Manchego** de leite **cru de ovella** propia. O seu carácter único nace de 12 **a 14 meses de curación en manteiga ibérica**, afinado en cova sobre **madeira de sabina**. Fusión perfecta de intensidade e cremosidad exquisita que recupera a esencia artesá de outrora.
- **Dehesa dos Llanos**. Celebra o seu 125º aniversario cunha **edición limitada** única de 15 **meses de curación**. Elaborado con leite **cru de ovella de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno e equilibrado. Preséntase nun **estoxo especial con coitelo Arcos**, converténdose no agasallo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. O 'rei dos queixos' é pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con só **tres ingredientes naturais** (leite cru, sal e callo) e sen aditivos. Con DOP e maduracións mínimas de 12 **meses**, regalalo é ofrecer historia e unha calidade inigualable.
- O **Queixo de Ovella con Trufa** de Vegamar é unha especialidade 'top' elaborada en Albacete con leite 100% española. Presentado nunha elegante cuña estuchada, ofrece unha **simbiose perfecta** onde o inconfundible aroma da trufa e a suavidade da ovella crean unha experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para unha celebración memorable, as **delicias do mar** son insubstituíbles. **Peixes, mariscos e conservas** achegan versatilidade e sofisticación ao menú para crear unha experiencia **gurmet** única chea de alegría. Aquí tes algúns dos imprescindibles para estas festas:

- **Afumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con máis de 60 anos de historia. O seu icónico **Salmón Afumado Suprême**, 100% natural e afumado con madeiras nobres, é o protagonista indiscutible. Destacan tamén o seu **Bacallau Salvaxe** e as súas completas cestas de agasallo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía co mestre Lolo de Conservas **Sierra** (Santoña) para crear unha conserva única. Unha fusión artesanal de bonito **do Norte** seleccionado en lonxa e os seus exclusivos **aceites de pago**. Esta edición **limitada** une a excelencia do mar e a terra para lograr unha calidade **excepcional**.
- **Codesa**. Mestres do aperitivo con selo Anchoas de Cantabria. **As súas anchoas Serie Limitada e Serie Rosa maduran máis dun ano en adega** Imprescindibles as súas famosas **gildas** e a exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conserveira Galega (Familia Lafuente)**. Más dun século elaborando conservas **100% galegas** e artesás. As súas marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') e **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como ameixas e berberechos de máxima calidade natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde **a Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a man que son pura ourivaría culinaria. Ofrecen transparencia total con tecnoloxía **'blockchain'** e liñas exclusivas como **Hors Categorie**, un manxar para gardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanais** co mellor das **rías galegas**. As súas **navallas en aceite de oliva**, da gama **Tradición**, son desconchadas **a man** para garantir unha **textura cremosa** e un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece unha **experiencia sensorial** única.
- Asegura o éxito do teu **menú de Nadal** con Noray . Os seus **lagostinos frescos e sostibles** de Medina **del Campo**, cun característico **sabor doce** e **textura crocante**, son o ingrediente estrela para crear **receitas** infalibles. Sorprende aos teus invitados e eleva os teus pratos festivos con este produto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unha selección dalgún dos mellores AOVEs do mundo./ EP.

O **aceite de oliva virxe extra (AOVE)**é o corazón do Nadal e a dieta mediterránea. Rico en polifenoles, un **AOVE 'premium'** eleva o sabor culinario e regala saúde e benestar.

- **Dehesa O Muíño Coratina** fixo historia logrando o dobrete en Evooleum: **Mellor Aceite de Oliva Virxe Extra do Mundo 2025** e **AOVE máis saudable**. Ademais, o que elabora coa variedade **empeltre** foi premiada como a mellor da súa categoría, avalando a súa calidade extrema.
- Como agasallo exclusivo, **Leira La Torre** presenta **o seu estoxo 'Monovarietales'** con botellas das variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra e picudo**. Esta almazara, referente en produción **ecolóxica e biodinámica**, garante unha experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, unha **colleita de outono que busca a dozura da oliva madura** en dúas versións: un **picual** ideal para carnes e un **arbequina** perfecto para peixes e sobremesas.
- Fundada en 2015 en Xaén, **The Green Gold Olive Company** produce o multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 oliveiras de variedade **picual**, fusionan tradición e tecnoloxía sostible para crear aceites de oliva virxe extra **orgánicos** e de colleita **temperá** de máxima calidade, recoñecidos internacionalmente desde **a Serra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, é un **AOVE** superior nacido no interior de València. Froito dunha recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con notas **de tomate verde e corazón de alcachofa**. Lixeiramente **picante e fluído**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes e queixos**.
- **Olis Bargalló** estrea **Pippers**, un práctico envase con tapón **dosificador** deseñado para facilitar o uso diario do aceite. A firma presentou esta novidade e o seu exclusivo **aceite de primeira prensada** no primeiro **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando o seu compromiso coa **innovación** e a **calidade**.
- A nova colleita do aceite de oliva virxe extra **Aubocassa**, elaborado con 100% **arbequina de "pago"**, como os viños, a partir dos froitos do seu oliveiral (é a primeira almazara en España que elaborou os seus aceites baixo o concepto), destaca por unha marcada intensidade. Necesitáronse máis de 10 quilos de olivas (unhas 7.000 unidades) para obter un litro deste zume con delicados **aromas cítricos**, **notas de herba recentemente cortada, tomate de 'ramallet' e as verduras de follas verdes**. De textura **sedosa e envolvente e final longo e fresco**, en boca loce **notas froiteiras e un ligerísimo amargor e picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pito recheo. / @joseornia

Goza dun **Nadal delicioso e sen complicacións** con solucións gastronómicas listas para servir. Esquéceche da tensión e céntrache en celebrar con estes pratos de calidade excepcional:

- **Casa dos Manzano**. Regresa o seu icónico **pito campeiro recheo**, asado a baixa temperatura e deshuesado. Inclúe puré cremoso e está **listo en 50 minutos**. Unha edición limitada e artesanal de Nacho Manzano presentada en caixa **de madeira**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. O teu aliado a domicilio para **carnes de alta calidade e ibéricos**. Ofrecen **cordeiro e leitón** (crus, preasados ou precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que non falte nada na túa mesa.
- **Casa Duque**. Leva 130 anos de tradición segoviana ao teu fogar. O seu **leitón asado** e **año de leite**, feitos en forno **de leña**, chegan listos para ser quentados en casa e gozados co mesmo sabor e crocante que no restaurante.
- **A Leira Jiménez Barbeiro**. Propostas **gurmet** sen esforzo: o novo **rabo de tenreira** do chef Javi Estévez, listo en menos **de 6 minutos**, e o regreso do exclusivo '**steak tartar' ouro** con caviar **París 1925**.
- Este Nadal, **O Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico cos seus exclusivos **packs' de carne de boi e vaca**. Desde **a Caixa Especial** ata **a Meatlovers**, estas seleccións permiten recrear en casa a experiencia do seu templo cárnico, gozando de pezas premium criadas e **maduradas** con excelencia.
- **O Bressol** embotella a súa memoria familiar no **Pisto Mamá Petra**. Unha homenaxe de José **Vicente Pérez** á cociña lenta: **verduras de tempada** cociñadas durante máis de cinco **horas**. Este bocado **mediterráneo e honesto**, herdanza da súa nai, é ideal para a despensa e está dispoñible por encargo **web**.
- **Juana** Madrid presenta o seu novo **Pack Bar**, o **agasallo definitivo** para **amantes do tapeo**. Inclúe os seus icónicas **salsas bravas** e todo o **'kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baralla de cartas** e '**tote bag'**. A **experiencia completa** para gozar o **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Uns doces de Nadal. / O Xornal

A mesa do Nadal renóvase máis aló dos clásicos, sumando creatividade á tradición. Aquí tes as propostas **gurmet** máis doces e orixinais para culminar os teus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel e Adrià Aguilera revalidan o premio ao **mellor 'panettone' de chocolate de 2025**. O seu segredo: respecto polo oficio, evolución constante e unha personalidade única que converte o seu bolo artesán nunha obra mestra.
- Volve o **Izadittone**, o imprescindible do Nadal que une a Adegas **Izadi** con Loison , o "Ferrari dos 'panettones'". Este doce único fusiona a receita italiana con crema **de bagazo** da propia adega. Dispoñible en versión clásica ou con chocolate, é unha auténtica xoia gastronómica de edición limitada.
- A **Pastisseria Carrió** celebra o Nadal co seu premiado **Mellor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** e unha novidade internacional: o **Christstollen**, un tradicional pan doce alemán con froitas confitadas. Os irmáns Carrió, terceira xeración multipremiada, ofrecen estas delicias artesás unindo excelencia e novos sabores para endulzar as festas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco xeracións** elaborando o auténtico **mazapán toledano** a man desde 1890. As súas **Anguías e Delicias**, recheas de xema e decoradas artesanalmente, son xoias de améndoa nacional imprescindibles en mazapanesbarroso.com .
- **Lle Creazioni dei Giulia (Mammafiore)**. Introduce o **Pandoro de Verona**, o "pan de ouro" italiano. Un biscoito estrela, lixeiro e aromático grazas á súa fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Dispoñible en Hellomamma.es .
- **Maritta**. María Pérez lanza unha **torta de queixo e turrón** de edición limitada e **sen glute**. Elaborada con turrón artesanal e sen aditivos, destaca polo seu cremosidad e sabor auténtico do Nadal.
- **Catanias Cudié**. Presenta a **Catania Tiramisú**, fusionando améndoa mediterránea, café e 'mascarpone'. Tras un ano de I+D, esta edición **limitada** ofrece o equilibrio perfecto entre intensidade e suavidade italiana.
- **Mallorca**. Sorprende cun novo 'panettone' de doce **de leite, canela e limón**, xunto aos seus clásicos. Os seus 'packs' **Regala Momentos** son ideais para compartir estas masas lixeiras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Pans Creativos)**. Un 'panettone' homenaxe a Cataluña con figos, **albaricoques e chocolate**. Meloso e equilibrado, esconde un **'caganer'** no seu interior como símbolo de sorte.
- **Torrons Vicens** innova este Nadal lanzando o **turrón de Nocilla**, unha fusión cremosa e crocante. Ademais, amplía a **liña Sinerxía** con creacións de alta cociña de chefs como **Jordi Roca** e **Quique Dacosta**, e presenta os exóticos **turróns estilo Dubái** con pistacho e 'kadaif' para sorprender ao padal.
- O **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca pola **pureza do cacao** e o proceso **'bean to bar'** na súa elaboración. O de chocolate con leite e abelás enteiras é líder en vendas en Catalunya na categoría de turrón de chocolate con froitos secos. Traballan con ingredientes **de tempada**: abelás, noces e améndoas cultívanse a mediados de setembro, no seu punto óptimo. A proposta máis moderna da gama chega con galletas **crocantes sen glute integradas no chocolate con leite e un sutil toque de canela**.
- **A Duquesita** ofrece o **Mellor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, manteiga fresca e auga de azahar de Sevilla para unha masa lixeira coroada con améndoa **largueta**.
- **Polvorones O Toro** rende homenaxe á súa historia desde 1850 cunha elegante **lata de edición especial** que garda os seus clásicos de améndoa e orixinais. Tras seis xeracións de tradición en Tordesillas, este ano amplían o seu legado artesanal incorporando tamén exquisitos **'panettones'** á súa doce oferta do Nadal.
- **Maüa** sorprende este Nadal cunha creativa colección de nove **variedades de turróns**, todos encamisados no seu emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando polo ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** e **pralinés** con sabores únicos que van desde **a ensaimada** e o **pistacho** ata o exclusivo **brandi Suau**.
- **A Mallorquina** combina tradición e vangarda cos seus exclusivos **turróns ao peso**. Xunto a clásicos como xema ou chocolate, sorprenden as súas receitas creativas de iogur , **galleta Lotus** ou **pistacho con orejones**. Unha deliciosa proposta artesanal dispoñible nas súas tendas de Madrid para endulzar as festas a medida.
- **Hofmann** reinventa o Nadal con dúas exclusivas **edicións limitadas**: o **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla e abelá, e o sofisticado

Panettone Chocolate Dubái, que fusiona pistacho e crocante **'kadaif'**. Alta pastelería deseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas e memorables.

- **La Campana** innova este Nadal cunha creación sorprendente: o **polvorón ao momento de sal**. Mantendo a súa excelencia artesá desde 1890, a familia Mira lanza esta variedade gurmet que **reinventa o clásico doce**. Unha proposta única que se suma aos seus aclamados **polvorones**, combinando tradición e vangarda para estas festas.
- **Jon Cake** regresa este Nadal cos seus aclamados **'cheesecakes' de panettone** e **turrón**. Ademais, estrea en Jon **Cake & Coffee** os irresistibles **Flancakes**: unha orixinal fusión de flan 'parisien' e pastel de queixo. Dispoñibles en **'packs' de degustación** de catro sabores, son a opción perfecta para sorprender e compartir nestas festas.
- **A Gloria**, pastelería artesanal da conca mineira de Asturias distinguida cun **solete Repsol**, fusiona tradición e **técnica francesa** baixo a man de Bárbara **Pereira**. Este Nadal estrea **envíos a toda España**: **turróns**, **polvorones** e **mazapanes** únicos. O seu **Kouign-Amann** converteuse no seu doce máis cobizado.
- **As Jellys** inventou o **primeiro polvorón do mundo que non se fai bóla na** boca . Non é un polvorón ao uso, senón un de xelatina **con corazón líquido** que condensa o **sabor clásico de améndoa e manteiga en forma de cóctel sólido cun lixeiro toque de alcol**. Cómese tamén dun só bocado, pero ao mordelo a boca alágase de sabor líquido.
- **L'Atelier e Torres Brandy** se alían para endulzar as festas con Brandy **Smoke**. O **brandy Torres 20**, medalla de ouro no certame International Spirits Challenge, é un dos ingredientes deste turrón gañador do premio **Mellor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca o momento do carajillo**, a conversación amena entre colegas na sobremesa.
- **Chocolates Trapa** e **Adegas Fala**. Un **'pack' exclusivo** que marida os **bombóns Sublimes** coa **tinto Fala do Silencio**. Unha **experiencia elegante** de contrastes **froiteiros e cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de espelta **e centeo** con figos, **pasas e piñóns**, creado por Leira **Río Negro** e **Samuel Moreno**. De faragulla **densa e tenra**, resulta o **compañeiro perfecto** para calquera banquete do Nadal.

Subscríbeche para seguir lendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: laopiniondemalaga.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 885.668
Edición: Digital **Valor**: 988€
Sección:
URL: laopiniondemalaga.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/produc...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: laopiniondemurcia.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.626.245
Edición: Digital **Valor**: 2.016€
Sección:
URL: laopiniondemurcia.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/produc...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: laopiniondezamora.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 552.586
Edición: Digital **Valor**: 884€
Sección:
URL: laopiniondezamora.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/produc...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: laprovincia.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.929.960
Edición: Digital **Valor**: 2.393€
Sección:
URL: laprovincia.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-na...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: levante-emv.com
Publicado: 09/12/2025
Edición:
Sección:
URL: levante-emv.com/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-n...
Audiencia: 3.966.716
Valor: 4.918€

09/12/2025

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

Los sabores de España, y algún que otro de fuera, destacan en las mesas durante estas fiestas para revelar por todo lo alto la diversidad gastronómica del país

La Navidad ofrece una oportunidad única para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita. Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de productos gurmet disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha. Complementan esta selección conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas y una gran variedad de dulces, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto, para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros.

Un festín con el auténtico sabor ibérico

La Navidad es perfecta para compartir los exquisitos sabores de los ibéricos de bellota. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia gurmet única. Aquí están unas propuestas de marcas selectas para triunfar:

Castro y González. Con más de un siglo en Guijuelo, son el aliado ideal. Destacan sus 'packs' "degustación" y estuches ya loncheados y listos para emplatar, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.

Ibéricos Alta Expresión COVAP. Lanzan su Luxury Collection desde la Dehesa de Los Pedroches. La joya es el jamón de bellota 100% ibérico añada 2021: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de vino Pago de Carraovejas.

Arturo Sánchez. Celebra el tiempo con el estuche Heritage 2019-2020-2021. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la doble montanera y curación natural. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.

Jamones Blázquez. Presenta la Caja Sabores de Navidad, la experiencia gurmet definitiva. Un 'pack' de lujo que combina 35 loncheados de jamón de bellota (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de tres tortas de turrón Pablo Garrigós. Ideal para regalar.

Dehesa Monteros. Trae el sabor auténtico de la Serranía de Ronda. Destaca su paleta de bellota 100% ibérica y sus exclusivos 'packs' navideños, como la Colección Jamón o el Pack Selección, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.

Ibéricos Montellano. Sorprende con su salchichón ibérico trufado. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un delicado toque de trufa. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

Quesos de España

El toque sublime de una buena tabla de quesos

La mesa de Navidad alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia gurmet memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso. Una auténtica joya D.O. Manchego de leche cruda de oveja propia. Su carácter único nace de 12 a 14 meses de curación en manteca ibérica, afinado en cueva sobre madera de sabina. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.

Dehesa de los Llanos. Celebra su 125º aniversario con una edición limitada única de 15 meses de curación. Elaborado con leche cruda de oveja de pura raza manchega, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un estuche especial con cuchillo Arcos, convirtiéndose en el regalo perfecto.

Parmigiano Reggiano. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo tres ingredientes naturales (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con DOP y maduraciones mínimas de 12 meses, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.

El Queso de Oveja con Trufa de Vegamar es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una simbiosis perfecta donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia gurmet única e irresistible.

Conservas

La esencia de la Navidad tiene sabor a mar

Para una celebración memorable, las delicias del mar son insustituibles. Pescados, mariscos y conservas aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia gurmet única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

Ahumados Domínguez. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico Salmón Ahumado Suprême, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su Bacalao Salvaje y sus completas cestas de regalo.

The Green Gold Olive Oil Company se alía con el maestro Lolo de Conservas Sierra (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de bonito del Norte seleccionado en lonja y sus exclusivos aceites de pago. Esta edición limitada une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad excepcional.

Codesa. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega. Imprescindibles sus famosas gildas y la exclusiva Reserva de Familia, de sabor excepcional.

Conservera Gallega (Familia Lafuente). Más de un siglo elaborando conservas 100% gallegas y artesanas. Sus marcas Rosa Lafuente (estilo 'vintage') y Paco Lafuente ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.

Roi&Co. Conservas de autor desde la Ría de Arousa. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con tecnología 'blockchain' y líneas exclusivas como Hors Categorie, un manjar para guardar.

A Conserveira crea conservas artesanales con lo mejor de las rías gallegas. Sus navajas en aceite de oliva, de la gama Tradición, son desconchadas a mano para garantizar una textura cremosa y un sabor intenso. Un bocado gurmet exclusivo que ofrece una experiencia sensorial única.

Asegura el éxito de tu menú de Navidad con Noray. Sus langostinos frescos y sostenibles de Medina del Campo, con un característico sabor dulce y textura crujiente, son el ingrediente estrella para crear recetas infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

Los mejores aoves del mundo.

El corazón mediterráneo que late en cada mesa

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en polifenoles, un AOVE 'premium' eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

Dehesa El Molinillo Coratina ha hecho historia logrando el doblete en Evooleum: Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025 y AOVE más saludable. Además, el que elabora con la variedad empeltre fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.

Como regalo exclusivo, Finca La Torre presenta su estuche 'Monovarietales' con botellas de las variedades hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo. Esta almazara, referente en producción ecológica y biodinámica, garantiza una experiencia gurmet única.

Castillo de Canena lanza Patio de Viana, una cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura en dos versiones: un picual ideal para carnes y un arbequina perfecto para pescados y postres.

Fundada en 2015 en Jaén, The Green Gold Olive Company produce el multipremiado Aceite Oh!. Con 11.000 olivos de variedad picual, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra orgánicos y de cosecha temprana de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la Sierra de Segura.

OILIXIR, de Vegamar, es un AOVE superior nacido en el interior de València. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil envolvente con notas de tomate verde y corazón de alcachofa. Ligeramente picante y fluido, resulta perfecto para realzar ensaladas, carnes y quesos.

Olis Bargalló estrena Pippers, un práctico envase con tapón dosificador diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo aceite de primera prensada en el primer Mercat de l'Oli Nou, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la innovación y la calidad.

La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra Aubocassa, elaborado con 100% arbequina de "pago", como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con delicados aromas cítricos, notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes. De textura sedosa y envolvente y final largo y fresco, en boca luce notas frutales y un ligerísimo amargor y picor.

Pollo relleno.

Fiestas sin estrés con propuestas ya elaboradas

Disfruta de una Navidad deliciosa y sin complicaciones con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

Casa de los Manzano. Regresa su icónico pollo campero relleno, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está listo en 50 minutos. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en caja de madera, ideal para regalar.

Solobuey. Tu aliado a domicilio para carnes de alta calidad e ibéricos. Ofrecen cordero y cochinillo (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.

Casa Duque. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su cochinillo asado y cordero lechal, hechos en horno de leña, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.

La Finca Jiménez Barbero. Propuestas gurmet sin esfuerzo: el nuevo rabo de ternera del chef Javi Estévez, listo en menos de 6 minutos, y el regreso del exclusivo 'steak tartar' oro con caviar París 1925.

Esta Navidad, El Capricho de José Gordón invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos 'packs' de carne de buey y vaca. Desde la Caja Especial hasta la Meatlovers, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y maduradas con excelencia.

El Bressol embotella su memoria familiar en el Pisto Mamá Petra. Un homenaje de José Vicente Pérez a la cocina lenta: verduras de temporada cocinadas durante más de cinco horas. Este bocado mediterráneo y honesto, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por encargo web.

Juana Madrid presenta su nuevo Pack Bar, el regalo definitivo para amantes del tapeo. Incluye sus icónicas salsas bravas y todo el 'kit' castizo: palillero, servilletero, baraja de cartas y 'tote bag'. La experiencia completa para disfrutar el aperitivo en casa.

Unos dulces de Navidad.

Gran variedad de dulces, además del 'panettone' y el roscón de Reyes

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas gurmet más dulces y originales para culminar tus banquetes:

Cal Jan. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al mejor 'panettone' de chocolate de 2025. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.

Vuelve el Izadittone, el imprescindible navideño que une a Bodegas Izadi con Loison, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con crema de orujo de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con chocolate, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.

La Pastisseria Carrió celebra la Navidad con su premiado Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025 y una novedad internacional: el Christstollen, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.

Mazapanes Barroso. Cinco generaciones elaborando el auténtico mazapán toledano a mano desde 1890. Sus Anguilas y Delicias, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en mazapanesbarroso.com.

Le Creazioni di Giulia (Mammafiore). Introduce el Pandoro de Verona, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en Hellomamma.es.

Maritta. María Pérez lanza una tarta de queso y turrón de edición limitada y sin gluten. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.

Catanias Cudié. Presenta la Catania Tiramisú, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta edición limitada ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.

Mallorca. Sorprende con un nuevo 'panettone' de dulce de leche, canela y limón, junto a sus clásicos. Sus 'packs' Regala Momentos son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.

Daniel Jordà (Panes Creativos). Un 'panettone' homenaje a Cataluña con higos, albaricoques y chocolate. Meloso y equilibrado, esconde un 'caganer' en su interior como símbolo de suerte.

Torrons Vicens innova esta Navidad lanzando el turrón de Nocilla, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la línea Sinergia con creaciones de alta cocina de chefs como Jordi Roca y Quique Dacosta, y presenta los exóticos turrones estilo Dubái con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.

El turrón de chocolate de Simón Coll destaca por la pureza del cacao y el proceso 'bean to bar' en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con ingredientes de temporada: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela.

La Duquesita ofrece el Mejor Roscón de Madrid. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con almendra largueta.

Polvorones El Toro rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante lata de edición especial que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos 'panettones' a su dulce oferta navideña.

Maüa sorprende esta Navidad con una creativa colección de nueve variedades de turrones, todos encamisados en su emblemático chocolate Bean to Bar Nicaragua 70%. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos trufados y pralinés con sabores únicos que van desde la ensaimada y el pistacho hasta el exclusivo brandi Suau.

La Mallorquina combina tradición y vanguardia con sus exclusivos turrones al peso. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de yogur, galleta Lotus o pistacho con orejones. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

Hofmann reinventa la Navidad con dos exclusivas ediciones limitadas: el Turrón Golden Ticket, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado Panettone Chocolate Dubái, que fusiona pistacho y crujiente 'kadaif'. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.

La Campana innova esta Navidad con una creación sorprendente: el polvorón al punto de sal. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que reinventa el clásico dulce. Una propuesta única que se suma a sus aclamados polvorones, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.

Jon Cake regresa esta Navidad con sus aclamados 'cheesecakes' de panettone y turrón. Además, estrena en Jon Cake & Coffee los irresistibles Flancakes: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en 'packs' de degustación de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.

La Gloria, pastelería artesanal de la cuenca minera de Asturias distinguida con un solete Repsol, fusiona tradición y técnica francesa bajo la mano de Bárbara Pereira. Esta Navidad estrena envíos

a toda España: turrones, polvorones y mazapanes únicos. Su Kouign-Amann se ha convertido en su dulce más codiciado.

Las Jellys ha inventado el primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca. No es un polvorón al uso, sino un de gelatina con corazón líquido que condensa el sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol. Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.

L'Atelier y Torres Brandy se alían para endulzar las fiestas con Brandy Smoke. El brandy Torres 20, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio Mejor Turrón Creativo de España 2025 que evoca el momento del carajillo, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.

Chocolates Trapa y Bodegas Habla. Un 'pack' exclusivo que marida los bombones Sublimes con el tinto Habla del Silencio. Una experiencia elegante de contrastes frutales y cremosos para regalar.

Pan artesanal de espelta y centeno con higos, pasas y piñones, creado por Finca Río Negro y Samuel Moreno. De miga densa y tierna, resulta el compañero perfecto para cualquier banquete navideño.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: origenonline.es
Publicado: 09/12/2025
URL: origenonline.es/actualidad/la-gala-ev...
Valoración: 243€
Audiencia: 3.022

Evooleum Awards celebra su décimo aniversario

La Gala Evooleum destaca el AOVE en su décimo aniversario con premios y reconocimientos a productores y chefs influyentes.

Espacio Rastro Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards, que se ha consagrado como la "Gran Fiesta Mundial del AOVE".

En esta edición, el Premio al Mejor AOVE de España fue para el manchego

Valdenvero Hojiblanco; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al medallista olímpico y ganador de*MasterChef Celebrity*Saúl Craviotto y al afamado -y triestrellado- chef Quique Dacosta. En la imagen, foto de familia de todos los premiados.

Madrid acogió la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evooleum Awards. El evento fue conducido este año por la presentadora Marta Jaumandreu y congregó también a una amplia representación del sector oleícola y olivarero tanto nacional como internacional, así como a periodistas gastronómicos y chefs del panorama nacional. La inauguración corrió a cargo del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que alabó el trabajo serio y riguroso por parte de todo el sector, "*aunque queda mucho trabajo por delante habida cuenta de que el aceite de oliva apenas supone el 3% de las grasas vegetales consumidas en el mundo*". En este sentido, se mostró confiado en que el consumo mundial de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, sobre todo fuera de la UE, impulsado por sus cualidades y beneficios saludables

Por su parte, Juan A. Peñamil, CEO de **Grupo Editorial Mercacei**, celebró los 10 años de Evooleum destacando al olivo "*como símbolo eterno de cultura, identidad y excelencia* ", agradeciendo a productores y embajadores su compromiso, y reafirmando que "*el AOVE sigue siendo un referente*

mundial gracias a la unión, la calidad y la fidelidad del consumidor".

Embajador del AOVE

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país. Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: "*Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de Evooleum Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva Virgen Extra*". Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de *MasterChef Celebrity*, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es "*tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España*".

Los Premios Evooleum

En esta Gala se entregaron también los Premios Evooleum al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de *packaging* (Evooleum Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo. Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España. Para Molero, este reconocimiento "*no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera*".

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios Evooleum a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por *"El Complemento Perfecto"* de *Aceites de Oliva de España,* que presenta el aceite de oliva Virgen Extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE. En su intervención, Barato aseguró que "*el del aceite de oliva es un sector que tiene mucho futuro y un recorrido prometedor si hacemos las cosas como tenemos que hacerlas*".

La clausura de la Gala corrió a cargo de Manuel Gómez Galera, secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, que destacó que el AOVE es "*símbolo de nuestra cultura y motor económico y social de Andalucía. No es casualidad que 44 AOVEs del TOP100 sean andaluces*".

El TOP10

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - Evooleum Awards 2025- es:

1º **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos). Variedad: Coratina. Perugia (Italia)

2º **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos). Variedad: Coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos). Variedad: Coratina. Bari (Italia)

5º **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos). Variedad: Itrana. Lazio (Italia)

6º **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: Hojiblanca, Picuda. Córdoba (España)

7º **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos). Variedad: Coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: Picual. Jaén (España)

9º **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: Picuda, Hojiblanca. Córdoba (España)

10º **Rincón De La Subbética** (95 puntos). Variedad: Hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa Guía Evooleum 2026, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef;* y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin). Interesantes artículos como *Oleoturismo*, donde descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo es protagonista; *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia* ; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Esta joya se puede adquirir en la web **www.evooleum.com** por 19’50 €.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: revistagotravel.com
Publicado: 09/12/2025
Edición:
Sección:
Valor: 24€
URL: revistagotravel.com/sabores-que-huelen-a-navidad-los-cl...

09/12/2025

SABORES QUE HUELEN A NAVIDAD: LOS CLÁSICOS QUE NUNCA FALLAN

Este año vamos a lo práctico (y delicioso): embutidos, carnes, vino, porque son los clásicos que nunca fallan. Tanto si buscas el regalo perfecto como si te toca ser el anfitrión ideal, en este bazar navideño encontrarás los mejores ibéricos, carnes selectas y todo lo necesario para un menú de diez en la tienda online de Solobuey.

Para brindar, se acierta seguro con un Ribera del Duero de Pradorey y sus experiencias enoturísticas son un regalazo; para acompañar algunos platos y darles 'alegría', las irresistibles salsas bravas de Juana Madrid. A los enamorados del AOVE les encantará la completísima Guía EVOOLEUM, sobre todo si llega junto a alguno de los aceites del top 10. Y un acierto seguro será descubrir Burgos a través de la gastronomía de Ricardo Temiño Restaurante y su menú Camino.

Porque la Navidad también sabe a dulce, que no falte el roscón de Viena La Baguette, digno de Reyes. Aprovecha para encargarlo junto a sus exquisitos panes de masa madre, el maridaje perfecto para una mesa de fiesta.

¡Qué no falte el vino!

Pradorey, ¿regalamos vino o experiencia?

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

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 distintas referencias, cada una con algo que decir y su propia 'personalidad', con opciones para infinidad de gustos, así que, seguro que alguna de ellas se convierte en el regalo perfecto. Algunas pistas de sus vinos más 'navideños', a la venta en https://www.pradorey.es/tienda-online/

Élite, un vino con carácter de mujer

Un vino fuerte, valiente y auténtico que celebra la esencia de quienes transforman el mundo desde su propia historia. Hay personas que, sin hacer ruido, logran que todo funcione. Que sostienen, que crean, que avanzan. Pradorey Élite nace como homenaje a esa fuerza silenciosa que hace que este país siga adelante: la constancia, la paciencia y el trabajo bien hecho. Una fuerza que no busca brillar, pero deja huella… Es el brindis perfecto para estas fechas. Un tempranillo 100% tinta fina clon élite, redondo, sabroso y maduro que acompaña comiendo -pulpo, lentejas, migas, chocolate- y también se disfruta en la sobremesa. Además, la presentación también enamora ya que la elegante botella va envuelta en un velo de papel 'tatuado' con sus propias viñas y dentro de una preciosa caja de madera. También puede adquirirse en caja de 4 unidades o 6 y cualquiera de los formatos incluye un mensaje inspirador.

PVP: desde 37'90 EUR

Gama Salgüero, la gama que sorprende

Varietales y tiempo, ese es el secreto de este trío de ases compuesto por el primer albillo mayor de la casa elaborado como un orange wine; un espectacular y complejo rosado de merlot, tempranillo y albillo; y un tinto plantado en ecológico con la uva más representativa de la Ribera del Duero y con paso por tinaja. Tres piezas de colección y edición limitada que recuperan la esencia de la DO,

centrándose en el tiempo y en la uva. Conquistan desde el primer sorbo y los paladares más entrenados disfrutarán mucho.

PVP: caja regalo con las tres botellas Salgüero 135 EUR

Adaro, un homenaje al fundador, ese vino que siempre gusta

Es el vino de la familia, el homenaje al fundador de la bodega -Javier Cremades de Adaro-, una joya de vendimia manual, monovarietal de tempranillo, ecológico, que pasa 15 meses en barrica de roble europeas. Elegante, sabroso y fresco, siempre gusta y es perfecto para acompañar asados, caza y carnes rojas.

PVP: 22 EUR

El elegante La Mina, el que nunca falla y además estrena imagen

Como todas sus referencias, está elaborado con uva propia, de un único y exclusivo pago homónimo caracterizado por su terreno franco-arenoso situado entre 800 y 820 metros sobre el nivel mar que le da un carácter intenso, enérgico, recio… Gracias a este terruño tiene un alto nivel de prociadinina, o lo que es lo mismo, un conjunto de polifenoles que diferentes estudios señalan como un compuesto con múltiples beneficios, necesarios para la respuesta metabólica. Es un reserva rompedor, 100% tempranillo, de un rojo brillante, complejo, con bouquet y con una larga vida.

PVP: 24 EUR; y el formato magnum se vende en un estuche con dos copas, ideal para regalar, 49 EUR

El Cuentista, el vino más 'mentiroso' de la casa

Es el primer blanc de noirs elaborado en la Ribera del Duero. Es un vino diferente, con personalidad, transgresor y con un punto de locura que lo hace destacar entre el resto. Llama la atención desde su etiqueta hasta su paso por boca y no deja indiferente a nadie. ¿Es blanco pero sabe a tinto? Sorprende y no defrauda. Sin duda cuenta lo que transmite su imagen. ¿La única pega? Solo hay 7.400 botellas.

PVP: 18'20 EUR

Una joya de colección elaborada en tinajas, el regalo más exclusivo, El Buen Alfarero

Un buen alfarero es un artesano, alguien que con sus manos va moldeando el barro para hacer piezas únicas, distintas entre sí, y en cada una de ellas va dejando su huella y un pedazo de su alma. Así es este vino, puro y único. Por eso no solo su elaboración es artesanal 100%, si no que cada botella 'se viste' manualmente y el resultado son piezas imperfectas pero maravillosas. Un privilegio que pueden disfrutar unos pocos, ya que solo hay 1.904 botellas que se venden en estuche individual de madera numerado a mano. Más allá del continente, el contenido es elegante, sabroso, mineral y muy fresco. Combina la fruta roja con la negra; su paso por boca es muy agradable, con taninos redondos y aterciopelados con un final elegante, sutil y con alma. Todo un regalazo para quienes aprecien la calidad.

PVP: 132 EUR

Si en vez de las botellas queremos regalar la visita y bebérnoslas in situ, el plan es la Experiencia Pradorey, una vivencia para desconectar de la rutina y disfrutar del campo y el mundo del vino. Cuentan con cuatro experiencias y pueden adquirirse en https://pradorey.es/experiencias/ y se recibe directamente el bono regalo.

Experiencia enoturística: se recorre la bodega y el cuidado proyecto de Pradorey, descubriendo por qué sus vinos huelen a tierra, arcilla, fruta, especias, flores silvestres, tomillo… a través de una cata dirigida de 3 vinos. PVP: 72 EUR/2 pax.

Experiencia enogastronómica: a la visita a la bodega y cata de 3 vinos se suma un almuerzo en su Posada del siglo XVII centrado en la tierra y la temporada. PVP: 150 EUR/2 pax.

Experiencia Completa: alojamiento en un lugar histórico donde pernoctaron personalidades como Rubens, Felipe III o El Duque de Lerma. Se conocen las diferentes salas de la bodega y el proyecto de Pradorey y se aprenden las peculiaridades a través de una cata de 3 sus vinos. El plan culmina en su Posada saboreando su propuesta gastronómica a través de su menú degustación de 5 pases. Noche, desayuno y vino de bienvenida. PVP: 261 EUR/2 pax.

Planazo de Pradorey: un fin de semana completo, rodeado de un entorno natural que incluye visita a la bodega, visita a El Cotarro -hay más opciones para elegir-, gastronomía -2 desayunos, 1 comida, y 2 cenas- y dos noches en su Posada. Está pensado para desconectar y disfrutar. ¡Me lo pido! PVP: 520 EUR/2 pax.

Otra opción es regalar un Curso de cata, la combinación perfecta de aprendizaje y disfrute en el que se catan 5 vinos. PVP: 55EUR

El toque alegre en los platos

Juana Madrid

En 1963, en el mítico Bar Anci de la calle Alcalá, entre chascarrillos, comandas cantadas, cañas bien tiradas y patatas de fritura perfecta, nacía una salsa brava única y diferente, con sabor a rojo picante y bar castizo, que años después tendría nombre y apellido: la Salsa Brava Juana Madrid. Esta receta de tradición familiar, que durante más de 50 años se vendió tras la barra de este emblemático local, pasó por tres generaciones hasta llegar a Ana, quien, desde hace 7 años, junto a su pareja Juanma, se encarga de hacer llegar esta salsa de éxito hasta los hogares. Tienen un total de 6 sabores para elegir (todos sin gluten y sin lactosa), además de dos packs perfectos para regalar en Navidad.

Pack Original: Este pack es para los más clásicos e incluye dos botellas de Juana Madrid Brava Original y dos versiones con diferentes niveles de picante: una Brava Extra Picante y una Brava Suave. Su precio es de 21'99 EUR.

Pack Degustación: Para quien no logre decidirse o quiera tener en casa una para cada plato y ocasión, este pack incluye una Juana Madrid Brava Original y una de cada variedad exclusiva: Brava Trufa y Miel; Brava Mango y Curry; y Brava Cilantro y Chile. Su precio es de 23'99 EUR.

Estos packs se pueden comprar tanto en su tienda online como en tiendas especializadas en picantes, productos gourmet, carnicerías y pequeños comercios de barrio como Mantequerías Andrés, Cannelle en el Mercado de Vallehermoso, Gold Gourmet, Álvarez Selección en el Mercado de la Paz y Sally Pepper; y ahora también en los Sánchez Romero y en El Club del Gourmet de El Corte Inglés, además de en Amazon. Los pedidos a su web incluyen un papel de regalo personalizado que destacará debajo del árbol.

El buen pan

Viena La Baguette – yo llevo el Roscón… y el pan para maridar

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 40 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…

Y si hay algo que representa la última parte de la Navidad es el Roscón de Reyes y este puede convertirse en un detalle perfecto los días antes de la llegada de Sus Majestades. La oferta es amplia y el de este obrador es un acierto seguro -100% natural y tradicional, elaborado con harinas limpias, sin aditivar, con una alta cantidad de proteína, masa madre, y la mejor agua de azahar-. Además del roscón tradicional, siempre elaboran el de nata y de sorprender con algún otro relleno se encarga Maca, 5ª generación de la firma centenaria junto a su hermano Fran, que trabajan codo con codo con su padre Paco Fernández. Variedad de sabores y dos opciones de tamaño, de ½ kilo (desde 25 EUR) y de kilo. Hay que encargarlos con 24 horas de antelación y estarán disponibles a mediados de diciembre.

Hacen envíos a domicilio para encargos superiores a 15 EUR a través del teléfono 91 560 09 22. El horario de atención al público es de 9:00 a 14:00 h y entregan al día siguiente. Toda su oferta puede verse en sus RRSS.

Embutidos, carnes, quesos…

Solobuey, desde el aperitivo hasta el postre

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

Solobuey es un referente en la alta gastronomía y también entre los particulares, a quienes reparte a domicilio a través de su tienda online carnes de gran calidad y otros productos gourmet como embutidos o quesos. Es el aliado perfecto para llenar la nevera de básicos, y en Navidad, de todo lo necesario para un gran banquete: ibéricos loncheados, delicias de pato, jamón de bellota también por piezas, quesos artesanos para abrir y/o cerrar la velada… y los infalibles de estas fechas: pierna y paletilla de cordero lechal, jamoncitos y roti de cochinillo, el lechal entero, micuit de pato, solomillo de vaca… Durante todo el año hay opciones en crudo, otras preasadas -para regenerar y consumir-, y de cara a las fiestas, su sección de precocinados se llena de delicatessen para todos los gustos y bolsillos.

Los pedidos se hacen a través de su web -aunque se pueden encargar piezas especiales por teléfono- donde vienen detallados los plazos de entrega de cada producto. En Madrid ciudad llegan, en la medida de lo posible, en 24 horas; y en el resto de la Península en 48 h a contar desde que se recepciona el pedido. Hay que fijarse bien y no apurar demasiado, porque algunos productos requieren 72 h. Los portes son gratis en toda la Península para compras superiores a 60 EUR. También llegan a Portugal y algunas zonas de Francia.

Un regalo diferente

Guía EVOOLEUM, para los amantes del oro líquido

Ya está en el mercado la 10ª edición de la Guía EVOOLEUM, que recoge los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

Este TOP100 cuenta con representación de 11 países: Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica, China y por supuesto, España, que, siendo el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs. 44 son de Andalucía, 9 de Castilla La Macha, 4 de Madrid, 3 de Navarra y otros 3 de Cataluña, 2 de Extremadura, 1 de la Comunidad Valencia y 1 de Murcia. Por supuesto, la gastronomía vuelve a estar muy presente en esta guía. El

prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef; el atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y una estrella Verde); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia o Aceite de oliva, actividad fi■sica y deporte… completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Sin duda, el regalo ideal para curiosos y foodies. ¿La ponemos en lista para Papá Noel, los Reyes Magos o un amigo invisible?

PVP: 19'50 EUR. A la venta en Amazon y se puede adquirir también en www.evooleum.com

Y una experiencia 100% gastronómica

Ricardo Temiño Restaurante y La Fábrica. El mejor detalle, un almuerzo memorable

San Juan, 3. Burgos. Tel. 947 04 04 20.

Abrió sus puertas en noviembre del 23, a los pocos meses consiguió su primer sol Repsol; y con un año de vida su primera estrella Michelin. Hablamos del restaurante de autor del burgalés Ricardo Temiño y su esposa y jefa de sala Cristina Lázaro, al frente también de La Fábrica, donde comenzaron sus sueños, y que está ubicada en el mismo edificio. Sí, son dos restaurantes en un mismo espacio.

La propuesta de Ricardo Temiño Restaurante se basa en el Menú Degustación 'Camino', inspirado en los peregrinos y sus relatos, creado a partir del intercambio cultural a lo largo de los siglos por las múltiples procedencias de quienes transitan por Burgos, Compostela en mano. Por eso, estas fiestas, el mejor regalo no se envuelve: se vive, y proponen regalar una experiencia única con “Camino”, disponible en formato largo (19 pasos) o corto (16 pasos). Se puede disfrutar con o sin maridaje, y regalarse para una, dos o hasta cuatro personas. Es perfecto para quienes buscan emocionar con un 'viaje' a través de la gastronomía. Desde 95 EUR, disponible en fabricarestaurante.com/regala-ricardo.

La Fábrica está recomendado por las guías Repsol y Michelin, conquista paladares desde 2014 con una propuesta culinaria que refleja el esfuerzo, la dedicación y la pasión por el producto local y de temporada que puede disfrutarse a través de una suculenta carta o de un atractivo Menú de Temporada. Su bono regalo permite elegir entre la opción de 50 o 100 EUR, además de un Bono de Menú Temporada para 2 por 64 EUR: https://www.fabricarestaurante.com/regala-la-fabrica. Una experiencia pensada para quienes creen que el mejor detalle es compartir una mesa memorable.

Fuente: AIRES NEWS

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Superdeporte.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 1.512.738
Edición: Digital **Valor**: 1.875€
Sección:
URL: superdeporte.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/productos-n...

Claves gastronómicas para una Navidad exquisita y memorable

La **Navidad** ofrece una oportunidad única **para realzar las celebraciones con una propuesta gastronómica exquisita.** Para quienes buscan la excelencia, en este artículo hay una selección de **productos gurmet** disponibles para transformar las mesas navideñas.

La oferta incluye **ibéricos de bellota y quesos artesanales, junto a aceites de oliva virgen extra de primera cosecha.** Complementan esta selección **conservas 'premium', carnes selectas, recetas preparadas** y una gran variedad de **dulces**, además del 'panettone' y el roscón de Reyes.

Estos productos se encuentran en **tiendas especializadas y en las plataformas 'online' de las firmas de cada producto,** para un acceso fácil a una Navidad más que sabrosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un cortador de jamón ibérico de bellota. / EP

La Navidad es perfecta para compartir los **exquisitos sabores de los ibéricos de bellota**. Su calidad superior transforma cualquier celebración en una experiencia **gurmet** única. Aquí están unas propuestas de **marcas selectas** para triunfar:

- **Castro y González**. Con **más de un siglo en Guijuelo**, son el aliado ideal. Destacan sus **þacks' "degustación"** y estuches ya **loncheados y listos para emplatar**, que incluyen jamón, lomo y embutidos de máxima calidad para disfrutar sin complicaciones.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Lanzan su **Luxury Collection** desde la **Dehesa de Los Pedroches**. La joya es el **jamón de bellota 100% ibérico añada 2021**: una edición limitada de solo 440 piezas curadas más de 50 meses, acompañada de **vino Pago de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el tiempo con el **estuche Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de jamón de bellota 100% ibérico que refleja la **doble montanera** y **curación natural**. Una cata vertical única donde cada añada ofrece matices distintos, desde lo dulce hasta lo intenso.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caja Sabores de Navidad**, la experiencia **gurmet** definitiva. Un 'pack' de lujo que combina **35 loncheados de jamón de bellota** (equivalente a una pieza entera) con el dulzor artesanal de **tres tortas de turrón Pablo Garrigós**. Ideal para regalar.
- **Dehesa Monteros**. Trae el sabor auténtico de la **Serranía de Ronda**. Destaca su **paleta de bellota 100% ibérica** y sus exclusivos 'packs' navideños, como la **Colección Jamón** o el **Pack Selección**, que reúnen las cinco joyas ibéricas en presentaciones de lujo.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprende con su **salchichón ibérico trufado**. Elaborado con carnes selectas y adobo tradicional, incorpora un **delicado toque de trufa**. Un sabor elegante e intenso, perfecto para aperitivos diferentes.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de España / Organización Interprofesional Láctea (InLac)

La **mesa de Navidad** alcanza su plenitud con excelentes quesos, tesoros que aportan sofisticación y convierten cualquier banquete en una experiencia **gurmet** memorable. Aquí tiene una selección para deslumbrar:

- **Queso Gran Reserva Hacienda Guijoso**. Una auténtica joya **D.O. Manchego** de **leche cruda de oveja** propia. Su carácter único nace de **12 a 14 meses de curación en manteca ibérica**, afinado en cueva sobre **madera de sabina**. Fusión perfecta de intensidad y cremosidad exquisita que recupera la esencia artesana de antaño.
- **Dehesa de los Llanos**. Celebra su 125º aniversario con una **edición limitada** única de **15 meses de curación**. Elaborado con **leche cruda de oveja de pura raza manchega**, ofrece un sabor pleno y equilibrado. Se presenta en un **estuche especial con cuchillo Arcos**, convirtiéndose en el regalo perfecto.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rey de los quesos' es pura esencia de Italia. Elaborado en Emilia-Romaña con solo **tres ingredientes naturales** (leche cruda, sal y cuajo) y sin aditivos. Con **DOP** y maduraciones mínimas de **12 meses**, regalarlo es ofrecer historia y una calidad inigualable.
- El **Queso de Oveja con Trufa** de **Vegamar** es una especialidad 'top' elaborada en Albacete con leche 100% española. Presentado en una elegante cuña estuchada, ofrece una **simbiosis perfecta** donde el inconfundible aroma de la trufa y la suavidad de la oveja crean una experiencia **gurmet** única e irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Latas de conservas. / EP.

Para una celebración memorable, las **delicias del mar** son insustituibles. **Pescados, mariscos y conservas** aportan versatilidad y sofisticación al menú para crear una experiencia **gurmet** única llena de alegría. Aquí tienes algunos de los imprescindibles para estas fiestas:

- **Ahumados Domínguez**. Sinónimo de excelencia con más de 60 años de historia. Su icónico **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural y ahumado con maderas nobles, es el protagonista indiscutible. Destacan también su **Bacalao Salvaje** y sus completas cestas de regalo.
- **The Green Gold Olive Oil Company** se alía con el maestro Lolo de **Conservas Sierra** (Santoña) para crear una conserva única. Una fusión artesanal de **bonito del Norte** seleccionado en lonja y sus exclusivos **aceites de pago**. Esta **edición limitada** une la excelencia del mar y la tierra para lograr una calidad **excepcional**.
- **Codesa**. Maestros del aperitivo con sello Anchoas de Cantabria. **Sus anchoas Serie Limitada y Serie Rosa maduran más de un año en bodega** Imprescindibles sus famosas **gildas** y la exclusiva **Reserva de Familia**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Familia Lafuente)**. Más de un siglo elaborando conservas **100% gallegas** y artesanas. Sus marcas **Rosa Lafuente** (estilo 'vintage') y **Paco Lafuente** ofrecen mariscos selectos como almejas y berberechos de máxima calidad natural.
- **Roi&Co**. Conservas de autor desde la **Ría de Arousa**. Series limitadas envasadas a mano que son pura orfebrería culinaria. Ofrecen transparencia total con **tecnología 'blockchain'** y líneas exclusivas como **Hors Categorie**, un manjar para guardar.
- **A Conserveira** crea **conservas artesanales** con lo mejor de las **rías gallegas**. Sus **navajas en aceite de oliva**, de la gama **Tradición**, son desconchadas **a mano** para garantizar una **textura cremosa** y un sabor intenso. Un bocado **gurmet** exclusivo que ofrece una **experiencia sensorial** única.
- Asegura el éxito de tu **menú de Navidad** con **Noray**. Sus **langostinos frescos y sostenibles** de **Medina del Campo**, con un característico **sabor dulce** y **textura crujiente**, son el ingrediente estrella para crear **recetas** infalibles. Sorprende a tus invitados y eleva tus platos festivos con este producto único.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selección de alguno de los mejores AOVEs del mundo./ EP.

El **aceite de oliva virgen extra (AOVE)** es el corazón de la Navidad y la dieta mediterránea. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinario y regala salud y bienestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha hecho historia logrando el doblete en **Evooleum**: **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo 2025** y **AOVE más saludable**. Además, el que elabora con la variedad **empeltre** fue premiada como la mejor de su categoría, avalando su calidad extrema.
- Como regalo exclusivo, **Finca La Torre** presenta su **estuche 'Monovarietales'** con botellas de las variedades **hojiblanca, arbequina, cornicabra y picudo**. Esta almazara, referente en producción **ecológica y biodinámica**, garantiza una experiencia gurmet única.
- **Castillo de Canena** lanza **Patio de Viana**, una **cosecha de otoño que busca la dulzura de la aceituna madura** en dos versiones: un **picual** ideal para carnes y un **arbequina** perfecto para pescados y postres.
- Fundada en 2015 en Jaén, **The Green Gold Olive Company** produce el multipremiado **Aceite Oh!**. Con 11.000 olivos de variedad **picual**, fusionan tradición y tecnología sostenible para crear aceites de oliva virgen extra **orgánicos** y de **cosecha temprana** de máxima calidad, reconocidos internacionalmente desde la **Sierra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, es un **AOVE** superior nacido en el interior de **València**. Fruto de una recolección manual de variedades autóctonas, ofrece un perfil **envolvente** con **notas de tomate verde y corazón de alcachofa**. Ligeramente **picante y fluido**, resulta perfecto para realzar **ensaladas, carnes y quesos**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un práctico envase con **tapón dosificador** diseñado para facilitar el uso diario del aceite. La firma ha presentado esta novedad y su exclusivo **aceite de primera prensada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrado en Barcelona, reafirmando su compromiso con la **innovación** y la **calidad**.
- La nueva cosecha del aceite de oliva virgen extra **Aubocassa**, elaborado con **100% arbequina de "pago"**, como los vinos, a partir de los frutos de su olivar (es la primera almazara en España que elaboró sus aceites bajo el concepto), destaca por una marcada intensidad. Se han necesitado más de 10 kilos de aceitunas (unas 7.000 unidades) para obtener un litro de este zumo con **delicados aromas cítricos**, **notas de hierba recién cortada, tomate de 'ramallet' y las verduras de hojas verdes**. De textura **sedosa y envolvente y final largo y fresco**, en boca luce **notas frutales y un ligerísimo amargor y picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Pollo relleno. / @joseornia

Disfruta de una **Navidad deliciosa y sin complicaciones** con soluciones gastronómicas listas para servir. Olvídate del estrés y céntrate en celebrar con estos platos de calidad excepcional:

- **Casa de los Manzano**. Regresa su icónico **pollo campero relleno**, asado a baja temperatura y deshuesado. Incluye puré cremoso y está **listo en 50 minutos**. Una edición limitada y artesanal de Nacho Manzano presentada en **caja de madera**, ideal para regalar.
- **Solobuey**. Tu aliado a domicilio para **carnes de alta calidad e ibéricos**. Ofrecen **cordero y cochinillo** (crudos, preasados o precocinados) con entregas rápidas de 24-48 horas para que no falte nada en tu mesa.
- **Casa Duque**. Lleva 130 años de tradición segoviana a tu hogar. Su **cochinillo asado** y **cordero lechal**, hechos en **horno de leña**, llegan listos para ser calentados en casa y disfrutados con el mismo sabor y crujiente que en el restaurante.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propuestas **gurmet** sin esfuerzo: el nuevo **rabo de ternera** del chef Javi Estévez, listo en **menos de 6 minutos**, y el regreso del exclusivo '**steak tartar' oro** con **caviar París 1925**.
- Esta Navidad, **El Capricho de José Gordón** invita a regalar sabor auténtico con sus exclusivos **packs' de carne de buey y vaca**. Desde la **Caja Especial** hasta la **Meatlovers**, estas selecciones permiten recrear en casa la experiencia de su templo cárnico, disfrutando de piezas premium criadas y **maduradas** con excelencia.
- **El Bressol** embotella su memoria familiar en el **Pisto Mamá Petra**. Un homenaje de **José Vicente Pérez** a la cocina lenta: **verduras de temporada** cocinadas durante más de **cinco horas**. Este bocado **mediterráneo y honesto**, herencia de su madre, es ideal para la despensa y está disponible por **encargo web**.
- **Juana Madrid** presenta su nuevo **Pack Bar**, el **regalo definitivo** para **amantes del tapeo**. Incluye sus icónicas **salsas bravas** y todo el **kit' castizo**: **palillero**, **servilletero**, **baraja de cartas** y **'tote bag'**. La **experiencia completa** para disfrutar el **aperitivo en casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Unos dulces de Navidad. / El Periódico

La mesa navideña se renueva más allá de los clásicos, sumando creatividad a la tradición. Aquí tienes las propuestas **gurmet** más dulces y originales para culminar tus banquetes:

- **Cal Jan**. Rafel y Adrià Aguilera revalidan el premio al **mejor 'panettone' de chocolate de 2025**. Su secreto: respeto por el oficio, evolución constante y una personalidad única que convierte su bollo artesano en una obra maestra.
- Vuelve el **Izadittone**, el imprescindible navideño que une a **Bodegas Izadi** con **Loison**, el "Ferrari de los 'panettones'". Este dulce único fusiona la receta italiana con **crema de orujo** de la propia bodega. Disponible en versión clásica o con **chocolate**, es una auténtica joya gastronómica de edición limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra la Navidad con su premiado **Mejor Panettone Artesanal Clásico de España de 2025** y una novedad internacional: el **Christstollen**, un tradicional pan dulce alemán con frutas confitadas. Los hermanos Carrió, tercera generación multipremiada, ofrecen estas delicias artesanas uniendo excelencia y nuevos sabores para endulzar las fiestas.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinco generaciones** elaborando el auténtico **mazapán toledano** a mano desde 1890. Sus **Anguilas y Delicias**, rellenas de yema y decoradas artesanalmente, son joyas de almendra nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Le Creazioni di Giulia (Mammafiore)**. Introduce el **Pandoro de Verona**, el "pan de oro" italiano. Un bizcocho estrella, ligero y aromático gracias a su fermentación lenta, ideal para maridar con espumosos. Disponible en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. María Pérez lanza una **tarta de queso y turrón** de edición limitada y **sin gluten**. Elaborada con turrón artesanal y sin aditivos, destaca por su cremosidad y sabor auténtico navideño.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionando almendra mediterránea, café y 'mascarpone'. Tras un año de I+D, esta **edición limitada** ofrece el equilibrio perfecto entre intensidad y suavidad italiana.
- **Mallorca**. Sorprende con un nuevo 'panettone' de **dulce de leche, canela y limón**, junto a sus clásicos. Sus 'packs' **Regala Momentos** son ideales para compartir estas masas ligeras perfeccionadas por Massimiliano Liberatore.
- **Daniel Jordà (Panes Creativos)**. Un 'panettone' homenaje a Cataluña con **higos, albaricoques y chocolate**. Meloso y equilibrado, esconde un **'caganer'** en su interior como símbolo de suerte.
- **Torrons Vicens** innova esta Navidad lanzando el **turrón de Nocilla**, una fusión cremosa y crujiente. Además, amplía la **línea Sinergia** con creaciones de alta cocina de chefs como **Jordi Roca** y **Quique Dacosta**, y presenta los exóticos **turrones estilo Dubái** con pistacho y 'kadaif' para sorprender al paladar.
- El **turrón de chocolate de Simón Coll** destaca por la **pureza del cacao** y el proceso **'bean to bar'** en su elaboración. El de chocolate con leche y avellanas enteras es líder en ventas en Catalunya en la categoría de turrón de chocolate con frutos secos. Trabajan con **ingredientes de temporada**: avellanas, nueces y almendras se cosechan a mediados de septiembre, en su punto óptimo. La propuesta más moderna de la gama llega con **galletas crujientes sin gluten integradas en el chocolate con leche y un sutil toque de canela**.
- **La Duquesita** ofrece el **Mejor Roscón de Madrid**. Fermentación lenta de 24 horas, mantequilla fresca y agua de azahar de Sevilla para una masa ligera coronada con **almendra largueta**.
- **Polvorones El Toro** rinde homenaje a su historia desde 1850 con una elegante **lata de edición especial** que guarda sus clásicos de almendra y originales. Tras seis generaciones de tradición en Tordesillas, este año amplían su legado artesanal incorporando también exquisitos **'panettones'** a su dulce oferta navideña.
- **Maüa** sorprende esta Navidad con una creativa colección de **nueve variedades de turrones**, todos encamisados en su emblemático chocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostando por el ingrediente local de Mallorca, ofrecen exquisitos **trufados** y **pralinés** con sabores únicos que van desde la **ensaimada** y el **pistacho** hasta el exclusivo **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradición y vanguardia con sus exclusivos **turrones al peso**. Junto a clásicos como yema o chocolate, sorprenden sus recetas creativas de **yogur**, **galleta Lotus** o **pistacho con orejones**. Una deliciosa propuesta artesanal disponible en sus tiendas de Madrid para endulzar las fiestas a medida.

- **Hofmann** reinventa la Navidad con dos exclusivas **ediciones limitadas**: el **Turrón Golden Ticket**, inspirado en Willy Wonka, con vainilla y avellana, y el sofisticado **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistacho y crujiente **'kadaif'**. Alta pastelería diseñada para sorprender con experiencias gastronómicas únicas y memorables.
- **La Campana** innova esta Navidad con una creación sorprendente: el **polvorón al punto de sal**. Manteniendo su excelencia artesana desde 1890, la familia Mira lanza esta variedad gurmet que **reinventa el clásico dulce**. Una propuesta única que se suma a sus aclamados **polvorones**, combinando tradición y vanguardia para estas fiestas.
- **Jon Cake** regresa esta Navidad con sus aclamados **'cheesecakes' de panettone** y **turrón**. Además, estrena en **Jon Cake & Coffee** los irresistibles **Flancakes**: una original fusión de flan 'parisien' y pastel de queso. Disponibles en **'packs' de degustación** de cuatro sabores, son la opción perfecta para sorprender y compartir en estas fiestas.
- **La Gloria**, pastelería artesanal de la cuenca minera de **Asturias** distinguida con un **solete Repsol**, fusiona tradición y **técnica francesa** bajo la mano de **Bárbara Pereira**. Esta Navidad estrena **envíos a toda España**: **turrones**, **polvorones** y **mazapanes** únicos. Su **Kouign-Amann** se ha convertido en su dulce más codiciado.
- **Las Jellys** ha inventado el **primer polvorón del mundo que no se hace bola en la boca** No es un polvorón al uso, sino un de **gelatina con corazón líquido** que condensa el **sabor clásico de almendra y manteca en forma de cóctel sólido con un ligero toque de alcohol** Se come también de un solo bocado, pero al morderlo la boca se inunda de sabor líquido.
- **L'Atelier y Torres Brandy** se alían para endulzar las fiestas con **Brandy Smoke**. El **brandy Torres 20**, medalla de oro en el certamen International Spirits Challenge, es uno de los ingredientes de este turrón ganador del premio **Mejor Turrón Creativo de España 2025** que **evoca el momento del carajillo**, la conversación amena entre colegas en la sobremesa.
- **Chocolates Trapa** y **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusivo** que marida los **bombones Sublimes** con el **tinto Habla del Silencio**. Una **experiencia elegante** de **contrastes frutales y cremosos** para **regalar**.
- **Pan artesanal** de **espelta y centeno** con **higos, pasas y piñones**, creado por **Finca Río Negro** y **Samuel Moreno**. De **miga densa y tierna**, resulta el **compañero perfecto** para cualquier banquete navideño.

Suscríbete para seguir leyendo

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: val.superdeporte.es
Publicado: 09/12/2025 **Audiencia**: 542.476
Edición: Digital **Valor**: 881€
Sección:
URL: val.superdeporte.es/ocio/gastronomia/2025/12/09/product...

Claus gastronòmiques per a un Nadal exquisit i memorable

El **Nadal** oferix una oportunitat única **per a realçar les celebracions amb una proposta gastronòmica exquisida.**Per a els qui busquen l'excel·lència, en este article hi ha una selecció de **productes gurmet** disponibles per a transformar les taules nadalenques.

L'oferta inclou **ibèrics de gla i formatges artesanals, al costat d'olis d'oliva verge extra de primera collita.**Complementen esta selecció **conserves 'premium', carns selectes, receptes preparades** i una gran varietat de **dolços**, a més del 'panettone' i el roscó de**Reyes**.

Estos productes es troben en **botiga especialitzades i en les plataformes 'online' de les firmes de cada producte,**per a un accés fàcil a un Nadal més que saborosa.

alt="El mejor jamón se da cita en Jerez de los Caballeros." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Un tallador de pernil ibèric de gla./ EP

El Nadal és perfecte per a compartir els **exquisits sabors dels ibèrics de gla**. La seua qualitat superior transforma qualsevol celebració en una experiència **gurmet** única. Ací estan unes propostes de **marques selectes** per a triomfar:

- **Castro i González**. Amb **més d'un segle en Guijuelo**, són l'aliat ideal. Destaquen els seus **þacks' "degustació"** i estoigs ja **loncheados i llests per a emplatar**, que inclouen pernil, llom i embotits de màxima qualitat per a gaudir sense complicacions.
- **Ibéricos Alta Expresión COVAP**. Llancen el seu **Luxury Collection** des de la **Devesa dels Pedroches**. La joia és el **pernil de gla 100% ibèric anyada 2021**: una edició limitada de sol 440 peces curades més de 50 mesos, acompanyada de **vi Pague de Carraovejas**.
- **Arturo Sánchez**. Celebra el temps amb **l'estoig Heritage 2019-2020-2021**. Un 'pack' de pernil de gla 100% ibèric que reflectix la **doble montanera** i **curació natural**. Un tast vertical únic on cada anyada oferix matisos diferents, des del dolç fins a l'intens.
- **Jamones Blázquez**. Presenta la **Caixa Sabors de Nadal**, l'experiència **gurmet** definitiva. Un 'pack' de luxe que combina **35 loncheados de pernil de gla** (equivalent a una peça sencera) amb el dulzor artesanal de **tres coques de torró Pablo Garrigós**. Ideal per a regalar.
- **Dehesa Monteros**. Porta el sabor autèntic de la **Regió muntanyenca de Ronda**. Destaca la seua **paleta de gla 100% ibèrica** i els seus exclusius 'packs' nadalencs, com la **Col·lecció Pernil** o el **Pack Selecció**, que reunixen les cinc joies ibèriques en presentacions de luxe.
- **Ibéricos Montellano**. Sorprèn amb el seu **salsitxó ibèric trufado**. Elaborat amb carns selectes i adob tradicional, incorpora un **delicat toc de tòfona**. Un sabor elegant i intens, perfecte per a aperitius diferents.

alt="Quesos de España" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Quesos de Espanya / Organització Interprofessional Làctica (InLac)

La **taula de Nadal** aconseguix la seua plenitud amb excel·lents formatges, tresors que aporten sofisticació i convertixen qualsevol banquet en una experiència**gurmet** memorable. Ací té una selecció per a enlluernar:

- **Formatge Gran Reserva Hisenda Guijoso**. Una autèntica joia **D.O. Manxec** de **llet crua d'ovella** pròpia. El seu caràcter únic naix de 12**a 14 mesos de curació en sagí ibèric**, afinat en cova sobre **fusta de savina**. Fusió perfecta d'intensitat i cremosidad exquisida que recupera l'essència artesana d'antany.
- **Devesa dels Plans**. Celebra el seu 125º aniversari amb una**edició limitada** única de 15 **mesos de curació**. Elaborat amb **llet crua d'ovella de pura raça manxega**, oferix un sabor ple i equilibrat. Es presenta en un estoig especial amb ganivet Arcs, convertint-se en el regal perfecte.
- **Parmigiano Reggiano**. El 'rei dels formatges' és pura essència d'Itàlia. Elaborat a Emília-Romanya amb so**tres ingredients naturals** (llet crua, sal i quall) i sense additius. Amb **DOP** i maduracions mínimes de 12 **mesos**, regalar-ho és oferir història i una qualitat inigualable.
- El **Formatge d'Ovella amb Tòfona** de **Vegamar** és una especialitat 'top' elaborada a Albacete amb llet 100% espanyola. Presentat en una elegant falca estuchada, oferix una **simbiosi perfecta** on la inconfusible aroma de la tòfona i la suavitat de l'ovella creen una experiència**gurmet** única i irresistible.

alt="Conservas" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Llandes de conserves. / EP.

Per a una celebració memorable, les **delícies del mar** són insubstituïbles. **Peixos, mariscs i conserves** aporten versatilitat i sofisticació al menú per a crear una experiència **gurmet** única plena d'alegria. Ací tens alguns dels imprescindibles per a estes festes:

- **Ahumados Domínguez**. Sinònim d'excel·lència amb més de 60 anys d'història. El seu icònic **Salmón Ahumado Suprême**, 100% natural i fumat amb fustes nobles, és el protagonista indiscutible. Destaquen també el seu **Bacalao Salvaje** i les seues completes cistelles de regal.
- **The Green Gold Olive Oil Company** s'alia amb el mestre Lolo de **Conserves Sierra** (Santoña) per a crear una conserva única. Una fusió artesanal de **bonic del Nord** seleccionat en llotja i els seus exclusius **olis de pagament**. Esta **edició limitada** unix l'excel·lència del mar i la terra per a aconseguir una qualitat **excepcional**.
- **Codesa**. Mestres de l'aperitiu amb segell Anxoves de Cantàbria. **Les seues anxoves Serie Limitada i Serie Rosa maduren més d'un any en celler**. **Imprescindibles** les seues famoses **gildas** i l'exclusiva **Reserva de Família**, de sabor excepcional.
- **Conservera Gallega (Família Lafuente)**. Més d'un segle elaborant conserves **100% gallegues** i artesanes. Les seues marques **Rosa Lafuente** (estil 'vintage') i **Paco Lafuente** oferixen mariscs selectes com a cloïsses i escopinyes de màxima qualitat natural.
- **Roi&Co**. Conserves d'autor des de la **Ria d'Arousa**. Sèries limitades envasades a mà que són pura orfebreria culinària. Oferixen transparència total amb **tecnologia 'blockchain'** i línies exclusives com **Hors Categorie**, un manjar per a guardar.
- **A Conserveira** crea **conserves artesanals** amb el millor de les **ries gallegues**. Les seues **navalles en oli d'oliva**, de la gamma **Tradició**, són desconchadas **a mà** per a garantir una **textura cremosa** i un sabor intens. Un mos **gurmet** exclusiu que oferix una **experiència sensorial** única.
- Assegura l'èxit del teu **menú de Nadal** amb **Noray**. Els seus **llagostins frescos i sostenibles** de **Medina del Camp**, amb un característic **sabor dolç** i **textura cruixent**, són l'ingredient estavella per a crear **receptes** infalibles. Sorprèn als teus convidats i eleva els teus plats festius amb este producte únic.

alt="Los mejores aoves del mundo." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Una selecció d'algun dels millors AOVEs del món./ EP.

L'oli **d'oliva verge extra (AOVE)** és el cor del Nadal i la dieta mediterrània. Rico en **polifenoles**, un **AOVE 'premium'** eleva el sabor culinari i regala salut i benestar.

- **Dehesa El Molinillo Coratina** ha fet història aconseguint el doblet en **Evooleum**: **Millor Oli d'Oliva Verge Extra del Món 2025** i **AOVE més saludable**. A més, el que elabora amb la varietat **empeltre** va ser premiada com la millor de la seua categoria, avalant la seua qualitat extrema.
- Com a regal exclusiu, **Finca La Torre** presenta el seu **estoig 'Monovarietales'** amb botelles de les varietats **hojiblanca, arbequina, cornicabra i morrut**. Esta almazara, referent en producció **ecològica i biodinàmica**, garantix una experiència gurmet única.
- **Castillo de Canena** llança **Pati de Viana**, una **collita de tardor que busca la dolçor de l'oliva madura** en dos versions: un **picual** ideal per a carns i un **arbequina** perfecte per a peixos i postres.
- Fundada en 2015 a Jaén, **The Green Gold Olive Company** produïx el multipremiado **Aceite Oh!**. Amb 11.000 oliveres de varietat **picual**, fusionen tradició i tecnologia sostenible per a crear olis d'oliva verge extra **orgànics** i de **collita primerenca** de màxima qualitat, reconeguts internacionalment des de la **Serra de Segura**.
- **OILIXIR**, de Vegamar, és un **AOVE** superior nascut en l'interior de **València**. Fruit d'una recol·lecció manual de varietats autòctones, oferix un perfil **envolupant** amb **notes de tomaca verda i cor de carxofa**. Lleugerament **picante i fluid**, resulta perfecte per a realçar **ensalades, carns i formatges**.
- **Olis Bargalló** estrena **Pippers**, un pràctic envàs amb **tap dosificador** dissenyat per a facilitar l'ús diari de l'oli. La firma ha presentat esta novetat i el seu exclusiu **oli de primera premsada** en el primer **Mercat de l'Oli Nou**, celebrat a Barcelona, reafirmant el seu compromís amb **la innovació** i la **qualitat**.
- La nova collita de l'oli d'oliva verge extra **Aubocassa**, elaborat amb **100% arbequina de "pagament"**, com els vins, a partir dels fruits del seu olivar (és la primera almazara a Espanya que va elaborar els seus olis baix el concepte), destaca per una marcada intensitat. S'han necessitat més de 10 quilos d'olives (unes 7.000 unitats) per a obtindre un litre d'este suc amb **delicades aromes cítriques**, **notes d'herba recentment tallada, tomaca de 'ramallet' i les verdures de fulles verdes** De textura **sedosa i envolupant i final llarg i fresc**, en boca llueix **notes fruiteres i un lleugeríssim amargor i picor**.

alt="Pollo relleno." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Piojoastre farcit. / @joseornia

Gaudix d'un **Nadal deliciós i sense complicacions** amb solucions gastronòmiques llistes per a servir. Oblida't de l'estrés i centra't a celebrar amb estos plats de qualitat excepcional:

- **Casa dels Pomera**. Torna el seu icònic **pollastre campero farcit**, rostit a baixa temperatura i desossat. Inclou puré cremoso i està **llest en 50 minuts**. Una edició limitada i artesanal de **Nacho Manzano** presentada en **caixa de fusta**, ideal per a regalar.
- **Solobuey**. El teu aliat a domicili per a **carns d'alta qualitat i ibèrics**. Oferixen **corder i cochinillo** (crus, preasados o precuinats) amb entrega ràpides de 24-48 hores perquè no falte res en la teua taula.
- **Casa Duc**. Porta 130 anys de tradició segoviana a la teua llar. El seu **cochinillo rostit** i **corder de llet**, fets en **forn de llenya**, arriben llests per a ser calfats a casa i gaudits amb el mateix sabor i cruixent que en el restaurant.
- **La Finca Jiménez Barbero**. Propostes **gurmet** sense esforç: la nova **cua de vedella** del xef **Javi Estévez**, llest en **menys de 6 minuts**, i el retorn de l'exclusiu **'steak tartar' or** amb **caviar París 1925**.
- Este Nadal, **El Capricho de José Gordón** convida a regalar sabor autèntic amb els seus exclusius **'packs' de carn de bou i vaca**. Des de la **Caixa Especial** fins a la **Meatlovers**, estes seleccions permeten recrear a casa l'experiència del seu temple càrnic, gaudint de peces premium criades **i madurades** amb excel·lència.
- **El Bressol** embotella la seua memòria familiar en **el Pisto Mamà Petra**. Un homenatge de **José Vicente Pérez** a la cuina lenta: **verdures de temporada** cuinades durant més de **cinc hores**. Este mos **mediterrani i honest**, herència de la seua mare, és ideal per al rebost i està disponible per **encàrrec web**.
- **Juana Madrid** presenta el seu nou **Pack Bar**, el **regal definitiu** per a **amants del tapeo**. Inclou les seues icòniques **salses braves** i tot el **' kit' castís**: **palillero**, **tovalloner**, **baralla de cartes** i '**tote bag'**. L'experiència **completa** per a gaudir l'aperitiu **a casa**.

alt="Unos dulces de Navidad." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Uns dolços de Nadal. / El Periódico

La taula nadalenca es renova més enllà dels clàssics, sumant creativitat a la tradició. Ací tens les propostes **gurmet** més dolces i originals per a culminar els teus banquets:

- **Cal Jan**. **Rafel** i **Adrià Aguilera** revaliden el premi al **millor 'panettone' de xocolate de 2025**. El seu secret: respecte per l'ofici, evolució constant i una personalitat única que convertix el seu congret artesà en una obra mestra.
- Torna l'Izadittone , l'imprescindible nadalenc que unix a **Bodegas Izadi** amb **Loison**, el **'' Ferrari** dels 'panettones'". Este dolç únic fusiona la recepta italiana amb **crema d'orujo** de la mateixa celler. **Disponible** en versió clàssica o amb **xocolate**, és una autèntica joia gastronòmica d'edició limitada.
- La **Pastisseria Carrió** celebra el Nadal amb el seu premiat **Millor Panettone Artesanal Clàssic d'Espanya de 2025** i una novetat internacional: el **Christstollen**, un tradicional pa dolç alemany amb fruites confitades. Els germans **Carrió**, tercera generació multipremiada, oferixen estes delícies artesanes unint excel·lència i nous sabors per a endolcir les festes.
- **Mazapanes Barroso**. **Cinc generacions** elaborant l'autèntic **massapà toledà** a mà des de 1890. Els seus **Anguilas i Delicias**, farcides de gemma i decorades artesanalment, són joies d'ametla nacional imprescindibles en **mazapanesbarroso.com**.
- **Li Creazioni vaig donar Giulia (Mammafiore)**. Introduïx el **Pandoro de Verona**, el "pa d'or" italià. Un bescuit estavella, lleuger i aromàtic gràcies a la seua fermentació lenta, ideal per a maridar amb escumosos. **Disponible** en **Hellomamma.es**.
- **Maritta**. **María Pérez** llança un **pastís de formatge i torró** d'edició limitada i **sense gluten**. Elaborada amb torró artesanal i sense additius, destaca per el seu cremosidad i sabor autèntic nadalenc.
- **Catanias Cudié**. Presenta la **Catania Tiramisú**, fusionant ametla mediterrània, café i 'mascarpone'. Després d'un any de R+D, esta **edició limitada** oferix l'equilibri perfecte entre intensitat i suavitat italiana.
- **Mallorca**. Sorprèn amb un nou 'panettone' de **dolç de llet, canella i llima**, al costat dels seus clàssics. Els seus 'packs' **Regala Momentos** són ideals per a compartir estes masses lleugeres perfeccionades per **Massimiliano Liberatore**.
- **Daniel Jordà (Pans Creatius)**. Un 'panettone' homenatge a Catalunya amb **figues, albercocs i xocolate**. **Meloso** i equilibrat, amaga un '**caganer'** en el seu interior com a símbol de sort.
- **Torrons Vicens** innova este Nadal llançant el **torró de Nocilla**, una fusió cremosa i cruixent. A més, amplia la **línia Sinergia** amb creacions d'alta cuina de xefs com **Jordi Roca** i **Quique Dacosta**, i presenta els exòtics **torrons estile Dubái** amb pistatxo i 'kadaif' per a sorprendre al paladar.
- El **torró de xocolate de Simón Coll** destaca per la **puresa del cacau** i el procés '**bean to bar**' en la seua elaboració. El de xocolate amb llet i avellanes senceres és líder en vendes a Catalunya en la categoria de torró de xocolate amb fruita seca. Treballen amb **ingredients de temporada**: avellanes, nous i ametles es cullen a mitjan setembre, al punt òptim. La proposta més moderna de la gamma arriba amb **galetes cruixents sense gluten integrades en el xocolate amb llet i un subtil toc de canella**.
- **La Duquesita** oferix el **Millor Roscó de Madrid**. Fermentació lenta de 24 hores, mantega fresca i aigua de flor del taronger de Sevilla per a una massa lleugera coronada amb **ametla largueta**.
- **Polvorones El Toro** ret homenatge a la seua història des de 1850 amb una elegant **llanda d'edició especial** que guarda els seus clàssics d'ametla i originals. Després de sis generacions de tradició en Tordesillas, enguany amplien el seu llegat artesanal incorporant també exquisits '**panettones'** a la seua dolça oferta nadalenca.
- **Maüa** sorprén este Nadal amb una creativa col·lecció de **nou varietats de torrons**, tots encamisados en el seu emblemàtic xocolate **Bean to Bar Nicaragua 70%**. Apostant per l'ingredient local de Mallorca, oferixen exquisits **trufados** i **pralinés** amb sabors únics que van des de l'ensaïmada i el **pistatxo** fins a l'exclusiu **brandi Suau**.
- **La Mallorquina** combina tradició i avantguarda amb els seus exclusius **torrons al pes**. Al costat de clàssics com a gemma o xocolate, sorprenen les seues receptes creatives de iogurt , **galeta Lotus** o **pistatxo amb orejones**. Una deliciosa proposta artesanal disponible en les seues botiga de Madrid per a endolcir les festes a mesura.

- **Hofmann** reinventa el Nadal amb dos exclusives **edicions limitades**: el **Torró Golden Tiquet**, inspirat en Willy Wonka, amb vainilla i avellana, i el sofisticat **Panettone Chocolate Dubái**, que fusiona pistatxo i cruixent **'kadaif'**. Alta pastisseria dissenyada per a sorprendre amb experiències gastronòmiques úniques i memorables.
- **La Campana** innova este Nadal amb una creació sorprenent: el **polvoró al punt de sal**. Mantenint la seua excel·lència artesana des de 1890, la família **Mira** llança esta varietat gurmet que **reinventa el clàssic dolç**. Una proposta única que se suma als seus aclamats **polvorons**, combinant tradició i avantguarda per a estes festes.
- **Jon Cake** torna este Nadal amb els seus aclamats **'cheesecakes' de panettone** i **torró**. A més, estrena en **Jon Cake & Coffee** els irresistibles **Flancakes**: una original fusió de flam 'parisien' i pastís de formatge. **Disponibles** en **'packs' de degustació** de quatre sabors, són l'opció perfecta per a sorprendre i compartir en estes festes.
- **La Glòria**, pastisseria artesanal de la conca minera d'Astúries distingida amb un **solete Repsol**, fusiona tradició i **tècnica francesa** baix la mà de **Bárbara Pereira**. Este Nadal estrena **enviaments a tot Espanya**: **torrons**, **polvorons** i **massapans** únics. El seu **Kouign-Amann** s'ha convertit en el seu dolç més cobejat.
- **Les Jellys** ha inventat el **primer polvoró del món que no es fa bola en** la boca . No és un polvoró a l'ús, sinó un de **gelatina amb cor líquid** que condensa el **sabor clàssic d'ametla i sagí en forma de còctel sòlid amb un lleuger toc d'alcohol**. Es menja també d'un sol mos, però en mossegar-ho la boca s'inunda de sabor líquid.
- **L'Atelier i Torres Brandy** s'alien per a endolcir les festes amb **Brandy Smoke**. El **brandi Torres 20**, medalla d'or en el certamen **International Spirits Challenge**, és un dels ingredients d'este torró guanyador del premi **Millor Torró Creatiu d'Espanya 2025** que **evoca el moment del carajillo**, la conversa amena entre col·legues en la sobretaula.
- **Chocolates Trapa** i **Bodegas Habla**. Un **'pack' exclusiu** que marida els **bombons Sublims** amb **el negre Parla del Silenci**. Una **experiència elegant** de **contrastos fruiters i cremosos** per a **regalar**.
- **Pa artesanal** d'espelta **i sègol** amb **figues, passes i pinyons**, creat per **Finca Río Negro** i **Samuel Moreno**. De **molla densa i tendra**, resulta el **company perfecte** per a qualsevol banquet nadalenc.

Subscriu-te per a seguir llegint

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Vida de Madrid
Publicado: 10/12/2025
URL: vidademadrid.com/es/60700/mejores-ace...
Valoración: 479€
Audiencia: 15.583

Los mejores aceites de oliva 2025 para regalar esta Navidad se presentan en Madrid: Lista del TOP 10 EVOOLEUM

Conoce el TOP 10 de los EVOOLEUM Awards celebrados en Madrid, ideales para tus regalos gourmet estas fiestas (junto con la propia Guía).

Madrid se convirtió en la capital mundial del «oro líquido» al acoger la décima edición de los **EVOOLEUM Awards**, conocidos internacionalmente como los 'Oscars' del aceite de oliva virgen extra. El evento, celebrado en el Espacio Rastro Madrid, reunió a productores de todo el mundo para desvelar el ranking más prestigioso del sector. Si buscas un regalo gourmet para estas fiestas, aquí tienes la **lista definitiva de los ganadores**, la **lista de los aceites de Madrid en el TOP 100** y te contamos todo sobre la **prestigiosa Guía EVOOLEUM 2026**, otra gran propuesta de regalo, con prólogo de Jordi Cruz y recetas de Rodrigo de la Calle.

La Gala de los 'Oscars' del aceite en Espacio Rastro Madrid

El décimo aniversario de estos premios internacionales consagró a Madrid como sede de la «Gran Fiesta Mundial del AOVE». Durante la ceremonia en el Espacio Rastro Madrid, **se presentaron los 100 mejores aceites del mundo**, con una notable presencia de productores de países como Italia, Portugal, Grecia, Sudáfrica y Croacia, además de España.

Más allá de los galardones técnicos, el evento reconoció la labor de difusión de la cultura del olivo. El chef tres estrellas Michelin **Quique Dacosta** y el medallista olímpico **Saúl Craviotto** recibieron los Premios Embajador del AOVE. Dacosta compartió un consejo práctico para los consumidores: enfriar los aceites de alta calidad en la nevera durante tres o cuatro días para conseguir una textura de pomada ideal para untar.

El mejor aceite de España y reconocimientos especiales

Aunque el primer puesto mundial fue para un aceite italiano, el producto nacional tuvo un gran protagonismo. El galardón al **Mejor AOVE de España** recayó en el manchego **Valdenvero Hojiblanco**, producido por la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL).

Además, su gerente, Consoli Molero, recibió los premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara. También se entregaron premios al Mejor Diseño de Packaging, ideales para quienes buscan estética a la hora de regalar en Navidad, y a la Mejor Tienda de AOVE, que fue para la Fábrica do Azeite en Oporto.

Lista completa de los 10 mejores aceites de oliva del mundo 2025

A continuación, detallamos el TOP 10 de los EVOOLEUM Awards 2025 anunciados en la gala, una referencia perfecta para acertar con tus compras navideñas:

- **Monini Monocultivar Coratina Bio** (97 puntos) – Italia (Perugia). Variedad: coratina.
- **De Rustica Estate Collection Coratina** (96 puntos) – Sudáfrica (Cabo Occidental). Variedad: coratina.
- **Valdenvero Hojiblanco** (96 puntos) – España (Ciudad Real). Variedad: hojiblanca. *Mejor de España*.
- **Gran Pregio Bio Coratina** (96 puntos) – Italia (Bari). Variedad: coratina.
- **Quattrociocchi Olivastro** (96 puntos) – Italia (Lazio). Variedad: itrana.
- **Knolive Epicure** (96 puntos) – España (Córdoba). Variedad: hojiblanca, picuda.
- **Di Molfetta Frantoiani** (95 puntos) – Italia (Barletta-Andria-Trani). Variedad: coratina.
- **Señorío De Camarasa** (95 puntos) – España (Jaén). Variedad: picual.
- **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos) – España (Córdoba). Variedades: picuda, hojiblanca.
- **Rincón De La Subbética** (95 puntos) – España (Córdoba). Variedad: hojiblanca.

Aceites de oliva de Madrid en el TOP 100

Si buscar un regalo 100% de Madrid, elige uno de los tres AOVE del TOP 100 producidos en la Comunidad de Madrid:

- **OLEUM Laguna de Blas Arbequina & Cornicabra** (93 puntos) – Villaconejos (Madrid): Variedad: arbequina, cornicabra.
- **LOA 77** (92 puntos) – Villaconejos (Madrid) . Variedad: hojiblanca, picual.
- **OLEUM Laguna de Blas Cornicabra & Manzanilla Cacereña** (89 puntos) – Villaconejos (Madrid): Variedad: cornicabra, manzanilla Cacereña

Guía EVOOLEUM 2026: Dónde comprarla y precio

Todos estos aceites y el resto del ranking hasta completar los 100 mejores aparecen detallados en la prestigiosa **Guía EVOOLEUM 2026**. Esta edición cuenta con el prólogo del chef Jordi Cruz e incluye un recetario de propuestas saludables de Rodrigo de la Calle, así como artículos sobre oleoturismo y maridajes.

La guía ya está disponible para su compra a través de su página web oficial **evooleum.com** por un precio de **19,50 €**, convirtiéndose en una opción interesante para completar un regalo gastronómico junto con alguna de las botellas premiadas.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines

Diario de Ávila

Medio: Diario de Ávila
Publicado: 11/12/2025
Edición: GENERAL
Sección: GENERAL

Valoración: 1.917€
Audiencia: 10.000
Difusión: 1.496 Ejemplares

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

Diario de Burgos

Medio: Diario de Burgos
Publicado: 11/12/2025
Edición: Miranda
Sección: MISCELANEA

Valoración: 668€
Audiencia: 79.000
Difusión: 7.795 Ejemplares
Ocupación: 31,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

Diario Palentino

Medio: Diario Palentino
Publicado: 11/12/2025
Edición: GENERAL
Sección: REGIONAL

Valoración: 1.392€
Audiencia: 14.000
Difusión: 3.557 Ejemplares

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

El Día de La Rioja

Medio: Noticias de La Rioja
Publicado: 11/12/2025
Edición: General
Sección: MISCELANEA

Valoración: 1.180€
Audiencia: 77.000
Difusión: 6.300 Ejemplares
Ocupación: 33,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

El Día de Soria

Medio: El Día de Soria
Publicado: 12/12/2025
Edición: General
Sección: MISCELANEA

Valoración: 518€
Audiencia: 4.000
Difusión: 0 Ejemplares
Ocupación: 31,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

El Día de Valladolid

Medio: El Día de Valladolid
Publicado: 12/12/2025
Edición: General
Sección: |cultum|SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL|página|Semana 50 de 2025|Número 243

Valoración: 518€
Audiencia: 24.000
Difusión: 0 Ejemplares
Ocupación: 31,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

La Tribuna ALBACETE

Medio: La Tribuna de Albacete
Publicado: 11/12/2025
Edición: GENERAL
Sección: GENERAL

Valoración: 1.509€
Audiencia: 32.000
Difusión: 3.241 Ejemplares

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

La Tribuna CIUDAD REAL

Medio: La Tribuna de Ciudad Real
Publicado: 11/12/2025
Edición: General
Sección: |cultum|SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL|página|Semana 50 de 2025|Número 245

Valoración: 546€
Audiencia: 12.000
Difusión: 0 Ejemplares
Ocupación: 31,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

La Tribuna TOLEDO

Medio: La Tribuna de Toledo
Publicado: 11/12/2025
Edición: General
Sección: |cultum|SUPLEMENTO AGROALIMENTARIO DEL GRUPO PROMECAL|página|Semana 50 de 2025|Número 245

Valoración: 546€
Audiencia: 4.000
Difusión: 0 Ejemplares
Ocupación: 31,0%

MERCADO EXTERIOR

España aglutina más del 40% de la producción mundial. / EUGENIO GUTIÉRREZ MARTÍNEZ

Los aranceles de Trump no frenan la exportación de aceite de oliva a EEUU

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

SANIDAD ANIMAL

España busca una «autodeclaración» como país libre de gripe aviar

El Ministerio de Agricultura trabaja en un informe de «autodeclaración" de país libre de gripe aviar para aves de corral tras cumplir un mes y medio sin la detección de focos en explotaciones avícolas, según anunció el martes. Agricultura señaló que la situación de la enfermedad está controlada, de momento, en las explotaciones avícolas, sin nuevos brotes, aunque sí siguen registrándose casos en avifauna silvestre -pero esto no afecta al estatus de libre de la enfermedad para aves de corral-.

Por ello, el Ministerio trabaja en el informe de autodeclaración, que presentará ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) de cara al comercio con terceros países. «La situación de la enfermedad está de momento bajo control, con 14 focos en explotaciones avícolas, el último de ellos hace un mes y medio», según aclara el Ministerio.

Asimismo, Agricultura confirmó que quedan inactivas las «ultimas» restricciones por los focos de gripe aviar en Valladolid, en lo que se refiere a granjas, pero de momento se mantiene la medida de confinamiento de aves de corral y la prohibición de concentración de aves para toda España.

MÁS ACTUALIDAD

El Gobierno apoya la conservación de las razas autóctonas

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes un real decreto que tiene como objetivo modernizar las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las subvenciones para el fomento de las razas autóctonas españolas.

La finalidad de las subvenciones es contribuir al desarrollo de los programas de cría y a la implantación y promoción del logotipo Raza Autóctona por parte de las asociaciones de criadores oficialmente reconocidas por las comunidades autónomas. Estas medidas tienen una transcendencia que va más allá de la conservación de los recursos genéticos ganaderos, ya que las razas autóctonas aportan servicios ecosistémicos -pastoreo para la prevención de incendios, conformación y conservación de hábitats y paisajes, dispersión de semillas en la naturaleza- y aspectos etnológicos o sociales.

Ejemplares de vaca avileña negra ibérica.

1.194 granjas de titularidad compartida reciben ayudas

El Ministerio de Agricultura concede ayudas por 1,79 millones de euros a 1.194 explotaciones de titularidad compartida, que percibirán la cuantía máxima para 2025 de 1.500 euros por entidad antes de que finalice el año. Este apoyo tiene como finalidad ayudar a sufragar las cuotas de la Seguridad Social y favorece la participación de las mujeres.

Herbáceos y viñedo se pueden asegurar hasta el día 20

El próximo 20 de diciembre finaliza el plazo para asegurar la campaña 2026 de cultivos herbáceos de secano (cereal de invierno, leguminosas, cártamo y girasol) y uva de vino con los módulos de otoño, las opciones del seguro que incluyen las garantías más completas. Se trata de producciones agrícolas vitales para el conjunto del sector primario.

COAG denuncia un ataque a los remolacheros españoles

COAG denuncia que British Sugar, parte del mismo emporio empresarial que Primark (ABF), ha decidido cerrar la molturación en las fábricas de Miranda de Ebro (Burgos) y La Bañeza (León), enviar la remolacha a Toro y rebajar los precios a niveles ilegales, muy por debajo de los costes de producción (-40% respecto a campaña pasada). Esta situación empuja al abandono de cultivo: en la presente campaña la superficie ha pasado de 30.000 a 20.000 hectáreas en la zona norte. COAG denunciará estos contratos ante la AICA y reclama al Ministerio que proteja a las familias remolacheras.

Medio: mylifeplanet.com
Publicado: 11/12/2025
URL: mylifeplanet.com/gastronomia/los-osca...
Valoración: 24€
Audiencia: 0

LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA BRILLAN EN MADRID - mylifeplanet

Calidad y creatividad en la nueva guía EVOOLEUM

LOS 'OSCARS' DEL ACEITE DE OLIVA BRILLAN EN MADRID

El aceite, junto al jamón, es nuestra gran seña de identidad. Parece que el Aceite de Oliva se va convirtiendo en un nuevo referente de la gastronomía y el turismo. La calidad de este producto está muy por encima de su precio y un nuevo concepto de la calidad está sirve como reclamo para nuevos clientes.

Todo el mundo está deacuerdo. El aceite necesita un nuevo concepto de promoción y los premios Evooleum son la pieza más cotizada. Por eso su guía es mucho más que listado de referencia. Sin lugar a dudas, es lapublicación que sirve para elegir con criterio en un producto donde la calidad empieza a estar en numerosos pequeños detalles.

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la 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 ellas, 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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.

Los Premios Embajador del AOVE recayeron en esta ocasión en Quique Dacosta, chef triestrellado que lidera proyectos gastronómicos en España y Londres y que, reconocido con premios como Chef Mentor 2026 (Guía Michelin), el Premio Nacional de Gastronomía y la Medalla de Oro a las Bellas Artes, se ha consolidado como una de las figuras más influyentes de la alta cocina en nuestro país.

Durante su intervención, Dacosta recordó sus orígenes como cocinero -ligados a su descubrimiento del aceite de oliva- y desveló un tip para los asistentes: “Coged cualquiera de los AOVEs del TOP100 de EVOOLEUM. Metedlo en la nevera durante tres o cuatro días y luego sacadlo. Veréis cómo se puede hacer una crema, una maravillosa pomada de aceite de oliva virgen extra”.

Por su parte, Saúl Craviotto, una leyenda del piragüismo mundial, seis veces medallista olímpico, ganador de MasterChef Celebrity, defensor de la Dieta Mediterránea y condecorado con la Medalla de Oro de la Real Orden del Mérito Deportivo, se comprometió a promocionar y dar a conocer el oro líquido, que no sólo es un producto, sino que es “tradición, cultura, salud, trabajo y esfuerzo; el buque insignia de España”.

En esta Gala se entregaron también los Premios EVOOLEUM al Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP20 AOVEs de Producción Limitada (para pequeños productores), los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de

los AOVEs más saludables del mundo.

Sin olvidar los Premios a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestro de Almazara, que recibió Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), que este año se ha alzado con el galardón al Mejor AOVE de España. Para Molero, este reconocimiento “no es un punto final, sino un impulso que nos compromete a seguir innovando, investigando, aprendiendo y defendiendo la calidad en cada gota. La excelencia sólo se alcanza con pasión verdadera”.

Asimismo, y como novedad en esta edición, se entregaron los Premios EVOOLEUM a la Mejor Tienda de AOVE, que recayó en Fábrica do Azeite (Porto, Portugal); y Mejor Campaña de Comunicación que recibió Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por “El Complemento Perfecto” de Aceites de Oliva de España, que presenta el aceite de oliva virgen extra como un icono moderno de estilo de vida, uniendo moda y gastronomía con la cantante Aitana como protagonista junto a un exclusivo bolso diseñado por Palomo Spain para esta acción que persigue atraer al público más joven al apasionante mundo del AOVE.

El TOP10 completo de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- son:

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

2º De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

3º Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

4º Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

5º Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

6º Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

7º Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

8º Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

9º Parqueoliva Serie Oro (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. Córdoba (España)

10º Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

Un ranking que recoge la prestigiosa Guía EVOOLEUM 2026, que este año ha sido prologada por Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef; y que cuenta, además de las fichas de los numerosos aceites premiados, con un atractivo recetario de deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin).

Madrid acogió ayer la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la “Gran Fiesta Mundial del AOVE”

SEGRE

Medio: El Segre
Publicado: 11/12/2025
Edición: General
Sección: ECONOMIA ECONOMÍA

Valoración: 118€
Audiencia: 75.000
Difusión: 8.126 Ejemplares
Ocupación: 4,0%

LABORAL ESTADÍSTICA

Los salarios en convenio suben en Lleida un 3,3%, por encima del IPC

Suma 14 meses por encima del 3% y la jornada media supera las 39 horas semanales

| LLEIDA | Los salarios pactados en convenio subieron de media un 3,29% en la demarcación de Lleida en noviembre, exactamente la misma cifra que en el mes de octubre, y ligeramente por encima del IPC del penúltimo mes del año, cuya tasa interanual se situó a nivel estatal en torno al 3% a falta de que el Instituto Nacional de Estadística (INE) confirme mañana el dato definitivo por provincias. Según la estadística publicada por el ministerio de Trabajo, con el aumento salarial medio registrado este noviembre la provincia encadena ya 14 meses consecutivos con incrementos superiores al 3%. Esta subida está en línea con las directrices marcadas por el V Acuerdo Interconfederal de Negociación Colectiva, que recomienda incrementos salariales del 3% para 2025.

En concreto, en los once primeros meses del año se registraron en la demarcación un total de 15 convenios colectivos con efectos económicos en 2025. Del total, 7 eran de empresa, con efectos sobre 551 trabajadores y una subida salarial media del 3,19%, mientras que 8 eran convenios sectoriales y daban cobertura a 18.013 trabajadores, con una subida salarial media del 3,29%. Por su parte, la jornada media pactada se situó en las 1.784 horas anuales, lo que se traduce en 39,2 horas semanales.

EUROPA PRESS

En la demarcación se contabilizaban 15 convenios con efectos económicos en 2025.

La patronal propone subir el SMI un 1,5% en 2026

■ La CEOE ha propuesto una subida del salario mínimo interprofesional (SMI) de hasta el 1,5% para 2026, lo que supone alcanzar los 1.202 euros brutos al mes, en catorce mensualidades, y no exentos de tributación al IRPF. Según defendieron los empresarios, esta subida está en línea con la prevista para los empleados públicos para el próximo año y de acuerdo con los objetivos de la Directiva Europea de Salarios Mínimos. Asimismo señalan que tendría un coste bruto de 862 millones de euros, debido a que cada punto de incremento salarial implica un coste de 575 millones de euros. Frente a esta propuesta de los empresarios, hace unas semanas los sindicatos CCOO y UGT plantearon un incremento de esta renta mínima del 7,5%, hasta los 1.273 euros brutos al mes por catorce pagas, con tributación obligada en el IRPF. El ministerio de Trabajo le encomendó a ambos bandos que plantearan dos subidas para el SMI de cara al próximo año.

ACEITE INSTITUCIONES

SUBDELEGACIÓN DEL GOBIERNO EN LLEIDA

Un momento de la visita en la cooperativa de La Granadella.

La cooperativa de La Granadella ya ha cosechado el 75% de olivas

| LA GRANADELLA | El subdelegado del Gobierno en Lleida, José Crespín, visitó ayer la centenaria cooperativa de aceite de La Granadella junto a la alcaldesa de este municipio, Elena Llauradó, y el presidente de la misma, Ramon Barrull. La cooperativa, que se encuentra en el 75% de la cosecha y prevé una producción de 5 millones de kilos de olivas ha recibido recientemente dos galardones en los premios internacionales a la calida del aceite del AOVE Evooleum Awards.

LA BOLSA

La Bolsa consigue un nuevo máximo histórico

■ La Bolsa españolaterminó la jornada de ayer con un nuevo máximo histórico, en 16.762,5 puntos, con una subida del 0,17% en la sesión propiciada por el alza de la mayoría de los grandes valores y de Wall Street. El indicador de referencia del parqué estatal, el Ibex 35, sumó 28 puntos, ese 0,17%, en una sesión propiciada por el alza de la mayoría de los grandes valores y de Wall Street. En el año acumula una subida del 44,57%. De los grandes valores subieron Banco Santander, el 0,81%; Inditex el 0,74%; Telefónica el 0,25%, BBVA el 0,24% y Repsol el 0,22%. Solo bajó Iberdrola, el 0,31%. El barril de petróleo Brent bajaba el 0,74 % y se negociaba a 61,48 dólares.

MÁS INFORMACIÓN EN
www.segre.com/economia

Ibex-35 ↑
16.762,50 **0,17%**

LOS QUE MÁS SUBEN

	Título	Precio (€)	% Var.
AMREST		3,3900	3,35%
INMOCEMENTO		3,7000	2,78%
HBX GROUP		6,8800	2,69%
CIRSA		13,6000	2,49%
DIA		35,1500	2,18%

LOS QUE MÁS BAJAN

	Título	Precio (€)	% Var.
ELECNOR		26,7500	-10,83%
SACYR		3,7220	-5,96%
TUBOS REUNI.		0,3460	-4,68%
ÁRIMA		7,1000	-4,05%
D.FELGUERA		0,1920	-4,00%

MÁS ACTIVOS

Título	Volumen
BBVA	202.244,45
IBERDROLA	179.716,16
B.SANTANDER	162.734,91
FERROVIAL SE	119.568,25
INDITEX	117.885,20

ENERGÍA

España dobla este año las importaciones de gas de EEUU

Mientras las de Rusia caen un 46%

| MADRID | Las importaciones de gas natural a España procedentes de EEUU y registradas entre enero y noviembre se han incrementado un 96% en comparativa interanual, hasta los 105.577 gigavatios hora (GWh), con lo que se consolida como segundo principal suministrador de 2025, por detrás de Argelia. Así consta en el boletín estadístico publicado ayer por Enagás que muestra, asimismo, cómo continúan a la baja los envios desde Rusia, tercer origen del gas natural importado por España en el acumulado anual, con 36.020 GWh, un 46% menos, en pleno debate sobre el veto de la Unión Europea (UE) a la compra de energía rusa desde de 2027. En cualquier caso, Argelia se mantiene como primer suministrador de gas natural a España en el acumulado de 2025, con 119.510 GWh, equivalentes al 35 por ciento del total.

BANCA

BBVA ayuda a la creación de casi un millar de pymes

| MADRID | BBVA ha ayudado a la creación de casi 1.000 pymes en España desde septiembre de 2024, cuando lanzó su renovado servicio de alta de empresas en colaboración con Ayuda T Pymes, según informó ayer la entidad. Además, señala que capta el 21% de las empresas que se constituyen en España, representando un 38% de la captación total de la entidad en este segmento.

PYMES

Cañete, reelegido vicepresidente de la patronal europea

| MADRID | El presidente de Pimec, Antoni Cañete, fue reelegido como vicepresidente de la patronal europea de pymes SME United, que ayer renovó sus órganos de gobierno en su asamblea anual. Su reelección "consolida la presencia de las pymes catalanas en el diálogo social europeo y reafirma el liderazgo de Pimec", aseguró la patronal de las pequeñas y medianas empresas.

SEGRE

Medio: El Segre en Català
Publicado: 11/12/2025
Edición: Segre Català
Sección: ECONOMIA

Valoración: 118€
Audiencia: 52.000
Difusión: 4.412 Ejemplares
Ocupación: 4,0%

LABORAL ESTADÍSTICA

Els salaris en conveni pugen a Lleida un 3,3 per cent, per sobre de l'IPC

Suma 14 mesos per sobre del 3% i la jornada mitjana supera les 39 hores setmanals

| LLEIDA | Els salaris pactats en conveni van pujar de mitjana un 3,29% a la demarcació de Lleida al novembre, exactament la mateixa xifra que el mes d'octubre, i lleugerament per sobre de l'IPC del penúltim mes de l'any, la taxa interanual del qual es va situar a nivell estatal entorn del 3% a falta que l'Institut Nacional d'Estadística (INE) confirmi demà la dada definitiva per províncies. Segons l'estadística publicada pel ministeri de Treball, amb l'augment salarial mitjà registrat aquest novembre la província ja encadena 14 mesos consecutius amb increments superiors al 3%. Aquesta pujada està en línia amb les directrius marcades pel V Acord Interconfederal de Negociació Col·lectiva, que recomana increments salarials del 3% per al 2025.

En concret, en els onze primers mesos de l'any es van registrar a la demarcació un total de 15 convenis col·lectius amb efectes econòmics el 2025. Del total, 7 eren d'empresa, amb efectes sobre 551 treballadors i una pujada salarial mitjana del 3,19%, mentre que 8 eren convenis sectorials i donaven cobertura a 18.013 treballadors, amb una pujada salarial mitjana del 3,29%. Per la seua part, la jornada mitjana pactada es va situar en les 1.784 hores anuals, la qual cosa es tradueix en 39,2 hores setmanals.

EUROPA PRESS

A la demarcació es comptabilitzaven 15 convenis amb efectes econòmics el 2025.

La patronal proposa apujar l'SMI un 1,5% el 2026

■ La CEOE ha proposat una pujada del salari mínim interprofessional (SMI) de fins a l'1,5% per al 2026, el que suposa assolir els 1.202 euros bruts al mes, en catorze mensualitats, i no exempts de tributació a l'IRPF. Segons van defensar els empresaris, aquesta pujada està en línia amb la prevista per als empleats públics per al proper any i d'acord amb els objectius de la Directiva Europea de Salaris Mínims. Així mateix assenyalen que tindria un cost brut de 862 milions d'euros, a causa que cada punt d'increment salarial implica un cost de 575 milions d'euros. Davant d'aquesta proposta dels empresaris, fa unes setmanes els sindicats CCOO i UGT van plantejar un increment d'aquesta renda mínima del 7,5%, fins als 1.273 euros bruts al mes per catorze pagues, amb tributació obligada en l'IRPF. El ministeri de Treball va encomanar als dos bàndols que plantegessin dos pujades per a l'SMI de cara a l'any que ve.

OLI INSTITUCIONS

SUBDELEGACIÓ DEL GOVERN A LLEIDA

Un moment de la visita a la cooperativa de la Granadella.

La cooperativa de la Granadella ja ha collit el 75% d'olives

| LA GRANADELLA | El subdelegat del Govern central a Lleida, José Crespín, va visitar ahir la centenària cooperativa d'oli de la Granadella juntament amb l'alcaldessa d'aquest municipi, Elena Llauradó, i el president de la cooperativa, Ramon Barrull. L'entitat es troba al 75% de la collita i preveu una producció de 5 milions de quilos d'olives ha rebut recentment dos guardons en els premis internacionals a la qualitat de l'oli de l'AOVE Evooleum Awards.

LA BORSA

La borsa obté un nou màxim històric

■ La borsa espanyola va tancar la jornada d'ahir amb un nou màxim històric, en 16.762,5 punts, amb una pujada del 0,17% en la sessió propiciada per l'alça de la majoria dels grans valors i de Wall Street. L'indicador de referència del parquet estatal, l'Ibex-35, va sumar 28 punts, aquest 0,17%, en una sessió propiciada per l'alça de la majoria dels grans valors i de Wall Street. A l'any acumula una pujada del 44,57%. Dels grans valors van pujar Banc Santander, el 0,81%; Inditex el 0,74%; Telefónica el 0,25%, BBVA el 0,24% i Repsol el 0,22%. Només va baixar Iberdrola, el 0,31%. El barril de petroli Brent baixava el 0,74% i es negociava a 61,48 dòlars.

MÉS INFORMACIÓ A
www.segre.com/economia

Ibex-35
16.762,50 ↑ **0,17%**

ELS QUE MÉS PUGEN

Títol	Preu (€)	% Var.
AMREST	3,3900	3,35%
INMOCEMENTO	3,7000	2,78%
HBX GROUP	6,8800	2,69%
CIRSA	13,6000	2,49%
DIA	35,1500	2,18%

ELS QUE MÉS BAIXEN

Títol	Preu (€)	% Var.
ELECNOR	26,7500	-10,83%
SACYR	3,7220	-5,96%
TUBOS REUNI.	0,3460	-4,68%
ÁRIMA	7,1000	-4,05%
D.FELGUERA	0,1920	-4,00%

MÉS ACTIUS

Títol	Volum
BBVA	202.244,45
IBERDROLA	179.716,16
B.SANTANDER	162.734,91
FERROVIAL SE	119.568,25
INDITEX	117.885,20

ENERGIA

Espanya dobla enguany les importacions de gas dels EUA

Mentre que les de Rússia cauen un 46%

| MADRID | Les importacions de gas natural a Espanya procedents dels EUA i registrades entre gener i novembre s'han incrementat un 96% en comparativa interanual, fins als 105.577 gigawatts hora (GWh), amb la qual cosa es consolida com a segon principal subministrador del 2025, darrere d'Algèria. Així consta en el butlletí estadístic publicat ahir per Enagás que mostra, així mateix, com continuen a la baixa els enviaments des de Rússia, tercer origen del gas natural importat per Espanya en l'acumulat anual, amb 36.020 GWh, un 46% menys, en ple debat sobre el veto de la Unió Europea (UE) a la compra d'energia russa des del 2027. En qualsevol cas, Algèria es manté com a primer subministrador de gas natural a Espanya en l'acumulat del 2025, amb 119.510 GWh, equivalents al 35 per cent del total.

BANCA

BBVA ajuda en la creació de gairebé un miler de pimes

| MADRID | BBVA ha ajudat en la creació de gairebé 1.000 pimes a Espanya des del setembre del 2024, quan va llançar el seu renovat servei d'alta d'empreses en col·laboració amb Ayuda T Pymes, segons va informar ahir l'entitat. A més, assenyala que capta el 21% de les empreses que es constitueixen a Espanya, i això representa un 38% de la captació total de l'entitat en aquest segment.

PIMES

Cañete, reelegit vicepresident de la patronal europea

| MADRID | El president de Pimec, Antoni Cañete, va ser reelegit com a vicepresident de la patronal europea de pimes SME United, que ahir va renovar els seus òrgans de govern en l'assemblea anual. La seua reelecció "consolida la presència de les pimes catalanes en el diàleg social europeu i reafirma el lideratge de Pimec", va assegurar la patronal de les petites i mitjanes empreses.

SEGRE.com
Medio: segre.com
Publicado: 11/12/2025
URL: segre.com/es/economia/251211/la-coope...
Valoración: 911€
Audiencia: 638.865

ACEITE

La cooperativa de La Granadella ya ha cosechado el 75% de olivas

El subdelegado del Gobierno en Lleida, José Crespín, visitó ayer la centenaria cooperativa de aceite de La Granadella junto a la alcaldesa d

Un momento de la visita en la cooperativa de La Granadella. - SUBDELEGACIÓN DEL GOBIERNO EN LLEIDA

Un momento de la visita en la cooperativa de La Granadella. - SUBDELEGACIÓN DEL GOBIERNO EN LLEIDA

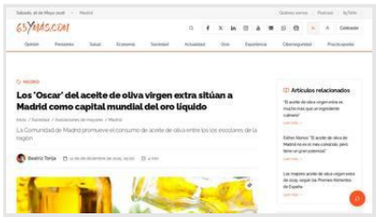
El subdelegado del Gobierno en Lleida, José Crespín, visitó ayer la centenaria cooperativa de aceite de La Granadella junto a la alcaldesa de este municipio, Elena Llauradó, y el presidente de la misma, Ramon Barrull. La cooperativa, que se encuentra en el 75% de la cosecha y prevé una producción de 5 millones de kilos de olivas ha recibido recientemente dos galardones en los premios internacionales a la calida del aceite del AOVE Evooleum Awards.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

65YMAS.COM

Medio: 65ymas.com
Publicado: 12/12/2025
URL: 65ymas.com/sociedad/asociaciones-de-m...

Valoración: 850€
Audiencia: 441.711



Los 'Oscar' del aceite de oliva virgen extra sitúan a Madrid como capital mundial del oro líquido

La Comunidad de Madrid promueve el consumo de aceite de oliva entre los los escolares de la región

La Comunidad de Madrid promueve el consumo de aceite de oliva entre los los escolares de la región

La gala de entrega de los premios Evooleum, con el que Mercacei distingue a los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo ha convertido a Madrid este diciembre en la capital mundial del AOVE, el aceite de oliva virgen extra, y el gran escaparate mundial del oro líquido. Productores de todo el mundo se han dado cita en el Espacio Rastro de Madrid se dieron cita en una ceremonia que ha elegido y premiado los 100 mejores AOVE del planeta. El TOP 100 de los Evooleum Awards 2025 cuenta con representación de 11 países: **España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China.**

España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que **67 AOVEs -44 de ellos andaluces**-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

La gala, organizada por el **Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)**, reforzó el vínculo entre Madrid y el aceite de oliva virgen extra, ahora que la región comienza a destacar como un productor de aceite de oliva de gran calidad de primer orden.

Curiosamente, y a pesar de la gran presencia española en esta gala, los puestos número uno y número dos no son de la Península Ibérica.

El primer premio se lo ha llevado Italia, con el aceite **Monini Monocultivar Coratina Bio – Variedad: coratina, de Perugia**. Por su parte, el segundo premio se va a Sudáfrica (De Rústica Estate Collection Coratina – Variedad: coratina) en Cabo Occidental.

El tercer premio sí es español. Se lo ha llevado un **aceite de oliva virgen extra de Ciudad Real, concretamente de la Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL). Su aceite Valdenvero Hojiblanca** obtuvo 96 puntos que le colocaron en tercera posición global, y fue, además, reconocido como **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España.**

Entre los diez primeros, también se cololocaron los siguientes españoles: En sexta posición, **Knolive Epicure** (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. **Córdoba** (España). En octavo lugar: **Señorío De Camarasa** (95 puntos). Variedad: picual. **Jaén** (España). Y en novena posición: **Parqueoliva Serie Oro** (95 puntos). Variedades: picuda, hojiblanca. **Córdoba** (España).

"Todo empezó en 2015 —señaló durante el evento **Juan A. Peñamil, editor de la Guía EVOOLEUM**—. En 2026 cumpliremos diez años de un proyecto que ha crecido con el sector. Ante este ritmo frenético de la llegada de la IA, lo que sigue perenne es el olivo: un símbolo de resistencia, paciencia y origen, un corazón antiguo latiendo en un mundo contemporáneo".

El consumo de aceite de oliva en todo el mundo, al alza

el consumo de aceite de oliva en los mercados internacionales crecerá a escala global, especialmente fuera de la Unión Europea, impulsado por sus cualidades saludables. Así lo ha dicho el

ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, durante la entrega de estos premios. Allí, Planas ha subrayado las "buenas per sector, gracias a la recuperación de la producción media en la última campaña, al consumo en los hogares y a la al nivel europeo y de otros países como Estados Unidos que valoran cada vez más sus beneficios para la salud.

El titular de Agricultura se ha referido además al liderazgo del sector del aceite de oliva español como primer país p internacional, con 1,37 millones de toneladas previstas para esta campaña, un 40% de la producción mundial. "En todo momento el sector cuenta con el apoyo decidido y comprometido del Gobierno de España, para abordar lo dificultades a las que se enfrenta", ha señalado.

Además, ha recordado la reciente firma el pasado 20 de noviembre de la Declaración de Córdoba, promovida por E Consejo Oleícola Internacional, en la que una treintena de países y organismos apoyaron principios y prioridades c materia de sostenibilidad, salud, comercio y cooperación internacional.

Los 'Oscars' del aceite de oliva virgen extra situan a Madrid como capital mundial del oro líquido. Foto: Comunidad de Madrid

La Comunidad de Madrid promueve el consumo de aove entre los escolares de la región

La Comunidad de Madrid, junto con la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid**, está ofreciendo charlas informativas y talleres sobre este producto a escolares de 12 centros educativos de la región. Esta iniciativa, quiere promover una alimentación equilibrada y dar a conocer un alimento local muy saludable.

La propuesta ha llegado a alrededor de 550 alumnos de 3º de Primaria y participarán colegios de **Campo Real, Colmenar de Oreja, Valdilecha, Perales de Tajuña, Chinchón, Tielmes, Titulcia, Villarejo de Salvanés, Villaconejos, Carabaña y Arganda del Rey.**

En los talleres, los menores han podido **degustar pan con diferentes muestras de este alimento de origen vegetal, que aporta nutrientes y energía,** además de ser un elemento importante en la **dieta**

mediterránea. Asimismo, a través de sesiones informativas, conocerán de dónde procede y cómo se elabora, así como otros hábitos necesarios para cuidar la salud.

Además, están realizando una actividad donde crearán su propia etiqueta para una botella de 250 ml, que después se llevarán a casa. También recibirán un diploma acreditativo de la experiencia.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid, fue reconocida por la Unión Europea en 2023 y **logró comercializar 34.000 litros en la temporada 2024/2025.** Con este sello, los consumidores tienen la seguridad de que las botellas que adquieren proceden de los olivares de la región, y que su elaboración y envasado se han producido localmente en alguna de las trece almazaras.

Esta DOP fue la última figura de calidad en unirse a las ya existentes en la comunidad autónoma: la I**ndicación Geográfica Protegida IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación Geográfica Anís de Chinchón, la Etiqueta de Agricultura Ecológica, la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real.** Con ellas, el Gobierno autonómico protege la excelencia de alimentos destacados de kilómetro cero.

Los 'Oscars' del aceite de oliva virgen extra situan a Madrid como capital mundial del oro líquido. Foto: Comunidad de Madrid

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: revistagotravel.com
Publicado: 12/12/2025
URL: revistagotravel.com/5-de-los-10-mejor...
Valoración: 24€
Audiencia: 0

5 DE LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES - Go Travel

- Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz.

- El manchego Valdenvero Hojiblanco logra la primera posición de los 5 AOVEs españoles de un TOP 10 que se completa con 4 zumos italianos y un sudafricano.

- 11 países cuentan con representación en esta nueva guía, entre ellos Portugal, Brasil, Croacia, Grecia, Marruecos, Turquía o China.

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad.

En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara

El TOP10 de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra -EVOOLEUM AWARDS 2025- está compuesto por cinco vírgenes extra españoles, cuatro italianos y un sudafricano:

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

- De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Cabo Occidental (Sudáfrica)

- Valdenvero Hojiblanco (96 puntos). Variedad: hojiblanca. Ciudad Real (España)

- Gran Pregio Bio Coratina (96 puntos). Variedad: coratina. Bari (Italia)

- Quattrociocchi Olivastro (96 puntos). Variedad: itrana. Lazio (Italia)

- Knolive Epicure (96 puntos). Variedad: hojiblanca, picuda. Córdoba (España)

- Di Molfetta Frantoiani (95 puntos). Variedad: coratina. Barletta-Andria-Trani (Italia)

- Señorío De Camarasa (95 puntos). Variedad: picual. Jaén (España)

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

- Rincón De La Subbética (95 puntos). Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)

El TOP100 de los EVOOLEUM Awards 2025 cuenta con representación de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China). España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, coloca nada menos que 67 AOVEs -44 de ellos andaluces-, seguida a gran distancia por Italia, con 16, en un listado en el que figuran 38 zumos ecológicos y otros 28 con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Como siempre, los grandes protagonistas de este imprescindible manual oleícola son ese centenar de AOVEs, pero además de por su calidad, también se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE -con menos de 2.500 litros por campaña- y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles.

En cada ficha del TOP100, como siempre, se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje.

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca.

Acerca de GRUPO EDITORIAL MERCACEI, más de tres décadas entre olivos

Desde 1994, Grupo Editorial Mercacei está especializado en la edición de publicaciones profesionales dirigidas al sector del aceite de oliva, el olivar y la 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 ellas, 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 acreedor de más de una veintena de galardones, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación, otorgado por el MAPA.

Medio: Guia Maximin
Publicado: 12/11/2025 **Audiencia**: 856
Edición: Digital **Valor**: 135€
Sección:
URL: guiamaximin.com/guia-evooleum-2026-sabor-mejor-aove.htm...

Guía EVOOLEUM 2026: el sabor del mejor AOVE

Con esta décima edición, EVOOLEUM no solo celebra una década de éxitos, sino que reafirma a España como el epicentro mundial del AOVE Premium.

El oro líquido español vuelve a brillar con fuerza. Nuestros aceites de oliva virgen extra no tienen rival. Y así lo confirma la décima edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, la publicación internacional que cada año selecciona los 100 mejores AOVEs del planeta. ¿La gran noticia? Cinco de los diez mejores aceites del mundo son españoles.

El Grupo Editorial Mercacei, responsable de este exhaustivo trabajo de selección y análisis, acaba de presentar la edición 2026, prologada nada menos que por Jordi Cruz, chef de ABaC (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. Un prólogo de lujo para una guía que, año tras año, se ha convertido en el referente mundial del sector oleícola.

España, reina del AOVE

El podio de los EVOOLEUM Awards 2025 lo encabeza el Monini Monocultivar Coratina Bio, un aceite italiano de la variedad coratina. En segunda posición encontramos el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina, y el bronce es para el español Valdenvero Hojiblanco, elaborado en Ciudad Real. Este AOVE no solo destaca por su elegancia en nariz y su equilibrio en boca, sino que su productora también ha sido reconocida como Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.

En ese deseado TOP10 figuran también otros nombres que los aficionados al buen aceite reconocerán enseguida:

Knolive Epicure (Córdoba)

Señorío de Camarasa (Jaén)

Parqueoliva Serie Oro (Córdoba)

Rincón de la Subbética (Córdoba)

fetchpriority="high" decoding="async" alt="Aove Subbetica Guiamaximin 2 1536x1022" class="aligncenter size-medium wp-image-89091 img-responsive" srcset="https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-880x586.jpg 880w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-1024x681.jpg 1024w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-180x120.jpg 180w, https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-768x511.jpg 768w,

https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-1220x812.jpg 1220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-700x466.jpg 700w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-400x266.jpg 400w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-212x141.jpg 212w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-270x180.jpg 270w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-220x146.jpg 220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1-182x121.jpg 182w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/Aove_Subbetica_Guiamaximin-2-1536x1022-1.jpg 1536w" sizes="(max-width: 880px) 100vw, 880px">

España logra situar 67 aceites entre los 100 mejores del mundo, de los cuales 44 son andaluces. Una cifra que deja claro quién domina el panorama internacional. Italia se queda con 16, seguida por Portugal, Grecia, Croacia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China. En total, 11 países forman parte de esta edición, aunque la esencia mediterránea sigue reinando.

Mucho más que una guía

EVOOLEUM no es solo una lista de ganadores. Es un recorrido sensorial y cultural por el mundo del AOVE. Cada ficha incluye información sobre la procedencia, variedad, tipo de olivar, certificaciones ecológicas y hasta propuestas de maridaje. Además, la publicación distingue a los mejores diseños de packaging, los 20 pequeños productores con menos de 2.500 litros por campaña y los 10 aceites más saludables, medidos por su contenido en polifenoles.

Este año, la guía llega más gastronómica que nunca. En su interior encontramos el recetario “Menú Mediterráneo”, con cinco deliciosas propuestas healthy del chef Rodrigo de la Calle, alma de El Invernadero (1 estrella Michelin y una Estrella Verde). Platos donde el AOVE brilla como ingrediente esencial, demostrando que salud y sabor pueden ir de la mano.

También hay espacio para el oleoturismo: EVOOLEUM nos invita a descubrir resorts y experiencias únicas entre olivos, historia y naturaleza, además de artículos muy curiosos sobre nutrición y cocina moderna, como “¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia”, “Aceite de oliva, actividad física y deporte” o “AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor”.

decoding="async" alt="Top10 Evooleum 2025" class="aligncenter size-medium wp-image-89089 img-responsive" srcset="https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-880x386.jpg 880w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1024x449.jpg 1024w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-768x337.jpg 768w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1536x673.jpg 1536w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-2048x897.jpg 2048w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1220x535.jpg 1220w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-1600x701.jpg 1600w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-700x307.jpg 700w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-400x175.jpg 400w,
https://i.bssl.es/guiamaximin/2025/11/TOP10-EVOOLEUM-2025-270x118.jpg 270w" sizes="(max-width: 880px) 100vw, 880px">

Una joya para los amantes del buen comer

La Guía EVOOLEUM 2026, bilingüe en español e inglés, puede adquirirse por 19,50 euros enwww.evooleum.com y se distribuye en más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin, además de llegar a escuelas de cocina, resorts de oleoturismo y tiendas gourmet. En Guiamaximin la consideramos una pieza imprescindible para cualquier amante del buen

aceite, de esas que se disfrutan tanto leyéndolas como catando.

Mercacei, tres décadas entre olivos

Detrás de este proyecto se encuentra Grupo Editorial Mercacei, con más de 30 años dedicados a difundir la cultura del aceite de oliva. Fundado en 1994, el grupo ha publicado títulos esenciales como Olivatessen by Mercacei y, por supuesto, esta guía, que ya es un clásico entre chefs, sumilleres y foodies. Su trabajo ha sido reconocido con más de una veintena de premios, entre ellos el Premio Alimentos de España de Comunicación.

Cosas Ricas #aove #Hojiblanda #picual

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

EMO | METROPOLI

☞ [https://n9.cl/9foqo]

16 de diciembre de 2025

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Bazar
- **Espacio:** 1.200 x 600 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 598.000
- **P.vistas:** 4.000.000
- **Valor publicitario**: 1.760´00 €

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

La décima edición de la prestigiosa guía, que publica cada año Grupo Editorial Mercacei, presenta los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo en 2025. Con prólogo del chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz la publicación incluye el recetario *Menú Mediterráneo,* con cinco deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); la sección *Oleoturismo* con exclusivos *resorts* donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas, y artículos sobre el aeite de oliva, la actividad física y deporte o las cadenas de *fast food* saludables. Se puede adquirir en www.evooleum.com por 19,50 euros.

☞ [https://n9.cl/jpoz7c]

17 de diciembre de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 335 x 640 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 10.352
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 320´00 €

MSC CRUCEROS ABRE LAS VENTAS PARA MSC WORLD ATLANTIC QUE DEBUTARÁ EN NOVIEMBRE DE 2027 DESDE PUERTO CAÑAVERAL

MSC World Atlantic zarpará desde Puerto Cañaveral, en Orlando (Florida, EE. UU.) a partir de noviembre de 2027.
El barco visitará destinos emblemáticos del Caribe, como Ocean Cay MSC Marine Reserve y Nassau (Bahamas), Cozumel y Costa Maya (México), Isla Gran Turca (Islas Turcas y Caicos) y Puerto Plata (República Dominicana)
Los pasajeros disfrutarán de más de 40 bares y restaurantes, entretenimiento de primera clase y actividades familiares a bordo de un barco que combina a la perfección el estilo europeo con la comodidad americana.

Leer más

5 DE LOS 10 MEJORES AOVES DEL MUNDO SON ESPAÑOLES

Ya está en el mercado la décima edición de la Guía EVOOLEUM y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado de los EVOOLEUM Awards, el Concurso Internacional a la Calidad del AOVE más influyente y riguroso que existe en la actualidad. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara

Leer más

5 OF THE 10 BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OILS IN THE WORLD ARE SPANISH

Ruta en Familia

Revista on line de viajes y ocio para disfrutar con tus hijos

☞ [https://n9.cl/hh26yy]

17 de diciembre de 2025

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Propuestas
- **Espacio:** 555 x 285 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 400´00 €

Especial Navidad en familia

La Navidad es ese momento del año en el que compartimos más tiempo juntos y creamos recuerdos que se quedan para siempre.

En este **Especial Navidad** encontrarás ideas para vivir las fiestas en familia: Cotillones, musicales, planes, regalos viajeros y soluciones prácticas para las cenas.

Desde Rutaenfamilia queremos aprovechar esta edición para **desearos una Feliz Navidad**, y acompañaros, un año más, en cada plan y cada viaje en familia.

Los ‘Oscars’ del aceite de oliva celebran su décimo aniversario en Madrid

Madrid se convirtió en la capital mundial del aceite de oliva virgen extra con la celebración de la Gala EVOOLEUM…

Seguir leyendo…

Diario de Ávila digital
Medio: diariodeavila.es
Publicado: 20/12/2025
URL: diariodeavila.es/noticia/zbac98288-9e...
Valoración: 773€
Audiencia: 195.349

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

Diario de Burgos

Medio: diariodeburgos.es
Publicado: 20/12/2025
URL: diariodeburgos.es/noticia/zbac98288-9...

Valoración: 890€
Audiencia: 569.750

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

Diario Palentino.digital
Medio: diariopalentino.es
Publicado: 20/12/2025
URL: diariopalentino.es/noticia/zbac98288-...
Valoración: 756€
Audiencia: 142.832

Diario Palentino
Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

elEconomista

Medio: El Economista
Publicado: 20/12/2025
Edición: SUPLEMENTO AGRO
Sección: SUPLEMENTO AGRO

Valoración: 1.375€
Audiencia: 60.000
Difusión: 10.343 Ejemplares
Ocupación: 13,0%

Sector Oleícola

Vizconde de Almansa, entre los 10 AOVES más saludables del mundo

En Oleícola Jaén lo tienen claro: el mejor AOVE empieza en el olivar. Por eso, cultivar con responsabilidad, recolectar en el momento óptimo y molturar con precisión no es solo una cuestión de sabor... también lo es de salud. La compañía celebra un nuevo hito como es que su Aceite de Oliva Virgen Extra Vizconde de Almansa ha sido elegido como uno de los 10 AOVE más saludables del mundo, según el *ranking* 2025 de EVOOLEUM Awards. Esta guía reconoce a aquellos AOVEs que contienen una mayor fracción fenólica, esto es, un mayor contenido de fenoles totales. Una iniciativa novedosa en este tipo de competiciones que reafirma el carácter pionero de los Premios Internacionales a la Calidad organizados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, el concurso privado más prestigioso e influyente dentro del mundo del virgen extra.

El AOVE de alta calidad, especialmente el de cosecha temprana, contiene compuestos naturales con un potente efecto antiinflamatorio, antioxidante y cardioprotector.

El AOVE Vizconde de Almansa suma un nuevo. eE

Vizconde de Almansa es un AOVE monovarietal de Coratina, una variedad originaria del sur de Italia que la compañía cultiva en la vega del Guadalquivir (Jaén) y que es poco habitual en tierras andaluzas.

Responsabilidad Social

La Fundación Primaflor duplica las becas educativas para a los hijos de sus trabajadores

La Fundación Primaflor continúa impulsando su Plan Social de Acción Educativa con el objetivo de mejorar la situación social y familiar de los empleados de Primaflor, mediante la concesión de becas destinadas a fines educativos. En las anteriores ediciones se otorgaron 10 becas, pero en esta edición la Fundación ha ampliado su compromiso, duplicando la cifra hasta 20 becas. De ellas, 10 se han concedido tras una exhaustiva evaluación de las circunstancias personales, sociales y económicas de cada familia, y las otras 10, incorporadas como novedad este año, se han destinado a reconocer los mejores expedientes académicos del curso 2024/2025, desde 1.º de ESO hasta 2.º de Bachillerato.

Se trata de la 4ª edición del Programa de Becas Educativas de la Fundación Primaflor, cuyo objetivo es promover la formación, el desarrollo y el bienestar social de los empleados y sus familias, en línea con el compromiso de Responsabilidad Social Empresarial de Primaflor. El acto de entrega de las becas se celebró en el Espacio Escénico de Pulpí, en un emotivo acto que contó con la presencia de los estudiantes becados junto a sus familiares, así como los patronos de la Fundación Primaflor, Antonia Belmonte y Cecilio Peregrín. También estuvieron presentes en el acto Eduardo Córdoba, director general de Primaflor, junto a otros directivos de la empresa. La celebración contó con el apoyo del Ayuntamiento de Pulpí, que estuvo representado por el alcalde, Juan Pedro García, y otros miembros de su corporación.

Antonia Belmonte y Cecilio Peregrín señalaron la relevancia de esta acción para la compañía: "La Fundación nació para ofrecer a cada niño y a cada familia más oportunidades para crecer y cumplir sus sueños, apoyando la educación, la creatividad, el deporte, la cultura y el vínculo con el mundo rural".

El Día de Valladolid.digital
Medio: eldiadevalladolid.com
Publicado: 20/12/2025
URL: eldiadevalladolid.com/noticia/zbac982...
Valoración: 808€
Audiencia: 308.574

El Día de Valladolid

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

El Día de Segovia

Medio: eldiasegovia.es
Publicado: 20/12/2025
URL: eldiasegovia.es/noticia/zbac98288-9ee...

Valoración: 749€
Audiencia: 120.282

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

ideal.es
Medio: ideal.es
Publicado: 20/12/2025
URL: ideal.es/granada/aove-granada-entra-t...
Valoración: 3.305€
Audiencia: 2.665.628

IDEAL
Granada
El AOVE de Granada que entra en el Top 100 de mejores aceites del mundo: «Le ponemos mucho mimo»
Se trata del aceite de oliva virgen extra Maeva & Toro de Osborne, que ocupa el

El AOVE de Granada que entra en el Top 100 de mejores aceites del mundo: «Le ponemos mucho mimo»

Se trata del aceite de oliva virgen extra Maeva & Toro de Osborne, que ocupa el puesto 89 de la prestigiosa Guía EVOOLEUM

Se trata del aceite de oliva virgen extra Maeva & Toro de Osborne, que ocupa el puesto 89 de la prestigiosa Guía EVOOLEUM

Instalaciones de Aceites Maeva.

Granada

La décima edición de la Guía EVOOLEUM ya está en el mercado, lo que significa que esta prestigiosa publicación ya ha dado a conocer cuáles son los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra de todo el mundo según sus criterios. Un listado que cuenta con aceites de 11 países (España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China), destacando la presencia de un AOVE de Granada entre ellos.

En concreto, se trata del aceite de oliva virgen extra Maeva & Toro de Osborne, que ha conseguido ser galardonado por parte de EVOOLEUM como el 89º mejor AOVE de todo el mundo. «Para nosotros es un verdadero orgullo estar presentes en una guía tan prestigiosa como esta. Cada año optan a entrar en ella infinidad de aceites de todo el mundo», comenta a IDEAL Maribel Martos, directora de laboratorio de Aceites Maeva.

Sobre cómo es el aceite con el que han entrado en el Top 100, Maribel detalla que se trata de un

AOVE que se caracteriza por estar elaborado tras una recolección «muy temprana del fruto», por la zona geográfica en la que se recoge, con un clima «diferente», y por ser un olivar «con más altura». «Le ponemos mucho mimo a este aceite y nos cuesta mucho tiempo elaborarlo: elegir bien el fruto y estudiar su maduración es clave a la hora de elegir el momento justo para su recogida y molturación».

«Formar parte de esta guía es algo único que sitúa a Granada como productora de aceite de alta calidad a nivel internacional»

Maribel Martos

Directora de laboratorio de Aceites Maeva

Imagen principal - El AOVE de Granada que entra en el Top 100 de mejores aceites del mundo: «Le ponemos mucho mimo»

Imagen secundaria 1 - El AOVE de Granada que entra en el Top 100 de mejores aceites del mundo: «Le ponemos mucho mimo»

Imagen secundaria 2 - El AOVE de Granada que entra en el Top 100 de mejores aceites del mundo: «Le ponemos mucho mimo»

En cuanto al resultado que ofrece ese mimo al aceite que elaboran, la directora de laboratorio de Aceites Maeva explica que se trata de un aceite «muy frutado». «En nariz tiene tonos de tomate, alcachofa y un poco de higuera. Y en boca es una explosión de sabor con toques verdes muy equilibrada», detalla. El equilibrio, de hecho, es algo verdaderamente importante para ellos, ya que contar con un amargor y picor «medio» les permite «realzar el frutado» y conseguir que sea un aceite «equilibrado y armónico».

Para adquirirlo, aunque es posible comprarlo en diferentes establecimientos físicos, Maribel recomienda como forma más fácil comprarlo en la página web de Aceites Maeva. «Formar parte de esta guía es algo único que sitúa a Granada como productora de aceite de alta calidad a nivel internacional, algo importante porque somos una provincia un poco olvidada en Andalucía en ese sentido», finaliza.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar,

La Tribuna de Albacete digital

Medio: latribunadealbacete.es
Publicado: 20/12/2025
URL: latribunadealbacete.es/noticia/zbac98...

Valoración: 749€
Audiencia: 120.535

La Tribuna de Albacete

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

Medio: latribunadeciudadreal.es
Publicado: 20/12/2025
URL: latribunadeciudadreal.es/noticia/zbac...
Valoración: 752€
Audiencia: 129.286

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

Medio: La Tribuna de Cuenca Digital
Publicado: 20/12/2025
URL: latribunadecuenca.es/noticia/zbac9828...
Valoración: 499€
Audiencia: 21.920

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

La Tribuna de Toledo digital

Medio: latribunadetoledo.es
Publicado: 20/12/2025
URL: latribunadetoledo.es/noticia/zbac9828...

Valoración: 764€
Audiencia: 166.585

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

Medio: navarratelevision.es
Publicado: 20/12/2025
URL: navarratelevision.es/noticia/zbac9828...
Valoración: 519€
Audiencia: 28.375

Los aranceles de EEUU no frenan la exportación de aceite

Luis Planas asegura que las ventas al país norteamericano han tenido una afectación mínima del 3% tras la entrada en vigor de la tasa del 15%

Los productores españoles de aceite de oliva temía los efectos de los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos, pero el sector ha demostrado su fortaleza. Las exportaciones a Estados Unidos han tenido «una afección mínima del 3%» tras la entrada en vigor del arancel del 15% impuesto por ese país desde agosto pasado a éste y otros productos europeos. Así lo aseguró el ministro de Agricultura, Luis Planas, en la gala de la décima edición de los premios Evooleum, que ha reconocido los cien mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 26 países.

El ministro afirmó que, tras las últimas lluvias, está previsto que la campaña oleícola 2025-2026 en España, de «relativa estabilidad», se sitúe en unos 1,4 millones de toneladas frente a la estimación anterior de 1,37 millones. También mencionó algunos problemas, como la disrupción en el comercio internacional por los aranceles de EEUU, que en julio pasado pactó con la Unión Europea (UE) uno del 15% a los productos europeos, incluido el aceite de oliva. Estas tasas «afortunadamente no han excluido la presencia del aceite de oliva» en ese país, que continúa siendo «prioritario» para los intereses españoles, dijo Planas. El titular de Agricultura recalcó que, hasta la entrada en vigor de los aranceles, la presencia del aceite de oliva español había aumentado su presencia un 27% este año, mientras que luego ha habido «una afección mínima del 3%», por lo que habrá que esperar a ver el saldo final de 2025.

Planas ha llamado a redoblar los esfuerzos para vender más en ese mercado, donde las familias de renta media están aumentando su consumo de aceite de oliva, identificado como un producto de calidad y parte de una dieta sana. Cabe recordar que España produce el 40% del aceite de oliva a nivel mundial y posee 34 figuras de calidad, a las que acaba de unirse el aceite de Somontano, reconocido como nueva denominación de origen protegida.

CÓRDOBA

Medio: Córdoba
Publicado: 21/12/2025
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Valoración: 2.497€
Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares

COOPERATIVA VIRGEN DE LA SIERRA (CABRA)

La exclusividad 'pajarera'

La cooperativa Virgen de la Sierra (Monteoliva), de Cabra, se mantiene activa desde 1949, año en el que comenzó su actividad con 30 socios fundadores, mediante una combinación de tradición e innovación. Esto es claramente visible en los pasos que sigue la empresa, como sucede con la incorporación, el pasado verano, de un innovador sistema de análisis y control de aceite de oliva que permite medir en tiempo real la grasa y humedad del orujo, optimizando la toma de decisiones durante el proceso de extracción y provocando una mejora notable en la calidad del producto.

En la actualidad, la empresa se ha centrado en una variedad de aceituna que la diferencia del resto de competidores y marcas: la pajarera, que recibe este nombre por ser tan dulce que hasta los pájaros se la comen. Gracias a ella, la empresa recibió el premio Expoliva a la producción singular, con la marca Monteoliva Oro Pajarero.

Asimismo, en el pasado ejercicio recibió más de 40 medallas a nivel internacional, un dato que habla por sí solo de su éxito, que no se extiende sólo por el territorio nacional, ya que ha recibido reconocimientos en lugares como Estados Unidos, Japón, Brasil, Argentina y varios países de Europa. También obtuvo una medalla de oro en la Denominación de Origen Protegida (DOP) Baena.

Su cosecha media anual alcanza los 25 millones de kilos de aceite de oliva procedente de las 6.500 hectáreas de sus asociados. En la actualidad, la cooperativa egabrense cuenta con 1.800 socios. Con todo este trabajo e inversión, y dependiendo de la producción, el año y el contexto climático, el volumen de negocio anual de la cooperativa Virgen de la Sierra puede rondar los 20 millones de euros.

La ficha

Nombre:
Cooperativa Virgen de Sierra (Monteoliva).
Dirección:
Avda. de Belén, 1.
Municipio:
Cabra.
Año de fundación: 1949.

Presidente:
Francisco de Paula Navas Gómez.
Producción estimada de aceite (media):
4,5 millones de kilogramos.
Marcas de su aceite:
Monteoliva.

Principales mercados:
La cooperativa egabrense, que pertenece a la Denominación de Origen Protegida Baena, consiguió durante la última campaña más de 40 premios internacionales en países de Sudamérica y Europa.

ANTONIO CANO E HIJOS (LUQUE)

Una labor de generaciones

La historia de Antonio Cano e Hijos comenzó a escribirla Antonio Cano y Josefa Vico, matrimonio que adquirió unas instalaciones en Luque que estaban en desuso. En concreto, una fábrica de harina y otra de aceite. La segunda prosperó desde entonces hasta nuestros días mediante una diferenciación basada en la historia, tradición y legado familiar existente detrás del nombre de la empresa, factor que se ha convertido en un elemento fundamental. Otro punto de diferenciación es el trato personal que intenta dar a cada uno de los clientes en su actividad. La almazara gestiona 300 hectáreas propias de olivos mediante tres socios, llegando a generar, en 2024, un volumen de negocio que alcanza los 36 millones de euros. Mediante el trabajo constante y un profundo respeto por sus raíces, la empresa se plantea el futuro en cuatro direcciones que se presentan en forma de retos. La primera, el aumento de la capacidad de trabajo; la segunda, el incremento de las ventas al exterior; la tercera, el mantenimiento de la calidad del producto; y la última, la regularidad en el buen servicio otorgado al cliente.

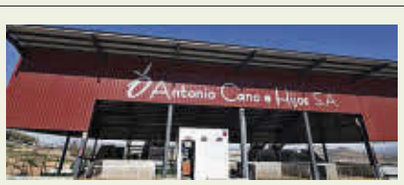
Gracias a estas líneas a seguir, en 2019, Antonio Cano e Hijos consiguió una puntuación total de 88 sobre 100 en su aceite Mi Cayetana By Biocano en los EVOO Awards - Evooleum Top 100. Un reconocimiento que, en parte, premia los valores de esta almazara y, además, el trabajo realizado desde la primera generación.

La marca premiada se comercializa junto a otras de esta empresa, como Oleocano, Biocano y El Molino, en países como Alemania, Italia y Francia. A ello se suma una inversión constante en modernización de instalaciones, algo que les permite mantener procesos más eficientes sin perder el sello artesanal que caracteriza a la casa. La familia también está apostando por reforzar su presencia en ferias y certámenes internacionales.

La ficha

Nombre:
Antonio Cano e Hijos SA.
Dirección:
Crta. de la Estación, s/n.
Municipio:
Luque.
Año de fundación:
1968.

Presidente/gerente:
Antonio Jesús Cano Vico.
Producción estimada de aceite (media):
6 millones de kilos.
Marcas de su aceite:
Oleocano, Biocano, El Molino, Mi Cayetana.



Principales mercados:
Nacional y Alemania, Francia e Italia.
Cuestiones reseñables:
Es pionera en España en la producción y distribución de aceite ecológico procedente de sus propias plantaciones.

elmundo.es
Medio: elmundo.es
Publicado: 22/12/2025
URL: elmundo.es/extras/2025/12/22/693987eb...
Valoración: 28.267€
Audiencia: 22.795.976

ELMUNDO

DE LA DEHESA AL MANTEL La excelencia gastronómica de Extremadura en tu mesa

Los aceites de Extremadura triunfan dentro y fuera de España

Los proyectos de algunas destacadas almazaras de Extremadura no sólo conquistan al público por su gran calidad gastronómica, sino que también contribuyen al desarrollo sostenible de numerosos enclaves rurales en los que se están fomentando nuevas formas de electorturismo.

Los aceites de Extremadura triunfan dentro y fuera de España

Los aceites ocupan un papel absolutamente protagonista en la gastronomía extremeña. Y también se sitúan entre los productos de la región que acumulan un mayor número de...

Los aceites ocupan un papel absolutamente protagonista en la gastronomía extremeña. Y también se sitúan entre **los productos de la región que acumulan un mayor número de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)**.

Un buen ejemplo es la **DOP Aceite Monterrubio (en Badajoz)**, que se obtiene de las **variedades de aceituna cornezuelo y jabata (picual) y, en menor medida, de las de mollar, corniche o cornicabra**. Se trata de un aceite equilibrado y de gran estabilidad, reflejo del olivar tradicional del sureste extremeño.

En la provincia de **Cáceres, cabe destacar la DOP Aceite Gata-Hurdes**, que destaca por su color amarillo oro y sus tonos verdosos, así como por su alta proporción de ácido oleico (más del 75%) y su gran resistencia al enranciamiento. Procede de una zona de montaña donde los olivos se cultivan en terrazas.

Por su parte, la **DOP Aceite Villuercas Ibores Jara, también en Cáceres**, es un aceite virgen extra de gran calidad. Se elabora a partir de las variedades de aceituna manzanilla cacereña, cornicabra y picual y es producido en el entorno del Geoparque Mundial de la Unesco Villuercas-Ibores-Jara.

compromiso con la tierra

La lista de aceites extremeños cuya personalidad ha sido reconocida en prestigiosos certámenes y guías es muy extensa. Bien lo saben en **As Pontis, la empresa familiar** dedicada a la elaboración de AOVE, con sede en la localidad cacereña de Eljas. El respeto al medio ambiente es una de las

prioridades de su proyecto, ya que **se trata de una almazara muy comprometida con la sostenibilidad y la evolución de la Sierra de Gata**.

As Pontis es especialmente conocida por su marca **Vieiru**, que usa la variedad de aceituna 100% manzanilla cacereña y ha recibido incontables premios.

Más concretamente, la zona de la producción de Vieiru es el **Val de Us tres lugaris**, un valle ubicado junto a la frontera con la vecina Portugal y donde resuena a fala, el dialecto propio de la zona, que se ha transmitido por vía oral de generación en generación.

«La esencia de Val de Us tres lugaris es el olivo y, por eso, hay centenares de hectáreas dedicadas a su cultivo. Aquí es donde Almazara As Pontis tiene sus propios olivares, al igual que los agricultores que colaboran con nosotros y se dedican todo el año a **mimar los árboles con paciencia y esmero**, soportando el frío durante el invierno, la época de recolección, y el calor durante el resto del año, cuando es hora de **desvaretar, arar y podar l**os olivos para que sigan dando un fruto inigualable», comentan desde esta almazara.

Por toda esta riqueza, en As Pontis pretenden seguir trabajando para continuar promocionando la cultura del AOVE con el **oleoturismo como principal motor**. También están empeñados en seguir trabajando en favor de la excelencia del producto.

En el amplio catálogo de esta almazara cacereña se encuentran variedades de AOVE ecológico, que es una opción de cosecha temprana, así como otros aceites aromáticos o aromatizados. En este sentido, As Pontis ha desarrollado una línea de aceites con **sabores añadidos** que incluye los gustos a **ajo, albahaca, boletus, café, canela, chocolate, guindilla, limón, menta, naranja, pimienta, romero, tomillo y vainilla**.

Asimismo, aunque la almazara es reconocida por sus aceites, As Pontis también ofrece en su web vinagres y una línea de artículos cosméticos ecológicos.

desde trujillo

Otro peso pesado en el olimpo del olivar extremeño es **Martín de Prado, marca de Prisma Iniciativas Gourmets Extremeñas**. La actividad principal de esta compañía es la elaboración, envasado y comercialización de AOVES prémium.

Martín de Prado es una familia de tradición agrícola y ganadera, cuya cuarta generación está haciendo una fuerte apuesta por el sector agroalimentario extremeño. Esta almazara, ubicada en la localidad cacereña de Trujillo, ha vuelto a formar parte, un año más, de la **guía sectorial Evooleum, que recoge los mejores AOVE del mundo e incluye su Picual Primicia**. Se trata de un aceite monovarietal, elaborado con olivas de la variedad picual procedentes de una de sus fincas, llamada Las Moruchas.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

HERALDO.es
Medio: heraldo.es
Publicado: 25/12/2025
URL: heraldo.es/branded/el-aceite-de-lujo-...
Valoración: 6.335€
Audiencia: 5.108.563

en colaboración con salzysalz

El aceite de lujo aragonés perfecto para regalar

Salzysalz ofrece un Aceite de Oliva Virgen Extra producido a partir de Empeltre de olivos centenarios ideal para recetas navideñas o para obsequiar a familiares y amigos.

Salzysalz ofrece un Aceite de Oliva Virgen Extra producido a partir de Empeltre de olivos centenarios ideal para recetas navideñas o para obsequiar a familiares y amigos.

Contenido creado para una empresa, marca u organización que ha pagado su producción y publicación y que cuentan con su aprobación.

El aceite de Salzysalz ha sido reconocido con varios galardones.

La Navidad es sinónimo de comidas y de regalos. En ambos supuestos encaja a la perfección el Aceite de Oliva Virgen Extra de **SalzySalz**, empresa creada por **Salz Medina** con el objetivo de "poner en valor los olivos familiares, porque tienen unas características que los hacen únicos". **Agón, en las faldas del Moncayo, representa el origen de esta marca.** La familia de la fundadora comenzó en 1870 a cultivar olivos y Salz quiso homenajear ese esfuerzo. El resultado: un producto de calidad premium que ha sido reconocido con múltiples premios.

La denominación de este proyecto tiene mucho que ver con su fundadora. "De pequeña me llamaban Salzy", recuerda esta emprendedora cuyo nombre se debe a la virgen de Salz, de Zuera; localidad natal de su madre. De su familia ha cogido también el gusto por el trabajo bien hecho, que le ha llevado a diferenciarse en el mercado gracias a un **aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana y recolección al vuelo.** Estas circunstancias son, a juicio de Salz, las que marcan la extraordinaria calidad de sus creaciones de Empeltre. "Durante la recolección, no dejamos que la oliva toque el suelo y en menos de dos horas se llevan a moler a la almazara, proceso que se hace en extracción en frío para tener más calidad; para lo que se usa una máquina con el objetivo de controlar la temperatura de la pasta", cuenta.

Este cuidado proceso de elaboración hace que el aceite de oliva virgen extra de la variedad empeltre que ofrece Salzysalz sea el regalo perfecto para esta Navidad. Cualquier amante de la gastronomía querrá tener una creación que **ha ganado la medalla de oro al Mejor Packaging AOVE Premium por la prestigiosa guía Evooleum 2024, la medalla de plata a la Calidad en el London Olive Oil Competition 2023 o reconocimientos en la guía del italiano Gino Celleti 2024 de Milán como top**

monovarietales y mejor diseño de packaging y que es la referencia en los restaurantes del Hotel Canfranc Estación, liderados por Eduardo Salanova y Ana Acín; y que cuentan con estrella Michelin.

Es posible encontrarlo en las tiendas en varios formatos.

Todo el que quiera disfrutar en su casa o quiera regalar este aceite de oliva virgen extra con alta cantidad en polifenoles con vitamina E lo puede encontrar en varias localidades de Aragón o en la **página web de la marca**, ya sea en **botellas de 250 mililitros y 500 mililitros o en su innovador formato de 1,5 y 3 litros.** De cara al futuro tienen previsto sacar lo que Salz cataloga como "packs de regalo muy especiales".

En **Zaragoza capital** está disponible en el Club del Gourmet de El Corte Inglés y en La Alacena de Aragón. Por su parte, en **Borja** está en la tienda gourmet Buque y en la provincia de **Teruel** en la tienda Pura Trufa de Mora de Rubielos. A nivel nacional, Salzysalz se ha abierto camino en **Madrid, Barcelona, Valencia, Asturias, Granada y Galicia.**

Futuro internacional

Más allá de las fronteras españolas también se conoce el aceite de oliva virgen extra de Salzysalz. En 2025 han exportado a **Bélgica y Suecia** y el objetivo en el futuro cercano es "llegar a más mercados internacionales, reforzando nuestra identidad como aceite de lujo aragonés".

En Salzysalz quieren seguir expandiéndose en el mercado internacional.

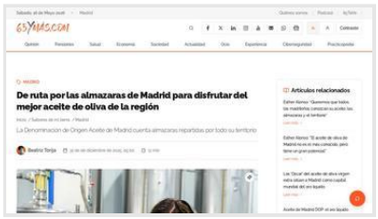
Esta empresa, que también tiene aceite de variedad arbequina, tiene otro objetivo más a largo plazo que entronca con su carácter emprendedor. **“Hemos plantado una nueva variedad lecciana, que es un híbrido entre leccino y arbosana y que recolectaremos con el método de cosecha temprana”**, cuenta Salz. “Da unos aceites verdes en cosecha temprana y alto contenido en polifenoles”, explica sobre el próximo aceite de un proyecto que une tradición e innovación para lograr lo que el jurado de Evooleum Packaging Awards calificó como "el Armani de los AOVEs".

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

65YMÁS.COM

Medio: 65ymas.com
Publicado: 31/12/2025
URL: 65ymas.com/sabores-mi-tierra/gastrono...

Valoración: 850€
Audiencia: 441.711



De ruta por las almazaras de Madrid para disfrutar del mejor aceite de oliva de la región

La Denominación de Origen Aceite de Madrid cuenta almazaras repartidas por todo su territorio

La Denominación de Origen Aceite de Madrid cuenta almazaras repartidas por todo su territorio

Madrid es urbe, grandes ciudades vibrante, es arte, cultura, gastronomía, vanguardia... Madrid es también un cruce de caminos y es campo, naturaleza y producto. Madrid es el kilómetro cero de España y es producto de cercanía. **Huerta, queso, miel, vino, pan, carne... y aceite de oliva, santo y seña de nuestra dieta mediterránea.**

El cultivo del olivo en Madrid ha estado presente desde la **época romana.** En los valles de los ríos Tajuña, Jarama y Henares hay evidencias de cultivo, y de elaboración de aceite, ya en el siglo III, de nuestra era.

Pese a esta larga tradición, solo desde hace tres años, el **Aceite de Madrid** cuenta con el reconocimiento de la Comisión Europea como producto **Denominación de Origen Protegida (DOP).** Ua certificación que es garantía de calidad y buen hacer.

Pese a su juventud, el Aceite de Madrid DOP ya ha recibido **numerosos premios en China, Alemania o Italia.**

“Tenemos 13 almazaras dentro del territorio amparado por la Denominación de Origen, unas 20.000 hectáreas de cultivo que puede ser susceptible de tener denominación de origen. Marcas ahora mismo hay 13, pero hay alguna más que con esta campaña de aceite en la que ahora estamos inmersos se incorporarán. Seguramente hay otras cuatro que vean la luz. Hay interés”, decía recientemente a **65YMÁS Esther Alonso,** directora de la DOP.

Alcalá de Henares, Ambite, Anchuelo, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Corpa, Chinchón, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Santorcaz, Los Santos de la Humosa, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Valverde de Alcalá, Velilla de San Antonio, Villaconejos, Villalbilla, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés. Todos ellos son los **municipios que conforman el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida.**

Una de DOP que, además de maravillosos aceites, **también nos regala la opción de hacer oleoturismo.** Conocer pueblos, acercarnos al campo, visitar almazaras, degustar aceites, llevárnoslos a casa...

Oleum Laguna

Ctra. de Aranjuez 11, Pol.11, p. 18. 28360 Villaconejos. Tlf.: 917654103

Los aceite de oiva virgen extra de **Oleum Laguna** son los únicos de la Comunidad de MAdrid que están entre ls 100 mejores AOVES del mundo, recogidos en la Guía Evooleum, conocida como los 'Oscars' del AOVE.

"Con la que hemos crecido generación tras generación, viendo la elaboración del aceite en nuestro

abuelo, nuestro padre y transmitiendo ese amor por Oleum a generaciones futuras", cuentan es su web. Al frente de la compañía, Pilar y Pedro Laguna. Tienen la almazara más joven de la Comunidad de Madrid. Sus olivares, están en Villaconejos. 40 hectáreas de olivo, de las variedades arbequina, hojiblanca, picual y arbosona, que comparten espacio con campos de lavanda.

"Puedes visitar nuestra almazara y asistir a una de nuestras sesiones de cata para descubrir el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra.
Disfruta del silencio del olivar, del paisaje, del olor a lavanda... y conoce todos los secretos del preciado oro líquido. Tras la visita te ofreceremos una cata de tres aceites elaborados de diferentes variedades de aceituna", explican en su web. Una oportunidad unica para aprender a qué debe saber un bbuen aceite de oliva, qué diferencia un virgen de un virgen extra, cómo influye el color en la calidad del AOVE y cómo se elabora, paso a paso.

La Aceitera de la Abuela

C/ Aranjuez nº 6 28.359 Titulcia. Tlf.: 91 801 00 07 **info@laaceiteradelaabuela.com**

La **Aceitera de la Abuela** recibe el nombre de doña Patrocinio Ruiz, la primera propietaria de la hacienda sobre la que descansa la almazara de la compañía. Tiene una historia de más de 100 años. Ahora amparada en la DOP, además de sus excelentes aceites, bajo las marcas: la aceitera de la abuela, Molino de Titulcia y Mantua Carpetana, para sus aceites premium, la compañía también ofrece atractivos planes de oleoturismo.

Su oferta consiste en una jornada que comienza por un tour por la historia y el entorno de la almazara. Después ofrece sumergirse en el proceso productivo de su aceite de oliva ecológico: desde la flor del olivo hasta la botella de AOVE. Finalmente, terminan con una cata de AOVEs.

Aceite de oliva Campo Real

Ctra. de Loeches, s/n 28510 Campo Real.Tlf.: 91 873 33 17 **almazara@aceitecamporreal.com**

En **Almazara Campo Real Dámaso González** llevan produciendo Aceite de Oliva Virgen desde 1973 en su almazara de Campo Real. No cuentan con programación de visitas

Aceitera de Arganda Sociedad Cooperativa Madrileña

C/ Camino San Martin de la Vega nº 16 28500 Arganda del Rey 91 871 03 31**aceiteraarganda@coopaceite.e.telefonica.net**

La **Cooperativa Aceitera de Arganda del Rey**, en su primera ubicación **data de 1930. En sus orígenes** la extracción del aceite de oliva virgen se hacía por medio de molino de piedra y prensas, hasta que en 2002 se puso en funcionamiento una moderna instalación de extracción continua. Su zumo de aceituna se obtiene molturando a baja temperatura la aceituna procedente de sus tres variedades.

Pero además de aceite, también hay vino, con la Vinícola de Arganda Sociedad Cooperativa Madrileña. Y es que el cultivo de la vid tiene también antigua tradición en Arganda. Sus vinos están amparados bajo el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid.

Ofrecen **rutas** por sus viñedos y olivares para que la gente conozca la vida cotidiana del agricultor. La experiencia comienza en el campo, recorriendo olivares y viñedos de las variedades Syrah, Airén, Tempranillo y la autóctona de Madrid, Malvar. Luego se puede ver la elaboración y la experiencia terminará con una degustación maridada de los tres mejores vinos de la bodega.

43284970 880958222107860 5475420275413614592 n

Aceitera del Campo Sociedad Cooperativa Madrileña

C/ Jacinto Benavente nº1. 28590 Villarejo de Salvanés. Tlf.- 91 874 23 53

Cooperativa del Campo Aceitera, que elabora los aceites con las marcas 'Pósito', 'Capricho de Pósito', 'Oro de pósito' y 'esencia de pósito' para condimentos, presume de ser la almazara más antigua de Madrid. "A finales del siglo XVIII, la importancia del sector oleícola en Villarejo de Salvanés, tuvo como consecuencia la construcción de una de las **instalaciones industriales más modernas de Europa**, el nuevo molino de aceite de la Encomienda Mayor de Castilla, promovido durante el reinado de Carlos IV".

Ofreces experiencias de oleoturimso para conocer su almazara y degustar sus aceites, además de poder ver el proceso de elaboración del aceite. "Te invitamos a sumergirte en el fascinante universo del aceite de oliva virgen extra a través de una visita guiada única por la **almazara** más antigua de Madrid, **galardonada internacionalmente por la excelencia en la elaboración de aceites de distintas variedades**".

Aceitera de Tielmes Sociedad Cooperativa Madrileña

C/ Real 29 28550 Tielmes. Tlf.: 918746628 **aceiteratielmes@yahoo.es**

Los olivares de Tielmes, en la Comunidad de Madrid, tienen una historia que se remonta a varios siglos atrás. En 1920, se fundó la Aceitera de Tielmes Sociedad Cooperativa Madrileña, considerada una de las almazaras tradicionales más antiguas de España que aún sigue en funcionamiento. Esta cooperativa, que comenzó su andadura como un molino de aceite particular en 1870. Actualmente, cuenta con 185 socios, todos del término municipal de Tielmes, y moltura alrededor de 500,000 kilos de aceituna, principalmente de la variedad cornicabra, aunque también trabajan con manzanilla, picual y otras variedades locales.

Su aceite de oliva virgen extra, comercializado bajo la marca "Thermeda Oleum", ha sido reconocido

por su calidad y está amparado por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de Madrid "Thermeda Oleum" se elabora principalmente con las variedades de aceituna Cornicabra, Castellana y Manzanilla Cacereña, características de la región.

La Peraleña

La Peraleña SAT Nº 1.433 C/La Almazara nº 11 28540 Perales de Tajuña. Tlf.: 608258039**laperalena@gmail.com**

La actual Sociedad Agraria de Transformación nº 1433 **La Peraleña**, se fundó en febrero de

1.955en el seno de la Hermandad de Labradores del pueblo, como una "

Agrupación de productores para la realización de obras y mejoras de interés local ". Desde entonces, es popularmente conocida como "

la cooperativa" ya que fue la primera almazara asociativa del municipio.

La Peraleña organiza visitas a su almazara. Incluye paseo por parte urbana y vía verde hasta nuestro olivar. Conocerás el origen del auténtico AOVE y las técnicas que cuidan la tierra; visita a la Almazara La Peraleña: Descubre el proceso de elaboración del oro líquido; y, por supuesto, degustación de los aceites de oliva virgen extra.

Licores Trampero

C/ Tales de Mileto, 15 nave 2. 28806 Alcalá de Henares. Tlf.: 607637300

Licores Trampero es una pequeña empresa que elabora de forma artesanal productos de Madrid: espirituosos, whisky de Madrid, ginebras, ron, licores y vermuts en Alcalá de Henares (Madrid). Ademas, comercializa marcas propias de vinos tinto, blancos y los Cremant de Loire del Valle del Loira (Francia).

A su vez, Licores Trampero está detrás del **Aceite de Oliva Virgen Extra Complvtvm** con Denominación de Origen Protegida "Aceite de Madrid". obtenido en verde a primeros de noviembre de olivos centenarios de las variedades autóctonas de la zona. Manzanilla Cacereña, Manzanilla Castellana y Cornicabra. Pequeñas `producciones de olivares familiares enclavados en los pueblos madrileños de Villalbilla y Valverde de Alcalá.

Recespaña Sociedad Cooperativa

C/ Fray José de San Jacinto nº 10. 28590 Villarejo de Salvanés. Tlf.: 91 874 41 29

"Nuestro aceite lo elaboramos nosotros mismos, los socios de Recespaña S. Coop., una cooperativa con raíces en el sureste de Madrid y más de una década de experiencia en el cuidado del olivar. Las aceitunas se recolectan en su punto óptimo y se transforman en nuestra almazara localizada en Madrid, donde puedes ver de primera mano el proceso de elaboración" explican en la web de la cooperativa. En efecto, Recespaña permite las vistas a su almazarza, de lunes a viernes entre las 9 y las 14, o entre las 15 y las 19 horas. Y los sábados entre las 9 y las 14 horas. "Organizamos visitas guiadas donde te contamos cómo se obtiene un aceite de oliva virgen extra de calidad, y podrás conocer las distintas variedades, como el aceite de oliva virgen extra arbequina o el aceite de oliva virgen extra ecológico".

La almazara de Recespaña está en Villarejo de Salvanés. Allí cuidad cada detalle del proceso, desde la recolección temprana hasta el envasado, para ofrecer un aceite de oliva virgen extra con todo su sabor y aroma natural. "Comprar aceite de oliva directamente de una cooperativa en Madrid es una forma de disfrutar de un producto auténtico, elaborado con aceitunas cultivadas y molturadas por

agricultores locales, y de apoyar el campo".

Vinos y aceites Laguna

C/ Illescas nº 5. 28360 Villaconejos. Tlf.: 91 893 81 96

En 1880, inició el cultivo del olivar y elaboración de aceite José Laguna en su finca paraje de **Valdeguerra**. Desde entonces la familia Laguna ha seguido la tradición molturando la aceituna en su propia almazara y cuidando los más de 5.000 olivos propios y 150.000 en total donde predomina claramente la variedad cornicabra, y en menor medida, picual, manzanilla y arbequina.

La Almazara cuenta con la última tecnología en cada uno de sus procesos productivos. La ubicación de la Almazara es muy céntrica con respecto al área geográfica que engloba el cultivo del olivar de los términos municipales de Villaconejos, Colmenar de Oreja y Chinchón lo cual favorece que el fruto llegue en perfectas condiciones de salubridad y la aceituna sea molturada entre las 2 y las 6 horas desde su recogida.

Virgen del Rosario

Calle Huertos nº 42. 28370 Chinchón. Tlf.: 918940306

sat1681virgendelrosario@yahoo.es

Aceite de oliva virgen extra de Chinchon (Madrid) elaborado a partir de la variedad de aceituna cornicabra. Aceite de oliva de color dorado de aroma afrutado. de sabor frutado y una intensidad de frutado suave

Virgen de la Oliva Sociedad Cooperativa

Desde 1956, la Cooperativa Virgen de la Oliva de Valdilecha trabaja con dedicación y respeto por el olivar para ofrecer un AOVE excepcional: La Lebrera, con Denominación de Origen Aceite de Madrid.

Su perfil organoléptico único es el resultado de un entorno privilegiado: suelos ricos, clima mediterráneo continental y variedades autóctonas como Castellana, Carrasqueña y Cornicabra. El equilibrio perfecto entre tradición y naturaleza.

e83 991x1536

Santa Lucia

C/ Cristo de la Paz y la Salud 1. 28560 Carabaña. Tlf.: 91 872 37 44

En el corazón de Carabaña, la SAT Santa Lucía elabora desde 1962 un aceite de oliva virgen extra que es reflejo de tradición, calidad y arraigo al territorio, de las variedades manzanilla castellana y cornicabra.

Un AOVE con carácter, amparado por la D.O.P. Aceite de Madrid, que ofrece una experiencia sensorial única para los paladares más exigentes.

Cooperativa del Campo Santo Cristo

C/ Afuera Tinarejos nº 24. 28380 Colmenar de Oreja. Tlf.: 918942537

coopcolmenaraceite@hotmail.com

También Colmenar de Oreja tiene tradición olivarera a través de la Cooperativa del Campo Santo Cristo, fundada en el año 1967 y donde elaboran aceite de oliva virgen extra procedente, en su mayoría, de aceitunas de la variedad cornicabra y que cuenta con la marca **Apis Aurelia** con DOP Aceite de Madrid.

Ruta oleoturística por 12 municipios de Las Vegas y Alcarria

La Comunidad de Madrid, por otro lado, acaba de lanzar una ruta oleoturística. **El recorrido incluye diferentes experiencias y actividades en torno al mundo del aceite y la aceituna en 12 municipios.** Así, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Chinchón, Colmenar de Oreja, Loeches, Tielmes, Titulcia, Perales de Tajuña, Valdilecha, Villaconejos y Villarejo de Salvanés ofrecerán durante todo el año propuestas para saborear, comprender y vivir la cultura del aceite.

El itinerario permite al visitante conocer de primera mano todo el **proceso de elaboración del aceite de oliva, desde los olivares y la recolección de aceitunas,** destacadas por su sabor a manzanilla, hasta la degustación y cata de aceites con denominación de origen protegida de Madrid, que pueden adquirirse directamente a los productores locales.

La propuesta se completa con la visita a **museos del aceite repartidos por la comarca, donde se conservan aperos y maquinaria tradicionales vinculados a este oficio histórico.** Entre ellos destacan La Almazara, en Brea de Tajo; La Posada, en Chinchón; y La Casa de la Tercia, en Villarejo de Salvanés.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

DISTRIBUCIÓN, ALIMENTACIÓN & CONSUMO
RETAILACTUAL

Diciembre de 2025

Medio: Revista págs. 25 y 44 **Sección:** Libros/Novedades **Espacio:** 487,50 cm²
Audiencia: 15.000 **Tirada:** 5.000 **Valor publicitario:** 2.450´00 €

Activa tu liderazgo

En tiempos de cambios y creciente complejidad, el verdadero liderazgo, el que moviliza, conecta y deja huella, es flexible, vivo y se cultiva desde dentro hacia fuera, con consciencia, propósito y humanidad. Este libro es una invitación a cuestionar las inercias que gobiernan la vida para liderar desde la realidad y no desde el ideal. A lo largo del libro sus autores, Eva Celorraza y Esteban Betancur, retan a deconstruir el paradigma de liderazgo y volverlo a levantar a medida que avanza en la premisa de hacerlo con consciencia, coherencia y decisiones propias que lleguen tras cuestionar ciertas inercias y pilotos automáticos. Para ello, los autores recogen historias reales, reflexiones lúcidas, preguntas que remueven y herramientas para asentar conceptos, generar introspecciones que te lleven a descubrir los desafíos propios y llevar la teoría a la práctica de una forma sencilla y eficaz.

Eva Celorraza y Esteban Betancur
Lid Editorial /Editorial Almuzara
Ctra. Palma del Río, km 4
14005 Córdoba
Tel. 957 467 081
www.lideditorial.com

Guía Evooleum 2026

Ya está en el mercado la décima edición de esta guía en la que se escogen los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. Así lo ha dictaminado el prestigioso jurado del concurso internacional Evooleum Awards. En esta ocasión, el Mejor AOVE del mundo de la campaña 2024/25 es Monini Monocultivar Coratina, un monovarietal italiano de la aceituna que más veces ha conquistado este preciado galardón. Completan el podio el sudafricano De Rustica Estate Collection Coratina y el manchego Valdenvero Hojiblanco, cuya productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara. También se premian los mejores diseños de packaging, los 20 mejores pequeños productores de AOVE –con menos de 2.500 l por campaña– y los 10 vírgenes extra más saludables según su contenido en polifenoles. En cada ficha del TOP100 se detalla su procedencia, características, variedades, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificación orgánica, si es Kosher o Halal, puntuación, ficha de cata y maridaje. Con prólogo de Jordi Cruz.

Grupo editorial Mercacei
C. de Andrés Mellado, 72, Chamberí,
28015 Madrid
Tel. 915 444 007
www.mercacei.com

Guía Vinos Gourmets

Decana entre las guías vinícolas españolas, la Guía Vinos Gourmets (GVG) cumple 41 años y consolida su prestigio como herramienta para conocer el panorama actual del vino en España; rigor, imparcialidad y cata a ciegas son el sello de la GVG, que, desde su primera edición, en 1983, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos. Entre sus novedades, incorpora un Cuadro de Honor de Vinos Ecológicos, el fallo de los Premios Guía Vinos Gourmets 2026 y un recorrido por los vinos portugueses; incluye los resultados de los Premios Liga del '100 y un completo noticiario con la actualidad del sector. Con 1.295 bodegas referenciadas, 5.017 vinos reseñados y 2.563 en el Cuadro de Honor, junto con la información más actualizada de cada una de las zonas vinícolas publicadas: DO, vino de pago, vino de la tierra, vino de calidad, etc., señalando novedades, si las hubiese la GVG sigue siendo la radiografía más completa del vino español. Esta guía además ofrece descuentos a sus lectores: este año en 142 bodegas y una decena de tiendas especializadas, accesibles mediante el Pasaporte Gourmets.

Grupo Gourmets
Agustín de Foxá, 27, 4ª planta, Chamartín,
28036 Madrid
Tel. 915 489 651
www.gourmets.net

Coupage gallego que combina lo mejor de cada variedad, creando un aceite equilibrado y de gran complejidad

Aceite de Oliva Virgen Extra Pazo de La Cuesta, zona de producción San Clodio, Ribas de Sil, comarca de Quiroga (Lugo). Su proceso de elaboración es mediante extracción en frío a partir de una mezcla exclusiva de las variedades brava, mansa, arbequina y picual. Árboles plantados en secano. Este coupage combina lo mejor de cada variedad, creando un aceite equilibrado y de gran complejidad. Verde dorado intenso con reflejos brillantes característicos de un aceite recién prensado; aromas intensos y frescos que evocan hierba recién cortada, tomate verde, alcachofa y notas de frutas verdes como la manzana y la almendra. En boca se presenta con un perfecto equilibrio entre amargor y picor. Los primeros toques son suaves y afrutados (Arbequina) seguidos por un amargor agradable y ligero (Brava y Mansa), para finalmente entregar un toque picante persistente y elegante (Picual). Se perciben matices de nueces verdes, hierbas aromáticas y un ligero final de pimienta negra. Aceite con cuerpo medio, envolvente y sedoso al paladar, pero sin ser pesado. Producción 1.462 botellas de vidrio de 25 cl. con tapón dosificador. Cajas de cartón de 6 botellas.

pazodelacuesta.com

SELECTO AOVE HOJIBLANCA DE TEMPORADA
DISTINGUIDO EN EL TOP3 EN LA GUÍA EVOOLEUM 2025

El **AOVE manchego Valdenvero** ha logrado ascender en el TOP3 de la Guía Evooleum este año y además su productora se alza también con el Premio a la Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara. Este zumo de aceituna premium procedente de variedad hojiblanca, debe su nombre al color blanquecino de las hojas del olivo. Es una variedad de aceite capicúa: se puede usar tanto para el consumo en mesa como en la obtención de aceite de oliva virgen extra de una calidad premium tal y como la de este hojiblanco.
El nombre de "Valdenvero" procede de la localidad de Valdepeñas y se le llama "envero" por el grado óptimo de maduración de la aceituna.
Un AOVE procedente de la cosecha temprana de la aceituna de principios de octubre y noviembre. Un AOVE de temporada, que no se puede encontrar en otras épocas del año. Con la gama Valdenvero, realizamos una elaiotecnia extrema: una nueva modalidad de molturar que no se basa en la razón ni en los números, sino en la más absoluta pasión por el verdadero zumo de aceituna. Preferimos la calidad a la cantidad. Es un producto exclusivo, único y de una excelente calidad. Este zumo de aceituna, procedente de variedad hojiblanca, también forma parte de los excepcionales Vírgenes Extra de Alta Gama o Premium de Colival.

colival.com

Medio: Vinos y Restaurantes
Publicado: 05/01/2026
URL: revistavinosyrestaurantes.com/conoce-...
Valoración: 189€
Audiencia: 1.292

Conoce los mejores aceites de la mano de la Guía Evooleum 2026 - Vinos y Restaurantes

La décima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz, [...]

La décima edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, con los 100 mejores AOVEs del mundo, prologada por el chef y jurado de MasterChef Jordi Cruz,

Una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido que incluye además recetas, propuestas de oleoturismo...

En su décimo aniversario, la Guía Evooleum 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! Para empezar, el prólogo de este año lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos *resorts* donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva,

actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor, completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía Evooleum 2026 -bilingüe castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 euros. Asimismo, se distribuye 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 manual del aceite de oliva accesible y práctico, una pieza de coleccionista que no puede faltar en ninguna biblioteca. Más información: **www.evooleum.com**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elespanol.com
Publicado: 10/01/2026
Audiencia: 20.839.942
Edición: Digital
Valor: 25.841€
Sección:
URL: elespanol.com/deportes/tenis/20260110/rafa-nadal-exteni...

Rafa Nadal (39), extenista, sobre el ingrediente imprescindible en sus desayunos: "Es parte inamovible de mi dieta"

Rafa Nadal, que colgó la raqueta con 92 títulos en su palmarés -22 de ellos de Grand Slam-, no solo se ha consolidado como uno de los mejores deportistas del mundo, también como un **apasionado de la gastronomía**.

Mantener un rendimiento físico de élite requiere un equilibrio entre deporte y alimentación, y en la dieta de Nadal hay un producto que resulta innegociable: el **aceite de oliva virgen extra**.

"Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra, dondequiera que esté. El AOVE es un alimento fundamental para mí. **Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva** y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra", explicó Nadal en una entrevista con la *Guía Evooleum*.

"Es parte inseparable de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte **te hace sentir mejor** y ser mejor persona", añadió.

Y es que el consumo habitual de AOVE también aporta importantes beneficios para la salud. Según la Fundación Española del Corazón, este aceite protege frente a "la inflamación, el estrés oxidativo y el riesgo cardiovascular asociados al envejecimiento".

Pese a la imagen de súper atleta, Nadal reconoce que nunca ha sido un fanático de las restricciones alimentarias.**"Nunca he sido muy estricto con la comida**; siempre ha habido épocas mejores y épocas peores", reconoció en el podcast 'Con mucho de', de *NDL Pro-Health*.

Desde su retirada, admite que se permite más licencias: "Me permito caprichos casi a diario; desgraciadamente, me gusta mucho el chocolate con leche", añadió el extenista de Manacor.

La alimentación de Nadal se entiende hoy ligada a una nueva rutina, menos feroz pero aún muy estructurada. "Me levanto a las 7 de la mañana porque soy padre. Entrenar, suelo hacerlo de 8:30 a 10 de la mañana, porque si lo dejo para última hora, siempre hay excusas para no cumplir".

Lejos de las pistas, Nadal ha encontrado también en la cocina un espacio de disfrute que encaja con su forma de entender la comida. **"Me encanta el pescado**; aquí hacemos un arroz con pescado y sopa de pescado. No me importa pasarme tres horas en la cocina, lo disfruto mucho".

Él mismo admite que solo prepara lo que le gusta de verdad, con un protagonismo claro del pescado y los sabores de Mallorca, siempre bajo el paraguas discreto pero constante del aceite de oliva virgen extra en su mesa.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: larazon.es
Publicado: 10/01/2026
Edición: Digital
Sección:
URL: larazon.es/deportes/rafa-naval-revela-ingrediente-podri...
Audiencia: 86.072.036
Valor: 106.729€

Rafa Nadal revela el ingrediente sin el que no podría vivir: "Es fundamental para mí, siempre lo busco dondequiera que esté"

El desayuno es la comida más importante del día, especialmente para los deportistas de élite. Una correcta ingesta de nutrientes ayuda a mantener la resistencia o la concentración, así como servir de prevención ante posibles lesiones, por lo que ciertos ingredientes se vuelven imprescindibles en su rutina diaria. Pueden ser alimentos ricos en hidratos de carbono, proteínas, grasas saludables... de todos los tipos, y siempre aportan esa energía tan necesaria dotando al organismo de recuperación muscular y del equilibrio nutricional que exige el deporte de alto nivel.

En este sentido, Rafa Nadal, extenista español y una leyenda para los fans de este deporte en base a la cantidad de títulos que albergan en sus vitrinas (22 Grand Slams), ha revelado **el ingrediente que jamás puede faltar en su dieta** sobre todo durante el desayuno. En unas declaraciones ofrecidas durante una entrevista para la Guía Evooleum, aseguró lo siguiente:

"Allí donde esté, siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra. El AOVE es un alimento imprescindible para mí. Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva, y en las comidas y cenas suelo tomar ensalada o pescado siempre con un chorrito de virgen extra. Es parte inamovible de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor".

Insistió en la idea de que jamás puede faltar en ninguno de sus platos. El mallorquín conoce los aspectos de la gastronomía a la perfección y, cuando todavía era jugador de tenis, el aceite de oliva virgen era **"parte inseparable de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te hace sentir mejor y ser mejor persona"**.

¿Cómo es ahora la vida de Rafa Nadal?

Desde **su retiro de las canchas de tenis**, Rafa Nadal ha tratado llevar una vida bastante similar a lo que es el hecho de ser deportista de élite, aunque no de manera tan exagerada. Todos los días trata de comer de la mejor manera posible y suele dedicar unas horas a realizar ejercicio. En el podcast denominado 'Con mucho de', compartido por NDL Pro-Health, expresó que jamás "he sido muy estricto con la comida; siempre ha habido épocas mejores y épocas peores" aunque, en la más estricta actualidad, sí que se permite **"algún capricho a diario"**.

Uno de sus alimentos preferidos es el**"chocolate con leche"**, del que aportó que le gusta**"bastante"**, pero también ha cogido gran afición por **"el pescado"**, un producto muy presente en sus comidas. Por su parte, en cuanto a su nueva mecánica de entrenamientos se refiere, el extenista se levanta **"a las 7 de la mañana porque soy padre. Entrenar, suelo hacerlo de 8:30 a 10 de la mañana, porque si lo dejo para última hora, siempre hay excusas para no cumplir"**, argumenta.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: cordobahoy.es
Publicado: 16/01/2026
Audiencia: 17.571
Edición: Digital
Valor: 485€
Sección:
URL: cordobahoy.es/articulo/provincia/empresa-mopnsieur-pego...

La empresa Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra cordobés

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra (AOVE), es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

La empresa Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: El refill. El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

"El AOVE está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación", explica la fundadora.

class="lazyload" data-srcset="/asset/thumbnail,300,168,center,center/media/cordobahoy/images/2026/01/16/2026011613362939508.jpg 300w,/asset/thumbnail,480,270,center,center/media/cordobahoy/images/2026/01/16/2026011613362939508.jpg 480w,/asset/thumbnail,768,432,center,center/media/cordobahoy/images/2026/01/16/2026011613362939508.jpg 768w,/asset/thumbnail,992,558,center,center/media/cordobahoy/images/2026/01/16/2026011613362939508.jpg 992w">
El envase de Monseiur Pegó para el aceite de oliva virgen extra FOTO MONSIEUR PEGÓ

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera –que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards– el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: La luz, el calor y el oxígeno, evitando, así, la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

"Este sistema no sólo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que

conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas", explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Iberian Press
Publicado: 16/01/2026 **Audiencia**: 5.002
Edición: Digital **Valor**: 305€
Sección:
URL: iberianpress.es/noticia/monsieur-pego-apuesta-por-el-re...

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra | Iberian Press®

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill.

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

“El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación”, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera – que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards – el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

“Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas”, explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

>> Iberian Press®

Agencia especializada en difusión de notas de prensa y relaciones con medios de comunicación. Puedes enviarnos tu nota de prensa desde este enlace o contactar con nuestro equipo desde aquí.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: revistaaral.com
Publicado: 16/01/2026 **Audiencia**: 7.631
Edición: Digital **Valor**: 387€
Sección:
URL: revistaaral.com/texto-diario/mostrar/5736703/monsieur-p...

Monsieur Pegó lanza su nuevo formato refill para el aceite de oliva virgen extra

Monsieur Pegó ha presentado su nuevo formato refill para el aceite de oliva virgen extra El **proyecto, impulsado por Rosario Vergara**, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva. “El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación”, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero. Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

> **Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero. Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo**

Gracias a **envases de recarga con grifo y de alta barrera**, que ya han sido galardonados en la última edición del **Evooleum Packaging Awards,** el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse en la botella reutilizable **conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba**, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la **mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales**, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: **la luz, el calor y el oxígeno**, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

“Este sistema no solo **reduce la generación de residuos**, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas”, explican desde la compañía.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: encastillalamancha.es
Publicado: 17/01/2026 **Audiencia**: 190.073
Edición: Digital **Valor**: 771€
Sección:
URL: encastillalamancha.es/castilla-la-mancha-cat/ciudad-rea...

El rincón de Ciudad Real donde nace el mejor aceite del mundo: a los pies de las ruinas de un castillo - ENCLM

A los pies de las ruinas del Castillo de El Milagro, en un paisaje marcado por la dehesa y el silencio, nace el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo. No es una metáfora ni una exageración, **Dehesa El Molinillo** se alzó con el primer puesto de la **Guía Evooleum** de la anterior campaña de aceituna, imponiéndose a más de un millar de aceites procedentes de 26 países.

La finca se encuentra en **Retuerta del Bullaque**, en el límite entre la provincia de Ciudad Real y Toledo, en un lugar donde el olivar crece bajo la mirada del **Castillo El Milagro**, una fortaleza de origen medieval vinculada al reinado de Fernando III y hoy reducida a ruinas que forman parte inseparable del paisaje.

Paradójicamente, la escasa fertilidad agrícola que en su día propició el abandono del antiguo asentamiento de Milagro ha resultado clave para la calidad del fruto. Ese suelo pobre, unido a la altitud, el clima continental y la influencia de los Montes de Toledo, ha creado las condiciones idóneas para un olivar que ha terminado dando un aceite de referencia mundial.

Con una superficie de unas **4.200 hectáreas**, la dehesa combina encinas, alcornoques y quejigos con olivos, pastos y cultivos tradicionales. La biodiversidad es una de las señas de identidad del enclave, donde es habitual la presencia de ciervos, linces o aves rapaces. El respeto al entorno natural forma parte del modelo productivo de la finca, que conjuga prácticas tradicionales con técnicas actuales de elaboración.

El reconocimiento internacional ha llegado gracias a su **AOVE Coratina de la campaña 2024/2025**, la variedad que ha conquistado al jurado de Evooleum por encima de otras como la cornicabra o la empeltre. Un éxito especialmente significativo si se tiene en cuenta que la finca se ha incorporado al mercado del aceite hace apenas unos años, tras iniciar su actividad como elaboradora en 2019.

Actualmente, aproximadamente la mitad de la producción se comercializa en Corea del Sur y el resto en España. Además, la almazara se ha abierto recientemente al público, permitiendo conocer de primera mano el proceso de elaboración de un aceite que ya ha situado a **Ciudad Real** en el mapa mundial de la excelencia gastronómica.

El aceite que ha puesto a Ciudad Real en la cima

El reconocimiento internacional llegó gracias al **AOVE Dehesa El Molinillo Coratina**, elaborado a partir de una **variedad de origen italiano poco común en España**, la coratina, y producido en una finca que se asemeja más a un parque natural que a una explotación agrícola.

La decisión de plantar coratina se tomó hace menos de una década por sus **altos niveles de polifenoles y su riqueza aromática**, y actualmente ocupa unas **22 hectáreas de olivar de regadío**, junto a otras variedades como la cornicabra y la empeltre.

La almazara se construyó en 2019 con el objetivo de producir aceites de máxima calidad en un mercado de competencia brutal. El aceite premiado se comercializa desde hace poco tiempo y, con una producción inferior a **4.000 litros**.

> El mejor aceite de oliva del mundo es de Ciudad Real, con origen italiano

(Visited 561 times, 21 visits today)

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: interempresas.net
Publicado: 19/01/2026
Audiencia: 133.721
Edición: Digital
Valor: 753€
Sección:
URL: interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/619522-Mo...

Monsieur Pegó apuesta por el 'refill' para el aceite de oliva virgen extra - Aceite / Almazaras

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales

Monsieur Pegó apuesta por el 'refill' para el aceite de oliva virgen extra

Redacción Interempresas19/01/2026

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill.

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera - que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards - el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas, explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

EL DEBATE

Medio: eldebate.com
Publicado: 20/01/2026 **Audiencia**: 4.368.014
Edición: Digital **Valor**: 5.416€
Sección:
URL: eldebate.com/estilo-vida/restaurantes/20260120/10-mejor...

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra que no superan los 11 euros

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y healthy poke bowl se transforme... Sorprende pensar que algunos de estos AOVEs de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 euros. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, Evooleum selecciona diez que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Nada dice «buena mesa» como una botella de oro líquido de calidad.

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6’70 €

2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7’30

3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7’94 €

4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €

5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8’95 €

Aoves

6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €

7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10’50 €

8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €

9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10’53 €

10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

App Evooleum 2026Cortesía

En su décimo aniversario, la Guía Evooleum 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza **Jordi Cruz,** uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: newspackaging.es
Publicado: 20/01/2026 **Audiencia**: 2.218
Edición: Digital **Valor**: 218€
Sección:
URL: newspackaging.es/monsieur-pego-apuesta-por-el-refill-pa...

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra - NewsPackaging

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce el **refill** para su **aceite de oliva virgen extra**. El proyecto, impulsado por **Rosario Vergara**, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

Su apuesta se basa en una **botella de cerámica** pintada a mano, reutilizable y concebida como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico. Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a **envases de recarga con grifo y de alta barrera** -galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards-, el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable, conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

Te puede interesar continuar leyendo…

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: 20minutos.es
Publicado: 21/01/2026
Edición: Digital
Sección:
URL: 20minutos.es/gastronomia/productos/mejores-aceites-cali...
Audiencia: 16.450.082
Valor: 20.398€

Los mejores aceite de oliva virgen extra en relación calidad-precio: ninguno supera los 11 euros

España es el mayor productor de aceite de oliva virgen extra del mundo, y es que el 45% de este oro líquido se produce dentro de las fronteras de nuestro país, por lo que de aceite sabemos y mucho.

No solo se trata de calidad sino también de calidad, y es que según la última edición de la Guía Evooleum, que recoge los **100 mejores** aceites de oliva virgen extra del mundo, cinco de los diez mejores son españoles.

La calidad se paga, y es que precisamente barato el aceite no es, aunque esta prestigiosa guía ha elaborado una selección de **los 10 mejores aceites de nuestro país en cuanto a calidad-precio**, y ninguno de ellos supera los 11 euros. Para que podamos disfrutar de este maravilloso producto sin tener que rascarnos demasiado el bolsillo.

Los 10 mejores aceites en relación calidad-precio

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6'70 €
2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7'30
3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7'94 €
4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8'95 €
6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10'50 €
8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10'53 €
10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

Sobre la Guía Evooleum

En su décimo aniversario, la **Guía Evooleum 2026** no puede ser más gastronómica, y es que el prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en **Oleoturismo** descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

Además encontramos artículos de lo más interesantes como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte*; *Cadenas de Fast Food saludables*; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor* hacen de esta guía un imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

AGRONEWS COMUNITAT VALENCIANA

Medio: agronewscomunitatvalenciana.com
Publicado: 21/01/2026
Edición: Digital
Sección:
URL: agronewscomunitatvalenciana.com/aceites-de-oliva-virgen...

Audiencia: 3.289
Valor: 252€

Aceites de oliva virgen extra de gran calidad por menos de 11 euros | Agronews Comunitat Valenciana

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y healthy poke bowl se transforme... Sorprende pensar que algunos de estos AOVEs de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 €. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía EVOOLEUM 2026. (www.evooleum.com).

El TOP100 de la Guía EVOOLEUM reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 €, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad.

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6’70 €
2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7’30
3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7’94 €
4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8’95 €
6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10’50 €
8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10’53 €
10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM -castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 €.

Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. También cuenta con una app gratis para iOS y Android.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: encastillalamancha.es
Publicado: 21/01/2026 **Audiencia**: 190.073
Edición: Digital **Valor**: 771€
Sección:
URL: encastillalamancha.es/economia-cat/un-aceite-de-oliva-v...

Un aceite de oliva virgen extra toledano está entre los 10 más sabrosos y asequibles de España - ENCLM

El **aceite de oliva virgen extra** '**Master Miller',** de **Aceites García de la Cruz** (Madridejos, Toledo), se sitúa en el séptimo lugar en la lista de la **Guía Evooleum** (publicación anual que presenta los 100 mejores aceites de oliva virgen extra, AOVE, del mundo, seleccionados por expertos internacionales), por su relación calidad/precio.

Estos Aoves de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 euros. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Evooleum selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la **Guía Evooleum 2026**.

El TOP100 de la Guía Evooleum reúne a AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. 10 de ellos cuestan menos de 11 euros, perfectos para darle un toque *gourmet* a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice "buena mesa" como una botella de oro líquido de calidad.

La lista

- 1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6'70 €.
- 2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7'30 euros.
- 3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7'94 €.
- 4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €.
- 5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8'95 €.
- 6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €.
- 7. **García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo).** Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10'50 €.
- 8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €.
- 9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10'53 €.
- 10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €.

Décimo aniversario de la guía

En su décimo aniversario de la Guía Evooleum 2026, el prólogo lo protagoniza **Jordi Cruz,** uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin), mientras que en oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas.

También hay interesantes artículos como '¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia'; 'Aceite de oliva, actividad fisica y deporte'; 'Cadenas de Fast Food saludables'; o 'AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido'.

Así es el AOVE de la nueva cosecha de la DOP Montes de Toledo: «Tremendamente buenos»

(Visited 43 times, 1 visits today)

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: La Guía del Sibarita
Publicado: 21/01/2026 **Audiencia**: 744
Edición: Digital **Valor**: 100€
Sección:
URL: laguiadelsibarita.com/2026/01/21/la-guia-evooleum-selec...

La Guía EVOOLEUM selecciona los AOVEs españoles más sabrosos y asequibles para comenzar 2026 - La Guía del Sibarita

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y*healthy* poke bowl se transforme..

El TOP100 de la **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com) reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. **Diez de ellos cuestan menos de 11 €** la botella de 500 ml y son perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato o convertirse en el regalo perfecto porque nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad.

alt="" class="wp-image-25091" srcset="https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=1024%2C403&ssl=1 1024w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=300%2C118&ssl=1 300w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=150%2C59&ssl=1 150w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=768%2C302&ssl=1 768w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=1536%2C605&ssl=1 1536w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=2048%2C806&ssl=1 2048w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/top10-aoves-baratos-evooleum-2026.jpg?resize=1320%2C520&ssl=1 1320w" sizes="(max-width: 1000px) 100vw, 1000px">

El AOVE más barato de esta décima edición es*Degustus Ecológico*, de la variedad arbequina (6’70 €), procedente de una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia.

alt="" class="wp-image-25092" srcset="https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/portada-con-atrezzo-guia-evooleum-2026.jpg?w=900&ssl=1 900w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/portada-con-atrezzo-guia-evooleum-2026.jpg?resize=300%2C151&ssl=1 300w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/portada-con-atrezzo-guia-evooleum-2026.jpg?resize=150%2C76&ssl=1 150w, https://i0.wp.com/laguiadelsibarita.com/wp-content/uploads/2026/01/portada-con-atrezzo-guia-evooleum-2026.jpg?resize=768%2C387&ssl=1 768w" sizes="(max-width: 900px) 100vw, 900px">

EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la **Guía EVOOLEUM 2026**.

1. *Degustus Ecológico*, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6’70 €
2. *La Laguna Selecta*, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7’30 €
3. *Maeva & Toro*, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7’94 €
4. *Almaoliva Bio*, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. *Canoliva Premium*, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8’95 €
6. *Hacienda Fuencubierta*, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. *García de la Cruz Master Miller*, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10’50 €
8. *Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia*, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. *Fuente Ribera*, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10’53 €
10. *Monteoliva Oro Ecológico,* Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

Me gusta esto:

Me gusta Cargando...

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Noticias del Vino
Publicado: 21/01/2026
URL: noticiasdelvino.com/alimentacion/acei...
Valoración: 24€
Audiencia: 0

Los 10 mejores aceites de oliva virgen del mundo por menos de 11 euros según los expertos

La prestigiosa Guía EVOOLEUM selecciona para comenzar 2026 los AOVEs españoles más sabrosos y asequibles, todos ellos por 11 EUR/500 ml… ¡o menos!

El AOVE más barato es Degustus Ecológico, de la variedad arbequina (6'70 EUR), procedente de una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia

LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE NO SUPERAN LOS 11 EUR

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y healthy poke bowl se transforme... Sorprende pensar que algunos de estos AOVEs de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 EUR. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud.

Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía EVOOLEUM 2026. (www.evooleum.com).

El TOP100 de la Guía EVOOLEUM reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 EUR, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad.

Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6'70 EUR

La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7'30

Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7'94 EUR

Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 EUR

Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8'95 EUR

Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 EUR

García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10'50 EUR

Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 EUR

Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10'53 EUR

Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 EUR

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomi■a espan■ola, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias u■nicas.

Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad fi■sica y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM -castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 EUR. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. También cuenta con una app gratis para iOS y Android.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: novedadaesynoticias.com
Publicado: 21/01/2026 **Audiencia**: 10.000
Edición: **Valor**: 300€
Sección:
URL: novedadesynoticias.com/produccion/la-guia-evooleum-2026...

21/01/2026

La Guía EVOOLEUM 2026 muestra los mejores aceites de oliva virgen extra a menos de 11EUR | Novedades y Noticias

La Guía EVOOLEUM 2026 ha incluido varios aceites de oliva virgen extra españoles que cuestan menos de 11EUR por 500ml. Según la guía, estos AOVEs destacan por su sabor, aroma y relación calidad-precio y forman parte del TOP10 de aceites más accesibles dentro del ranking.

España lidera el TOP100 de la guía, que reúne referencias de 11 países, con un total de 67 aceites españoles incluidos.

TOP10 AOVEs españoles por menos de 11EUR:

Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6,70 EUR

La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7,30 EUR

Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7,94 EUR

Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 EUR

Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8,95 EUR

Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 EUR

García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10,50 EUR

Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 EUR

Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10,53 EUR

Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 EUR

La guía destaca que los aceites de oliva virgen extra españoles combinan tradición y diversidad varietal. La inclusión de estos AOVEs en el ranking demuestra que es posible encontrar productos de alta calidad a precios asequibles. La Guía EVOOLEUM también señala la importancia de cooperativas y pequeños productores para mantener la riqueza y la variedad del aceite español en el mercado internacional.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: origenonline.es
Publicado: 21/01/2026 **Audiencia**: 2.925
Edición: Digital **Valor**: 240€
Sección:
URL: origenonline.es/actualidad/diez-aoves-baratos-para-la-c...

21/01/2026

Diez Aoves baratos para la cuesta de enero

La prestigiosa Guía Evooleum selecciona para esta cuesta de enero los Aoves españoles más sabrosos y asequibles, todos ellos por 11 EUR/500 ml como máximo. El Aove más barato es Degustus Ecológico, de la variedad Arbequina (6’70 EUR), procedente de una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia.

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y healthy poke bowl se transforme… Sorprende pensar que algunos de estos Aoves de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 EUR. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, Evooleum selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía Evooleum 2026.

El TOP100

El TOP100 de la Guía Evooleum reúne Aoves de 11 países, con España liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 EUR, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad.

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad Arbequina: 6’70 EUR

2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades Hojiblanca y Picuda: 7’30

3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades Picual y Hojiblanca: 7’94 EUR

4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades Picuda, Picual y Hojiblanca: 8 EUR

5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad Hojiblanca: 8’95 EUR

6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades Picual y Arbequina: 9 EUR

7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades Picual, Hojiblanca y Arbequina: 10’50 EUR

8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad Picual: 10 EUR

9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad Picuda: 10’53 EUR

10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades Picual, Carrasqueña, Pajarera, Hojiblanca y Picuda: 11 EUR

Cada vez más gastronómica

En su décimo aniversario, la Guía Evooleum 2026 no puede ser más gastronómica.. El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomi■a espan■ola, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias u■nicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad fi■sica y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la

gastronomía y del oro líquido. Con una periodicidad anual, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 EUR.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

SEMANA

Medio: SEMANA
Publicado: 21/01/2026
Edición: General
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 634.000
Difusión: 128.422 Ejemplares
Valor: 16.434€

Ensalada de zanahorias, feta y naranja

Ingredientes

- 160 g de queso feta
- 1 cucharada de sirope de arce
- 50 ml de vino blanco seco
- sal
- pimienta negra recién molida
- 5-6 zanahorias
- 2 puñados de berros
- 2 o 3 naranjas
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 1-2 cucharadas de zumo de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen

Preparación

4 raciones / 20 minutos

Pon a hervir el vinagre, el jarabe de arce, el vino, 70 ml de agua y una pizca de sal y pimienta en una cacerola pequeña. Pela las zanahorias y córtalas a lo largo en tiras finas con una mandolina o un cuchillo afilado. Añádelas al líquido, cuece a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto, retira del fuego y deja enfriar en la cacerola.

Mientras tanto, selecciona los berros, lávalos, escúrrelos y desmenúzalos. Pela las naranjas y córtalas en gajos dejando una mitad para exprimir el jugo. Escurre las tiras de zanahoria. Bate el jugo de naranja, el jugo de limón, 2 cucharadas de aceite, sal y pimienta, añade las zanahorias y mezcla bien.

Coloca las zanahorias marinadas en platos con los gajos de naranja y la mitad de los berros. Desmenuza el queso feta por encima y esparce el resto de los berros por encima. Muele pimienta sobre la ensalada y sirve con un chorrito generoso de aceite de oliva virgen.

Sabías que...

El aceite de oliva (el oro verde) es, probablemente, el producto más emblemático de la cocina Mediterránea. No solo porque las olivas se cultivan desde la Antigüedad en toda la cuenca del mar Mediterráneo sino porque su aceite se utiliza casi en todas sus recetas, ya sea para freír, guisar, asar o aliñar.

El 97% del aceite de oliva del mundo se obtiene de los países del Mediterráneo, siendo España el primer productor seguido de Italia, Grecia, Túnez, Turquía, Marruecos, Portugal y Croacia. La provincia andaluza de Jaén es la mayor productora mundial y el lugar donde se concentra la mayor cantidad de olivos. La siguen Córdoba, Sevilla, Granada y Málaga. Ciudad Real y Toledo, en Castilla-La Mancha; Badajoz en Extremadura y Tarragona en Cataluña también destacan por la cantidad y calidad de su oro verde. En España existen 32 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de aceite de oliva virgen extra.

Se considera aceite de oliva virgen extra (AOVE) aquel que se ha obtenido de aceitunas en perfecto estado, por procedimientos mecánicos, con un olor, sabor y color excepcional y cuya acidez no sobrepasa los 0,8º. El aceite de oliva virgen sigue el mismo proceso, pero puede tener una acidez de hasta 2º y proceder de frutos con defectos casi imperceptibles. El aceite de oliva es una mezcla del virgen y de refinados, que son lo derivados de los extra que no han alcanzado la calidad esperada. Su grado de acidez no puede superar el 1º.

Cada año se publica Evoleum, la guía de los mejores AOVES del mundo. Aquí puedes descubrir de dónde proceden, cómo se elaboran, su historia y su puntuación, además de propuestas de oleoturismo, cada vez más solicitado. Este año, 67 de los 100 mejores aoves son españoles y 5 de ellos están entre los 10 primeros También descubrirás curiosidades, como el auge de aceites procedentes de 'tierras extrañas' como Brasil, Sudáfrica o China. El TOP10 de 2025 está compuesto por 5 aoves españoles, 4 italianos y 1 sudafricano (imagen de abajo).

Medio: 20minutos.es
Publicado: 22/01/2026 **Audiencia**: 16.450.082
Edición: Digital **Valor**: 20.398€
Sección:
URL: 20minutos.es/gastronomia/productos/ingrdiente-mas-impor...

El ingrediente más importante en la cocina de Jordi Cruz: "En este camino ha sido mi aliado más preciado"

Jordi Cruz además de uno de los mejores chef de nuestro país -3 Estrellas Michelin en ABaC- es una de las caras más visibles de la gastronomía española y es que, además de **su participación como jurado de MasterChef**, el de Manresa es un habitual de las redes sociales donde comparte con sus seguidores trucos y recetas que no te puedes perder.

Cuando vemos a Jordi cocinar o alguien de su nivel nos preguntamos cuántos ingredientes tendrán en la despensa de su casa para preparar semejantes obras de arte, aunque **en muchas ocasiones lo más importante es lo más simple.**

Tenemos una suerte de **dieta mediterránea** y los productos de nuestros mares, de la tierra y de la huerta son auténtico oro, y si hablamos de oro no podemos dejar de hablar de **aceite de oliva virgen extra**, uno de los ingredientes por los que sacar pecho a nivel nacional y que es un imprescindible también en la cocina de los grandes chefs como Jordi Cruz.

"Una expresión de la tierra"

Jordi Cruz ha sido el encargado de protagonizar el prólogo de la última edición de la Guía Evooleum, que recoge los **100 mejores** aceites de oliva virgen extra del mundo.

Tal y como ha asegurado el chef en la guía, "**el aceite de oliva no es solo un ingrediente**, es una expresión de la tierra, del tiempo y del talento de quienes lo producen. En cada gota se concentra la historia de una cultura gastronómica milenaria, la pasión por la calidad y el respeto por la naturaleza".

> "Los grandes platos no nacen únicamente de la técnica, sino de la selección minuciosa de cada elemento que los compone"

"Como chef, he aprendido que **los grandes platos no nacen únicamente de la técnica**, sino de la selección minuciosa de cada elemento que los compone. En este camino, el aceite de oliva ha sido mi aliado más preciado, aportando matices, profundidad y carácter a cada preparación", asegura Jordi Cruz sobre este ingrediente del que en España producimos el 45% a nivel mundial.

Además, el chef de ABaC pone en valor la versatilidad de este ingrediente en la cocina: "Desde un simple aderezo hasta una compleja emulsión, su versatilidad y riqueza hacen de el un producto insustituible en la cocina".

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

☞ [https://n9.cl/va7dm2]

22 de enero de 2026

- **Medio:** Internet
- **Sección:** Gastro
- **Espacio:** 760 x 1.300 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.900
- **Visitas/mes:**
- **Valor publicitario**: 400´00 €

La Guía EVOOLEUM selecciona los AOVEs más sabrosos y asequibles

Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía EVOOLEUM 2026.

- *La prestigiosa Guía EVOOLEUM selecciona para comenzar 2026 los AOVEs españoles más sabrosos y asequibles, todos ellos por 11 €/500 ml… ¡o menos!*
- *El AOVE más barato es Degustus Ecológico, de la variedad arbequina (6'70 €), procedente de una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia*

LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE NO SUPERAN LOS 11 €

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y *healthy* poke bowl se transforme... Sorprende pensar que algunos de estos AOVEs de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 €. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, **EVOOLEUM** selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la **Guía EVOOLEUM 2026**. (www.evooleum.com).

El TOP100 de la Guía EVOOLEUM reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 €, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice "buena mesa" como una botella de oro líquido de calidad.

1. *Degustus Ecológico*, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6'70 €
2. *La Laguna Selecta*, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7'30
3. *Maeva & Toro*, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7'94 €
4. *Almaoliva Bio*, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. *Canoliva Premium*, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8'95 €
6. *Hacienda Fuencubierta*, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. *García de la Cruz Master Miller*, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10'50 €
8. *Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia*, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. *Fuente Ribera*, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10'53 €
10. *Monteoliva Oro Ecológico,* Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

En su décimo aniversario, la ***Guía EVOOLEUM 2026*** no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de *MasterChef*. El atractivo recetario *Menú Mediterráneo* cuenta con 5 deliciosas propuestas *healthy* de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como *¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia*; *Aceite de oliva, actividad física y deporte;* Cadenas de *Fast Food* saludables; o *AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor* completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido.

Con una periodicidad anual, la ***Guía EVOOLEUM*** -castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19'50 €. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. También cuenta con una app gratis para iOS y Android.

Galería de fotos

Medio: Revista Negocios
Publicado: 22/01/2026
Audiencia: 796
Edición: Digital
Valor: 116€
Sección:
URL: revistanegocios.es/monsieur-pego-apuesta-por-el-refill-...

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra | revistanegocios.es

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill.

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

“El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación”, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera – que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards – el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

“Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas”, explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Food & Wine en espaÃ±ol
Publicado: 23/01/2026
URL: foodandwineespanol.com/gastronomia/go...
Valoración: 494€
Audiencia: 20.499

Los mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 11EUR

Descubre los 10 mejores aceites de oliva virgen extra españoles por menos de 11 EUR, seleccionados por la Guía EVOOLEUM 2026.

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y comprobar cómo, con solo un chorrito, unas tostadas, una ensalada o incluso un saludable poke bowl se transforman por completo, es una experiencia casi mágica. Aromas frescos que evocan al campo, sabores equilibrados entre amargor y picante y, además, todos los beneficios de un auténtico superalimento.

Excelencia al alcance de todos

Lo sorprendente es que muchos de estos AOVEs de altísima calidad pueden encontrarse por menos de 11 euros. Así lo demuestra la Guía EVOOLEUM 2026, que selecciona para comenzar el año una lista de aceites españoles excelentes, sabrosos y asequibles, todos ellos a 11 EUR/500 ml… o menos. Una prueba clara de que disfrutar del mejor aceite de oliva virgen extra no tiene por qué ser un lujo reservado a unos pocos.

El TOP100 de la Guía EVOOLEUM reúne los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, procedentes de 11 países, con España como gran protagonista gracias a sus 67 referencias. Dentro de esta cuidada selección destacan diez AOVEs que, además de figurar entre los mejores, tienen un precio especialmente atractivo. Son aceites ideales para el día a día, pero también perfectos para quienes buscan un detalle gourmet con el que acertar seguro.

Diez AOVEs españoles por menos de 11 EUR

El más económico de la lista es Degustus Ecológico, elaborado con aceituna arbequina por la Cooperativa La Granadella, en Lleida, una entidad con más de cien años de historia. Por solo 6,70 euros ofrece un perfil suave y aromático, ideal para quienes se inician en el mundo del AOVE o prefieren aceites delicados.

Le siguen propuestas andaluzas de gran personalidad como La Laguna Selecta, Maeva & Toro, Almaoliva Bio o Canoliva Premium, donde variedades como hojiblanca, picuda o picual muestran toda su riqueza sensorial a precios muy contenidos. También destacan referencias como Hacienda Fuencubierta, García de la Cruz Master Miller, Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia o Fuente Ribera, ejemplos de equilibrio, carácter y excelente relación calidad-precio.

La Guía EVOOLEUM 2026, una referencia mundial

La selección se completa con Monteoliva Oro Ecológico, justo en el límite de los 11 euros, demostrando que la excelencia también puede ser sostenible. En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 se presenta más gastronómica y apetecible que nunca.

Con prólogo de Jordi Cruz, chef de ABaC (3 estrellas Michelin), un saludable Menú Mediterráneo firmado por Rodrigo de la Calle y contenidos sobre oleoturismo, deporte y tendencias culinarias, se consolida como la publicación más influyente del mundo dedicada al aceite de oliva virgen extra. Disponible en castellano e inglés por 19,50 euros en www.evooleum.com y con app gratuita para iOS y Android, es una obra imprescindible para los amantes del auténtico oro líquido.

23 de enero de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 690 x 200 píxeles
- **Usuarios únicos:** 8.500
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 800´00 €

Diez Aoves baratos para la cuesta de enero

Diez Aoves baratos para la cuesta de enero

La prestigiosa Guía Evooleum selecciona para esta cuesta de enero los Aoves españoles más sabrosos y asequibles, todos ellos por 11 €/500 ml como máximo. El Aove más barato es Degustus Ecológico, de la variedad Arbequina (6'70 €), procedente de una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia. Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y …

Leer más

23 de enero de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Resumen mañana
- **Espacio:** 630 x 160 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:** 2.900
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 250´00 €

COSMETOCRÍTICO

El retinal no es mejor que el retinol: Los dos logran los mismos resultados

La nueva tendencia de cuidado de la piel que consiste en aplicar una única fórmula con diferentes retinoides, y bautizada por Cosmetocrítico como Retinoid Maxxing, está inspirada en la digitalmente conocida como Looksmaxxing.

EVOOLEUM

La Guía EVOOLEUM selecciona los AOVEs más sabrosos y asequibles

Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía EVOOLEUM 2026.

EXÉ SHOES

Exé Shoes define las claves del calzado femenino en 2026

Con esta colección, Exé Shoes consolida una propuesta de calzado versátil y con carácter, alineada con las tendencias internacionales y pensada para una mujer que busca piezas con personalidad, capaces de elevar cualquier estilismo.

Medio: elmundofinanciero.com
Publicado: 24/01/2026 **Audiencia**: 34.611
Edición: Digital **Valor**: 538€
Sección:
URL: elmundofinanciero.com/noticia/125084/mundo-del-vino---g...

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra | EL MUNDO FINANCIERO

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill.

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

“El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación”, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera - que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards - el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

“Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas”, explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: larazon.es
Publicado: 24/01/2026 **Audiencia**: 10.977.118
Edición: Digital **Valor**: 13.611€
Sección:
URL: larazon.es/gastronomia/guia-evooleum-aoves-espanoles-ma...

Guía EVOOLEUM de los AOVEs españoles más sabrosos y asequibles

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y healthy poke bowl se transforme... Sorprende pensar que algunos de estos AOVEs de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 €. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, EVOOLEUM selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la Guía EVOOLEUM 2026. (www.evooleum.com).

El TOP100 de la Guía EVOOLEUM reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 €, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad.

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6’70 €

2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7’30

3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7’94 €

4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €

5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8’95 €

6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €

7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10’50 €

8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €

9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10’53 €

10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

En su décimo aniversario, la Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas healthy de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin); mientras que en Oleoturismo descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad física y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Con una periodicidad anual, la Guía EVOOLEUM -castellano/inglés-, se puede adquirir en la web www.evooleum.com al precio de 19’50 €. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. También cuenta con una app gratis para iOS y Android.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariosigloxxi.com
Publicado: 26/01/2026
Audiencia: 37.768
Edición: Digital
Valor: 548€
Sección:
URL: diariosigloxxi.com/texto-diario/mostrar/5746935/monsieu...

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra

alt="@palogoca Refill IP" data-meta='{"widget":"simpleimage","image_id":null,"floating":"fullwidth"}'>

@palogoca - Refill

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill.

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara, nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva.

“El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación”, explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera - que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards - el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

“Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas”, explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: elespanol.com
Publicado: 27/01/2026 **Audiencia**: 19.078.155
Edición: Digital **Valor**: 23.656€
Sección:
URL: elespanol.com/cocinillas/actualidad-gastronomica/202601...

El aceite más barato entre los mejores de España cuesta 6,70 euros y se elabora en Lleida

Abrir una **botella de aceite de oliva virgen extra** (AOVE) es, para muchos, el **gesto más sencillo** y a la vez más revelador de la cocina mediterránea: basta un hilo sobre una tostada o el remate final en una ensalada para que el plato cambie de registro.

Lo sorprendente, hoy, es que esa "magia" no siempre está reñida con el precio. En la **Guía EVOOLEUM 2026**, la publicación que cada año radiografía los mejores AOVEs del mundo, aparece un dato que rompe prejuicios y titulares: el **aceite más barato entre los mejores de España cuesta 6,70 euros**… y se elabora en Lleida.

En un momento en el que el consumidor mira la etiqueta con lupa, la selección TOP100 de EVOOLEUM 2026 —con aceites de 11 países— confirma el **liderazgo español con 67 referencias**.

Dentro de ese podio, diez AOVEs de altísima calidad se pueden comprar por **menos de 11 euros**, una cifra que hace que el lujo se vuelva costumbre y que el "capricho" pueda ser, simplemente, la compra semanal.

Y en lo más alto de esa lista asequible se coloca un nombre catalán: Degustus, ecológico, elaborado por la Cooperativa la Granadella (Lleida), de variedad arbequina, con un precio de 6,70 €.

Degustus (La Granadella, Lleida)

srcset="https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101579_261062675_320x180.jpg 320w, https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101579_261062674_1024x576.jpg 1024w, https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101579_261062673_1706x960.jpg 1706w">

Degustus, AOVE elaborado en Lleida.

Que el AOVE más económico de esta élite nazca en Lleida no es casualidad; es una declaración de estilo. La **arbequina**, variedad emblemática del nordeste peninsular, suele asociarse a perfiles amables, aromáticos y equilibrados, muy del gusto de quienes buscan un aceite versátil: perfecto para quien quiere usar un **virgen extra "de verdad" a diario** sin tener que reservarlo para ocasiones especiales.

Que además sea ecológico añade otra capa a su historia: no solo importa el sabor, también el **relato de origen**, el **cuidado del territorio y la manera de producir**. En un mercado donde abundan etiquetas grandilocuentes, aquí el argumento es simple y contundente: calidad reconocida y precio de acceso.

El TOP10 "por debajo de 11 €

El caso de Degustus no viene solo. EVOOLEUM 2026 firma un TOP10 de AOVEs que combinan **sabor, aroma y precio**, demostrando que el nivel gastronómico puede estar al alcance de más bolsillos. Junto al aceite de Lleida, aparecen **nombres y almazaras de gran peso**, especialmente de Andalucía, que confirman que la excelencia no se limita a un solo territorio.

srcset="https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101634_261063336_320x180.jpg 320w,
https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101634_261063335_1024x576.jpg 1024w,
https://s3.elespanol.com/2026/01/23/cocinillas/actualidad-gastronomica/1003744101634_261063334_1706x960.jpg 1706w">

El top más económico de Evooleum.

1. Degustus Ecológico, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6’70 €
2. La Laguna Selecta, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7’30
3. Maeva & Toro, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7’94 €
4. Almaoliva Bio, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. Canoliva Premium, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8’95 €
6. Hacienda Fuencubierta, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. García de la Cruz Master Miller, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10’50 €
8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. Fuente Ribera, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10’53 €
10. Monteoliva Oro Ecológico, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

Cómo aprovechar un AOVE así en casa

La gracia de un virgen extra de calidad no es solo presumir de botella, sino usarlo bien. Con un perfil tipo arbequina (como el de Degustus), la idea es **potenciar lo fresco** y lo limpio:

En **tostadas**, con algo de tomate, sal, y un hilo final que marque aroma; en**ensaladas**: funciona de maravilla con hojas tiernas, cítricos, frutos secos y quesos suaves; en **pescados blancos**, con un toque al final, fuera del fuego, para que el aceite “huela” o en platos healthy, como un poke bowl.

En su décimo aniversario, EVOOLEUM 2026 refuerza su narrativa culinaria: el **prólogo lo firma Jordi Cruz** (ABaC, 3 estrellas Michelin y jurado de MasterChef), e incluye un recetario “Menú Mediterráneo” con propuestas saludables de Rodrigo de la Calle (El Invernadero, estrella Michelin y estrella Verde Michelin), además de contenidos sobre **oleoturismo y cultura gastronómica** del AOVE. La guía se publica en castellano/inglés, tiene edición anual y también cuenta con **app gratuita**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: profesionalhoreca.com
Publicado: 27/01/2026 **Audiencia**: 8.428
Edición: **Valor**: 412€
Sección:
URL: profesionalhoreca.com/los-10-mejores-aceites-de-oliva-v...

27/01/2026

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra por menos de 11 euros

Alimentos y bebidas Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra que no superan los 11 euros Enero, 2026 Auténticos tesoros a descubrir, la décima edición de la Guía Evooleum propone una selección de diez aceites de oliva virgen extra de alta gama con un precio de mercado igual o inferior a 11 euros los 500 ml.

Sorprende pensar que esta selección de aoves de muy alta calidad, extraída del Top100 de la guía, no superan los 11 euros.

Entre los seleccionados destacan aceites de cooperativas y almazaras de Córdoba, Lleida, Granada, Toledo y Ciudad Real, con precios que oscilan entre los 6,70 EUR y los 11 EUR los 500 ml, permitiendo elevar cualquier plato a una experiencia gourmet. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento para la salud.

ProfesionalHoreca- Los 10 AOVEs por menos de 11EUR que arrasan en la Guía EVOOLEUM

Este es el listado de los aoves españoles más sabrosos y asequibles, según la Guía Evooleum:

1. Degustus Ecológico, de Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina.PVP 6'70 EUR

2. La Laguna Selecta, de Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7'30

3. Maeva & Toro, de Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7'94 EUR

4. Almaoliva Bio, de Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8EUR

5. Canoliva Premium, de Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8'95 EUR

6. Hacienda Fuencubierta, de Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 EUR

7. García de la Cruz Master Miller, de Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10'50 EUR

8. Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia, de Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 EUR

9. Fuente Ribera, de Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10'53 EUR

10. Monteoliva Oro Ecológico, de la Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 EUR

El Top100 dela Guía Evooleum 2026 reúne AOVEs de 11 países, con España liderando con 67 referencias. La está disponible en versión bilingüe (castellano/inglés), y cuenta con una aplicación gratuita para iOS y Android.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

NOVEDADES Y NOTICIAS

DESDE 1993, EL RADAR DE INNOVACIÓN EN EL SÚPER

☞ [https://n9.cl/4ua5k9]

28 de enero de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 620 x 250 píxeles
- **Usuarios únicos:** 12.000
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 199´00 €

RÁNKING

La Guía EVOOLEUM 2026 muestra los mejores aceites de oliva virgen extra a menos de 11€

Ampliar información

IMÁGEN

Juver actualiza la imagen de su gama Disfruta y destaca la fruta en el envase

Ampliar información

☞ [https://n9.cl/lalqr]

28 y 30 de enero de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 660 x 295 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 750´00 €

Los 10 mejores aceites de oliva virgen extra que no superan los 11 euros

Auténticos tesoros a descubrir, la décima edición de la **Guía Evooleum** propone una selección de diez aceites de oliva virgen extra de alta gama con un precio de mercado igual o inferior a **11 euros** los 500 ml.

Leer más

Hesperia World apuesta por la renovación de sus hoteles y por la hiperpersonalización

Hesperia World continúa avanzando en su plan de relanzamiento de la marca **Hesperia,** y ha anunciado en Fitur las renovaciones de los hoteles **Hesperia Córdoba** y **Hesperia Mallorca.** Paralelamente, está implementando soluciones de hiperpersonalización y mejora la experiencia del huésped.

Leer más

Medio: infopack.es
Publicado: 05/02/2026 **Audiencia**: 1.649
Edición: Digital **Valor**: 201€
Sección:
URL: infopack.es/es/noticia/monsieur-pego-apuesta-por-el-ref...

05/02/2026

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra - Revista de packaging & Etiquetaje industrial / InfoPack

Monsieur Pegó apuesta por el refill para el aceite de oliva virgen extra

04/02/2026

CATEGORíA: Branding & Design MARCA: Monsieur Pegó

El aceite de oliva, especialmente el virgen extra, es uno de los grandes tesoros de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, pese a que España es el mayor productor del mundo, su forma de presentación poco o nada ha evolucionado en las últimas décadas. Hasta ahora.

Monsieur Pegó basa su universo conceptual en un personaje ficticio inspirado en un ilustrado francés del siglo XIX que, trayéndolo al día de hoy, redescubre el valor de lo esencial, de lo bien hecho y auténtico. Es la unión de tradición y contemporaneidad llevado al sector oleícola.

Así, siguiendo la propia esencia de su nombre e identidad, introduce una nueva variable en el sector, una aproximación basada en la reutilización y la forma en la que el consumidor se relaciona con el producto: el refill .

El proyecto, impulsado por Rosario Vergara , nace con la voluntad de cuestionar los hábitos asociados al consumo de aceite de oliva. " El aceite de oliva virgen extra está presente en nuestra rutina diaria, pero rara vez reflexionamos sobre cómo lo conservamos, cómo lo usamos o el valor que le otorgamos. La idea era replantear esa relación ", explica la fundadora.

Su apuesta se basa en una botella de cerámica pintada a mano, reutilizable y concebida, no como un envase desechable, sino como un objeto duradero, funcional y pensado para integrarse de forma natural en el entorno doméstico.

Fabricada por alfareros especialistas andaluces para permanecer en el tiempo y acompañar al consumidor a largo plazo.

Gracias a envases de recarga con grifo y de alta barrera -que ya han sido galardonados en la última edición del Evooleum Packaging Awards- el aceite de oliva virgen extra podrá recargarse fácilmente en la botella reutilizable conservando todas las propiedades del aceite de una cosecha temprana de Córdoba, elaborado a partir de aceitunas recolectadas en su óptimo momento de maduración.

La ventaja principal de estos envases de recarga pasa por la mejora en la conservación del aceite frente a formatos convencionales, contribuyendo a mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales durante más tiempo gracias a una menor exposición del producto a sus principales enemigos: la luz, el calor y el oxígeno, evitando así la oxidación del aceite, conservando mejor la intensidad aromática, el equilibrio sensorial y el perfil nutricional.

" Este sistema no solo reduce la generación de residuos, sino que responde a una lógica de uso más eficiente, en la que conservación, durabilidad y experiencia de consumo están directamente relacionadas ", explican desde la compañía, que invitan a reflexionar sobre la nueva forma de entender el aceite de oliva, su conservación y el papel que ocupa en los hogares.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lecturas.com
Publicado: 05/02/2026
Audiencia: 5.716.068
Edición: Digital
Valor: 7.087€
Sección:
URL: lecturas.com/estilo-de-vida/rafa-nadal-cada-manana-desa...

05/02/2026

Rafa Nadal: Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva, y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra

Sergio Rapado Periodista especializado en corazón y televisión Actualizado a Rafa Nadal (39 años) es uno de los deportistas españoles más reconocidos a nivel mundial. Por méritos propios, el tenista se convierte en un auténtico referente en el ámbito deportivo. Por ello, es consciente del esfuerzo y la constancia, aspectos que marcaron su carrera profesional antes de su retirada. Pero también la alimentación es una parte fundamental en todos los deportistas. El de Manacor reconoce que existe un producto estrella que nunca falta en su dieta. Se trata del aceite de oliva virgen extra. A lo largo de los años, diversos deportistas han hablado de la relevancia de las dietas y comida saludable para obtener un mayor rendimiento. De hecho, Carlos Alcaraz ha confesado que su desayuno es bastante ligero . En el caso de Nadal se ha permitido ciertos lujos, sobre todo tras su retirada del tenis a nivel profesional. No obstante, el balear ha continuado con diferentes hábitos, no solo en su alimentación, sino también en la hora a la que se levanta para poder entrenar tras ejercer de padre. La alimentación de Nadal El marido de Mery Perelló ha sabido mantener ese equilibrio tan necesario entre su faceta personal y la profesional. Pero ser deportista de élite ha conllevado varios hábitos en su trayectoria. "Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra, dondequiera que esté. El AOVE es un alimento fundamental para mí ", ha confesado el tenista en una entrevista a 'Guía Evooleum' sobre este producto estrella. El tenista reconoce que existe un producto que nunca falta en su alimentación: el aceite de oliva virgen extra. Nadal es consciente de los beneficios de incorporar el aceite de oliva a su dieta. Por ello, trata de introducirlo en su alimentación, sin importar el lugar del mundo en que se encuentre debido a sus diferentes viajes alrededor de la geografía internacional. " Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva , y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra", revela a la mencionada publicación. En su desayuno no faltan las tostadas con aceite de oliva, algo que también incorpora en el resto de comidas. Rafa sabe que ese equilibrio alimenticio es muy importante para un deportista de su talla. "Es parte inseparable de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te hace sentir mejor y

ser mejor persona ", explica durante su entrevista. Unos beneficios para su salud que también son aplicables al resto de personas, independientemente de los deportistas. Sus caprichos Aunque los deportistas realizan determinados sacrificios en lo que respecta a sus rutinas alimenticias, también existen ciertos momentos en los que pueden permitirse ciertas licencias. Nadal no es demasiado riguroso sobre su dieta. " Nunca he sido muy estricto con la comida ; siempre ha habido épocas mejores y épocas peores", declara al pódcast 'Con mucho de' sobre este aspecto. El tenista reconoce que nunca ha sido muy estricto en lo que respecta a la alimentación. El hecho de haberse retirado del mundo del tenis a nivel profesional como jugador, ya que siempre va a estar dedicado a ello, también influye en estos pequeños lujos. " Me permito caprichos casi a diario ; desgraciadamente, me gusta mucho el chocolate con leche", admite durante la indicada charla. Una pequeña licencia a la que hace frente con entrenamientos para mantenerse en forma y que estos 'excesos' no acaben pasando factura. Artículo recomendado La reina Letizia compite con Marta Ortega: las claves opuestas para vestir en un día de lluvia con mucho estilo Rebeca Alonso El tenista mallorquín se ha declarado en varias ocasiones un amante de la cocina. Sobre todo, de productos de las Islas Baleares, su tierra natal. El pescado ha adquirido gran protagonismo en su alimentación, tanto en su etapa como tenista como en la actual tras su retirada del deporte. No obstante, ha reconocido también que no le importa en absoluto pasar horas en la cocina. Eso sí, siempre con un elemento clave que nunca falla: el aceite de oliva virgen extra.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: MSN Latino
Publicado: 05/02/2026
Audiencia: 94.434.124
Edición: Digital
Valor: 117.098€
Sección:
URL: msn.com/es-es/entretenimiento/other/rafa-nadal-desvela-...

05/02/2026

Rafa Nadal desvela el producto estrella que nunca falta en su alimentación

Por ello, es consciente del esfuerzo y la constancia, aspectos que marcaron su carrera profesional antes de su retirada. Pero también la alimentación es una parte fundamental en todos los deportistas. El de Manacor reconoce que existe un producto estrella que nunca falta en su dieta. Se trata del aceite de oliva virgen extra. A lo largo de los años, diversos deportistas han hablado de la relevancia de las dietas y comida saludable para obtener un mayor rendimiento. De hecho, Carlos Alcaraz ha confesado que su desayuno es bastante ligero . En el caso de Nadal se ha permitido ciertos lujos, sobre todo tras su retirada del tenis a nivel profesional. No obstante, el balear ha continuado con diferentes hábitos, no solo en su alimentación, sino también en la hora a la que se levanta para poder entrenar tras ejercer de padre. La alimentación de Nadal El marido de Mery Perelló ha sabido mantener ese equilibrio tan necesario entre su faceta personal y la profesional. Pero ser deportista de élite ha conllevado varios hábitos en su trayectoria. "Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra, dondequiera que esté. El AOVE es un alimento fundamental para mí ", ha confesado el tenista en una entrevista a 'Guía Evooleum' sobre este producto estrella. Nadal es consciente de los beneficios de incorporar el aceite de oliva a su dieta. Por ello, trata de introducirlo en su alimentación, sin importar el lugar del mundo en que se encuentre debido a sus diferentes viajes alrededor de la geografía internacional. " Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva , y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra", revela a la mencionada publicación. Rafa sabe que ese equilibrio alimenticio es muy importante para un deportista de su talla. "Es parte inseparable de mi dieta y de mi manera de comer. Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te hace sentir mejor y ser mejor persona ", explica durante su entrevista. Unos beneficios para su salud que también son aplicables al resto de personas, independientemente de los deportistas. Sus caprichos Aunque los deportistas realizan determinados sacrificios en lo que respecta a sus rutinas alimenticias, también existen ciertos momentos en los que pueden permitirse ciertas licencias. Nadal no es demasiado riguroso sobre su dieta. " Nunca he sido muy estricto con la comida ; siempre ha habido épocas mejores y épocas peores", declara al pódcast 'Con mucho de' sobre este aspecto. El hecho de haberse retirado del mundo del tenis a nivel profesional como

jugador, ya que siempre va a estar dedicado a ello, también influye en estos pequeños lujos. " Me permito caprichos casi a diario ; desgraciadamente, me gusta mucho el chocolate con leche", admite durante la indicada charla. Una pequeña licencia a la que hace frente con entrenamientos para mantenerse en forma y que estos 'excesos' no acaben pasando factura. El tenista mallorquín se ha declarado en varias ocasiones un amante de la cocina. Sobre todo, de productos de las Islas Baleares, su tierra natal. El pescado ha adquirido gran protagonismo en su alimentación, tanto en su etapa como tenista como en la actual tras su retirada del deporte. No obstante, ha reconocido también que no le importa en absoluto pasar horas en la cocina. Eso sí, siempre con un elemento clave que nunca falla: el aceite de oliva virgen extra.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Noticias Gourmet
Publicado: 09/02/2026 **Audiencia**: 2.993
Edición: Digital **Valor**: 243€
Sección:
URL: expogourmetmagazine.com/es/n-/30633/diez-de-los-trece-p...

Diez de los trece packagings de aceite de oliva más bonitos del mundo son españoles

La prestigiosa Guía EVOOLEUM no solo selecciona los 100 mejores AOVEs del mundo por su calidad, sino que también premia los packagings más cuidados y bellos, donde el diseño se convierte en parte esencial de la experiencia

Mejor Diseño AOVE Premium

En **Mejor Diseño AOVE Premium**, ***Hejul*** (Almazara Hejul) se alzó como vencedor con un envase sobrio y elegante que convierte el AOVE en el auténtico protagonista, tratado como una joya. Su equilibrio formal y tipografía cuidada lo consolidan como referente del diseño contemporáneo.

La **Plata** fue para ***Jade*** (Comercial Aceitera Tomás Padilla), una propuesta de espíritu Premium y aire vintage que evoca la sofisticación de un whisky de alta gama.

El **Bronce** recayó en ***O de Oleum Laguna de Blas*** (Oleum Laguna), un diseño minimalista y visualmente impactante, marcado por un azul inspirado en la hoja de olivo y un *packaging* de estética impecable.

Mejor Diseño Innovador

El **Oro** fue para ***Rapa Origin***, de Lázaro Cardenete Ramos, una propuesta definida por el jurado como *"moda en estado puro"*, con un envase que evoca el universo de la perfumería.

La **Plata** recayó en ***Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box***, de Rosario Vergara Puig, un diseño moderno y desenfadado que rompe con los códigos tradicionales y apuesta por una estética claramente contemporánea.

El **Bronce** fue para ***The Exhuberant***, de Frantoio Pruneti (Italia), un formato inédito y ergonómico que recuerda a una gota de AOVE en movimiento y funciona, además, como objeto decorativo.

Mejor Diseño Gama Retail

El **Oro** fue para ***Óleo Olivia*** (NaturAg Enterprises, España), una lata funcional y original que el jurado destacó como el formato más cómodo, con una estética cuidada que invita a usarla y una etiqueta clara y completa.

La **Plata** recayó en ***Aroma & Tradition Sancho Arbequina*** (Nikelan Intertrading), un diseño que conecta con el origen a través de un formato en forma de aceituna y detalles artesanales que evocan el vidrio soplado.

El **Bronce** fue para ***Longevo Top Quality*** (Frantoio Oleario Domenico de Palma, Italia), una propuesta elegante y bien proporcionada que destila estilo italiano y comodidad en su uso.

Mejor Diseño Sostenible

El **Oro** fue para ***Vida Trashumante*** (España), una propuesta de fuerte carga simbólica que conecta con la tierra y la tradición, rindiendo homenaje a la trashumancia a través de materiales y un diseño que transmite sostenibilidad.

La **Plata** recayó en ***Es Bouer de Binidalí Vell*** (España), un envase honesto y depurado que reduce materiales, evita el desperdicio y demuestra que la sencillez también es sinónimo de excelencia.

El **Bronce**, compartido *ex aequo*, fue para ***Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality***(Italia), que apuesta por materiales reciclados y una estética vintage, y ***Molí Coloma Arbequina Bag-in-box*** (España), el formato más sostenible del certamen, 100% reciclable y diseñado para minimizar el desperdicio.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: periodistadigital.com
Publicado: 09/02/2026 **Audiencia**: 582.038
Edición: Digital **Valor**: 893€
Sección:
URL: periodistadigital.com/elbuenvivir/20260209/la-guia-evoo...

La Guía Evooleum selecciona los AOVE españoles más sabrosos y asequibles, - El buen vivir de Juan Luis Recio

Abrir una botella de aceite de oliva virgen extra (AOVE) y que, con solo un chorrito, las tostadas, ensaladas o incluso un sabroso y *healthy poke bowl* se transforme… Y además sorprende pensar que algunos de estos AOVE de altísima calidad se pueden adquirir por menos de 11 €. Cada uno de ellos es un pequeño tesoro: aromas que recuerdan al campo, sabores que equilibran amargor y picante, y todos los beneficios de un superalimento que cuida la salud. Para quienes buscan excelencia sin gastar una fortuna, **Evooleum** selecciona un TOP10 que combinan sabor, aroma y precio, demostrando que disfrutar de lo mejor no tiene por qué ser un lujo. Todos ellos aparecen en la **Guía Evooleum 2026**.

El TOP100 de la **Guía Evooleum** reúne AOVE de 11 países, con **España** liderando con 67 referencias. Diez de ellos cuestan menos de 11 €, perfectos para darle un toque gourmet a cualquier plato. Y para quienes buscan un regalo con estilo, nada dice “buena mesa” como una botella de oro líquido de calidad como estos en envases de medio litro:

alt="" srcset="https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem2-412x275.jpg 412w, https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem2-768x512.jpg 768w, https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem2-320x214.jpg 320w" sizes="(max-width: 412px) 100vw, 412px">

1. **Degustus Ecológico**, Cooperativa la Granadella (Lleida). Variedad arbequina: 6,70 €
2. **La Laguna Selecta**, Sucesores de Hermanos López (Córdoba). Variedades hojiblanca y picuda: 7,30 €
3. **Maeva & Toro**, Aceites Maeva (Granada). Variedades picual y hojiblanca: 7,94 €
4. **Almaoliva Bio**, Almazaras de la Subbética, (Córdoba). Variedades picuda, picual y hojiblanca: 8 €
5. **Canoliva Premium**, Aceites Canoliva (Córdoba). Variedad hojiblanca: 8,95 €
6. **Hacienda Fuencubierta**, Aceites Fuencubierta (Córdoba). Variedades picual y arbequina: 9 €
7. **García de la Cruz Master Miller**, Aceites García de la Cruz (Toledo). Variedades picual, hojiblanca y arbequina: 10,50 €
8. **Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia**, Oleo Pepillo (Ciudad Real). Variedad picual: 10 €
9. **Fuente Ribera**, Manuel Molina Muñoz e Hijos (Córdoba). Variedad picuda: 10,53 €
10. M**onteoliva Oro Ecológico**, Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra (Córdoba). Variedades picual, carrasqueña, pajarera, hojiblanca y picuda: 11 €

alt="" srcset="https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem3-412x275.jpg 412w, https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem3-320x214.jpg 320w" sizes="(max-width: 412px) 100vw, 412px">

alt="" srcset="https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem4-412x275.jpg 412w, https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/wp-content/uploads/sites/16/2026/02/Evooluem4-320x214.jpg 320w" sizes="(max-width: 412px) 100vw, 412px">
En su décimo aniversario, la **Guía EVOOLEUM 2026** no puede ser más gastronómica… ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza **Jordi Cruz**, uno de los grandes referentes de la gastronomîa española, chef de**ABaC Restaurant** (3 estrellas **Michelin**) y jurado de **MasterChef**. El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas*healthy* de **Rodrigo de la Calle**, chef de **El Invernadero** (una estrella **Michelin** y otra estrella **Verde Michelin**); mientras que en **Oleoturismo** descubrimos los exclusivos resorts donde el olivo, la historia y la naturaleza crean experiencias únicas. Interesantes artículos como ¡Fuego en la cocina! Kit gourmet de supervivencia; Aceite de oliva, actividad fisica y deporte; Cadenas de Fast Food saludables; o AOVE & Pescado, la armonía de la frescura y el sabor completan una obra imprescindible para los amantes de la gastronomía y del oro líquido. Con una periodicidad anual, la **Guía Evooleum** -castellano/inglés-, se puede adquirir en su web al precio de 19,50 €. Una publicación única que se ha convertido en la más influyente a nivel mundial. También cuenta con una app gratis para iOS y Android.

Autor

Blogger gastronómico y de tendencias, crítico de vinos (XL Semanal), letrista, sociólogo, mensista, poeta

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodegastronomia.com
Publicado: 10/02/2026 **Audiencia**: 10.019
Edición: **Valor**: 462€
Sección:
URL: diariodegastronomia.com/aceites-oliva-virgen-extra-dise...

10/02/2026

Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio

Como en ediciones anteriores, el concurso internacional Evooleum, además de elegir su Top 100 de los mejores vírgenes extra del mundo, ha seleccionado también los que entre ellos cuentan con el mejor diseño.

De este modo, al exclusivo ranking de los mejores virgen extra que anualmente recoge la Guía Evooleum, se unen los Evooleum Packaging Awards, unos galardones que reconocen los packagings de aceites de oliva virgen extra más cuidados y bellos, donde el diseño se convierte en parte esencial de la experiencia.

El concurso contempla varias categorías: Mejor Diseño aceites Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, valorados por un jurado de especialistas en moda, arte, diseño y gastronomía compuesto por el chef y restaurador Javier Bonet (Sala de Despiece, Sala Cero), Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación, la periodista Teresa de la Cierva, experta en belleza y cultura gastronómica, el interiorista Pepe Leal, el interiorista y diseñador industrial José Piñero, el diseñador de moda Juan Duyos, el artista multidisciplinar Jimmy Millán, la arquitecta y artista Teresa J. Cuevas y la artista visual Nicole Vindel.

Un diseño de premio

Y los premiados en esta nueva edición han sido:

Mejor Diseño aceites Premium

Oro: Hejul, de Almazara Hejul

Plata: Jade, de Comercial Aceitera Tomás Padilla

Bronce: O de Oleum Laguna de Blas, de Oleum Laguna

Mejor Diseño Innovador

Oro: Rapa Origin, de Lázaro Cardenete Ramos

Plata: Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box, de Rosario Vergara Puig

Bronce: The Exhuberant, de Frantoio Pruneti

Mejor Diseño Gama Retail

Oro: Óleo Olivia, de NaturAg Enterprises

Plata: Aroma & Tradition Sancho Arbequina, de Nikelan Intertrading

Bronce: Longevo Top Quality, de Frantoio Oleario Domenico de Palma

Mejor Diseño Sostenible

Oro: Vida Trashumante (Jaén)

Plata: Es Bouer de Binidalí Vell

Bronce (ex aequo): Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality y Molí Coloma Arbequina Bag-in-box

Medio: indisa.es
Publicado: 10/02/2026
Audiencia: 8.641
Edición: Digital
Valor: 419€
Sección:
URL: indisa.es/al-dia/diez-trece-packagings-aceite-oliva-mas...

Diez de los trece packagings de aceite de oliva más bonitos del mundo son españoles

La prestigiosa Guía EVOOLEUM no solo selecciona los 100 mejores AOVEs del mundo por su calidad, sino que también premia los packagings más cuidados y bellos, donde el diseño se convierte en parte esencial de la experiencia Los AOVEs españoles Hejul, Rapa Origin, Óleo Olivia y Vida Trashumante han sido reconocidos con la Medalla de Oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, respectivamente

La **Guía EVOOLEUM** (www.evooleum.com), además del esperado TOP100 de los mejores AOVEs del mundo, incluye los EVOOLEUM Packaging Awards 2025, que premian los diseños más bellos del planeta. Participan automáticamente, además de los candidatos específicos, todos los AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El concurso reconoce los *packaging* en las siguientes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador Javier Bonet, referente de la escena gastronómica (Sala de Despiece, Sala Cero); Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación; la periodista Teresa de la Cierva, voz experta en belleza y cultura gastronómica; los interioristas Pepe Leal y José Piñero -este último también diseñador industrial-; el diseñador de moda Juan Duyos; el artista multidisciplinar Jimmy Millán; la arquitecta y artista Teresa J. Cuevas; y la artista visual Nicole Vindel. Nueve miradas que dialogan entre moda, arte, diseño y gastronomía con una sensibilidad actual y sofisticada.

Mejor Diseño AOVE Premium

En **Mejor Diseño AOVE Premium**, ***Hejul*** (Almazara Hejul) se alzó como vencedor con un envase sobrio y elegante que convierte el AOVE en el auténtico protagonista, tratado como una joya. Su equilibrio formal y tipografía cuidada lo consolidan como referente del diseño contemporáneo.

La **Plata** fue para ***Jade*** (Comercial Aceitera Tomás Padilla), una propuesta de espíritu Premium y aire vintage que evoca la sofisticación de un whisky de alta gama.

El **Bronce** recayó en ***O de Oleum Laguna de Blas*** (Oleum Laguna), un diseño minimalista y visualmente impactante, marcado por un azul inspirado en la hoja de olivo y un *packaging* de estética impecable.

Mejor Diseño Innovador

El **Oro** fue para ***Rapa Origin***, de Lázaro Cardenete Ramos, una propuesta definida por el jurado como*moda en estado puro*, con un envase que evoca el universo de la perfumería.

La **Plata** recayó en ***Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box***, de Rosario Vergara Puig, un diseño moderno y desenfadado que rompe con los códigos tradicionales y apuesta por una estética claramente contemporánea.

El **Bronce** fue para ***The Exhuberant***, de Frantoio Pruneti (Italia), un formato inédito y ergonómico que recuerda a una gota de AOVE en movimiento y funciona, además, como objeto decorativo.

Mejor Diseño Gama Retail

El **Oro** fue para ***Óleo Olivia*** (NaturAg Enterprises, España), una lata funcional y original que el jurado destacó como el formato más cómodo, con una estética cuidada que invita a usarla y una etiqueta clara y completa.

La **Plata** recayó en ***Aroma & Tradition Sancho Arbequina*** (Nikelan Intertrading), un diseño que conecta con el origen a través de un formato en forma de aceituna y detalles artesanales que evocan el vidrio soplado.

El **Bronce** fue para ***Longevo Top Quality*** (Frantoio Oleario Domenico de Palma, Italia), una propuesta elegante y bien proporcionada que destila estilo italiano y comodidad en su uso.

Mejor Diseño Sostenible

El **Oro** fue para ***Vida Trashumante*** (España), una propuesta de fuerte carga simbólica que conecta con la tierra y la tradición, rindiendo homenaje a la trashumancia a través de materiales y un diseño que transmite sostenibilidad.

La **Plata** recayó en ***Es Bouer de Binidalí Vell*** (España), un envase honesto y depurado que reduce materiales, evita el desperdicio y demuestra que la sencillez también es sinónimo de excelencia.

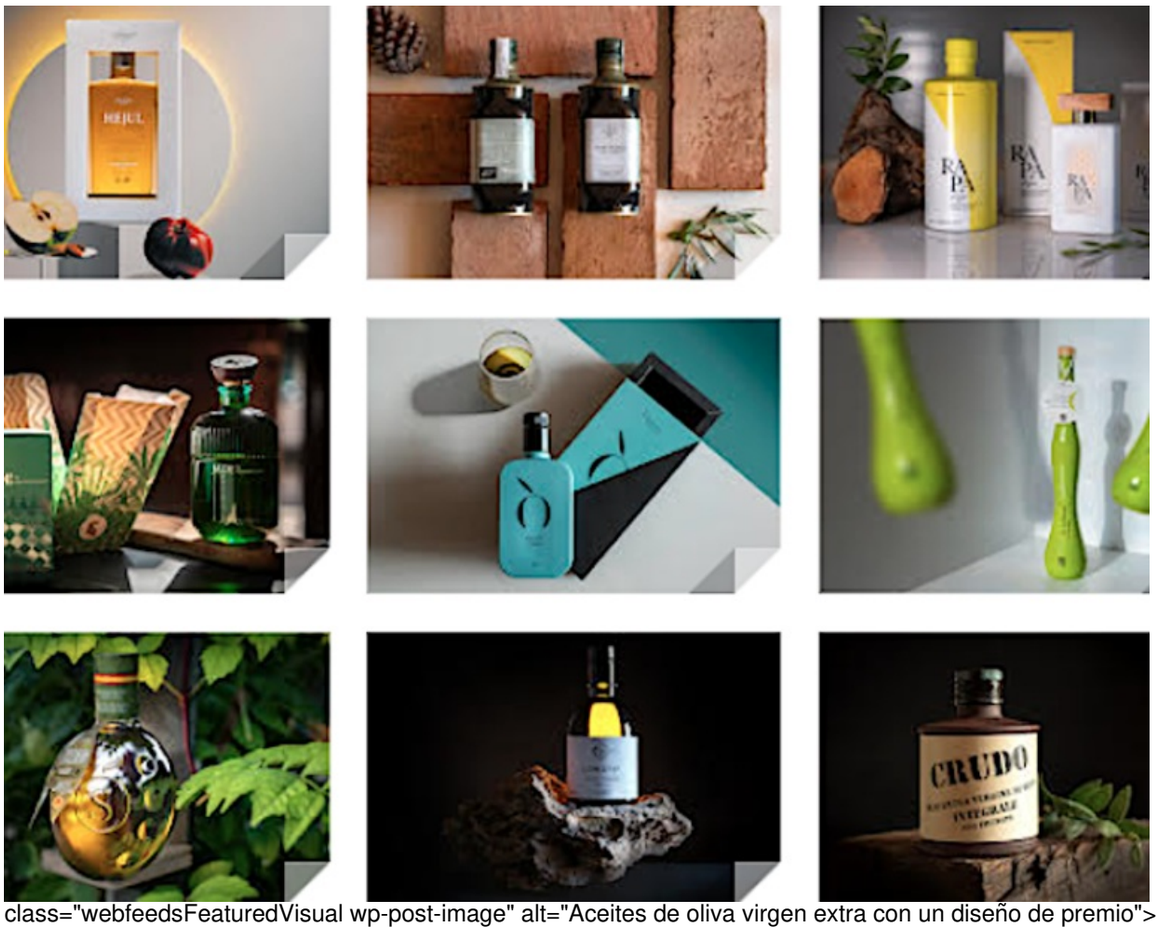
El **Bronce**, compartido *ex aequo*, fue para ***Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality***(Italia), que apuesta por materiales reciclados y una estética vintage, y ***Molí Coloma Arbequina Bag-in-box*** (España), el formato más sostenible

del certamen, 100% reciclable y diseñado para minimizar el desperdicio.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: lagastronomiadelovera.wordpress.com
Publicado: 10/02/2026
Edición: Digital
Sección:
Audiencia: 57.000.000
Valor: 70.680€
URL: lagastronomiadelovera.wordpress.com/2026/02/10/christia...

Christian Lovera Piña: Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio - Christian Lovera Piña



class="webfeedsFeaturedVisual wp-post-image" alt="Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio">

De este modo, al exclusivo ranking de los mejores virgen extra que anualmente recoge la Guía Evooleum, se unen los Evooleum Packaging Awards, unos galardones que reconocen los packagings de aceites de oliva virgen extra más cuidados y bellos, donde el diseño se convierte en parte esencial de la experiencia.

El concurso contempla varias categorías: Mejor Diseño aceites Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, valorados por un jurado de especialistas en moda, arte, diseño y gastronomía compuesto por el chef y restaurador Javier Bonet (Sala de Despiece, Sala Cero), Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación, la periodista Teresa de la Cierva, experta en belleza y cultura gastronómica, el interiorista Pepe Leal, el interiorista y diseñador industrial José Piñero, el diseñador de moda Juan Duyos, el artista multidisciplinar Jimmy Millán, la arquitecta y artista Teresa J. Cuevas y la artista visual Nicole Vindel.

Un diseño de premio

Y los premiados en esta nueva edición han sido:

Mejor Diseño aceites Premium

- Oro: Hejul, de Almazara Hejul
- Plata: Jade, de Comercial Aceitera Tomás Padilla
- Bronce: O de Oleum Laguna de Blas, de Oleum Laguna

Mejor Diseño Innovador

- Oro: Rapa Origin, de Lázaro Cardenete Ramos
- Plata: Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box, de Rosario Vergara Puig
- Bronce: The Exhuberant, de Frantoio Pruneti

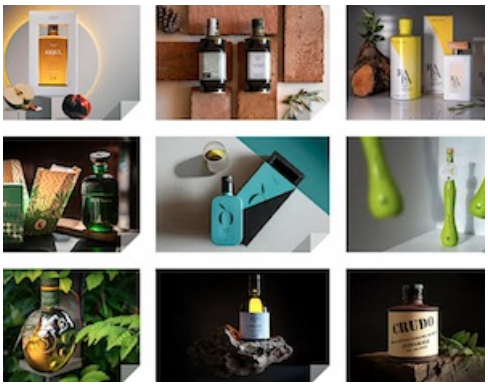
Mejor Diseño Gama Retail

- Oro: Óleo Olivia, de NaturAg Enterprises

- Plata: Aroma & Tradition Sancho Arbequina, de Nikelan Intertrading
- Bronce: Longevo Top Quality, de Frantoio Oleario Domenico de Palma

Mejor Diseño Sostenible

- Oro: Vida Trashumante (Jaén)
- Plata: Es Bouer de Binidalí Vell
- Bronce (ex aequo): Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality y Molí Coloma Arbequina Bag-in-box



alt="2Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio 2">

La entrada Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio aparece primero en Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet.

Ver Fuente

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

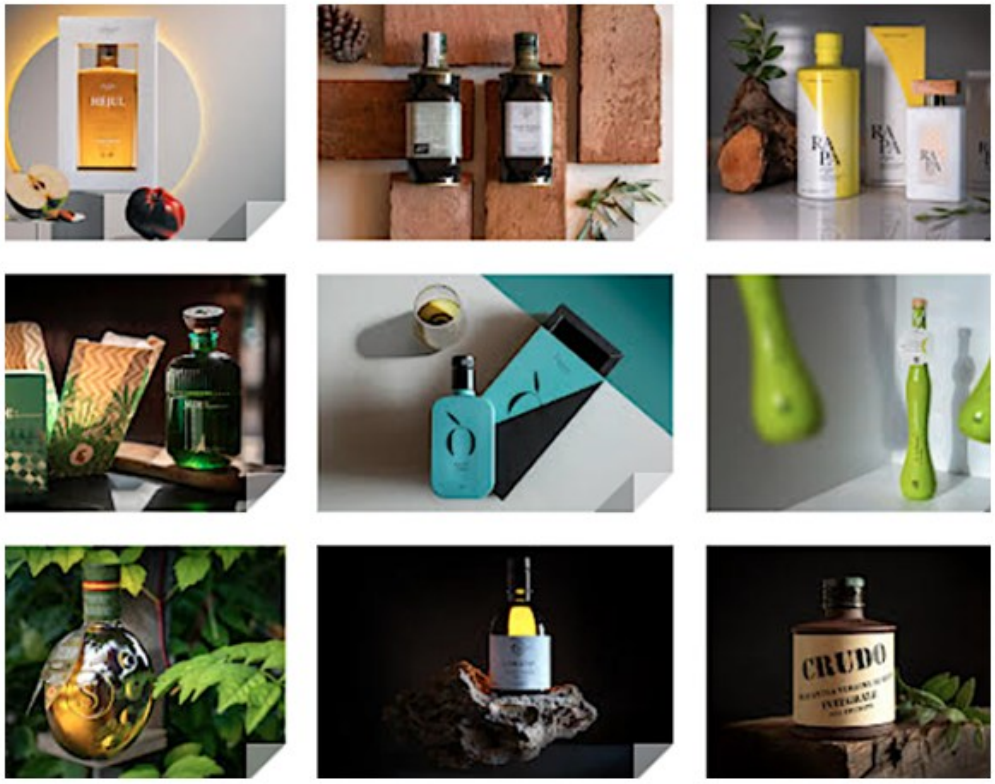
diario de gastronomía

☞ [https://n9.cl/bzdtzt]

11 de febrero de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** Noticias
- **Espacio:** 600 x 530 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 850´00 €

Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio



Como en ediciones anteriores, el concurso internacional Evooleum, además de elegir su Top 100 de **los mejores vírgenes extra del mundo**, ha seleccionado también los que entre ellos cuentan con el mejor diseño.

La entrada **Aceites de oliva virgen extra con un diseño de premio** aparece primero en **Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet**.

Leer más »

Medio: saboreandolavida.com
Publicado: 11/02/2026 **Audiencia**: 500
Edición: Digital **Valor**: 24€
Sección:
URL: saboreandolavida.com/10-aceite-de-oliva-mas-bonitos-son...

10 DE LOS 13 PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES

La **Guía EVOOLEUM** además del esperado TOP100 de los mejores Aceite de Oliva Virgen Extra del mundo, incluye los EVOOLEUM Packaging Awards 2025, que premian los diseños más bellos del planeta. Participan automáticamente, además de los candidatos específicos, todos los AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El concurso reconoce los *packaging* en las siguientes categorías: Mejor Diseño Aceite de Oliva Virgen Extra, AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción:

El chef y restaurador Javier Bonet, referente de la escena gastronómica (Sala de Despiece, Sala Cero); Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación; la periodista Teresa de la Cierva, voz experta en belleza y cultura gastronómica; los interioristas Pepe Leal y José Piñero -este último también diseñador industrial-; el diseñador de moda Juan Duyos; el artista multidisciplinar Jimmy Millán; la arquitecta y artista Teresa J. Cuevas; y la artista visual Nicole Vindel. Nueve miradas que dialogan entre moda, arte, diseño y gastronomía con una sensibilidad actual y sofisticada.

alt="DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES" class="wp-image-13859" srcset="https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Jurado-Packaging-Awards-Guia-Evooleum.jpg 900w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Jurado-Packaging-Awards-Guia-Evooleum-300x200.jpg 300w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Jurado-Packaging-Awards-Guia-Evooleum-768x512.jpg 768w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Jurado-Packaging-Awards-Guia-Evooleum-150x100.jpg 150w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Jurado-Packaging-Awards-Guia-Evooleum-696x464.jpg 696w" sizes="(max-width: 900px) 100vw, 900px">

Mejor Diseño AOVE Premium

En **Mejor Diseño** Aceite de Oliva Virgen Extra **AOVE Premium**, ***Hejul*** (Almazara Hejul) se alzó como vencedor con un envase sobrio y elegante que convierte el Aceite de Oliva Virgen Extra en el auténtico protagonista, tratado como una joya. Su equilibrio formal y tipografía cuidada lo consolidan como referente del diseño contemporáneo.

La **Plata** al Diseño Aceite de Oliva Virgen Extra **AOVE Premium**fue para ***Jade*** (Comercial Aceitera Tomás Padilla), una propuesta de espíritu Premium y aire vintage que evoca la sofisticación de un whisky de alta gama.

El **Bronce** recayó en ***O de Oleum Laguna de Blas*** (Oleum Laguna), un diseño minimalista y visualmente impactante, marcado por un azul inspirado en la hoja de olivo y un *packaging* de estética impecable.

alt="DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES" class="wp-image-13860" srcset="https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-1024x299.png 1024w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-300x88.png 300w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-768x224.png 768w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-150x44.png 150w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-696x203.png 696w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium-1068x312.png 1068w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-diseno-AOVE-premium.png 1335w" sizes="(max-width: 1024px) 100vw, 1024px">

Mejor Diseño Innovador Aceite de Oliva Virgen Extra

El **Oro** fue para ***Rapa Origin***, de Lázaro Cardenete Ramos, una propuesta definida por el jurado como *"moda en estado puro"*, con un envase que evoca el universo de la perfumería.

La **Plata** recayó en ***Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box***, de Rosario Vergara Puig, un diseño moderno y desenfadado que rompe con los códigos tradicionales y apuesta por una estética claramente contemporánea.

El **Bronce** fue para ***The Exhuberant***, de Frantoio Pruneti (Italia), un formato inédito y ergonómico que recuerda a una gota de AOVE en movimiento y funciona, además, como objeto decorativo.

alt="DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES" class="wp-image-13861" srcset="https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-1024x299.jpg 1024w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-300x88.jpg 300w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-768x224.jpg 768w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-150x44.jpg 150w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-696x203.jpg 696w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging-1068x312.jpg 1068w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Innovador-AOVES-Packaging.jpg 1335w" sizes="(max-width: 1024px) 100vw, 1024px">

Mejor Diseño Gama Retail

El **Oro** fue para ***Óleo Olivia*** (NaturAg Enterprises, España), una lata funcional y original que el jurado destacó como el formato más cómodo, con una estética cuidada que invita a usarla y una etiqueta clara y completa.

La **Plata** recayó en ***Aroma & Tradition Sancho Arbequina*** (Nikelan Intertrading), un diseño que conecta con el origen a través de un formato en forma de aceituna y detalles artesanales que evocan el vidrio soplado.

El **Bronce** fue para ***Longevo Top Quality*** (Frantoio Oleario Domenico de Palma, Italia), una propuesta elegante y bien proporcionada que destila estilo italiano y comodidad en su uso.

alt="DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MAS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES" class="wp-image-13862" srcset="https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-1024x299.jpg 1024w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-300x88.jpg 300w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-768x224.jpg 768w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-150x44.jpg 150w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-696x203.jpg 696w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging-1068x312.jpg 1068w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Gama-Retail-AOVES-Packaging.jpg 1335w" sizes="auto, (max-width: 1024px) 100vw, 1024px">

Mejor Diseño Sostenible

El **Oro** fue para ***Vida Trashumante*** (España), una propuesta de fuerte carga simbólica que conecta con la tierra y la tradición, rindiendo homenaje a la trashumancia a través de materiales y un diseño que transmite sostenibilidad.

La **Plata** recayó en ***Es Bouer de Binidalí Vell*** (España), un envase honesto y depurado que reduce materiales, evita el desperdicio y demuestra que la sencillez también es sinónimo de excelencia.

El **Bronce**, compartido *ex aequo*, fue para ***Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality***(Italia), que apuesta por materiales reciclados y una estética vintage, y ***Molí Coloma Arbequina Bag-in-box*** (España), el formato más sostenible del certamen, 100% reciclable y diseñado para minimizar el desperdicio.

alt="DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES" class="wp-image-13864" srcset="https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-1024x310.jpg 1024w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-300x91.jpg 300w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-768x232.jpg 768w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-150x45.jpg 150w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-696x210.jpg 696w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging-1068x323.jpg 1068w, https://saboreandolavida.com/site/wp-content/uploads/2026/02/Mejor-Diseno-Sostenible-AOVES-Packaging.jpg 1488w" sizes="auto, (max-width: 1024px) 100vw, 1024px">

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: sport.es
Publicado: 11/02/2026
Audiencia: 7.428.112
Edición: Digital
Valor: 9.210€
Sección:
URL: sport.es/es/noticias/tenis/rafa-nadal-da-clave-dieta-12...

Rafa Nadal da la clave de su dieta: "Siempre arroz blanco o pescado de Mallorca"

Pese a estar ya alejado de las pistas y de los grandes focos,**Rafa Nadal** no cesa en su impecable rutina que le llevó a alcanzar el olimpo en el tenis mundial. El balear, habló recientemente sobre ello, dejando claro que la disciplina ha sido total, tanto en el entrenamiento como en la alimentación.

En una entrevista concedida a Guía Evooleum, explicó cómo arranca sus días y dejó claro que hay un producto que nunca falta en su mesa**el aceite de oliva virgen extra** "Esté donde esté, intento encontrar aceitunas o **aceite de oliva virgen extra**", reconocía.

Para él, este alimento es básico en su rutina diaria. Suele comenzar la mañana con una tostada con aceite y, tanto en la comida como en la cena, acompaña ensaladas o pescados con un **buen chorro de virgen extra.** Lo considera parte esencial de su manera de entender la alimentación.

Según ha explicado en varias ocasiones, combinar una dieta equilibrada con ejercicio no solo mejora el rendimiento, sino también el bienestar personal.

En otra conversación, esta vez con *Kia Motors*, detalló qué suele comer antes de competir: opciones sencillas y efectivas como**pasta, arroz blanco y pescado.** Prefiere no improvisar con la comida en días clave. También recurre a bebidas energéticas para mantenerse hidratado y en condiciones óptimas. Después de los partidos, eso sí, se permite algo más de flexibilidad y algún capricho.

alt="Rafa Nadal ya está en Australia" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Rafa Nadal ya está en Australia / JOEL CARRETT

Todo este cuidado nutricional va siempre de la mano de un trabajo físico exigente. Incluso en etapas complicadas, como cuando una lesión le impedía entrenar con normalidad, buscó la forma de no bajar el ritmo. Instaló material en casa y siguió las pautas que le enviaba su equipo para mantener la rutina. Porque si algo ha definido su carrera, más allá del talento, ha sido la constancia.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diariodemallorca.es
Publicado: 12/02/2026 **Audiencia**: 1.025.751
Edición: Digital **Valor**: 1.271€
Sección:
URL: diariodemallorca.es/deportes/2026/02/12/rafa-nadal-da-c...

RAFA NADAL | Rafa Nadal da la clave de su dieta: "Siempre arroz blanco o pescado de Mallorca"

Pese a estar ya alejado de las pistas y de los grandes focos,**Rafa Nadal** no cesa en su impecable rutina que le llevó a alcanzar el olimpo en el tenis mundial. El balear, habló recientemente sobre ello, dejando claro que la disciplina ha sido total, tanto en el entrenamiento como en la alimentación.

En una entrevista concedida a Guía Evooleum, explicó cómo arranca sus días y dejó claro que hay un producto que nunca falta en su mesa: **el aceite de oliva virgen extra** “Esté donde esté, intento encontrar aceitunas o**aceite de oliva virgen extra”**, reconocía.

Para él, este alimento es básico en su rutina diaria. Suele comenzar la mañana con una**tostada con aceite** y, tanto en la comida como en la cena, acompaña ensaladas o pescados con un **buen chorro de virgen extra.** Lo considera parte esencial de su manera de entender la alimentación.

Según ha explicado en varias ocasiones, combinar una dieta equilibrada con ejercicio no solo mejora el rendimiento,sino también el bienestar personal.

En otra conversación, esta vez con *Kia Motors*, detalló qué suele comer antes de competir: opciones sencillas y efectivas como **pasta, arroz blanco y pescado.** Prefiere no improvisar con la comida en días clave. También recurre a bebidas energéticas para mantenerse hidratado y en condiciones óptimas. Después de los partidos, eso sí, se permite algo más de flexibilidad y algún capricho.

Todo este cuidado nutricional va siempre de la mano de un**trabajo físico exigente**. Incluso en etapas complicadas, como cuando una **lesión** le impedía entrenar con normalidad, buscó la forma de no bajar el ritmo. Instaló material en casa y siguió las pautas que le enviaba su equipo para mantener la rutina. Porque si algo ha definido su carrera, más allá del talento, ha sido la constancia.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: MSN Latino
Publicado: 12/02/2026
Edición: Digital
Sección:
URL: msn.com/es-es/deportes/tenis/rafa-nadal-da-la-clave-de-...
Audiencia: 94.434.124
Valor: 117.098€

12/02/2026

Rafa Nadal da la clave de su dieta: Siempre arroz blanco o pescado de Mallorca

El balear, habló recientemente sobre ello, dejando claro que la disciplina ha sido total, tanto en el entrenamiento como en la alimentación. En una entrevista concedida a Guía Evooleum, explicó cómo arranca sus días y dejó claro que hay un producto que nunca falta en su mesa: el aceite de oliva virgen extra . "Esté donde esté, intento encontrar aceitunas o aceite de oliva virgen extra" , reconocía. Para él, este alimento es básico en su rutina diaria. Suele comenzar la mañana con una tostada con aceite y, tanto en la comida como en la cena, acompaña ensaladas o pescados con un buen chorro de virgen extra. Lo considera parte esencial de su manera de entender la alimentación. Según ha explicado en varias ocasiones, combinar una dieta equilibrada con ejercicio no solo mejora el rendimiento, sino también el bienestar personal. En otra conversación, esta vez con Kia Motors , detalló qué suele comer antes de competir: opciones sencillas y efectivas como pasta, arroz blanco y pescado. Prefiere no improvisar con la comida en días clave. También recurre a bebidas energéticas para mantenerse hidratado y en condiciones óptimas. Después de los partidos, eso sí, se permite algo más de flexibilidad y algún capricho. Todo este cuidado nutricional va siempre de la mano de un trabajo físico exigente. Incluso en etapas complicadas, como cuando una lesión le impedía entrenar con normalidad, buscó la forma de no bajar el ritmo. Instaló material en casa y siguió las pautas que le enviaba su equipo para mantener la rutina. Porque si algo ha definido su carrera, más allá del talento, ha sido la constancia.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

elPeriódico.com
Medio: elperiodico.com
Publicado: 13/02/2026
URL: elperiodico.com/es/gente/20260213/raf...
Valoración: 14.763€
Audiencia: 11.905.315

RAFA NADAL | Rafa Nadal da la clave de su dieta: "Siempre arroz blanco o pescado de Mallorca"

Pese a estar ya alejado de las pistas y de los grandes focos,**Rafa Nadal** no cesa en su impecable rutina que le llevó a alcanzar el olimpo en el tenis mundial. El balear, habló recientemente sobre ello, dejando claro que la disciplina ha sido total, tanto en el entrenamiento como en la **alimentación**.

En una entrevista concedida a **Guía Evooleum**, explicó cómo arranca sus días y dejó claro que hay un producto que nunca falta en su mesa: el **aceite de oliva virgen extra**. “Esté donde esté, intento encontrar aceitunas o aceite de oliva virgen extra”, reconocía.

Para él, este alimento es básico en su rutina diaria. Suele comenzar la mañana con una tostada con aceite y, tanto en la comida como en la cena, acompaña **ensaladas** o **pescados** con un buen chorro de virgen extra. Lo considera parte esencial de su manera de entender la alimentación.

Según ha explicado en varias ocasiones, combinar una **dieta equilibrada** con ejercicio no solo mejora el rendimiento, sino también el **bienestar personal**.

En otra conversación, esta vez con **Kia Motors**, detalló qué suele comer antes de competir: opciones sencillas y efectivas como **pasta**, **arroz blanco** y **pescado**. Prefiere no improvisar con la comida en días clave. También recurre a**bebidas energéticas** para mantenerse hidratado y en condiciones óptimas. Después de los partidos, eso sí, se permite algo más de flexibilidad y algún capricho.

Todo este cuidado nutricional va siempre de la mano de un trabajo físico exigente. Incluso en etapas complicadas, como cuando una lesión le impedía entrenar con normalidad, buscó la forma de no bajar el ritmo. Instaló material en casa y siguió las pautas que le enviaba su equipo para mantener la rutina. Porque si algo ha definido su carrera, más allá del talento, ha sido la **constancia**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Vidaendigital.net
Publicado: 15/02/2026
URL: https://www.vidaendigital.net/post/_aove
Valoración: 120€
Audiencia: 0

El AOVE se degusta y se contempla

Cuando el AOVE se convierte en objeto de deseo (y el packaging en parte del sabor) En el universo del lujo contemporáneo, hay productos que han dejado de ser simples ingredientes para convertirse en símbolos. El perfume dejó de ser aroma para ser identidad, el vino dejó de ser bebida para ser relato y el aceite de oliva virgen extra —el gran oro líquido de nuestra cultura mediterránea— ha entrado definitivamente en esa misma liga: El aceite de oliva hoy no solo se compra por su calidad, sino por lo que representa.

Y en esa nueva era, el packaging ya no es un envase, es un manifiesto. La Guía EVOOLEUM, una de las referencias internacionales más influyentes del sector, no solo publica cada año el esperado TOP100 de los mejores AOVEs del mundo, sino que también reconoce los diseños más extraordinarios del planeta con los EVOOLEUM Packaging Awards 2025, premiando aquellos aceites que entienden que la belleza también se degusta.

La conclusión es rotunda y, francamente, emocionante: 10 de los 13 packagings más bonitos del mundo son españoles. España, una vez más, no solo lidera en producción y calidad, lidera también en sensibilidad estética, en cultura visual y en el arte de elevar lo cotidiano a categoría premium. EVOOLEUM Packaging Awards es cuando el diseño se convierte en parte de la identidad del producto.

Estos premios se conceden dentro del marco de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Lo interesante aquí no es únicamente quién gana, sino quién juzga, un jurado compuesto por perfiles que no vienen solo del mundo gastronómico, sino del diseño, el arte, la moda y la arquitectura.

Una mesa donde el aceite de oliva se analiza con la misma seriedad con la que se evaluaría un objeto de colección. Entre ellos: Javier Bonet, chef y restaurador (Sala de Despiece, Sala Cero). Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación. Teresa de la Cierva, periodista de belleza y cultura gastronómica.

Los interioristas Pepe Leal y José Piñero (diseñador industrial). El diseñador de moda Juan Duyos. El artista multidisciplinar Jimmy Millán. La arquitecta y artista Teresa J. Cuevas. La artista visual Nicole Vindel. Nueve miradas entrenadas para detectar lo que hoy define el lujo, coherencia estética, narrativa, emoción y propósito.

El AOVE como joya: los grandes ganadores del oro Mejor Diseño AOVE Premium: Medalla de Oro: Hejul (Almazara Hejul) Hejul ha conseguido lo que muchas marcas persiguen durante años: hacer que el aceite se sienta como un objeto valioso antes incluso de abrirlo. Su diseño es sobrio, elegante y perfectamente medido.

No grita, no necesita hacerlo. Su estética convierte el AOVE en protagonista absoluto: como si fuera una gema encapsulada en silencio. Tipografía cuidada, equilibrio formal, y una presencia que funciona igual en una cocina de autor que en la vitrina de una concept store en Milán. Hejul no parece un aceite, parece una declaración de estatus gastronómico.

Plata: Jade (Comercial Aceitera Tomás Padilla), con aire vintage y sofisticación tipo whisky premium. Bronce: O de Oleum Laguna de Blas (Oleum Laguna), minimalismo impactante con azul

inspirado en la hoja del olivo. Mejor Diseño Innovador: Medalla de Oro: Rapa Origin (Lázaro Cardenete Ramos) El jurado lo definió como “moda en estado puro”.

Y es exactamente eso: un envase que podría pertenecer al universo de la perfumería nicho. Rapa Origin no juega a parecer artesanal, juega a ser icónico. Su diseño no se limita a contener aceite, construye un personaje, una botella que sugiere exclusividad, sofisticación urbana y modernidad radical. Es el tipo de producto que se compra incluso antes de saber cómo sabe… y esa es precisamente la magia del gran branding.

Rapa Origin no innova, seduce. Plata: Monsieur Pegó Bag-in-box, un formato desenfadado y contemporáneo. Bronce: The Exhuberant (Frantoio Pruneti, Italia), una pieza ergonómica que parece una gota en movimiento y funciona como objeto decorativo. Mejor Diseño Gama Retail: Medalla de Oro: Óleo Olivia (NaturAg Enterprises, España) Aquí el lujo se vuelve inteligente.

Óleo Olivia demuestra que el diseño no solo es belleza, también es usabilidad. Una lata funcional, cómoda, práctica… pero con estética cuidada, etiqueta clara y una identidad que invita a utilizarla sin miedo, sin ceremonias. Es el ejemplo perfecto de un producto que entiende al consumidor real, el que cocina, el que compra, el que repite.

Diseño que vende, diseño que permanece. Óleo Olivia es retail elevado a categoría editorial. Plata: Aroma & Tradition Sancho Arbequina (Nikelan Intertrading), con formato en forma de aceituna y detalles artesanales. Bronce: Longevo Top Quality (Italia), elegancia italiana bien proporcionada. Mejor Diseño Sostenible: Medalla de Oro: Vida Trashumante (España) Este premio tiene un componente emocional.

Vida Trashumante no solo diseña un envase, diseña una historia, una pieza cargada de simbolismo, conectada con la tierra, con el movimiento ancestral de la trashumancia, con la tradición entendida no como nostalgia sino como futuro. Su sostenibilidad no se comunica como marketing, se percibe como coherencia intrínseca de la marca.

En tiempos donde muchas marcas “se disfrazan de verdes”, Vida Trashumante parece auténtica y eso, hoy, es más exclusivo que el oro. Porque lo sostenible, cuando se hace bien, no es una tendencia, es una estética moral. Plata: Es Bouer de Binidalí Vell (España), sencillez honesta, reducción de materiales y cero desperdicio.

Bronce (ex aequo): Crudo Taggiasca Quality (Italia), materiales reciclados y estética vintage; y Molí Coloma Arbequina Bag-in-box (España), el formato más sostenible, 100% reciclable y pensado para minimizar desperdicio. ¿Entonces… cuál es el mejor aceite de oliva del mundo? La respuesta, en realidad, es incómoda para quien busca un solo nombre.

Porque el mejor aceite de oliva no es uno, es una categoría entera de excelencia donde la calidad sensorial, el origen, la extracción, la variedad, la frescura y su conservación definen el verdadero lujo. EVOOLEUM ha sido inteligente, ha entendido que el AOVE ya no compite solo en sabor, sino en una experiencia completa.

Hoy el mejor AOVE es el que logra: ser impecable en boca; ser coherente en su origen; ser irresistible en su presencia visual; y ser memorable en su relato Durante décadas, el aceite de oliva vivió atrapado en el lenguaje del “producto de cocina”, pero el consumidor premium del siglo XXI, busca piezas con alma, con estética, con intención.

El packaging es el primer impacto, es lo que convierte un aceite en un regalo, en una compra emocional, en un objeto que se fotografía, se expone y se recomienda. España está liderando esa revolución con una fuerza casi insultante, porque no estamos hablando de “diseños bonitos”, estamos hablando de algo más estratégico: marcas que han entendido que el AOVE es cultura.

La tendencia imparable, el AOVE como pieza de colección. Lo que EVOOLEUM está premiando no es solo diseño, es una nueva forma de entender el producto. Los aceites ganadores comparten una visión clara: Minimalismo premium (Hejul), Inspiración moda/perfume (Rapa Origin), Diseño inteligente (Óleo Olivia), Sostenibilidad simbólica (Vida Trashumante), es decir, cuatro caminos diferentes hacia un mismo destino, convertir el aceite en objeto de deseo.

Vida en Digital | Conclusión editorial El futuro del aceite de oliva virgen extra no se decidirá solo en los olivares, sino también en la manera en que se presenta al mundo. Porque en un mercado global saturado, donde la calidad es alta y la competencia feroz, el packaging y la experiencia se ha convertido en un nuevo idioma, el idioma de la excelencia y en ese idioma, España no está hablando… está escribiendo la historia de la excelencia del oro líquido.

El AOVE ya no es solo gastronomía, es diseño, es lujo, es identidad, es un símbolo silencioso en la mesa de quien sabe vivir y si el futuro tiene forma, hoy se parece mucho a esto: Una botella impecable, un aceite perfecto, una historia que se queda.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: hola.com
Publicado: 16/02/2026
URL: hola.com/cocina/noticias/202602168835...
Valoración: 8.365€
Audiencia: 6.745.720

Rafa Nadal y el ingrediente español lleno de propiedades que no falta en su dieta: "Es un alimento fundamental para mí"

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es una de las grandes joyas del patrimonio gastronómico español. Lleno de propiedades beneficiosas para nuestra salud, realza el sabor de cualquier plato, ya sea monovarietal o elaborado con distintas variedades de aceituna. Y el tenista **Rafa Nadal** lo incluye en su dieta en diferentes momentos del día.

sizes="(min-width:1360px) 630px, (min-width:960px) 60vw, (min-width:320px) calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2)), calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2))" srcset="https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/c123e1fb61a0-tras-unas-semanas-de-ausencia-en-las-redes-sociales-quera-daros-las-gracias-po.jpg?im=Resize=(960),type=downsize 960w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/c123e1fb61a0-tras-unas-semanas-de-ausencia-en-las-redes-sociales-quera-daros-las-gracias-po.jpg?im=Resize=(640),type=downsize 640w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/c123e1fb61a0-tras-unas-semanas-de-ausencia-en-las-redes-sociales-quera-daros-las-gracias-po.jpg?im=Resize=(360),type=downsize 360w" loading="lazy" decoding="async" alt="Nadal se despidió a los 38 años del circuito profesional, pero sigue dedicando su vida al deporte y, por supuesto, a su familia." fetchpriority="auto" class="image ho-image">© @rafaelnadal
Nadal se despidió a los 38 años del circuito profesional, pero sigue dedicando su vida al deporte y, por supuesto, a su familia.

La alimentación es un aspecto vital en nuestra vida y más aún en la de los deportistas. Y el AOVE aporta grasas saludables, tiene propiedades antioxidantes y produce efectos antiinflamatorios, que optimizan energía, recuperación y rendimiento. Además de a la **salud, se asocia a la sostenibilidad y al estilo de vida mediterráneo**. **Y en nuestra cocina no puede faltar.**

Son muchas las ***celebrities*** de nuestro país que se rinden ante este oro líquido, como el jugador de baloncesto **Pau Gasol**; **Carolina Marín, jugadora** de bádminton; o cantantes como **Aitana**, David Bisbal, **Miguel Bosé** y **Bertín Osborne**. **Antonio Banderas** ha sido promotor de este producto y, fuera de España, personajes como **Angelina Jolie, Brad Pitt, Stint Patrick Bruel** o **Philippe Stark** han estado vinculados a distintas empresas aceiteras.

El AOVE en la dieta de Rafa Nadal

Considerado uno de los mejores tenistas de la historia, el mallorquín Rafa Nadal, marqués del Llevant de Mallorca en honor a su trayectoria deportiva, ya retirado de la competición pero vinculado al mundo del tenis, es **un fanático del aceite de oliva virgen extra.**

sizes="(min-width:1360px) 630px, (min-width:960px) 60vw, (min-width:320px) calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2)), calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2))" srcset="https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/d326c286c4a5-shutterstock1729078504.jpg?im=Resize=(960),type=downsize 960w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/d326c286c4a5-shutterstock1729078504.jpg?im=Resize=(640),type=downsize 640w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/d326c286c4a5-shutterstock1729078504.jpg?im=Resize=(360),type=downsize 360w" loading="lazy" decoding="async" alt="El aceite de oliva virgen extra está presente desde el desayuno hasta la cena en las comidas de la gran figura del tenis mundial." fetchpriority="auto" class="image ho-image">© Shutterstock
El aceite de oliva virgen extra está presente desde el desayuno hasta la cena en las comidas de la gran figura del tenis mundial.

“Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra, dondequiera que esté. El aceite de oliva virgen extra es un alimento fundamental para mí”, ha confesado el tenista en una entrevista a 'Guía Evooleum' sobre este producto estrella. *“Cada mañana desayuno **pan tostado con aceite de oliva**, y en comidas y cenas siempre incluyo **ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra**”*, revela a la mencionada publicación. Y añade: *"Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deportete hace sentir mejor y ser mejor persona”.* Eso no quita para que, de vez en cuando, se permita algún capricho dulce: *“Me permito caprichos casi a diario; desgraciadamente, me gusta mucho el **chocolate con leche"**.*

Nadal nació en la ciudad mallorquina de Manacor. Y siempre se ha declarado un gran amante de los productos baleares. En las islas se hacen extraordinarios aceites de oliva premium como **Aubocassa**, **Son Moragues**, **Treurer**, **Son Catiu**, **Es Guinyent** y **Olíric**. El aceite se ha convertido en un **producto gourmet** con prestigio internacional y son buenísimos los de La Toscana y La Provenza.

sizes="(min-width:1360px) 630px, (min-width:960px) 60vw, (min-width:320px) calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2)), calc(100vw - (var(--page-gutter) * 2))" srcset="https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/3981f091dd32-shutterstock2488157109.jpg?im=Resize=(960),type=downsize 960w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/3981f091dd32-shutterstock2488157109.jpg?im=Resize=(640),type=downsize 640w, https://www.hola.com/horizon/original_aspect_ratio/3981f091dd32-shutterstock2488157109.jpg?im=Resize=(360),type=downsize 360w" loading="lazy" decoding="async" alt="El AOVE el zumo natural de la aceituna. Se obtiene exclusivamente por procedimientos mecánicos (molturación y centrifugación) en frío, sin uso de productos químicos ni refinados," fetchpriority="auto" class="image ho-image">© Shutterstock
El AOVE el zumo natural de la aceituna. Se obtiene exclusivamente por procedimientos mecánicos (molturación y centrifugación) en frío, sin uso de productos químicos ni refinados,

Cómo hacer los mejores desayunos con aceite de oliva virgen extra

Nosotros nos sumamos a la costumbre de incluir AOVE en nuestros desayunos; también lo hacemos con el resto de platos siempre. Y te vamos a proponer **5 deliciosas recetas con zumo de oliva para empezar el día de la mejor manera posible.**

Tostas de tomate y aceite de oliva

Leer más

El clásico pantumaca —o *pa amb tomàquet— que* nos viene de la cocina catalana y balear, lo hemos incorporado a muchos de nuestros desayunos cotidianos: con buen pan, tomate y aceite de oliva virgen extra.

Bizcocho de yogur, piña y aceite de oliva

Leer más

Un bizcocho con aceite de oliva es de otro nivel y otra de las grandes opciones que podemos tomar para un saludable desayuno. Para acompañar con café, zumo o infusión.

Tortitas con plátano y chocolate

Leer más

Aunque habitualmente las tortitas se cocinan con mantequilla, la sustituimos por aceite de oliva, ¡y quedan no solo igual de ricas, sino más saludables!

Tortilla rellena con aceitunas y mozzarella

Leer más

De vez en cuando nos gusta tomar una tortilla para desayunar y más si, como en este caso, no solo lleva aceite de oliva, sino también aceitunas. ¡Que vivan el olivo y sus productos!

Otro desayuno imbatible es este sándwich vegetal, que además lleva legumbres en forma de hummus de garbanzos, y aquí el aceite de oliva virgen extra es imprescindible.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: MSN Latino
Publicado: 16/02/2026
URL: msn.com/es-es/recetas/noticias/rafa-n...
Valoración: 117.098€
Audiencia: 94.434.124

16/02/2026

Rafa Nadal y el ingrediente español lleno de propiedades que no falta en su dieta: Es un alimento fundamental para mí

Lleno de propiedades beneficiosas para nuestra salud, realza el sabor de cualquier plato, ya sea monovarietal o elaborado con distintas variedades de aceituna. Y el tenista Rafa Nadal lo incluye en su dieta en diferentes momentos del día. La alimentación es un aspecto vital en nuestra vida y más aún en la de los deportistas. Y el AOVE aporta grasas saludables, tiene propiedades antioxidantes y produce efectos antiinflamatorios, que optimizan energía, recuperación y rendimiento. Además de a la salud, se asocia a la sostenibilidad y al estilo de vida mediterráneo . Y en nuestra cocina no puede faltar. Son muchas las celebrities de nuestro país que se rinden ante este oro líquido, como el jugador de baloncesto Pau Gasol ; Carolina Marín, jugadora de bádminton; o cantantes como Aitana , David Bisbal , Miguel Bosé y Bertín Osborne . Antonio Banderas ha sido promotor de este producto y, fuera de España, personajes como Angelina Jolie, Brad Pitt, Stint Patrick Bruel o Philippe Stark han estado vinculados a distintas empresas aceiteras. El AOVE en la dieta de Rafa Nadal Considerado uno de los mejores tenistas de la historia, el mallorquín Rafa Nadal, marqués del Llevant de Mallorca en honor a su trayectoria deportiva, ya retirado de la competición pero vinculado al mundo del tenis, es un fanático del aceite de oliva virgen extra. "Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra, dondequiera que esté. El aceite de oliva virgen extra es un alimento fundamental para mí", ha confesado el tenista en una entrevista a 'Guía Evooleum' sobre este producto estrella. "Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva , y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra " , revela a la mencionada publicación. Y añade: "Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deportete hace sentir mejor y ser mejor persona". Eso no quita para que, de vez en cuando, se permita algún capricho dulce: "Me permito caprichos casi a diario; desgraciadamente, me gusta mucho el chocolate con leche" . Te puede interesar El aceite de oliva virgen extra que revolucionó el sector aceitero cumple 25 años Nadal nació en la ciudad mallorquina de Manacor. Y siempre se ha declarado un gran amante de los productos baleares. En las islas se hacen extraordinarios aceites de oliva premium como Aubocassa , Son Moragues ,

Treurer , Son Catiu , Es Guinyent y Olíric . El aceite se ha convertido en un producto gourmet con prestigio internacional y son buenísimos los de La Toscana y La Provenza. Cómo hacer los mejores desayunos con aceite de oliva virgen extra Nosotros nos sumamos a la costumbre de incluir AOVE en nuestros desayunos; también lo hacemos con el resto de platos siempre. Y te vamos a proponer 5 deliciosas recetas con zumo de oliva para empezar el día de la mejor manera posible. Tostas de tomate y aceite de oliva 5 min fácil 4 porciones Leer más El clásico pantumaca -o p a amb tomàquet- que nos viene de la cocina catalana y balear, lo hemos incorporado a muchos de nuestros desayunos cotidianos: con buen pan, tomate y aceite de oliva virgen extra. Bizcocho de yogur, piña y aceite de oliva 60 min fácil 6 comensales Leer más Un bizcocho con aceite de oliva es de otro nivel y otra de las grandes opciones que podemos tomar para un saludable desayuno. Para acompañar con café, zumo o infusión. Tortitas con plátano y chocolate 20 min fácil 8 porciones Leer más Aunque habitualmente las tortitas se cocinan con mantequilla, la sustituimos por aceite de oliva, ¡ y quedan no solo igual de ricas, sino más saludables ! Tortilla rellena con aceitunas y mozzarella 20 min fácil 4 comensales Leer más De vez en cuando nos gusta tomar una tortilla para desayunar y más si, como en este caso, no solo lleva aceite de oliva, sino también aceitunas. ¡ Que vivan el olivo y sus productos ! Sándwich vegetal con hummus 20 min fácil 4 comensales Leer más Otro desayuno imbatible es este sándwich vegetal, que además lleva legumbres en forma de hummus de garbanzos, y aquí el aceite de oliva virgen extra es imprescindible. Te puede interesar Recetas de hummus: 10 ideas diferentes y originales para romper moldes

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Expansión.com
Medio: expansion.com
Publicado: 17/02/2026
URL: expansion.com/fueradeserie/gastro/202...
Valoración: 5.696€
Audiencia: 4.593.789

10 AOVEs de primera por menos de 11 euros: la selección de EVOOLEUM para 2026 | Gastro

Hay productos que no necesitan elevar la voz para ser decisivos. El**AOVE** es uno de ellos: cambia el plato sin cambiar la receta, afina un tomate, despierta una crema, redondea un pescado. Y lo mejor es que ese "clic" sensorial no siempre viene con etiqueta premium.

> El atractivo recetario Menú Mediterráneo cuenta con 5 deliciosas propuestas saludables de Rodrigo de la Calle, chef de El Invernadero (una estrella Michelin y otra estrella Verde Michelin).

En el arranque de su décima edición, EVOOLEUM vuelve a funcionar como un radar fiable del "oro líquido"**Su TOP100 reúne AOVEs de 11 países** : España, Italia, Croacia, Portugal, Grecia, Marruecos, Brasil, Turquía, Francia, Sudáfrica y China, con España a la cabeza (67 referencias). **La guía, impulsada por Grupo Editorial Mercacei y dirigida por Juan y Pandora Peñamil,** no solo ordena lo mejor del panorama internacional: también aterriza una idea muy práctica para el consumidor. Dentro de los aceites "asequibles" de esta selección **el más económico es Degustus Ecológico (arbequina), a 6,70 euros** , elaborados por una cooperativa de Lleida con más de un siglo de historia.

> La Guía EVOOLEUM 2026 no puede ser más gastronómica... ¡y apetecible! El prólogo lo protagoniza Jordi Cruz, uno de los grandes referentes de la gastronomía española, chef de ABaC Restaurant (3 estrellas Michelin) y jurado de MasterChef.

Y, como edición aniversario, EVOOLEUM 2026 se lee casi como una revista gastronómica de coleccionista:**el prólogo lo firma Jordi Cruz (ABaC, 3 estrellas Michelin, jurado de MasterChef)** y el recetario **Menú Mediterráneo incluye cinco propuestas saludables de Rodrigo de la Calle** (El Invernadero, estrella Michelin y estrella Verde). A eso se suma un apartado de **oleoturismo** con resorts donde el olivo marca el ritmo: historia, naturaleza y experiencias alrededor del aceite, y una serie de piezas que amplían el foco más allá de la cata: desde cocina al fuego y "kits" gourmet de supervivencia hasta la relación entre aceite y actividad física, las cadenas de *fast food* saludables o el maridaje de AOVE y pescado. Con periodicidad anual y edición bilingüe (castellano/inglés), **la guía se puede comprar en la web de EVOOLEUM por 19,50 euros** y cuenta también con **app gratuita para iOS y Android** .

> La Guía cuenta también con una aplicación gratuita para iOS y Android.

1) Degustus Ecológico (Cooperativa La Granadella, Lleida) – Arbequina – 6,70 €

El más asequible del grupo y, además, ecológico. La arbequina suele ser amable: frutado dulce, recuerdos de almendra y manzana, amargor ligero y picor contenido. Ideal para tostadas, mayonesas caseras, ensaladas suaves o terminar una crema fría. Aquí suma un punto extra: procede de una cooperativa con más de un siglo de historia, y eso suele notarse en la regularidad del resultado.

2) La Laguna Selecta (Sucesores de Hermanos López, Córdoba) – Hojiblanca y Picuda – 7,30 €

Un coupage que juega con dos personalidades muy gastronómicas. La hojiblanca suele aportar nervio herbal (hierba fresca, alcachofa) y un picante elegante; la picuda tiende a entrar más dulce, con final almendrado. En mesa funciona muy bien cuando quieres "presencia" sin que el aceite tape: ensaladas con cítricos, verduras al vapor, burrata, incluso un salmorejo fino.

3) Maeva & Toro (Aceites Maeva, Granada) – Picual y Hojiblanca – 7,94 €

Aquí se mezcla la estructura de la picual (verde, tomatera, hoja de olivo, amargor y picor más marcados) con el perfil más aromático de la hojiblanca. Buen candidato para platos con carácter: legumbres, carnes a la plancha, verduras asadas o un simple pan con tomate cuando te apetece que el aceite "mande" sin volverse agresivo.

4) Almaoliva Bio (Almazaras de la Subbética, Córdoba) – Picuda, Picual y Hojiblanca – 8 €

Tres variedades, un objetivo: equilibrio. La Subbética suele asociarse a aceites muy limpios y perfumados, con buena persistencia. Al ser "bio", además, encaja en quien busca un consumo cotidiano más consciente. Úselo como aceite comodín de cocina: para terminar platos de verduras, pescados blancos o para un aliño con mostaza suave y miel.

5) Canoliva Premium (Aceites Canoliva, Córdoba) – Hojiblanca – 8,95 €

Monovarietal de hojiblanca: suele dar un frutado verde medio, con notas a hierba, alcachofa y un picante que aparece al final, sin brusquedad. Es el típico aceite que mejora una ensalada de hoja amarga (rúcula, escarola), un carpaccio de calabacín o un gazpacho: refresca, perfila y deja un final limpio.

6) Hacienda Fuencubierta (Aceites Fuencubierta, Córdoba) – Picual y Arbequina – 9 €

Un dúo muy "para todos los días": la arbequina aporta suavidad y redondez; la picual, columna vertebral. Resultado: un aceite versátil que se adapta a cocina fría y templada. Pruébalo con platos donde quieras que el AOVE dé sensación de "orden": una ensalada de pasta, un hummus, un pollo al horno o un simple huevo poché.

7) Maestro Molinero García de la Cruz – Picual, Hojiblanca y Arbequina – 10,50 €

Tres variedades para construir un perfil completo: aromático, con un punto verde, pero sin perder suavidad. Este tipo de mezcla suele funcionar muy bien cuando buscas un aceite "de casa" para casi todo, desde un sofrito rápido hasta un aliño. Consejo práctico: úsalo también para terminar arroces y cremas calientes; ahí se ve si un AOVE tiene finura.

8) Oleo Pepillo Picual Reserva de Familia (Oleo Pepillo, Ciudad Real) – Picual – 10 €

La picual, cuando está bien trabajada, es un mundo: intensidad verde, tomate, hoja, amargor agradable y un picante que "sube" en garganta. Es un aceite que pide platos con proteína o verdura asada: carnes rojas, setas, berenjena a la brasa, lentejas, incluso chocolate negro si te gusta experimentar (un hilo mínimo sobre una mousse).

9) Fuente Ribera (Manuel Molina Muñoz e Hijos, Córdoba) – Picuda – 10,53 €

La picuda tiene fama de elegante: suele entrar dulce, con frutado aromático y un final almendrado muy reconocible. Es de esos aceites que lucen en crudo y en platos delicados: pescados blancos, mariscos, una ensalada de naranja con bacalao, o un simple queso fresco. Si lo pruebas a cucharaditas (como se cata), entenderás por qué muchos cocineros la adoran.

10) Monteoliva Oro Ecológico (Cooperativa de la Sierra de Cabra, Córdoba) – Picual, Carrasqueña, Pajarera, Hojiblanca y Picuda – 11 €

El más "coral" de la lista: cinco variedades para armar complejidad. En este tipo de coupages, lo interesante suele ser el recorrido: empieza con fruta/verde, pasa por herbáceos y acaba con picor o almendra según el equilibrio. Además, es ecológico, lo que suma puntos para quien quiere un AOVE con enfoque sostenible sin renunciar a intensidad. Perfecto para terminar platos donde el aceite sea el último gesto: verduras, pescados al horno, cremas de calabaza, incluso una pizza blanca.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

ideal.es
Medio: ideal.es
Publicado: 17/02/2026
URL: ideal.es/sociedad/aceite-andaluz-eleg...
Valoración: 2.655€
Audiencia: 2.140.837

17/02/2026

El aceite andaluz elegido el mejor del mundo en 2025 en todas las categorías

España es referente en aceite de oliva virgen extra y el sur la cuna de los mejores productos del sector. Cada año lo demuestran los muchos aceites que se llevan algún premio. Este 2025 el sur de la provincia de Córdoba vuelve a situarse en lo más alto de la gastronomía internacional. Y es que el aceite de oliva virgen extra Knolive Epicure ha sido proclamado en 2025 como el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo en términos absolutos, tras liderar más certámenes de calidad nacionales e internacionales que cualquier otro AOVE. Se trata de una marca que siempre ha acaparado premios desde su nacimiento. De hecho, supera ya los 250 galardones en apenas diez años de vida. Solo en el último año, Knolive Epicure ha sido distinguido como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo en la AOVE World Cup 2025, además de lograr algunos de los premios más prestigiosos del sector, todos ellos en la categoría más exigente, como es verde frutado intenso. Entre ellos, ha obtenido el Leone d'Oro Internacional como mejor coupage del mundo en Italia, el United States IOOC como mejor del mundo, el Premio Internacional Expoliva como ganador absoluto, el Premio Oro Oil China, la Medalla Platino y Global Olive Oil Star en London IOOC, el premio como mejor coupage del mundo en la Guía Evooleum Top 100, el Afro Asian IOOC en Emiratos Árabes Unidos, el Carthage IOOC en Túnez, el reconocimiento especial en Olive Japan, el Oro del NYIOOC World Olive Oil Competition, el trofeo a mejor aceite de España en CINVE, el Premio Oro en AVPA Paris Gourmet, el reconocimiento en los Mario Solinas Awards del Consejo Oleícola Internacional, el Zurich Olive Oil Award, la doble medalla de oro en Athena IOOC, el Premio Diputación de Córdoba, la distinción como mejor AOVE de España en la Guía Iber Oleum, el Gran Prestigio Oro en Olivinus, el premio en Anatolian IOOC y la máxima puntuación en el certamen Cuyoliva, último concurso cuyos resultados se publicaron recientemente. El AOVE más galardonado procede de olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de

las Sierras Subbéticas, en Priego de Córdoba. Se trata de un «exclusivo coupage de hojiblanca y picuda» elaborado en edición limitada. Según señala la propia compañía, Knolive Epicure es una «explosión de notas deliciosamente afrutadas, exquisito coupage de hojiblanca y picuda. Elegante color verde con reflejos dorados delicados. Explosión de aromas frescos y frutados de manzana y aceituna verde madura. Perfumado y fragante. Delicado sabor a tomate hierba recién cortada y almendra fresca, final de notas amargas y agradable picante de pimienta blanca».

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: radioelcampello.es
Publicado: 17/02/2026
URL: radioelcampello.es/programas/pan-y-vi...

Valoración: 24€
Audiencia: 259

Pan y Vino Pan y Vino Programa número 104 - Radio El Campello

Programa número 104 – Segunda Temporada
Con Nacho Coterón y Juan Guill

Pan, Vino Y… Gastronomía

Escucha el Programa número 104 de Pan y Vino… Segunda Temporada…

class="video-shotcode mt-1 mb-1" alt="PAN Y VINO 104" title="PAN Y VINO 104" loading="lazy">

Pan y Vino un Programa dirigido por Nacho Coterón y Juan Guill dedicado a restaurantes y gastronomía, bodegas y vinos y acabando con sugerencias y trucos relacionados con la gastronomía y el arte del vino.

Se emite los martes a las 13:00 horas y los sábados a las 09:00 h.

Esta semana 101 entrega ENTREVISTA a D. PACO BERNABÉ (Diario Información, Menjars de la Terra)…

Gala de «Menjars de la Terra»: la gran fiesta de la gastronomía alicantina

El encuentro del sector de la restauración organizado por INFORMACIÓN distingue y reconoce la implicación de los 35 restaurantes que han protagonizado el regreso de las jornadas

La gran fiesta de la gastronomía alicantina. La gala de «Menjars de la Terra», celebrada ayer en el Club INFORMACIÓN, fue todo un acontecimiento para el sector de la restauración. El encuentro sirvió para cerrar el ciclo de la primera edición del regreso de las jornadas gastronómicas, con un homenaje a los 35 restaurantes que han participado en la misma.

El acto congregó a una amplia representación del sector gastronómico alicantino, y no sólo conmemoró el presente sino que también recordó la figura de Antonio González Pomata, el visionario periodista de INFORMACIÓN que, hace cuatro décadas, dio vida a este proyecto.

El renacer de estas jornadas gastronómicas, que en su día marcaron una época en los 80 y 90, ha superado con creces las expectativas: 35 restaurantes, 28 municipios y más de 5.000 comensales. Aunque, Toni Cabot, director de INFORMACIÓN, señaló que «no son las cifras, por mucho que describan el nivel de actividad y alcance de la iniciativa, lo que deseamos resaltar de los Menjars de la Terra, preferimos que queden esos jugosos números únicamente para decorar lo que realmente importa: la esencia de una acción que llega para volver a colocar en el escaparate a nuestros mejores productos y para resaltar nuestra riqueza gastronómica, que se extiende de norte a sur y que nos hace únicos».

Y es que el recorrido por la gastronomía de la provincia a través de sus comarcas se desplegó desde La Vega Baja hasta las Marinas, destacando productos emblemáticos como la Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó, el Turrón de Jijona y Alicante, la Granada Mollar de Elche, la Alcachofa de la Vega Baja, la Cereza de la Montaña de Alicante, las Bebidas Espirituosas de la Montaña de Alicante, el Níspero de Callosa d'en Sarrià, el Peix de Santa Pola o la Gamba Roja de Dénia.

ACEITE DE OLIVA X EDICIÓN CONCURSO MUNDIAL ACEITE DE OLIVA EVOOLEUM 100MEJORES DEL MUNDO…

La X edición de los EVOOLEUM Awards (2026), conocidos como los «Óscar» del aceite de oliva virgen extra (AOVE), celebró su décimo aniversario consolidando a España como líder mundial en calidad. En esta edición especial, destacaron el Monini Monocultivar Coratina Bio, el De Rustica Estate Collection Coratina y el Valdenvero Hojiblanco entre los mejores del mundo, reconociendo además la excelencia en la producción con premios a la mejor tienda y campaña de comunicación.

• Líderes destacados: Monini Monocultivar Coratina Bio (97 puntos), De Rustica Estate Collection Coratina (96 puntos), y Valdenvero Hojiblanco (96 puntos) lideraron el TOP10.
• Mejor AOVE de España: El manchego Valdenvero Hojiblanco fue distinguido como el mejor de España.
• Mejor Maestra de Almazara: Consoli Molero fue reconocida por su excelencia en la producción.
• Novedades 2026: Se introdujeron categorías para la mejor tienda de AOVE y la mejor campaña de comunicación, reflejando la modernización del sector.
• Plazos (Edición 2026): La recepción de muestras finaliza el 10 de marzo de 2026.
• Contexto: Los premios, que comenzaron en 2015, son la referencia internacional más influyente, con participantes de numerosos países y un alto nivel de exigencia en cata.
• Reconocimiento: Se entregaron premios embajadores a Quique Dacosta (Restauración) y Saúl Craviotto.

Esta edición especial celebra una década de trayectoria elevando el prestigio del virgen extra a nivel global.

Y CONCURSO DE ENÓLOGOS, 100 MEJORES MÁSTER DE ENOLOGÍA

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: intereconomia.com
Publicado: 18/02/2026
URL: intereconomia.com/noticia/dehesa-el-m...
Valoración: 216€
Audiencia: 2.142

18/02/2026

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico, cornicabra centenaria en los Montes de Toledo

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
DEHESA
EL MOLINILLO
RESERVA
de
FAMILIA
CORNICABRA
ECOLÓGICO
Montes de Toledo

82 hectáreas de olivos cultivados en la falda de una sierra, a 750 metros de altura. Estos olivos, de la variedad cornicabra, que es la reina de los Montes de Toledo donde se encuentra la finca, fueron plantados hace más de 80 años y están cultivados en secano sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite a Dehesa el Molinillo el cultivo ecológico con cubierta vegetal. Para elaborar Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 se recolectaron durante el mes de noviembre cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez, llegando a la almazara en un tiempo mínimo, al situarse dentro de la propia finca. Trabajan con rendimientos muy bajos, obteniendo de la cosecha de aceitunas tan solo 24.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra, para priorizar la máxima calidad. Gracias a contar con maquinaria de última tecnología, obtienen un aceite en plenitud de aromas y con el equilibrio perfecto entre amargo y picante que son su seña de identidad. Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura. Entre los aromas que podremos encontrar reconocemos las notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado en nuestro paladar. Especialmente versátil gracias a su equilibrio amargo-picante, resulta ideal para recetas crudas como ceviches y carpaccios, ensaladas y tostadas, sin olvidar frutas tropicales, quesos y anchoas. Además, es el perfecto compañero para elaboraciones con pescados grasos como el atún rojo y el salmón, al igual que de carnes como el cordero lechal, el cabrito o el cochinillo ibérico. Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico ha conseguido alzarse en 2022 y 2023 con el primer premio del concurso de aceites DO Montes de Toledo y en los años 2021 y 2024 con el segundo premio. Esta misma referencia fue considerada en 2022 el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundo en el prestigioso concurso Evooleum, siendo ese mismo año catalogado también como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, y quinto del mundo. Dehesa El Molinillo, despensa natural Dehesa El Molinillo se sitúa en los Montes de Toledo, en las inmediaciones del Parque Natural de Cabañeros, en Retuerta del Bullaque, provincia de Ciudad Real. Una finca con 4.200 hectáreas, que la convierte en una de las fincas más grandes del país, propiedad en la actualidad de la familia Lao. La elaboración de aceite es una de las actividades principales de Dehesa El Molinillo, aunque también produce vino y miel. Los olivos comparten paisaje con otros cultivos como el cereal, las leguminosas o la viña, pero también con encinas, alcornoques y otra vegetación autóctona, así como con el ganado, sin olvidar la fauna local, que contempla desde ciervos, corzos y gamos, a diversidad de aves, reptiles, anfibios e insectos, entre otros. Una riqueza natural donde se desarrolla la actividad agrícola para obtener los productos que la dehesa ofrece. Dehesa El Molinillo solo elabora aceites de oliva virgen extra, a partir de las 230 hectáreas de olivar propio con las que cuenta, y lo hace en la propia finca, gracias a una almazara equipada con tecnología de última generación. Cuenta con cinco referencias que ponen de relieve la multitud de matices de los que provee la naturaleza que rodea las plantaciones: AOVE Navalices, AOVE Tradición, AOVE Reserva de la Familia Ecológico, AOVE Empeltre y AOVE Coratina.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

vinetur
Medio: Vinetur
Publicado: 18/02/2026
URL: vinetur.com/2026021896485/dehesa-el-m...
Valoración: 598€
Audiencia: 53.809

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico: el aceite de cornicabra centenaria de los Montes de Toledo

Dehesa El Molinillo, situada en los Montes de Toledo, en las inmediaciones del Parque Natural de Cabañeros, en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), ha presentado su Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Reserva de Familia Ecológico 2025. Este producto se obtiene de un olivar de montaña con más de 80 años de antigüedad, formado por 82 hectáreas de olivos de la variedad cornicabra, autóctona de la zona. Los árboles crecen en la falda de una sierra a 750 metros de altitud, en

suelos pobres pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite el cultivo ecológico con cubierta vegetal.

Durante el mes de noviembre se recolectaron cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez. La proximidad de la almazara, situada dentro de la propia finca, permite que las aceitunas lleguen en un tiempo mínimo para su molturación. El proceso se realiza con rendimientos bajos, obteniendo solo 24.000 kilos de aceite de oliva virgen extra, priorizando la calidad sobre la cantidad. La almazara está equipada con tecnología de última generación, lo que permite obtener un aceite con plenitud de aromas y un equilibrio entre amargo y picante, características propias de la variedad cornicabra.

El AOVE Reserva de Familia Ecológico 2025 se caracteriza por un color verde brillante con reflejos dorados. En nariz, ofrece notas de hierba recién cortada, tomate en rama, alcachofa, manzana y plátano verde, con matices de almendra cruda y nuez. En boca, presenta un amargor suave y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado. Su equilibrio lo hace adecuado para recetas crudas como ceviches, carpaccios, ensaladas y tostadas, así como para frutas tropicales, quesos, anchoas, pescados grasos como atún rojo y salmón, y carnes como cordero lechal, cabrito o cochinillo ibérico.

Dehesa El Molinillo ha sido reconocida en varios certámenes. En 2022 y 2023 obtuvo el primer premio del concurso de aceites de la Denominación de Origen Montes de Toledo, y en 2021 y 2024 el segundo premio. En 2022, el Reserva de Familia Ecológico fue considerado el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundo en el concurso Evooleum y ese mismo año fue catalogado como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, además de ocupar el quinto puesto mundial.

La finca Dehesa El Molinillo cuenta con 4.200 hectáreas, lo que la sitúa entre las más grandes del país y es propiedad de la familia Lao. Además de aceite, produce vino y miel. Los olivos comparten espacio con cultivos de cereal, leguminosas y viña, así como con encinas, alcornoques y vegetación autóctona. La finca alberga también ganado y una variada fauna local, desde ciervos y corzos hasta aves, reptiles y anfibios. La almazara de la finca elabora exclusivamente aceites de oliva virgen extra a partir de las 230 hectáreas de olivar propio, con cinco referencias distintas: Navalices, Tradición, Reserva de la Familia Ecológico, Empeltre y Coratina.

El precio de venta recomendado para la botella de 500 ml de Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico es de 12€.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: origenonline.es
Publicado: 19/02/2026
URL: origenonline.es/actualidad/dehesa-el-...
Valoración: 240€
Audiencia: 2.925

Aove Ecológico Dehesa El Molinillo: Calidad Premium

El Aove Reserva de Familia Ecológico (12 euro la botella de 500 ml), elaborado en los Montes de Toledo por Dehesa El Molinillo, encierra la esencia de un olivar de montaña con más de 80 años de antigüedad. Elaborado con olivas de la variedad Cornicabra, autóctona de la zona, es un aceite de oliva Virgen Extra ecológico, que destaca por su equilibrio y personalidad.

Dehesa El Molinillo extrae su Aove Reserva de Familia Ecológico de una finca realmente especial: un olivar de montaña casi centenario, formado por 82 hectáreas de olivos cultivados en la falda de una sierra, a 750 metros de altura. Estos olivos, de la variedad Cornicabra, que es la reina de los Montes de Toledo donde se encuentra la finca, fueron plantados hace más de 80 años y están cultivados en secano sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite a Dehesa el Molinillo el cultivo ecológico con cubierta vegetal.

Bajos rendimientos, máxima calidad

Para elaborar Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 se recolectaron durante el mes de noviembre cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez, llegando a la almazara en un tiempo mínimo, al situarse dentro de la propia finca. Trabajan con rendimientos muy bajos, obteniendo de la cosecha de aceitunas tan solo 24.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra, para priorizar la máxima calidad. Gracias a contar con maquinaria de última tecnología, obtienen un aceite en plenitud de aromas y con el equilibrio perfecto entre amargo y picante que son su seña de identidad.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura. Entre los aromas que podremos encontrar reconocemos las notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado en nuestro paladar. Especialmente versátil gracias a su equilibrio amargo-picante, resulta ideal para recetas crudas como ceviches y carpaccios, ensaladas y tostadas, sin olvidar frutas tropicales, quesos y anchoas. Además, es el perfecto compañero para elaboraciones con pescados grasos como el atún rojo y el salmón, al igual que de carnes como el cordero lechal, el cabrito o el cochinillo ibérico.

Un Aove multipremiado

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico ha conseguido alzarse en 2022 y 2023 con el primer premio del concurso de aceites DO Montes de Toledo y en los años 2021 y 2024 con el segundo premio. Esta misma referencia fue considerada en 2022 el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundoen el prestigioso concurso Evooleum, siendo ese mismo año catalogado también como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, y quinto del mundo.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: woman.elperiodico.com
Publicado: 19/02/2026
URL: woman.elperiodico.com/celebrities/raf...

Valoración: 12.248€
Audiencia: 9.877.684

19/02/2026

Rafa Nadal da la clave de su dieta: Siempre arroz blanco o pescado de Mallorca

El balear desveló uno de los grandes puntos fuertes de la rutina que lo llevó a lo más alto. Albert Briva 19/2/2026, 14:45 Pese a estar ya alejado de las pistas y de los grandes focos, Rafa Nadal no cesa en su impecable rutina que le llevó a alcanzar el olimpo en el tenis mundial. El balear, habló recientemente sobre ello, dejando claro que la disciplina ha sido total, tanto en el entrenamiento como en la alimentación. En una entrevista concedida a Guía Evooleum, explicó cómo arranca sus días y dejó claro que hay un producto que nunca falta en su mesa: el aceite de oliva virgen extra. "Esté donde esté, intento encontrar aceitunas o aceite de oliva virgen extra", reconocía. Para él, este alimento es básico en su rutina diaria. Suele comenzar la mañana con una tostada con aceite y, tanto en la comida como en la cena, acompaña ensaladas o pescados con un buen chorro de virgen extra. Lo considera parte esencial de su manera de entender la alimentación. Según ha

explicado en varias ocasiones, combinar una dieta equilibrada con ejercicio no solo mejora el rendimiento, sino también el bienestar personal. En otra conversación, esta vez con Kia Motors, detalló qué suele comer antes de competir: opciones sencillas y efectivas como pasta, arroz blanco y pescado. Prefiere no improvisar con la comida en días clave. También recurre a bebidas energéticas para mantenerse hidratado y en condiciones óptimas. Después de los partidos, eso sí, se permite algo más de flexibilidad y algún capricho. Todo este cuidado nutricional va siempre de la mano de un trabajo físico exigente. Incluso en etapas complicadas, como cuando una lesión le impedía entrenar con normalidad, buscó la forma de no bajar el ritmo. Instaló material en casa y siguió las pautas que le enviaba su equipo para mantener la rutina. Porque si algo ha definido su carrera, más allá del talento, ha sido la constancia.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

LA RAZÓN.es
Medio: larazon.es
Publicado: 20/02/2026
URL: larazon.es/gastronomia/dehesa-molinil...
Valoración: 13.612€
Audiencia: 10.977.118

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico, cornicabra centenaria en los Montes de Toledo

Dehesa El Molinillo extrae su AOVE Reserva de Familia Ecológico de una finca realmente especial: un olivar de montaña casi centenario, formado por 82 hectáreas de olivos cultivados en la falda de una sierra, a 750 metros de altura. Estos olivos, de la variedad cornicabra, que es la reina de los Montes de Toledo donde se encuentra la finca, fueron plantados hace más de 80 años y están cultivados en secano sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite a Dehesa el Molinillo el cultivo ecológico con cubierta vegetal.

Para elaborar Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 se recolectaron durante el mes de noviembre cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez, llegando a la almazara en un tiempo mínimo, al situarse dentro de la propia finca.

Trabajan con rendimientos muy bajos, obteniendo de la cosecha de aceitunas tan solo 24.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra, para priorizar la máxima calidad.

Gracias a contar con maquinaria de última tecnología, obtienen un aceite en plenitud de aromas y con el equilibrio perfecto entre amargo y picante que son su seña de identidad.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura. Entre los aromas que podremos encontrar reconocemos las notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado en nuestro paladar.

Especialmente versátil gracias a su equilibrio amargo-picante, resulta ideal para recetas crudas como ceviches y carpaccios, ensaladas y tostadas, sin olvidar frutas tropicales, quesos y anchoas. Además, es el perfecto compañero para elaboraciones con pescados grasos como el atún rojo y el salmón, al igual que de carnes como el cordero lechal, el cabrito o el cochinillo ibérico.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico ha conseguido alzarse en 2022 y 2023 con el primer premio del concurso de aceites DO Montes de Toledo y en los años 2021 y 2024 con el segundo premio. Esta misma referencia fue considerada en 2022 el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundo en el prestigioso concurso Evooleum, siendo ese mismo año catalogado también como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, y quinto del mundo.

PVP Dehesa El Molinillo Reserva de Familia: **12€ (botella 500ml)**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Majorca Daily Bulletin
Publicado: 20/02/2026
URL: majorcadailybulletin.com/news/did-you...
Valoración: 747€
Audiencia: 112.839

What's in Rafa Nadal's diet that fuels a champion?

Tennis icon Rafa Nadal has disclosed that **extra virgin olive oil** is a cornerstone of his daily nutrition, a practice he maintains globally. The renowned athlete, celebrated for his unparalleled sporting achievements, recently shared insights into his dietary regimen with Guía Evooleum, emphasising the vital role this quintessential Mediterranean product plays in his routine. Nadal detailed how **this "superfood" is integrated into his regular meals**, stating, "*Wherever I am, I always look for olives or extra virgin olive oil. Extra virgin olive oil is an essential food for me*".He further explained that his breakfast consistently features toast with olive oil, while both lunch and dinner often include salad or fish, "*always with a drizzle of extra virgin*"

This revelation from the entrepreneur underscores the profound**link between diet and elite athletic performance.** Nadal has been unequivocal in asserting that the oil *"is an unmovable part of my diet and my way of eating*," thereby highlighting its pivotal position in his nutritional philosophy. Furthermore, he drew a direct correlation between healthy habits and overall well-being, remarking, "Combining a balanced diet with sports practice makes you a better person, it makes you feel *better."* These insights from Rafa Nadal provide a clear perspective on the dietary discipline synonymous with top-tier athletes.

border="0" alt>

The consistent presence of extra virgin olive oil across the former tennis player's three main meals exemplifies its versatility and nutritional merit. At breakfast, it accompanies toast as the initial intake, supplying healthy fats crucial for the energy required to tackle demanding training sessions. For his primary meals, **Nadal favours traditional Mediterranean diet pairings.** Salads and fish, both dressed with extra virgin olive oil, form the foundation of his lunch and dinner choices.

Global Commitment to Sourcing

A particularly telling aspect of the former tennis star's statements is his unwavering dedication to upholding this dietary practice, even whilst travelling extensively. The demanding ATP calendar requires professional players to constantly traverse the globe, which can often complicate the adherence to stable eating routines. Nevertheless, Nadal prioritises actively seeking out olives and extra virgin olive oil in every location, illustrating that this product extends beyond mere nutritional value to become a cornerstone of his gastronomic and cultural identity.

This steadfast consistency also highlights the **psychological significance** for an athlete in maintaining specific rituals. Amidst constant shifts in time zones, climates, and playing surfaces, having familiar dietary components can offer emotional stability and a sense of normalcy – factors that indirectly impact competitive performance. Rafa Nadal's insights transcend purely athletic considerations, delving into a holistic life philosophy. The Mallorcan establishes a direct link between a balanced diet and sports participation as converging elements that enhance individuals' quality of life.

"*It makes you a better person, it makes you feel better*," he affirmed, clearly demonstrating that his perspective extends beyond on-court performance. This statement gains particular resonance at a time when Spanish and European societies are grappling with escalating rates of sedentary lifestyles and unhealthy eating habits. The endorsement from a figure with Nadal's media influence could serve as a powerful impetus for people of all ages to re-evaluate their own routines and embrace more health-conscious patterns.

Understanding Extra Virgin Olive Oil

Extra virgin olive oil represents the **highest quality** classification among olive oils. It is derived solely through mechanical processes from olive tree fruits, without the use of chemical treatments or refining. To qualify for the "extra virgin" designation, the product must adhere to stringent organoleptic and chemical criteria stipulated by international regulations. This particular oil is distinguished by an acidity level below 0.8 degrees, which assures that the olives utilised were in pristine condition and the extraction process was conducted under optimal circumstances.

Its rich composition of monounsaturated fatty acids, particularly oleic acid, alongside polyphenols, vitamin E, and other bioactive compounds, positions it as a food with well-documented cardiovascular health benefits. **High-performance athletes need a diet that not only supplies energy but also promotes muscle recovery and mitigates inflammation**Extra virgin olive oil effectively addresses these requirements due to its favourable lipid profile and natural antioxidant content. The polyphenols found within this product are instrumental in combating oxidative stress induced by intense

Medio: msn.com
Publicado: 20/02/2026
URL: msn.com/es-es/recetas/noticias/dehesa...
Valoración: 117.098€
Audiencia: 94.434.124

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico, cornicabra centenaria en los Montes de Toledo

centenario, formado por 82 hectáreas de olivos cultivados en la falda de una sierra, a 750 metros de altura. Estos olivos, de la variedad cornicabra, que es la reina de los Montes de Toledo donde se encuentra la finca, fueron plantados hace más de 80 años y están cultivados en secano sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite a Dehesa el Molinillo el cultivo ecológico con cubierta vegetal.

Para elaborar Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 se recolectaron durante el mes de noviembre cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez, llegando a la almazara en un tiempo mínimo, al situarse dentro de la propia finca. Trabajan con rendimientos muy bajos, obteniendo de la cosecha de aceitunas tan solo 24.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra, para priorizar la máxima calidad.

Gracias a contar con maquinaria de última tecnología, obtienen un aceite en plenitud de aromas y con el equilibrio perfecto entre amargo y picante que son su seña de identidad. Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura.

Entre los aromas que podremos encontrar reconocemos las notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde, dejando un recuerdo almendrado en nuestro paladar.

Especialmente versátil gracias a su equilibrio amargo-picante, resulta ideal para recetas crudas como ceviches y carpaccios, ensaladas y tostadas, sin olvidar frutas tropicales, quesos y anchoas. Además, es el perfecto compañero para elaboraciones con pescados grasos como el atún rojo y el salmón, al igual que de carnes como el cordero lechal, el cabrito o el cochinillo ibérico.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico ha conseguido alzarse en 2022 y 2023 con el primer premio del concurso de aceites DO Montes de Toledo y en los años 2021 y 2024 con el segundo premio. Esta misma referencia fue considerada en 2022 el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundo en el prestigioso concurso Evooleum, siendo ese mismo año catalogado también como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, y quinto del mundo.

PVP Dehesa El Molinillo Reserva de Familia: 12[icono] (botella 500ml)

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Ultima Hora

Medio: ultimahora.es
Publicado: 20/02/2026
URL: ultimahora.es/noticias/sociedad/2026/...

Valoración: 3.634€
Audiencia: 2.930.543

Rafa Nadal confiesa el superalimento que no puede faltar en su desayuno y que seguro tienes en casa

Rafa Nadal ha revelado que el aceite de oliva virgen extra constituye un elemento fundamental en su alimentación diaria, un hábito que mantiene independientemente del lugar del mundo en el que se encuentre. El extenista, reconocido mundialmente por sus logros deportivos, compartía en declaraciones a la **Guía Evooleum** detalles sobre su régimen nutricional y la importancia que otorga a este producto típicamente mediterráneo en su día a día. El mallorquín explica con detalle cómo incorpora este superalimento en sus comidas habituales. «Allí donde esté, siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra. El aceite de oliva extra virgen es un alimento imprescindible para mí», ha declarado Nadal. Según sus palabras, cada mañana desayuna **pan tostado con aceite de oliva**, y tanto en las comidas como en las cenas suele incluir ensalada o pescado «siempre con un chorrito de virgen extra».

La revelación del empresario pone de manifiesto la estrecha relación entre alimentación y rendimiento deportivo de alto nivel. Nadal ha sido enfático al afirmar que **«es parte inamovible de mi dieta y de mi manera de comer»**, subrayando así el papel central que ocupa este producto en su filosofía nutricional. Además, ha establecido una conexión directa entre hábitos saludables y bienestar general: «Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor». Las declaraciones de Rafa Nadal ofrecen una ventana a la disciplina alimentaria que caracteriza a los deportistas de élite.

El aceite de oliva virgen extra aparece en las **tres comidas principales** del extenista, lo que demuestra su versatilidad y valor nutricional. En el desayuno, acompaña al pan tostado como primera ingesta del día, proporcionando grasas saludables que contribuyen al aporte energético necesario para afrontar las exigentes sesiones de entrenamiento. Durante las comidas principales, opta por combinaciones tradicionales de la dieta mediterránea. La ensalada y el pescado, ambos aliñados con aceite de oliva virgen extra, conforman **la base de su alimentación** en almuerzos y cenas.

Compromiso con la búsqueda del producto

Uno de los aspectos más reveladores de las declaraciones del extenista es su dedicación a mantener este hábito alimentario incluso cuando viaja. El calendario ATP obliga a los jugadores profesionales a desplazarse constantemente por todo el mundo, lo que puede dificultar el mantenimiento de rutinas alimentarias estables. Sin embargo, **Nadal prioriza la búsqueda de aceitunas y aceite de oliva** virgen extra en cualquier destino, demostrando que este producto trasciende lo meramente nutricional para convertirse en un pilar de su identidad gastronómica y cultural.

Esta constancia habla también de la importancia psicológica que tiene para el deportista mantener ciertos rituales. En un contexto de continuos cambios de zona horaria, clima y superficie de juego, **contar con elementos familiares en la dieta** puede proporcionar estabilidad emocional y sensación de normalidad, factores que indirectamente influyen en el rendimiento competitivo. Las palabras de Rafa Nadal trascienden lo puramente deportivo para adentrarse en una filosofía de vida integral. El mallorquín establece una relación directa entre **la alimentación equilibrada** y la práctica deportiva como elementos que confluyen para mejorar la calidad de vida de las personas.

«Te convierte en mejor persona, te hace sentir mejor», ha afirmado, evidenciando que su visión va más allá del rendimiento en la pista. Esta declaración cobra especial relevancia en un momento en que la sociedad española y europea enfrenta crecientes índices de sedentarismo y hábitos alimentarios poco saludables. El testimonio de una figura con la influencia mediática de Nadal puede servir como **estímulo para que personas de todas las edades** reconsideren sus propias rutinas y adopten patrones más beneficiosos para su salud.

El aceite de oliva virgen extra es la categoría de mayor calidad dentro de los aceites de oliva. Se obtiene exclusivamente mediante **procedimientos mecánicos de las aceitunas del olivo**, sin emplear tratamientos químicos ni refinado. Para recibir la denominación «virgen extra», el producto debe cumplir con estrictos parámetros organolépticos y químicos establecidos por normativas internacionales. Este tipo de aceite se caracteriza por presentar una acidez inferior a 0,8 grados, lo que garantiza que las aceitunas empleadas estaban en perfecto estado y que el proceso de extracción se realizó en condiciones óptimas.

Su composición rica en **ácidos grasos monoinsaturados**, especialmente ácido oleico, junto con polifenoles, vitamina E y otros compuestos bioactivos, lo convierten en un alimento con reconocidos beneficios para la salud cardiovascular. Los deportistas de alto rendimiento requieren una alimentación que no solo aporte energía, sino que también favorezca la recuperación muscular y reduzca la inflamación. El aceite de oliva virgen extra cumple con estas necesidades gracias a su **perfil lipídico** y su contenido en antioxidantes naturales. Los polifenoles presentes en este producto ayudan a combatir el estrés oxidativo generado durante el ejercicio intenso.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

VANITATIS

Medio: vanitatis.elconfidencial.com
Publicado: 20/02/2026
URL: vanitatis.elconfidencial.com/famosos/...

Valoración: 32.664€
Audiencia: 26.342.086

Rafa Nadal, sobre su alimentación: "Siempre busco tomar aceite de oliva virgen extra en cada comida"

Rafa Nadal no solo ha construido una de las **trayectorias más brillantes del deporte español**, sino que también se ha convertido en un **referente internacional por su disciplina y mentalidad** Tras su retirada del tenis profesional, el exnúmero uno del mundo **mantiene una filosofía de vida basada en el equilibrio, donde la constancia y el cuidado personal siguen ocupando un lugar prioritario**. Entre sus pilares diarios destaca un ingrediente muy concreto: el **aceite de oliva virgen extra**.

El deportista de Manacor siempre ha defendido que **el rendimiento no depende únicamente del entrenamiento**, sino también de aquello que se pone en el plato. Aunque ahora disfruta de una etapa más relajada tras colgar la raqueta, continúa preservando hábitos adquiridos durante años de alta competición, incluida la atención a la **alimentación saludable** incluso en medio de sus viajes internacionales.

El extenista Rafa Nadal, durante la grabación de 'Universo Valdano'. (EFE Víctor Lerena)

Lejos de modas pasajeras o dietas restrictivas, Nadal tiene claro cuál es su producto fetiche: "**Siempre busco aceitunas o aceite de oliva virgen extra** donde esté", **ha confesado el tenista en una entrevista a 'Guía Evooleum'**. Una declaración que refleja hasta qué punto el **aceite de oliva virgen extra** forma parte estructural de su dieta y estilo de vida.

No se trata de un consumo puntual, sino de un hábito diario perfectamente integrado: "Cada mañana **desayuno pan tostado con aceite de oliva, y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra**", revela a la mencionada publicación. Para el balear, incorporar el **aceite de oliva** en desayunos, almuerzos y cenas es casi **un gesto automático**.

Rafa Nadal, en los pasados Juegos Olímpicos de París 2024. (EFE Juanjo Martín)

El mallorquín asocia este ingrediente a bienestar y rendimiento: "Es parte inseparable de mi dieta y de mi manera de comer. **Combinar una alimentación equilibrada con la práctica del deporte te hace sentir mejor y ser mejor persona**", explica durante su entrevista. Un mensaje que conecta con quienes buscan mejorar su **calidad de vida** más allá del deporte profesional.

A lo largo de los años, numerosas figuras del deporte han subrayado **la importancia de la nutrición para sostener el máximo nivel competitivo**. En el caso de **Rafa Nadal**, la disciplina alimentaria ha sido constante, aunque reconoce que no siempre ha seguido pautas estrictas. La clave, según su entorno, ha sido **mantener el equilibrio** sin caer en extremos.

Más allá del éxito en la pista, la elección del aceite de oliva refuerza una idea que el propio Nadal ha repetido en distintas ocasiones: **la importancia de apostar por una dieta mediterránea equilibrada** Un modelo alimentario que, según los expertos, **favorece la salud cardiovascular y el bienestar general**, y que el extenista ha convertido en seña de identidad dentro y fuera del deporte.

Rafa Nadal no solo ha construido una de las **trayectorias más brillantes del deporte español**, sino que también se ha convertido en un **referente internacional por su disciplina y mentalidad** Tras su retirada del tenis profesional, el exnúmero uno del mundo **mantiene una filosofía de vida basada en el equilibrio, donde la constancia y el cuidado personal siguen ocupando un lugar prioritario**. Entre sus pilares diarios destaca un ingrediente muy concreto: el **aceite de oliva virgen extra**.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Bacchus.bg
Publicado: 23/02/2026
URL: bacchus.bg/photos/2026/02/23/4885819_...
Valoración: 300€
Audiencia: 0

23/02/2026

Selección: Los aceites de oliva más bellos del mundo

Si bien los aceites de oliva de los prestigiosos premios internacionales EVOOLEUM compiten principalmente por un puesto en el Top 10 anual, algunos participantes convierten sus envases en auténticas obras de arte y un regalo de lujo. El concurso reúne a un jurado especializado de diseñadores, gastrónomos y arquitectos para evaluarlos, y todos los ganadores destacan por su belleza interior y exterior. Se valora especialmente el diseño que logra expresar origen, innovación y sostenibilidad a la vez a través de un lenguaje visual propio. Cada obra premiada ofrece una interpretación única del aceite de oliva virgen extra y su relación con la tierra, y la participación en el concurso está limitada a los productos de la más alta calidad, designados como AOVE en inglés y AOVE en español.

Medalla de Oro al Mejor Diseño Premium.

Hejul Gourmet , de la almazara familiar Hejul en La Rioja , proviene de olivares entre el Valle del Ebro y la Sierra de la Ess. La gama está disponible en botellas de 350 ml e incluye dos aceites de oliva monovarietales —Picul y Arbequina— , así como un coupage de variedades locales como Redondilla, Royuela y Machón . El diseño, creado en colaboración con IPACKLAB , fue descrito por el jurado como «una ventana a un mundo refinado y artístico» gracias a la botella transparente que revela su contenido como una joya.

Medalla de Plata al Mejor Diseño Premium.

Jade es el aceite de oliva más refinado de Hacienda Tucán, elaborado en olivares familiares en Villanueva de la Reina (Jaén), a 400 m sobre el nivel del mar, a los pies de Sierra Morena. Se presenta en una botella verde oscuro de 700 ml, cuyo tono recuerda al jade, una piedra preciosa muy apreciada en las antiguas cortes imperiales asiáticas. El lujoso envase, creado por Cabello x Mure, realza el color y la sensación de valor. El jurado de los Premios EVOOLEUM lo distinguió como un producto con un "aspecto vintage, similar a un licor de prestigio" e incluso lo comparó con un "whisky de alta gama".

Medalla de Bronce al Mejor Diseño Premium.

OLEUM Laguna es uno de los principales productores de aceites de oliva premium de Madrid. Su nueva oferta ecológica, O de OLEUM Laguna de Blas , se elabora con las variedades cornicabra y manzanilla cacereña , y las aceitunas se recogen a mano a mediados de octubre al amanecer para preservar su frescura y aroma. La botella, con detalles en azul y negro en el logotipo, diseñada por IPACKLAB , evoca el brillo plateado de la hoja de olivo.

Medalla de Oro al Diseño Más Innovador.

Rapa Origin es un proyecto familiar inspirado en el origen de la vida del olivo; el nombre "rapa" proviene de la flor del olivo. El diseño de Cabello x Mure recrea el mágico momento en que las nubes se mueven sobre los olivares y comienza la polinización, que dará frutos durante todo el año. El envase, considerado por el jurado como "moda en estado puro", combina colores vibrantes, movimiento y delicadas hojas que "bailan" en la botella, uniendo tradición, innovación y respeto por la naturaleza.

Medalla de Plata al Diseño Más Innovador.

Monsieur Pegó es un aceite de oliva premium de cosecha temprana elaborado en Córdoba con la variedad Ojiblanca. Su fundadora, Rosario Vergara Puig, cuarta generación de una familia olivarera, creó el diseño junto con Dogma Diseño . El producto está disponible en un innovador formato bag-in-box (1,5 y 3 litros), que prolonga la vida útil del aceite, lo protege de la oxidación y promueve el consumo sostenible. El jurado lo calificó como «moderno, divertido e innovador», diferenciándose del envase tradicional con una estética fresca y contemporánea.

L'Esuberante (Frantoio Pruneti) - Medalla de Bronce al Diseño Más Innovador.

Frantoio Pruneti , de San Polo in Chianti, cerca de Florencia, trata cada aceite de oliva 100% Chianti Classico con un carácter único. La alargada botella de vidrio de 200 ml de L'Esuberante ("El Extravagante") evoca una gota de aceite de oliva fluyendo sobre una superficie. El jurado valoró su original ergonomía, inédita hasta la fecha, y la forma en que la botella se convierte en un elegante elemento central en la mesa.

Óleo Olivia - Medalla de Oro al Mejor Diseño de Retail.

Óleo Olivia es un pequeño productor orgánico de Trujillo, España, que trabaja con olivos Manzanilla casserena centenarios y practica la agricultura regenerativa. El packaging de Veralidad Studio , una caja metálica con una etiqueta horizontal sin plástico, se inspira en los olivares vivos. El jurado lo describió como funcional, atractivo y muy original.

Aroma & Tradition Sancho - Medalla de Plata al Mejor Diseño de Tienda. Producido en La Mancha y creado en colaboración con el chef Mario Sandoval

, galardonado con dos estrellas , este aceite de oliva arbequina con Denominación de Origen Protegida (DOP) Campo de Montiel presenta una botella con forma de aceituna. El diseño de Andrea Petritossi incluye cuatro "huellas dactilares" para facilitar el vertido y una etiqueta orgánica en forma de hoja. El jurado elogió la conexión con el origen, los materiales nobles y el espíritu del vidrio soplado.

Longevo Top Quality - Medalla de Bronce al Mejor Diseño de Tienda.

Producido por Frantoio Oleario De Palma en Apulia, fundada en 1948, este aceite de oliva premium monovarietal de Cortina combina la tradición familiar con modernas técnicas de producción sostenible. La etiqueta reinterpreta el clásico cuadrado con cuatro elementos simétricos: árbol, raíces, aceitunas y sol, mientras que el práctico envase evita derrames.

Vida Trashumante - La Oveja - Medalla de Oro al Diseño Más Sostenible.

La botella de Vida Trashumante , colocada sobre una base de madera artesanal, evoca la silueta de una oveja que pasa y está envuelta en lana reciclada, tejida a mano por los galardonados artesanos Ana y Francis Tejedores. Con un tapón lacado a mano y una etiqueta de papel mineral sin celulosa, el jurado describió el envase como "esencial, natural y profundamente sostenible".

Es Bouer De Bindalii Vell - Medalla de Plata al Diseño Más Sostenible.

Una familia de la isla de Menorca, que cultiva 700 olivos, produce tan solo 100 litros de aceite de oliva arbequina ecológico de la segunda cosecha. Todos sus miembros contribuyen al packaging: una botella ergonómica transparente con tapón de madera, una etiqueta de celulosa vegetal y un logotipo inspirado en la casa familiar y la caligrafía de la abuela Teresa, con un práctico dispensador antigoteo. El jurado distinguió el diseño como "sobrio, auténtico y económico en materiales".

Crudo Integrale - Medalla de bronce ex aequo al diseño más sostenible.

Crudo (del español "crudo") es un aceite de oliva monovarietal sin filtrar de Taggiasca, elaborado por Galateo&Friends . La botella, que imita el metal oxidado, realza la autenticidad del producto, y la etiqueta de papel reciclado se fija sin pegamento, únicamente con hilo natural. El jurado destacó la combinación de estética, identidad local y materiales sostenibles, así como su aspecto "vintage", que recuerda a una granada artesanal.

Molí Coloma - Medalla de bronce ex aequo al diseño más sostenible.

Siempre impulsado por la sostenibilidad, Molí Coloma presenta un formato bag-in-box que utiliza un 70 % menos de plástico que las botellas de PET y está fabricado con un 75 % de cartón ondulado y materiales totalmente reciclables. El envase protege el aceite de oliva del aire, la luz y el calor, preservando sus cualidades organolépticas y reduciendo los residuos.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: Vinos y Caminos
Publicado: 24/02/2026
URL: vinosycaminos.com/texto-diario/mostra...
Valoración: 531€
Audiencia: 32.181

El AOVE Reserva de Familia Ecológico de Dehesa El Molinillo, una cornicabra centenaria excepcional de los Montes de Toledo

El AOVE Reserva de Familia Ecológico, elaborado en los **Montes de Toledo por Dehesa El Molinillo,** encierra la esencia de un olivar de montaña con más de 80 años de antigüedad. Elaborado con olivas de la variedad cornicabra, autóctona de la zona, se trata de un aceite de oliva virgen extra ecológico, que destaca por su equilibrio y personalidad.

alt="Dehesa El Molinillo">

Dehesa El Molinillo

Dehesa El Molinillo extrae su **AOVE Reserva de Familia Ecológico** de una finca realmente especial: un olivar de montaña casi centenario, formado por 82 hectáreas de olivos cultivados en la falda de una sierra, a 750 metros de altura. Estos olivos, de la variedad cornicabra, que es la reina de los Montes de Toledo donde se encuentra la finca, fueron plantados hace más de 80 años y están cultivados en secano sobre suelos muy pobres, pero con capacidad de retener la humedad, lo que permite a Dehesa el Molinillo el cultivo ecológico con cubierta vegetal.

alt="Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecolu00f3gico" data-meta='{"widget":"simpleimage","image_id":null,"floating":"right"}'>

Para elaborar **Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025** se recolectaron durante el mes de noviembre cerca de 157.000 kilos de olivas en su punto óptimo de madurez, llegando a la almazara en un tiempo mínimo, al situarse dentro de la propia finca. Trabajan con rendimientos muy bajos, obteniendo de la cosecha de aceitunas tan solo 24.000 kilos de Aceite de Oliva Virgen Extra, para priorizar la máxima calidad.

Gracias a contar con maquinaria de última tecnología, obtienen un aceite en plenitud de aromas y con el equilibrio perfecto entre amargo y picante que son su seña de identidad.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico 2025 destaca por su intenso color verde brillante con reflejos dorados que denotan su juventud y frescura. Entre los aromas que podremos encontrar reconocemos las notas de hierba recién cortada, de hortalizas frescas como el tomate en rama y la alcachofa, junto a frutas como la manzana o el plátano verde. Al fondo, la almendra cruda y la nuez redondean el conjunto aromático. En boca, como buena cornicabra fruto de la excelencia, cuenta con un suave amargor y un picor progresivo similar a la pimienta verde.

Especialmente versátil gracias a su equilibrio amargo-picante, resulta ideal para recetas crudas como ceviches y carpaccios, ensaladas y tostadas, sin olvidar frutas tropicales, quesos y anchoas. Además, es el perfecto compañero para elaboraciones con pescados grasos como el atún rojo y el salmón, al igual que de carnes como el cordero lechal, el cabrito o el cochinillo ibérico.

Dehesa El Molinillo Reserva de Familia Ecológico ha conseguido alzarse en 2022 y 2023 con el primer premio del concurso de aceites DO Montes de Toledo y en los años 2021 y 2024 con el segundo premio. Esta misma referencia fue considerada en 2022 el Mejor Aceite de Cornicabra del Mundo en el prestigioso concurso Evooleum, siendo ese mismo año catalogado también como el aceite más saludable de España por su contenido en polifenoles, y quinto del mundo.

- **Dehesa El Molinillo, despensa natural**

Dehesa El Molinillo se sitúa en los Montes de Toledo, en las inmediaciones del Parque Natural de Cabañeros, en Retuerta del Bullaque, provincia de Ciudad Real. Una finca con 4.200 hectáreas, que la convierte en una de las fincas más grandes del país, propiedad en la actualidad de la familia Lao. La elaboración de aceite es una de las actividades principales de Dehesa El Molinillo, aunque también produce vino y miel. Los olivos comparten paisaje con otros cultivos como el cereal, las leguminosas o la viña, pero también con encinas, alcornoques y otra vegetación autóctona, así como con el ganado, sin olvidar la fauna local, que contempla desde ciervos, corzos y gamos, a diversidad de aves, reptiles, anfibios e insectos, entre otros. Una riqueza natural donde se desarrolla la actividad agrícola para obtener los productos que la dehesa ofrece.

Dehesa El Molinillo solo elabora aceites de oliva virgen extra, a partir de las 230 hectáreas de olivar propio con las que cuenta, y lo hace en la propia finca, gracias a una almazara equipada con tecnología de última generación.

Cuenta con cinco referencias que ponen de relieve la multitud de matices de los que provee la naturaleza que rodea las plantaciones: AOVE Navalices, AOVE Tradición, AOVE Reserva de la Familia Ecológico, AOVE Empeltre y AOVE Coratina.

Más información: https://dehesaelmolinillo.com/

PVP Dehesa El Molinillo Reserva de Familia: 12€ (botella 500ml)

alt="Carmen Pineda 222" data-meta='{"widget":"simpleimage","image_id":null,"floating":"left"}'>

Autora: **Carmen Pineda**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Medio: diaridegirona.cat
Publicado: 25/02/2026
URL: diaridegirona.cat/vida-i-estil/2026/0...
Valoración: 898€
Audiencia: 598.067

LA DIETA DE RAFA NADAL: això és el que menja per estar sempre en forma

Rafa Nadal és una de les grans llegendes del tenis: campió de múltiples**Grand Slam**, referent mundial per la seva mentalitat competitiva i un símbol esportiu deMallorca. Ara, ja lluny del circuit i dels grans focus, continua vinculat a l'esport a través de projectes com la **Rafa Nadal Academy by Movistar**, i manté una disciplina que, segons explica, ha estat clau tant en els seus anys d'elit com en aquesta nova etapa.

Una dieta sense artificis: l'element que mai falta a taula

Tot i haver deixat enrere la competició al màxim nivell, Nadal insisteix que la base del seu rendiment sempre ha estat la mateixa**constància**. I en aquest pilar, l'alimentació hi té un paper central.

En una entrevista a Guía Evooleum, el balear va destacar un imprescindible del seu dia a dia: **l'oli d'oliva verge extra**. Assegura que, sigui on sigui, intenta trobar**olives** o **oli** perquè forma part del seu hàbit alimentari. La seva rutina és clara: començar el dia amb una**torrada amb oli**, i repetir la presència del**verge extra** als àpats principals, sobretot per acompanyar **amanides** o **peix**.

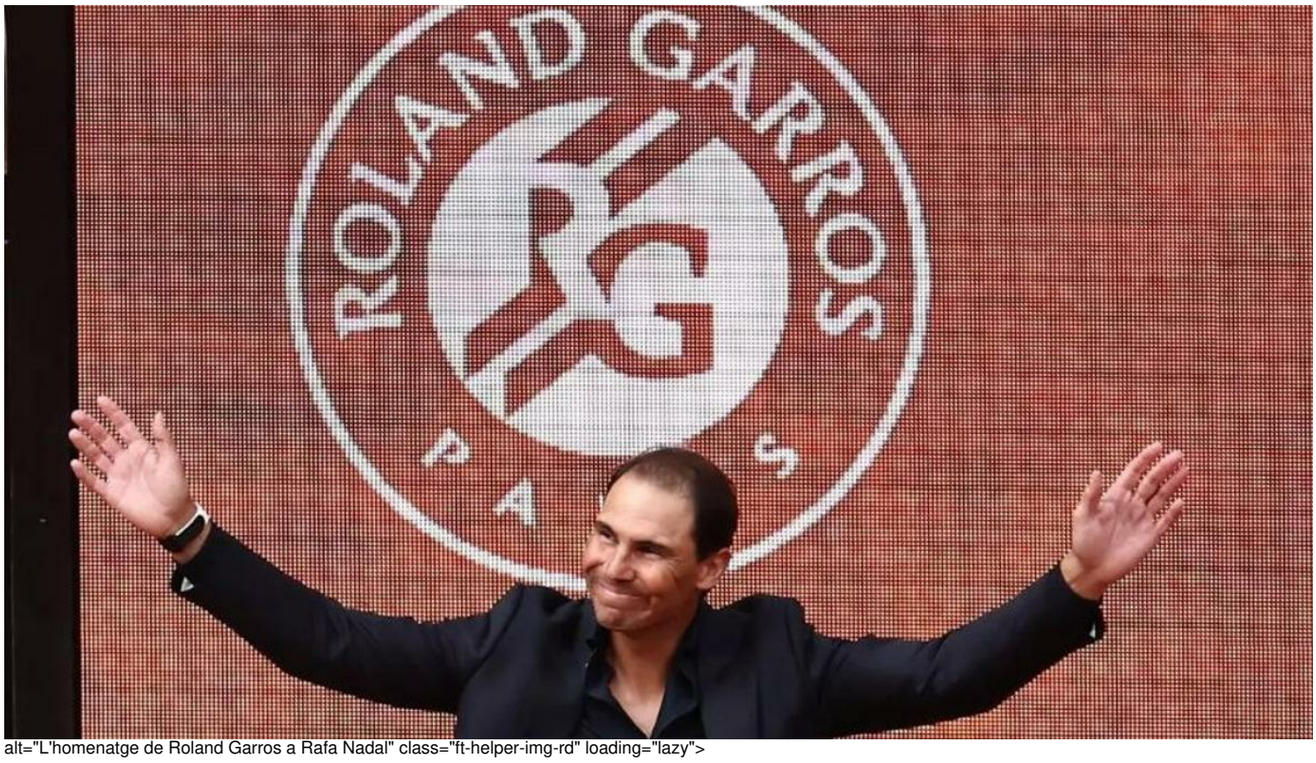
Aquesta manera d'entendre la dieta respon a una idea que Nadal ha repetit més d'una vegada: una**alimentació equilibrada** i l'**exercici** no només ajuden a rendir, sinó també a sentir-se millor físicament i mentalment.

Rutina de competició: què menjava abans i després dels partits

Quan tocava competir, Nadal evitava improvisar. En una conversa amb *Kia Motors*, va explicar que en dies clau apostava per aliments simples i efectius:**pasta**, **arròs blanc** i **peix** (amb especial predilecció pel**peix de Mallorca**). La idea era no complicar-se i garantir que el cos arribés en bones condicions, amb energia estable i sense sorpreses.

Abans de competir

- **Pasta** o **arròs blanc** com a base energètica
- **Peix** com a proteïna principal
- Sense experiments: menjar conegut i "segur" en dies decisius
- Suport **de begudes energètiques** per a **hidratació** i mantenir el cos a punt



alt="L'homenatge de Roland Garros a Rafa Nadal" class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

L'homenatge de Roland Garros a Rafa Nadal / CHRISTOPHE PETIT TESSON / EFE

Després dels partits

- Més marge per a la flexibilitat
- Alguna llicència o "caprici" puntual, un cop feta la feina

Disciplina també amb lesió: entrenar com es pugui per no parar

La part menys visible —però més reveladora— és com va mantenir el to quan el cos no l'acompanyava. Fins i tot en períodes de**lesió**, Nadal explica que buscava alternatives per no trencar la rutina: va arribar a instal·lar **material d'entrenament a casa** i seguia les **pautes** que li enviava el seu **equip**.

La idea era simple: si no podia entrenar com sempre, entrenava "com es pogués", però sense desconnectar. Perquè, segons el relat que acompanya tota la seva trajectòria, el que l'ha fet diferencial no és només el talent, sinó la **constància**, la **disciplina** i una rutina sostinguda en el temps, tant en la pista com a taula.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

CÓRDOBA

Medio: Córdoba
Publicado: 27/02/2026
Edición: ALTO GUADALQUIVIR
Sección: SOCIEDAD

Valoración: 2.497€
Audiencia: 61.000
Difusión: 5.817 Ejemplares

Arbonaida

Arbonaida
Calle Islandia, 21-A - Córdoba
957 326 404

Este 'coupage' de picual y arbequina es un exclusivo producto a la altura de los mejores paladares, con diseños del artista Pablo Rubio. Frutado intenso de innumerables matices, recordando a hierba recién cortada, plátano, tomate e higuera trasladan a un milenario mar de olivos.

Campolio Arbequina

Aceites Campolio
Calle Calvario, 56 - Montoro
957 160 475

Es un aceite de oliva virgen de sabor afrutado y aroma intenso de aceituna verde con sensaciones claras de hierba recién cortada. En segundo plano, presenta sutiles matices de almendra, tomate, plátano verde y frutos silvestres. En boca, resulta un aceite con mucho cuerpo y equilibrado.

Francisco Peña

Baenaoliva
Calle Francisco Peña, 1 - Córdoba
957 760 003

Para celebrar su 25 aniversario, Peña de Baena ha creado un AOVE único con una meticulosa mezcla de cuatro variedades: picuda, picual, hojiblanca y nevadillo. De aroma elegante y profundo, en el paladar, es complejo con notas de frutas, toques suavemente amargos y picantes, agradables.

Blend Tierra Laguna

Tierra Laguna
Av Mozárabes, 7 5º1 - Córdoba
659 804 042

Seleccionado entre los 100 mejores AOVE del mundo, según 'Evooleum Awards 2025' y Medalla de Oro en los Premios Mezquita 2025, este 'coupage' de hojiblanca y picual es agradable y dulce en boca, con matices a hierba recién cortada, hinojo, frutos secos o bellota en nariz.

CÓRDOBA

Medio: diariocordoba.com
Publicado: 27/02/2026
URL: diariocordoba.com/ocio/gastronomia/20...

Valoración: 863€
Audiencia: 483.759

Los mejores aceites gourmet de Córdoba

El **olivar y el aceite de oliva** constituyen un **pilar económico, social y cultural de la provincia de Córdoba**. Los olivos y el aceite de oliva definen la identidad de una provincia que, junto a la vecina Jaén puede presumir de ser la más aceitera del mundo.

Así, la importancia del aceite va mucho más allá de las cifras de producción, ya que el sector **sostiene miles de empleos**, colabora a fijar la población en el medio rural y proyecta la imagen de la provincia en los mercados nacionales e internacionales.

En cualquier caso las cifras no dejan lugar a dudas. Para la **presente campaña, el aforo del olivar en la provincia se sitúa en 269.100 toneladas** de aceite. Sin embargo, las condiciones climáticas han reducido de forma importante la cosecha. Primero fue la falta de agua en el momento de la floración, y este otoño-invierno, los distintos temporales que retrasaron el inicio de la campaña y que han malogrado una parte importante de la cosecha por el agua. **La merma, según los productores podría superar el 30%**. Es innegable que los efectos del cambio climático están influyendo de manera directa en un cultivo que depende en gran medida de las condiciones meteorológicas, lo que pone de manifiesto la necesidad de políticas de apoyo y adaptación.

alt="Recogida de aceituna en Córdoba." class="ft-helper-img-rd" loading="lazy">

Recogida de aceituna en Córdoba. / Miguel Párraga

Según los últimos datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), a 31 de diciembre de 2025, Córdoba ha producido 120.558 toneladas de aceite, una cifra que supone casi un 30% menos que en la misma fecha de la campaña anterior, cuando ya se habían alcanzado 175.815 toneladas. **La situación se complicó en enero**, ya que al agua se sumó el viento, que tiró mucha aceituna al suelo, que no podrá ser usada para la obtención de aceite virgen extra.

La producción de aceite en Córdoba

Córdoba es la segunda provincia de España, tanto en producción como en superficie de olivar, un dato que refleja el peso estratégico de este sector. La provincia cuenta con un total de 382.572 hectáreas dedicadas al olivar. De ellas, 1.273 hectáreas corresponden a aceituna de mesa; 81.715 hectáreas son de doble aptitud (se usan tanto para aceituna de mesa como para la obtención de aceite) y 299.584 hectáreas están destinadas al olivar de transformación para la obtención de aceite. Esta enorme extensión supone el 51,4% del total del terreno de cultivo de la provincia, que alcanza las 744.736 hectáreas (terreno forestal excluido).

Cabe destacar la **apuesta creciente por la producción ecológica**, a la que la provincia dedica 42.461 hectáreas.

En la pasada campaña, Córdoba produjo 286.847 toneladas de aceite de oliva, el 25,4% del aceite andaluz, que sumó 1.147.390 t., lo que supone el 81% del total nacional y

cerca del 34% de la producción mundial, según el Observatorio de Precios y Mercado de la Junta de Andalucía.

Hasta octubre pasado, las exportaciones de aceite de oliva cordobés habían supuesto 671 millones de euros, siendo Italia el principal destino del oro líquido producido en la provincia.

Estas cifras vienen avaladas por la **extraordinaria calidad** de los aceites cordobeses, reconocida por los más destacados premios nacionales e internacionales, que son reflejo de la búsqueda constante de la excelencia. Un ejemplo de ello es el Rincón de la Subbética, que ha vuelto a revalidar por décima vez el título de Mejor Aceite de Oliva del Mundo, según la prestigiosa 'The World's Best Olive Oils'.

Este clásico de la cooperativa impulsora de la DOP Baena es uno de los vírgenes extra más premiados de la actual campaña. Virrey del Pino ha conseguido el primer premio de Expoliva 2026 en Frutado Verde Intenso y sumó también el oro en el NYIOOC World Olive Oil Competition de Nueva York.

Cooperativa Ntra. Sra. de Guadalupe. Ctra. A-305 Andújar-Baena, Km 53 - Baena. 957 690 809

Londres, Japón, Berlín, Atenas... Los más prestigiosos concursos internacionales han reconocido el valor de los AOVE de 1490, entre los que cabe mencionar el Santa María Roseta, un aceite elaborado con la variedad pajarera que combina suavidad, frutosidad y matices delicados.

1490 Fuente de la Rosa. Calle Deanes, 5 - Córdoba. 647 937 370

El AOVE Cosecha Temprana Los Omeya Picual Filtrado es una delicia. En nariz son apreciables todos los aromas a verde, a hoja de higuera, a tomatera, a ayosa, a alcachofa. En boca, tiene una entrada dulce, pasando a un amargo agradable y un poco picante, como es propio de la variedad.

Cooperativa La Unión. Avda. de Italia, 1 - Montilla. 957 651 855

Elaborado con aceituna hojiblanca, este aceite monovarietal destaca por su perfil aromático complejo, frutado con notas verdes, hierba fresca y un toque almendrado. En boca, es equilibrado, con amargor y picor medios y un retrogusto elegante, de calidad gourmet.

Cooperativa de Lucena. Avda. de la Infancia, 15 - Lucena. 957 500 419

Este ecológico renovaba el título de mejor aceite del mundo por décimo año consecutivo. Destaca por su frutado verde muy intenso y una gran complejidad aromática. En boca es dulce de entrada, con amargor y picante de intensidad media, perfectamente equilibrado y persistente.

Almazaras de la Subbética. Ctra. A-339 Km 17,850 - Carcabuey 957 547 028

Este 'coupage' de hojiblanca y picual es uno de los reyes de los Premios Mezquita. De intenso color verde esmeralda, presenta aromas frutados de aceitunas verdes e higuera, con recuerdos a almendra y manzana verde. En boca es equilibrado entre amargo y picante, con una leve astringencia.

Cooperativa La Aurora. Avda. de Europa, 7 - Montilla 957 650 362

Este aceite de oliva virgen extra presenta mucha riqueza aromática, de aceituna verde con notas que recuerdan a hierba fresca, almendra verde y tomate. Su sabor es intenso, con un ligero amargor y picor al final. Aromáticamente es un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado y complejo.

Gomeoliva. Avda. de Granada s/n - Priego de Córdoba 957 700 584

Frutado de aceituna madura con ligeros toques a hoja verde, la entrada es dulce, rápidamente se aprecia el regusto a alcachofa y un amargor y picor ligero y de persistencia media. De un sabor más intenso, es ideal para frituras, guisos y conservantes de embutidos, pescados y quesos.

Oleopalma. Ctra. de la Campana, Km 5 - Palma del Río 957 644 936

Este 'coupage' de picual y arbequina es un exclusivo producto a la altura de los mejores paladares, con diseños del artista Pablo Rubio. Frutado intenso de innumerables matices, recordando a hierba recién cortada, plátano, tomate e higuera trasladan a un milenario mar de olivos.

Arbonaida. Calle Islandia, 21-A - Córdoba 957 326 404

Es un aceite de oliva virgen de sabor afrutado y aroma intenso de aceituna verde con sensaciones claras de hierba recién cortada. En segundo plano, presenta sutiles matices de almendra, tomate, plátano verde y frutos silvestres. En boca, resulta un aceite con mucho cuerpo y equilibrado.

Aceites Campolio. Calle Calvario, 56 - Montoro 957 160 475

Para celebrar su 25 aniversario, Peña de Baena ha creado un AOVE único con una meticulosa mezcla de cuatro variedades: picuda, picual, hojiblanca y nevadillo. De aroma elegante y profundo, en el paladar, es complejo con notas de frutas, toques suavemente amargos y picantes, agradables.

Baenaoliva. Calle Francisco Peña, 1 - Córdoba 957 760 003

Seleccionado en- tre los 100 mejores AOVE del mundo, según 'Evooleum Awards 2025' y Medalla de Oro en los Premios Mezquita 2025, este 'coupage' de hojiblanca y picual es agradable y dulce en boca, con matices a hierba recién cortada, hinojo, frutos secos o bellota en nariz.

Tierra Laguna. Av Mozárabes, 7 5o1 - Córdoba 659 804 042

Este multipremiado AOVE es elegante y de intensidad aromática. Rebosa a manzana y aceitunas maduras. Perfumado y fragante, se distingue por un delicado sabor a hoja de tomate, hierba recién cortada y almendras. Toque de amargor, rematado con un agradable nota a pimienta blanca.

Knolive. Ctra. A-339, Km 23 - Priego de Córdoba 957 542 329

Este 'coupage' ha sido cuidadosa- mente formulado para resaltar lo mejor de cada va- riedad: la suavi- dad afrutada de la arbequina, la intensidad de la picual y el frescor de la hojiblanca. El resultado es un AOVE con perso- nalidad, frutado y armónico, con elegantes mati- ces de amargor y picor.

Ánfora Quality Products. Ctra. A-379, Km 44,5 - Santaella 957 315 262

Es un AOVE de cosecha temprana de la variedad picudo, que se caracteriza por un frutado intenso de aceituna verde, notas de hierba fresca y hortalizas como la alcachofa y la tomatera, recuerdos frutales de manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce con amargo y picante medio.

Magna Legatum. C/ Obispo Pérez Muñoz, 18 Bajo - Priego 957 547 275

Elaborado con la poco común variedad pajarera, este multipremiado AOVE, en boca es muy dulce. Presenta un amargo y un picante de intensidad baja. En el paladar muestra leves notas verdes a hoja de olivo que pronto desaparecen dejando esos recuerdos a nueces y frutos secos.

Coop. Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra. Avda. Belén, 1 - Cabra 957 502 232

Monovarietal de picual, presenta unas sensaciones olfativas con un frutado muy intenso a aceituna verde con notas de tomatera, hierba recién cortada y hoja de olivo. De entrada, en boca el amargor y picor son tan delicados como armoniosos. Es un aceite lleno de complejidad y sutileza.

Aceites Canoliva. Ctra. Cañete de las Torres, Km 3 - Baena 957 671 808

Este aceite de oliva virgen extra es un 'coupage' de aceitunas picuda, hojiblanca y picual, destacando por un perfil equilibrado con toques de fruta verde, hoja de olivo y almendra. Es un AOVE limpio, de color amarillo verdoso, con entrada suave, amargo medio y picor fino persistente.

Germán Baena. Avda. Padre Villoslada, 57 - Baena 957 670 110

De sabor intenso, aroma fresco y frutado intenso y una calidad incomparable, este AOVE es perfecto para realzar los platos y disfrutar del auténtico virgen extra. De intensidad medio alta y persistente en boca, con moderado picor y amargor. Su paladar complacerá a los más exigentes gourmets.

Aceites Rosán. Ctra. Madrid-Cádiz, Km 357 - Montoro 957 162 171

Se caracteriza por tener un frutado medio alto de aceituna verde, con notas en fase olfativa, principalmente a hierba recién cortada, hoja de olivo, tomatera, manzana y almendra. En boca, la entrada es ligeramente dulce, con un amargo y picante medio. Un aceite con personalidad.

Cooperativa Ntra. Sra. del Carmen Zamoranos - Priego de Córdoba 957 556 201

Se caracteriza por un frutado verde muy intenso, con notas aromáticas a hoja de olivo, plátano, tomate, alcachofa y cítricos. En boca, presenta un equilibrio medio-alto de amargor y picor. Complejo y equilibrado, con una entrada frutal que evoluciona a un amargor y picor notable pero armonioso.

Manuel Molina. C/ Huertas, 8 - Almedinilla 957 703 143

Es una joya gastronómica que captura la esencia de la variedad nevadillo negro, con una intensidad frutal notable y una complejidad de aromas herbáceos y frutales que evocan la frescura del campo. Su sabor equilibrado presenta un amargor y picor característicos de la variedad.

Pago de las Monjas. Ctra. N–420, salida 54 - Montoro 661 889 991

Avalado por algunos de los mejores chefs de España, este aceite de oliva virgen extra es un 'coupage' de hojiblanca y picuda que presenta notas verdes, frutado intenso, amargor equilibrado y un picante final que demuestra su frescura. Es un aceite con personalidad, no plano, ideal para carnes.

Regere AOVE SL. Calle Membrilleras 10. Nave 18 - Puente Genil 645 417 948

Entre los mejores aceites de oliva del mundo este AOVE frutado intenso de aceituna verde, presenta una alta complejidad con notas herbáceas, tomatera, plátano verde y manzana, con entrada dulce y un amargor y picante equilibrado. Complejo y armónico, persistente en boca.

Mueloliva y Minerva. Ctra. A-339, Km 24,5 - Priego de Córdoba 957 547 017

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

VINOS Y RESTAURANTES

Medio: VINOSYRESTAURANTES
Publicado: 01/03/2026
Edición: General
Sección: SOCIEDAD

Valoración: 400€
Audiencia: 1.000
Difusión: 0 Ejemplares

Doble reconocimiento para Yllera

El "Informe Rueda Top 100 2026", elaborado por el influyente crítico Tim Atkin, ha reconocido tanto el trabajo de su enólogo, Montxo Martínez, distinguido como *Winemaker of the Year,* como la solidez y singularidad de su propuesta enoturística, premiada con el *Enotourism Award.*

Bocadillos de autor

Taberna Tibu-Ron (Paseo Marítimo, 240. Castelldefels, Barcelona), tras conquistar al público con sus ya míticos arroces *a la llauna* presenta "El Bocata del Chef", una línea gourmet de bocadillos de autor formada por 24 recetas exclusivas que se irán lanzando a lo largo de todo el año. Baste como ejemplo el irresistible bocata de roast beef con salsa holandesa de manteca colorada y patatas paja.

Cerveza de aniversario

Con motivo del 150 aniversario, Damm ha lanzado Bohemia Damm Reserva, una cerveza lager de maduración lenta elaborada con ingredientes 100% naturales. La presentación oficial tuvo lugar durante la pasada edición del Fòrum Gastronòmic Girona y estuvo a cargo de Jaume Alemany y Karen Peiró, director de Márqueting y maestra cervecera de Damm, respectivamente.

REGALO GOURMET

Catanias® Cudié invita a celebrar el Día del Padre con un obsequio pensado para padres con carácter, amantes del café y de los pequeños placeres gastronómicos. Una propuesta ideada para disfrutar sin prisas y convertir cualquier momento en algo especial: el Pack Duet de Catanias® Original & Coffee.

Aceites de diseño

La Guía Evooleum, además del Top100 de los mejores AOVEs del mundo, incluye los Evooleum Packaging Awards 2025, que premian los diseños más bonitos del planeta; y 10 de los 13 premiados son españoles. Entre ellos, Hejul, Rapa Origin, Óleo Olivia y Vida Trashumante, que han sido reconocidos en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, respectivamente.

Medio: revistagotravel.com
Publicado: 03/03/2026
URL: revistagotravel.com/diez-de-los-trece...
Valoración: 24€
Audiencia: 0

DIEZ DE LOS TRECE PACKAGINGS DE ACEITE DE OLIVA MÁS BONITOS DEL MUNDO SON ESPAÑOLES - Go Travel

La prestigiosa Guía EVOOLEUM no solo selecciona los 100 mejores AOVEs del mundo por su calidad, sino que también premia los packagings más cuidados y bellos, donde el diseño se convierte en parte esencial de la experiencia. Los AOVEs españoles Hejul, Rapa Origin, Óleo Olivia y Vida Trashumante han sido reconocidos con la Medalla de Oro en las categorías de Mejor Diseño Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible, respectivamente.

La Guía EVOOLEUM además del esperado TOP100 de los mejores AOVEs del mundo, incluye los EVOOLEUM Packaging Awards 2025, que premian los diseños más bellos del planeta. Participan automáticamente, además de los candidatos específicos, todos los AOVEs que concurren a los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra – EVOOLEUM Awards, organizados por Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).El concurso reconoce los packaging en las siguientes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador, Mejor Diseño Gama Retail y Mejor Diseño Sostenible y cuenta con un jurado de excepción: el chef y restaurador Javier Bonet, referente de la escena gastronómica (Sala de Despiece, Sala Cero); Ana López de Letona, directora de estilismo y comunicación; la periodista Teresa de la Cierva, voz experta en belleza y cultura gastronómica; los interioristas Pepe Leal y José Piñero -este último también diseñador industrial-; el diseñador de moda Juan Duyos; el artista multidisciplinar Jimmy Millán; la arquitecta y artista Teresa J.

Cuevas; y la artista visual Nicole Vindel. Nueve miradas que dialogan entre moda, arte, diseño y gastronomía con una sensibilidad actual y sofisticada.

Mejor Diseño AOVE Premium

En Mejor Diseño AOVE Premium, Hejul (Almazara Hejul) se alzó como vencedor con un envase sobrio y elegante que convierte el AOVE en el auténtico protagonista, tratado como una joya. Su equilibrio formal y tipografía cuidada lo consolidan como referente del diseño contemporáneo.La Plata fue para Jade (Comercial Aceitera Tomás Padilla), una propuesta de espíritu Premium y aire vintage que evoca la sofisticación de un whisky de alta gama.El Bronce recayó en O de Oleum Laguna de Blas (Oleum Laguna), un diseño minimalista y visualmente impactante, marcado por un azul inspirado en la hoja de olivo y un packaging de estética impecable.

Mejor Diseño Innovador

El Oro fue para Rapa Origin, de Lázaro Cardenete Ramos, una propuesta definida por el jurado como “moda en estado puro”, con un envase que evoca el universo de la perfumería.La Plata recayó en Monsieur Pegó Hojiblanca Bag-in-box, de Rosario Vergara Puig, un diseño moderno y desenfadado que rompe con los códigos tradicionales y apuesta por una estética claramente contemporánea.El Bronce fue para The Exhuberant, de Frantoio Pruneti (Italia), un formato inédito y ergonómico que recuerda a una gota de AOVE en movimiento y funciona, además, como objeto decorativo.

Mejor Diseño Gama Retail

El Oro fue para Óleo Olivia (NaturAg Enterprises, España), una lata funcional y original que el jurado destacó como el formato más cómodo, con una estética cuidada que invita a usarla y una etiqueta clara y completa.La Plata recayó en Aroma & Tradition Sancho Arbequina (Nikelan Intertrading), un diseño que conecta con el origen a través de un formato en forma de aceituna y detalles artesanales que evocan el vidrio soplado.El Bronce fue para Longevo Top Quality (Frantoio Oleario Domenico de Palma, Italia), una propuesta elegante y bien proporcionada que destila estilo italiano y comodidad en su uso.

Mejor Diseño Sostenible

El Oro fue para Vida Trashumante (España), una propuesta de fuerte carga simbólica que conecta con la tierra y la tradición, rindiendo homenaje a la trashumancia a través de materiales y un diseño que transmite sostenibilidad.La Plata recayó en Es Bouer de Binidalí Vell (España), un envase honesto y depurado que reduce materiales evita el desperdicio y demuestra que la sencillez también es sinónimo de excelencia.El Bronce, compartido ex aequo, fue para Crudo Extra Virgin Olive Oil Taggiasca Quality (Italia), que apuesta por materiales reciclados y una estética vintage, y Molí Coloma Arbequina Bag-in-box (España), el formato más sostenible del certamen, 100% reciclable y diseñado para minimizar el desperdicio.

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Condé Nast Traveler

Medio: traveler.es
Publicado: 05/03/2026
URL: traveler.es/articulos/consoli-molero-...

Valoración: 871€
Audiencia: 510.770

Consoli Molero, la reina del AOVE: suyo es el mejor aceite del mundo

Hace meses, Consoli Molero hizo historia: elabora el mejor AOVE del mundo según la guía Evooleum. Además ha implementado un plan de igualdad en la almazara casi tan valioso como el aceite que elabora.

Hasta hace no muchos años, un hito como el de Consoli Molero sonaba a ciencia ficción, ya que el papel de la mujer en el mundo del aove era más bien secundario. **Recuerdo como si fuera ayer cómo eran las navidades de hace unas cuantas décadas en mi pueblo de Jaén,** cuando la aceituna se vareaba a mano y las mujeres se arrodillaban para "hacer los suelos" en jornadas de sol a sol. Al terminar había que volver al hogar porque la faena continuaba. Y con prisa, porque con el amanecer todo volvía a empezar de nuevo.

La figura de la mujer ha estado muy presente en el mundo del olivar. Sí, aún hay brecha. Aún hay quien dobla tarea para cuidar de la generación que viene y que algún día heredará el campo de sus padres. **Pero también ya está en la balanza de pesaje, en la cobranza, en la toma de decisiones** y en la dirección de grandes empresas del aceite. Por fin estamos –mejor dicho "están", no les quitemos protagonismo– escribiendo un capítulo de la historia hasta hace poco inesperado e insólito.

Más mujeres en el campo

La presencia de la mujer en el mundo agrario sigue siendo minoritaria aunque las cosas están cambiando. **El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó un informe en 2025 donde señalaba que la mujer representa un 26,3%** de la población agraria en activo, cuenta con explotaciones agrarias con peor posicionamiento y extensión en el mercado y apunta a una brecha salarial que puede alcanzar los 6 euros al día.

También el año pasado **el Instituto Nacional de Estadística (INE) publicó la Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas** donde se reveló que el 28,9% de los jefes de explotaciones agrícolas son mujeres, a pesar de que el número de mujeres propietarias haya aumentado hasta un 10% en la última década. Esto se podría traducir en explotaciones más pequeñas y en desigualdades económicas y salariales que todavía pesan en la balanza. **Aunque las cosas ya**

pintan de otro modo.

Como sucede en el mundo del vino, en el aove está sucediendo un cambio. **Y esto es gracias a mujeres currantes y valientes como Consoli Molero,** personificación viva de ese cambio. Llegó a Colival, la cooperativa oleícola de Valdepeñas, siendo una jovencita que iba, según nos cuenta ella misma, a transcribir datos escritos a mano para conformar una primera base de datos. **"Venía sola a puerta cerrada, echaba mis ocho horas de trabajo y me iba.** Como estaba en un puesto de administrativa nadie decía nada, porque era una tarea como más vinculada tradicionalmente a una mujer", recuerda Molero.

Aterrizó en la cooperativa con un contrato de tres meses y terminó quedándose, entregando su vida a una pasión que heredó de su familia. **De su padre, también maestro de almazara.** Recuerda cómo eran aquellos primeros años en los que como mujer tenía que ir abriéndose camino. "En los primeros años recuerdo que en las juntas rectoras todo el personal era masculino. **Entonces no había mujeres; la figura de la mujer no existía.** Al principio no apostaron por mí porque, ¿cómo iban a apostar por una mujer sola en la cooperativa? Pero lo hicieron." cuenta, recordando divertida cómo su primera campaña fue un desastre; **se estuvo estrellando una y otra vez, fruto de su inexperiencia.**

Instagram content

En la actualidad **Consoli Molero** es gerente y maestra de almazara. Ha convertido esta cooperativa manchega en todo un referente de sabor y equipo. Antes de llegar ahí fue la primera mujer reconocida como **Mejor Maestra de Molino en España en 2018. En 2025 la distinguieron como Mejor Mujer Productora y Mejor Maestra de Almazara.** Y su Valdenvero Hojiblanco se ha colado entre los tres mejores aceites del mundo y como Mejor AOVE de España según la **Guía EVOOLEUM** 2026, probablemente la selección de aoves más prestigiosa del mundo.

Una cooperativa que apostó por la igualdad y ganó

Sin duda, uno de los motivos por los que Consoli Molero ha colocado la figura de la mujer en el punto de mira dentro del universo del aove es porque ha implementado un Plan de Igualdad en la almazara que hoy en día es referente en el sector. "Yo tenía muy claro que teníamos que ser todos iguales. **Luego con el plan de igualdad vino el proyecto Alma de Mujer, un aceite elaborado por y para mujeres" explica Consoli,** sin ocultar lo evidentemente orgullosa que se siente del camino recorrido.

Alma de Mujer es ante todo una necesidad. En palabras de la propia Consoli: "Es la forma de poder dar visibilidad a las historias que hay detrás de cada botella y que no se ven. Hay muchas agricultoras, en el proceso de descarga y en las almazaras. **También hay muchas mujeres trabajando en diseño, en el embotellado y analizando en el laboratorio.** Hay técnicas, catadoras, comerciales... Todas ellas quedan retratadas en este proyecto, han sido identificadas y se han contado las historias de cada una de ellas".

Además, la maestra de almazara no quiere olvidar el trabajo que se ha realizado desde colectivos como **AEMODA, la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara.** Tener detrás a una organización tan importante que ha ayudado a dar visibilidad ha sido más que un simple granito de arena. Ha sido toda una palanca social. **Un esfuerzo por la inclusión en el mundo laboral que, por otra parte, ha sido reconocido con el premio Igualdad de Oportunidades de Cooperativas Agro-Alimentarias de España.**

No están solas. Están bien acompañadas

Para Consoli es importante que el trabajo en todas sus facetas, desde el campo hasta el embotellado, se nutra de una relación de igualdad con el hombre absoluta, sin quitar un ápice de responsabilidad en ninguno de los dos lados. **Porque el objetivo final no deja de estar en producir uno de los**

productos estrella de nuestra gastronomía: nuestro aceite de oliva virgen extra. “Lo que tenemos que hacer es enfocarnos en nuestro aceite y consumir nuestro aceite. Ese es el objetivo. **Somos la mayor almazara del mundo pero aún necesitamos de más formación, de inversión y de valoración** en lo que estamos produciendo. Tenemos aún mucho que aprender” asegura la manchega.

La presencia femenina en el mundo del aceite de oliva está cambiando la experiencia. **Consoli Molero es una del cabezas visibles, gracias a su enorme esfuerzo,** hoy en día recompensado con premios a su aceite y a su forma de ver la vida y organizarla desde los cánones de la igualdad y la inclusión.

Ver fotos: 18 libros feministas que deberías leer

No es la única, no está sola. Las mujeres del aove son cada vez más y más fuertes. **Muchas de ellas llevan décadas al pie del cañón, como Anuncia Carpio o Brígida Jiménez,** dos referentes en cuanto a defensa de la conservación y divulgación de la cultura del olivar en general y del aove en particular. No hay que olvidar a maestras de almazara que tienen voces más lejanas pero no por ello menos importantes, como **Tanaira Rodríguez desde las islas canarias.**

También hay que poner en valor a las mujeres empresarias que tiran de un proyecto duro pero ilusionante, como **Ana Sánchez de Granda al frente de la extremeña Pago de los Baldíos de San Carlos.** Y a todas las que están en la báscula cada temporada en las almazaras, o en el laboratorio analizando los aceites, o dirigiendo las catas. O las que andan construyendo nuevos horizontes en el universo del oleoturismo. Todas son Consoli. **Y Consoli lleva un poquito de todas ellas. Por eso el aove va teniendo cada año más nombre de mujer.**

Ver más artículos

- **Una mirada feminista: mapas que narran las experiencias de las mujeres alrededor del mundo**
- **‘A las mujeres de España. María Lejárraga’, el documental que no te puedes perder este año**
- **Ciudades feministas: hacia un futuro sostenible e integrador**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

Condé Nast Traveler

☞ [https://n9.cl/06d45]

8 de marzo de 2026

- **Medio:** Newsletter
- **Sección:** No te lo pierdas
- **Espacio:** 595 x 570 píxeles
- **Usuarios únicos/mes:**
- **Visitas:**
- **Valor publicitario**: 300´00 €

Consoli Molero, la reina del AOVE: suyo es el mejor aceite del mundo

Hace meses, Consoli Molero hizo historia: elabora el mejor AOVE del mundo según la guía Evooleum. Además ha implementado un plan de igualdad en la almazara casi tan valioso como el aceite que elabora.

Seguir leyendo

Medio: Elanticritico.com
Publicado: 09/03/2026
URL: elanticritico.com/episodio/el-dia-que...
Valoración: 220€
Audiencia: 0

El día que las mujeres empezaron a mandar en el aceite de oliva

AOVE, almazaras y el cambio realen el sector del aceite de oliva virgen extra

Hay gente que cree que el aceite de oliva nace en una botella elegante del supermercado. Otros siguen convencidos de que el campo es una especie de museo viviente donde todo lo deciden señores con tractor, gorra y una frase favorita: “esto siempre se ha hecho así”.

Pues no.

Mientras algunos siguen opinando desde el sofá —o desde su perfil anónimo de las redes sociales— sobre cómo funciona el mundo rural, hay gente que está cambiando el universo del aceite de oliva virgen extra desde dentro. En la almazara. En la empresa. En el laboratorio. Y sí, también tomando decisiones.

Y resulta que muchas de esas personas son mujeres.

En este episodio de El Anticrítico Gastronómico, que como ya sabéis es un podcast de gastronomía donde las cosas nos gusta llamarlas por su nombre aunque a veces haga pupa, nos metemos en el mundo del AOVE para hablar de lo que está pasando realmente en el sector del aceite de oliva. No del relato bonito. Del real.

Porque cuando cambian las personas que lideran un sector, también cambian las reglas del juego.

Para ponerle nombre y apellidos a todo esto hablamos con Consoli Molero, gerente y maestra de almazara en Colival (Valdepeñas). Una profesional que lleva años haciendo un aceite de oliva virgen extra sideral y que, además, ha puesto en marcha un plan de igualdad en la almazara con unos resultados increíbles.

En este episodio «El día que las mujeres empezaron a mandar en el aceite de oliva» te vas a encontrar:

✔ Cómo es la brecha de género en el campo

✔ Por qué el mundo del AOVE está cambiando más de lo que parece

✔ Qué pasa cuando alguien decide que el “esto siempre se ha hecho así” se ha terminado

✔ Cómo se elabora el mejor aceite de oliva virgen extra del mundo

✔ Y por qué algunos prefieren criticar el sector antes que entenderlo

Ah, y ya de paso nos indignamos un poco con las perlas que suelta la San Román cada vez que abre la boca para un medio de comunicación. Lo que dijo en su día en La Razón no tiene perdón. Os dejo el enlace

https://www.larazon.es/lifestyle/gastronomia/maria-jose-san-roman-el-del-aceite-es-un-mundo-patetico-terrible-JE20606780/

También dejamos abierta una pequeña investigación sobre el aceite refinado en Grecia, que según la amiga está prohibido pero no hemos encontrado la normativa o la regulación. Si alguien tiene la normativa mágica que lo demuestra, que la traiga.

Prometemos leerla.

Y si no… igual toca empezar a dejar de repetir tonterías.

#aove, #8M, #aceitedeoliva, #mujertrabajadora, #gastronomía

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

LA VANGUARDIA

Medio: La Vanguardia en català
Publicado: 13/03/2026
Edición: Que Fem
Sección: SOCIEDAD

Valoración: 14.273€
Audiencia: 243.000
Difusión: 40.412 Ejemplares

Nous projectes

Romàntics d'esperit emprenedor

DUES ALES

DUES ALES

Dues Ales. Llorenç de Ferrer i Andrea del Rio, la parella al capdavant d'aquest projecte al Berguedà que ha anat creixent fins a arribar a les 4.000 ampolles de l'anyada 2024

Cal Pujolet. El relleu generacional en aquest negoci familiar està garantit amb la Montserrat, la Maria i en Jordi, per qui elaborar mató és més que un ofici, és el paisatge de la seva infantesa

CAL PUJOLET

Ve de la pàgina anterior

però va decidir tornar al poble per emprendre aquest camí plegats. "Teníem clar que no volíem que tot aquell esforç, cura i dedicació acabessin diluïts en una barreja anònima", recorda.

Més enllà de l'excel·lència gastronòmica, Anècdota neix d'una necessitat estructural. Segons el Ministeri d'Agricultura, una de cada quatre finques d'olivera a l'Estat no és rendible per sota dels 3,5 €/kg en origen, fet que posa en perill les petites explotacions familiars i la seva biodiversitat. "El nostre model vol aportar una via de viabilitat econòmica a aquestes finques per tal de protegir-les. Ens agradi o no, en el món on vivim, la sostenibilitat comença per l'economia: si una finca no és rendible, difícilment podrà mantenir-se en el temps". La raó és que "l'oli de finca permet preservar identitat, dignificar el treball del pagès i crear un vincle directe entre productor i consumidor". D'aquesta manera, la marca actua com un paraigua per a aquests pagesos, cosa que els permet mantenir la identitat i comercialitzar el fruit del seu treball i passió sense perdre's en la immensitat del mercat.

El seu treball rigorós ja ha obtingut un reconeixement internacional. El 2025, el projecte va entrar al *top 20* del món en producció limitada de la prestigiosa guia Evooleum. Per a l'equip, aquest guardó és un orgull que valida la seva recerca de la qualitat des de l'origen, aliant-se amb referents com el projecte L'Olivera, que treballa amb persones en risc d'exclusió.

El mató de Cal Pujolet a les mans de la cinquena generació

A Marganell, el relleu generacional de Cal Pujolet s'ha dut a terme amb convicció i amor per l'ofici. No és una història d'obligacions familiars ni de continuïtat per inèrcia. Per a la Montserrat, la Maria i en Jordi, la cinquena generació d'aquesta casa, elaborar mató no és només un ofici; és el paisatge d'una infantesa en què la feina dels pares, tiets i avis era com un joc que mai s'acabava.

Montserrat Soler recorda amb claredat aquells primers passos. "Des de petits a casa nostra se'ns ha deixat col·laborar en tot i també ens han permès viure el seu ofici. A mi m'agrada explicar-ho dient que era un joc; per mi era molt divertit pujar amb el meu pare i els avis a vendre al mercat diari de Montserrat, ajudar la mare i la tieta a fer mató, o acompanyar el pare a buscar llet". Aquella pulsió era tan forta que fins i tot les vacances es convertien en una aventura logística. "Anar a repartir a les vacances d'estiu per mi era divertit i m'ho passava d'allò més bé. De fet, m'enfadava molt quan el meu pare no em deixava anar a Montserrat o a repartir".

> "El nostre model vol aportar viabilitat econòmica a les finques per protegir-les"

> "L'oli de finca permet dignificar el pagès i crear un vincle directe amb el consumidor"
> **Carla Gili, Anècdota**

Aquella forma de passar l'estona es va anar convertint, gairebé sense adonar-se'n, en el seu dia a dia. Abans de decidir-se pel negoci familiar, Montserrat va buscar el seu lloc fora de Marganell. Va estudiar Ciències Empresarials i Direcció a la Universitat Pompeu Fabra i un màster en Esdeveniments i Protocol. Es va instal·lar a Barcelona i va aconseguir una feina, però la distància li va servir de mirall per entendre on era la seva felicitat real. "He de dir que mai hauria pogut viure a Barcelona. Llavors em vaig adonar que a casa gaudiria treballant i que allà, si volia, m'hi esperaven. Per a nosaltres el relleu ha estat del tot voluntari; des de fora pot semblar que ens hi hem posat perquè és el que tocava o per necessitat, però no ha estat així. Sempre hem tingut l'opció de buscar-nos la vida fora de casa".

> "És un orgull tenir clients que ja havien comprat als nostres avis o besavis"

> "Estem contents de seguir amb la tradició, sabent tot l'esforç que hi ha hagut al darrere"
> **Montserrat Soler, Cal Pujolet**

Avui, l'empresa dels seus pares és una de les quatre productores del conegut mató de Montserrat. Continuar aquesta tradició, tant en l'elaboració com en la venda directa, els omple de satisfacció. "La meva germana sempre explica que per ella és tot un orgull tenir clients que li diuen que ells ja havien comprat als nostres avis o besavis, o fins i tot estar venent els nostres productes a nets de qui fa anys a la plaça compraven als nostres avis".

Aquesta responsabilitat, la viuen amb respecte pel llegat familiar. "Realment estem molt contents de continuar aquesta tradició, sabent tot l'esforç que hi ha hagut a darrere. Que nosaltres ara puguem gaudir treballant, fent el que un dia els nostres predecessors van començar a fer, ens fa sentir molt agraïts amb tots ells", conclou la Montserrat.●

LAVANGUARDIA.es

Medio: lavanguardia.com
Publicado: 13/03/2026
URL: lavanguardia.com/qf/20260313/11487987...

Valoración: 10.485€
Audiencia: 8.455.551

Jóvenes productores que vuelven a los orígenes para reivindicar la despensa

Tres proyectos que son el reflejo de una generación que reconecta con sus raíces para reivindicar el producto local, el paisaje y la tradición

Especial gastronomía

Tres proyectos que son el reflejo de una generación que reconecta con sus raíces para reivindicar el producto local, el paisaje y la tradición

Bocadillos especiales que puedes encontrar en restaurantes de Barcelona

Llorenç de Ferrer y Andrea del Río, la joven pareja al frente de Dues Ales, un proyecto vinícola en el Berguedà

Llorenç de Ferrer y Andrea del Río, la joven pareja al frente de Dues Ales, un proyecto vinícola en el Berguedà

Profesionales jóvenes vuelven a las raíces para reivindicar el producto local. El territorio late con fuerza gracias a proyectos que convierten la tradición en un motor de innovación y sostenibilidad para impulsar el sector primario, tomando el relevo de los que los han precedido o empezando desde cero. Desde la quinta generación de *matonaires* de **Montserrat**, hasta el aceite de oliva de finca de la Noguera o las viñas de altura de una bodega de autor en el Berguedà, explicamos la historia detrás

de tres proyectos impulsados por jóvenes productores que son el reflejo de una generación que pone en valor los orígenes y el territorio.

Dues Ales, vino de altura en el Berguedà

Después de diez años recorriendo mundo, del Empordà a California y de Australia al Penedès, el enólogo e ingeniero técnico agrícola Llorenç de Ferrer y su pareja, la periodista Andrea del Rio, decidieron que era el momento de volver a las raíces. Con todo este bagaje internacional en la mochila, han impulsado la bodega Dues Ales, un proyecto que nace en el Berguedà fruto de una idea romántica con mucha determinación e ilusión detrás y con la firme voluntad de que se consolide.

En esta aventura, el tándem, la suma de esfuerzos, es la clave del éxito. De aquí el nombre de Dues Ales. El mismo Llorenç reconoce que, sin Andrea, el proyecto no habría visto la luz. “Ella es quien pone los pies en el suelo a mis ideas locas”, dice sonriendo. Mientras Llorenç aporta la visión técnica y creativa sobre la uva, la viña y los vinos, Andrea aporta la comunicación y el apoyo para convertir una pasión en una realidad sólida.

“La biodiversidad de los bosques, la riqueza de los suelos y la altura son nuestros pilares”

Han hecho una apuesta personal por la comarca donde nació el padre de Llorenç. Buscan el frescor de la montaña para huir del calor de los cultivos tradicionales de viña. Lo hacen en una comarca que, tradicionalmente, había sido tierra de viñas, por ejemplo, en el Alt Berguedà, ya en la época de los monjes de Sant Llorenç, cerca de Bagà. Actualmente, gestionan 1,5 hectáreas divididas entre Serrateix y La Quar-Sagàs, donde las viñas se ensartan hasta los 900 metros de altitud. “Nuestro proyecto no se entendería sin la biodiversidad de los bosques, la riqueza de los suelos calcáreos y esta amplitud térmica que nos regala la altura; estos son nuestros pilares”, expone.

Aunque Llorenç compagina esta aventura con la dirección técnica de la bodega Les Acàcies, en el Bages, el proyecto de Dues Ales es como un hijo. Le gustaría conseguir ganarse la vida con él en el futuro.

El crecimiento de este proyecto ha sido constante: desde las primeras 300 botellas familiares en el 2022, han pasado a las 4.000 de la añada 2024. Esta nueva producción incluye un ancestral con crianza sobre lías, un vino blanco criado en bota de roble francés y un vino tinto con crianza en ánfora de terracota. Trabajan con variedades autóctonas como la picapoll, la garnacha, la sumoll o la macabeu.

El crecimiento de este proyecto ha sido constante: desde las primeras 300 botellas familiares en el 2022, han pasado a

Desde este mismo año, la elaboración se ha trasladado al centro de Berga, donde apuestan por el concepto de *vino de garaje* ; una filosofía nacida en Francia que define los vinos de producción muy limitada y artesanales hechos en espacios reducidos. Elaboran sus vinos "de manera artesanal, utilizando únicamente las levaduras indígenas presentes en la misma uva y acompañando el proceso con una intervención mínima, para que cada vino pueda expresar su autenticidad".

Llorenç y Andrea ya tienen la añada 2025 en depósito y prevén plantar una nueva viña en Berga.

Anècdota, un aceite de finca con nombres y apellidos

Anècdota es mucho más que una marca de aceite de oliva virgen extra; es una declaración de intenciones. El proyecto apuesta por los aceites de finca; cada botella proviene de una sola explotación, sin mezclas. Mediante una trazabilidad completa, una fecha de cosecha única y una extracción en frío individualizada, buscan capturar la esencia de cada terruño. Como explica su gerente, la joven Carla Gili, "cada añada es diferente porque cada terreno y cada campaña se expresan de manera única. No buscamos uniformidad, sino identidad". Esta exclusividad se traduce en volúmenes muy limitados: en el caso de los aceites recogidos a mano — como Lagravera, Cal Negre, Tonet o Parrot— la producción a duras penas llega a los 200 o 300 litros por referencia, unas mil botellas al año.

El proyecto tiene una génesis familiar arraigada en la Noguera. Todo empezó en Montgai, en la finca donde Jordi Gili, padre de Carla, pasaba horas cuidando olivos como afición. Lo que era un entretenimiento de la jubilación se convirtió en el motor de una nueva empresa. Carla, que entonces tenía 24 años –ahora tiene 27– se dedicaba al diseño de producto, pero decidió volver al pueblo para emprender este camino juntos. "Teníamos claro que no queríamos que todo aquel esfuerzo, cuidado y dedicación acabaran diluidos en una mezcla anónima", recuerda Gili.

"El aceite de finca permite preservar identidad, dignificar el trabajo del payés y crear un vínculo directo entre productor y consumidor"

Más allá de la excelencia gastronómica, Anècdota nace de una necesidad estructural. Según el Ministerio de Agricultura, una de cada cuatro fincas de olivo en el Estado no es rentable por debajo de los 3,5 €/kg en origen, hecho que pone en peligro las pequeñas explotaciones familiares y su biodiversidad. "Nuestro modelo quiere aportar una vía de viabilidad económica en estas fincas con el fin de protegerlas. Nos guste o no, en el mundo donde vivimos, la sostenibilidad empieza por la economía: si una finca no es rentable, difícilmente podrá mantenerse en el tiempo". La razón es que "el aceite de finca permite preservar identidad, dignificar el trabajo del payés y crear un vínculo directo entre productor y consumidor". De este modo, la marca actúa como un paraguas para estos payeses, cosa que les permite mantener la identidad y comercializar el fruto de su trabajo y pasión sin perderse en la inmensidad del mercado.

Anècdota apuesta por los aceites de finca; cada botella proviene de una sola explotación, sin mezclas

Su trabajo riguroso ya ha obtenido un reconocimiento internacional. En el 2025, el proyecto entró en el *top 20* del mundo en producción limitada de la prestigiosa guía Evooleum. Para el equipo, este galardón es un orgullo que valida su investigación de la calidad desde el origen, aliándose con referentes como el proyecto L'Olivera, que trabaja con personas en riesgo de exclusión.

El requesón de Cal Pujolet en manos de la quinta generación

En Marganell, el relevo generacional de Cal Pujolet se ha llevado a cabo con convicción y amor por la profesión. No es una historia de obligaciones familiares ni de continuidad por inercia. Para Montserrat, Maria y Jordi, la quinta generación de esta casa, elaborar requesón no es solo un oficio; es el paisaje de una infancia en la que el trabajo de los padres, tíos y abuelos era como un juego que nunca se acababa.

Montserrat Soler recuerda con claridad aquellos primeros pasos. "Desde pequeños en nuestra casa se nos ha dejado colaborar en todo y también nos han permitido vivir su oficio. A mí me gusta explicarlo diciendo que era un juego; para mí era muy divertido subir con mi padre y los abuelos a vender al mercado diario de Montserrat, ayudar a mi madre y a mi tía a hacer requesón, o acompañar

a mi padre a buscar leche". Aquella pulsión era tan fuerte que incluso las vacaciones se convertían en una aventura logística. Ir a repartir durante las vacaciones de verano para mí era divertido y me lo pasaba muy bien. De hecho, me enfadaba mucho cuando mi padre no me dejaba ir a Montserrat o a repartir".

"Estamos muy contentos de continuar con esta tradición, sabiendo todo el esfuerzo que ha habido detrás"

Aquella forma de pasar el rato se fue convirtiendo, casi sin darse cuenta de ello, en su día a día. Antes de decidirse por el negocio familiar, Montserrat buscó su lugar fuera de Marganell. Estudió Ciencias Empresariales y Dirección en la Universitat Pompeu Fabra y un máster en Eventos y Protocolo. Se instaló en Barcelona y consiguió un trabajo, pero la distancia le sirvió de espejo para entender dónde estaba su felicidad real. "Tengo que decir que nunca habría podido vivir en Barcelona. Entonces me di cuenta de que en casa disfrutaría trabajando y que allí, si quería, me esperaban. Para nosotros el relevo ha sido del todo voluntario; desde fuera puede parecer que nos hemos puesto porque es lo que tocaba o por necesidad, pero no ha sido así. Siempre hemos tenido la opción de buscarnos la vida fuera".

Hoy, la empresa de sus padres es una de las cuatro productoras del conocido mató de Montserrat. Continuar con esta tradición, tanto en la elaboración como en la venta directa, los llena de satisfacción. "Mi hermana siempre explica que para ella es un orgullo tener clientes que le dicen que ellos ya habían comprado a nuestros abuelos o bisabuelos, o incluso estar vendiendo nuestros productos a nietos de quien hace años en la plaza compraba a nuestros abuelos".

En Cal Pujolet, el relevo generacional está garantizado con Montserrat, Maria y Jordi, para quienes elaborar requesón es más que un oficio

Esta responsabilidad la viven con respeto por el legado familiar. "Estamos muy contentos de - continuar con esta tradición, sabiendo todo el esfuerzo que ha habido detrás. Que nosotros podamos ahora disfrutar trabajando, haciendo lo que un día nuestros predecesores empezaron a hacer, nos hace sentir agradecidos con todos ellos", concluye Montserrat.

Medio: msn.com
Publicado: 13/03/2026
URL: msn.com/es-es/noticias/internacional/...
Valoración: 117.098€
Audiencia: 94.434.124

https://www.msn.com/es-es/noticias/internacional/j%C3%B3venes-productores-que-vuelven-a-los-or%C3%ADgenes-para-reivindicar-la-despensa/ar-AA1Ywsjy

msn.com

13/03/2026

Jóvenes productores que vuelven a los orígenes para reivindicar la despensa

de una generación que reconecta con sus raíces para reivindicar el producto local, el paisaje y la tradición Bocadillos especiales que puedes encontrar en restaurantes de Barcelona Dolors Clotet 13/03/2026 06:00 Profesionales jóvenes vuelven a las raíces para reivindicar el producto local. El territorio late con fuerza gracias a proyectos que convierten la tradición en un motor de innovación y sostenibilidad para impulsar el sector primario, tomando el relevo de los que los han precedido o empezando desde cero.

Desde la quinta generación de matonaires de Montserrat , hasta el aceite de oliva de finca de la Noguera o las viñas de altura de una bodega de autor en el Berguedà, explicamos la historia detrás de tres proyectos impulsados por jóvenes productores que son el reflejo de una generación que pone en valor los orígenes y el territorio.

Dues Ales, vino de altura en el Berguedà Después de diez años recorriendo mundo, del Empordà a California y de Australia al Penedès, el enólogo e ingeniero técnico agrícola Llorenç de Ferrer y su pareja, la periodista Andrea del Rio, decidieron que era el momento de volver a las raíces. Con todo este bagaje internacional en la mochila, han impulsado la bodega Dues Ales, un proyecto que nace en el Berguedà fruto de una idea romántica con mucha determinación e ilusión detrás y con la firme voluntad de que se consolide.

En esta aventura, el tándem, la suma de esfuerzos, es la clave del éxito. De aquí el nombre de Dues Ales. El mismo Llorenç reconoce que, sin Andrea, el proyecto no habría visto la luz. "Ella es quien pone los pies en el suelo a mis ideas locas", dice sonriendo. Mientras Llorenç aporta la visión técnica y creativa sobre la uva, la viña y los vinos, Andrea aporta la comunicación y el apoyo para convertir una pasión en una realidad sólida. "La biodiversidad de los bosques, la riqueza de los suelos y la altura son nuestros pilares" Han hecho una apuesta personal por la comarca donde nació el padre de Llorenç.

Buscan el frescor de la montaña para huir del calor de los cultivos tradicionales de viña. Lo hacen en una comarca que, tradicionalmente, había sido tierra de viñas, por ejemplo, en el Alt Berguedà, ya en la época de los monjes de Sant Llorenç, cerca de Bagà. Actualmente, gestionan 1,5 hectáreas divididas entre Serrateix y La Quar-Sagàs, donde las viñas se ensartan hasta los 900 metros de altitud. "Nuestro proyecto no se entendería sin la biodiversidad de los bosques, la riqueza de los suelos calcáreos y esta amplitud térmica que nos regala la altura; estos son nuestros pilares", expone.

Aunque Llorenç compagina esta aventura con la dirección técnica de la bodega Les Acàcies, en el Bages, el proyecto de Dues Ales es como un hijo. Le gustaría conseguir ganarse la vida con él en el futuro. El crecimiento de este proyecto ha sido constante: desde las primeras 300 botellas familiares en el 2022, han pasado a las 4.000 de la añada 2024.

Esta nueva producción incluye un ancestral con crianza sobre lías, un vino blanco criado en bota de roble francés y un vino tinto con crianza en ánfora de terracota. Trabajan con variedades autóctonas como la picapoll, la garnacha, la sumoll o la macabeu. Desde este mismo año, la elaboración se ha trasladado al centro de Berga, donde apuestan por el concepto de vino de garaje ; una filosofía nacida en Francia que define los vinos de producción muy limitada y artesanales hechos en espacios reducidos.

Elaboran sus vinos "de manera artesanal, utilizando únicamente las levaduras indígenas presentes en la misma uva y acompañando el proceso con una intervención mínima, para que cada vino pueda expresar su autenticidad". Llorenç y Andrea ya tienen la añada 2025 en depósito y prevén plantar una nueva viña en Berga.

Anècdota, un aceite de finca con nombres y apellidos Anècdota es mucho más que una marca de aceite de oliva virgen extra; es una declaración de intenciones. El proyecto apuesta por los aceites de finca; cada botella proviene de una sola explotación, sin mezclas. Mediante una trazabilidad completa, una fecha de cosecha única y una extracción en frío individualizada, buscan capturar la esencia de cada terruño.

Como explica su gerente, la joven Carla Gili, "cada añada es diferente porque cada terreno y cada campaña se expresan de manera única. No buscamos uniformidad, sino identidad". Esta exclusividad se traduce en volúmenes muy limitados: en el caso de los aceites recogidos a mano -como Lagravera, Cal Negre, Tonet o Parrot- la producción a duras penas llega a los 200 o 300 litros por referencia, unas mil botellas al año.

El proyecto tiene una génesis familiar arraigada en la Noguera. Todo empezó en Montgai, en la finca donde Jordi Gili, padre de Carla, pasaba horas cuidando olivos como afición. Lo que era un

entretenimiento de la jubilación se convirtió en el motor de una nueva empresa. Carla, que entonces tenía 24 años -ahora tiene 27- se dedicaba al diseño de producto, pero decidió volver al pueblo para emprender este camino juntos. "Teníamos claro que no queríamos que todo aquel esfuerzo, cuidado y dedicación acabaran diluidos en una mezcla anónima", recuerda Gili. "El aceite de finca permite preservar identidad, dignificar el trabajo del payés y crear un vínculo directo entre productor y consumidor" Más allá de la excelencia gastronómica, Anècdota nace de una necesidad estructural.

Según el Ministerio de Agricultura, una de cada cuatro fincas de olivo en el Estado no es rentable por debajo de los 3,5 [icono]/kg en origen, hecho que pone en peligro las pequeñas explotaciones familiares y su biodiversidad. "Nuestro modelo quiere aportar una vía de viabilidad económica en estas fincas con el fin de protegerlas.

Nos guste o no, en el mundo donde vivimos, la sostenibilidad empieza por la economía: si una finca no es rentable, difícilmente podrá mantenerse en el tiempo". La razón es que "el aceite de finca permite preservar identidad, dignificar el trabajo del payés y crear un vínculo directo entre productor y consumidor".

De este modo, la marca actúa como un paraguas para estos payeses, cosa que les permite mantener la identidad y comercializar el fruto de su trabajo y pasión sin perderse en la inmensidad del mercado. Su trabajo riguroso ya ha obtenido un reconocimiento internacional. En el 2025, el proyecto entró en el top 20 del mundo en producción limitada de la prestigiosa guía Evooleum.

Para el equipo, este galardón es un orgullo que valida su investigación de la calidad desde el origen, aliándose con referentes como el proyecto L'Olivera, que trabaja con personas en riesgo de exclusión. El requesón de Cal Pujolet en manos de la quinta generación En Marganell, el relevo generacional de Cal Pujolet se ha llevado a cabo con convicción y amor por la profesión.

No es una historia de obligaciones familiares ni de continuidad por inercia. Para Montserrat, Maria y Jordi, la quinta generación de esta casa, elaborar requesón no es solo un oficio; es el paisaje de una infancia en la que el trabajo de los padres, tíos y abuelos era como un juego que nunca se acababa.

Montserrat Soler recuerda con claridad aquellos primeros pasos. "Desde pequeños en nuestra casa se nos ha dejado colaborar en todo y también nos han permitido vivir su oficio. A mí me gusta explicarlo diciendo que era un juego; para mí era muy divertido subir con mi padre y los abuelos a vender al mercado diario de Montserrat, ayudar a mi madre y a mi tía a hacer requesón, o acompañar a mi padre a buscar leche".

Aquella pulsión era tan fuerte que incluso las vacaciones se convertían en una aventura logística. Ir a repartir durante las vacaciones de verano para mí era divertido y me lo pasaba muy bien. De hecho, me enfadaba mucho cuando mi padre no me dejaba ir a Montserrat o a repartir". "Estamos muy contentos de continuar con esta tradición, sabiendo todo el esfuerzo que ha habido detrás" Aquella forma de pasar el rato se fue convirtiendo, casi sin darse cuenta de ello, en su día a día.

Antes de decidirse por el negocio familiar, Montserrat buscó su lugar fuera de Marganell. Estudió Ciencias Empresariales y Dirección en la Universitat Pompeu Fabra y un máster en Eventos y

Protocolo. Se instaló en Barcelona y consiguió un trabajo, pero la distancia le sirvió de espejo para entender dónde estaba su felicidad real. "Tengo que decir que nunca habría podido vivir en Barcelona.

Entonces me di cuenta de que en casa disfrutaría trabajando y que allí, si quería, me esperaban. Para nosotros el relevo ha sido del todo voluntario; desde fuera puede parecer que nos hemos puesto porque es lo que tocaba o por necesidad, pero no ha sido así. Siempre hemos tenido la opción de buscarnos la vida fuera".

Hoy, la empresa de sus padres es una de las cuatro productoras del conocido mató de Montserrat. Continuar con esta tradición, tanto en la elaboración como en la venta directa, los llena de satisfacción. "Mi hermana siempre explica que para ella es un orgullo tener clientes que le dicen que ellos ya habían comprado a nuestros abuelos o bisabuelos, o incluso estar vendiendo nuestros productos a nietos de quien hace años en la plaza compraba a nuestros abuelos".

Esta responsabilidad la viven con respeto por el legado familiar. "Estamos muy contentos de continuar con esta tradición, sabiendo todo el esfuerzo que ha habido detrás. Que nosotros podamos ahora disfrutar trabajando, haciendo lo que un día nuestros predecesores empezaron a hacer, nos hace sentir agradecidos con todos ellos", concluye Montserrat.

Mostrar comentarios

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

LECTURAS

Medio: lecturas.com
Publicado: 18/03/2026
URL: lecturas.com/estilo-de-vida/ocu-y-dep...

Valoración: 7.088€
Audiencia: 5.716.068

LECTURAS

La OCU y los deportistas coinciden en el ingrediente estrella del desayuno ideal: "Incluirlo en tu dieta será una buena idea"

La OCU y los deportistas coinciden en el ingrediente estrella del desayuno ideal: "Incluirlo en tu dieta será una buena idea"

El ingrediente sencillo que recomiendan expertos y atletas para empezar el día con energía

Cada vez más expertos coinciden en lo mismo: **empezar el día con un desayuno sencillo y equilibrado puede marcar la diferencia.** En esa línea, la OCU y varios deportistas de élite apuntan al pan tostado, especialmente integral, como una de las mejores elecciones. De hecho, la organización lo resume así tras su análisis: "incluirlo en tu dieta será una buena idea".

Un básico que nunca falla

Lejos de modas pasajeras, el pan tostado sigue siendo uno de los grandes clásicos del desayuno. La OCU, **en un estudio elaborado por Gloria Calama Sainz y publicado en febrero de 2026**, **analizó 180 productos** entre biscotes, crackers y panecillos tostados.

Los resultados muestran que una parte importante de estos productos tiene una composición equilibrada, sobre todo en sus versiones integrales. De hecho, cerca de una cuarta parte obtiene una buena valoración en la exigente Escala Saludable OCU, que no solo mide el Nutriscore, sino también el **grado de procesamiento o la presencia de aditivos.**

En este contexto, la recomendación es clara: elegir bien el producto puede convertir el **pan tostado en un gran aliado dentro de la dieta diaria.**

No todos los productos son igual de recomendables

Ahora bien, no todo lo que encontramos en el supermercado es igual de saludable. El informe también señala que **1 de cada 6 panes tostados no alcanza una valoración aceptable**, principalmente por su exceso de sal y la presencia de aditivos poco recomendables.

El mejor desayuno: Inclúyelo en tu dieta

La OCU y los deportistas señalan el pan tostado como clave en el desayuno saludable diario

Este problema aparece sobre todo en **productos aromatizados** o con ingredientes añadidos como miel o frutas deshidratadas. En algunos casos, incluso llegan a incluir hasta ocho aditivos en su composición.

Por eso, la OCU insiste en algo muy sencillo pero clave: **mirar la etiqueta antes de comprar.** Cuanto más simple sea la lista de ingredientes, mejor.

Un alimento práctico y con buen perfil nutricional

Más allá de estas diferencias, el pan tostado tiene varias ventajas. **Es fácil de conservar, cómodo para el día a día** y muy versátil a la hora de combinarlo con otros alimentos.

Al ser un producto deshidratado, tiene más densidad calórica que el pan fresco, pero también concentra nutrientes. En el caso del **pan tostado integral, destaca su aporte en fibra y proteínas**, lo que ayuda a mantener la saciedad durante más tiempo.

Además, cuando se **acompaña de ingredientes naturales**, puede formar parte de un desayuno completo sin necesidad de complicarse demasiado.

Rafa Nadal lo deja claro: tostadas con aceite de oliva

Un buen ejemplo de esto es Rafa Nadal, que lleva años apostando por un desayuno sencillo y constante. En una entrevista concedida a 'Guía Evooleum', el tenista explicaba: **“Cada mañana desayuno pan tostado con aceite de oliva**, y en comidas y cenas siempre incluyo ensalada o pescado con un chorrito de virgen extra”.

Para Nadal, el aceite de oliva virgen extra (AOVE) es un elemento imprescindible. De hecho, reconoce que lo busca siempre, esté donde esté. Su rutina refleja una idea muy clara: **no hace falta complicarse para comer bien** si se eligen buenos productos.

Rafa Nadal

Rafa Nadal lleva años apostando por un desayuno sencillo y constante.

Antena 3

Otros deportistas siguen el mismo patrón

Nadal no es el único. **Carlos Alcaraz y Aitana Bonmatí también comparten ese enfoque** basado en la sencillez.

Alcaraz apuesta por un **desayuno ligero con fruta, tostadas, huevos y café**, adaptándolo a su ritmo de viajes. Por su parte, Bonmatí combina tostadas con aguacate y queso, además de fruta y café. En todos los casos hay un denominador común: **alimentos naturales, fáciles de preparar** y pensados para rendir mejor desde primera hora del día.

Cómo acertar al elegir pan tostado

A partir de las recomendaciones de la OCU, hay **algunas claves básicas** para elegir bien:

- Optar por pan tostado integral o con semillas
- Evitar productos con exceso de sal y aditivos
- Revisar siempre el etiquetado
- Limitar el consumo de panes aromatizados

Entre los productos mejor valorados destacan opciones como los **panes integrales de Ortiz o Santiveri**, las crackers de Wasa o los panecillos de Krispolls y Auchan.

Un desayuno sencillo que sí funciona

Tanto la OCU como los deportistas de élite coinciden en lo esencial: **la clave está en la constancia y**

en elegir alimentos de calidad.

El pan tostado integral, combinado con ingredientes como el aceite de oliva virgen extra, fruta o proteínas, es una opción equilibrada, accesible y fácil de mantener en el tiempo. Como demuestra Rafa Nadal, repetir una fórmula sencilla que funciona puede **ser mucho más efectivo que complicarse cada mañana.**

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.

EL PAÍS

Medio: El País
Publicado: 06/04/2026
Edición: Baleares
Sección: MISCELANEA

Valoración: 24.667€
Audiencia: 913.000
Difusión: 137.552 Ejemplares
Ocupación: 48,0%

Imagen promocional del juego de mesa *Oliva*.

Los creadores portugueses Rôla y Costa recrean en un tablero la producción del oro líquido para homenajear a este alimento

'Oliva', un juego de mesa al sabor del aceite mediterráneo

TOMMASO KOCH
Madrid

Para sobrevivir, al ser humano le basta con dos bebidas: la leche, al principio; y el agua, siempre. El resto de brebajes no se antoja obligatorio, al menos desde el punto de vista médico. Aunque millones de habitantes del planeta discreparían: han convertido vino, mate, té o sake en compañeros (más o menos) habituales de su existencia. Hace más de 6.000 años, en concreto, los mediterráneos empezaron a producir aceite de oliva. No será necesario, pero vete tú a prescindir de él. Ya representa mucho más que un líquido: pausa, placer, hasta orgullo identitario o de Estado. Un asunto tan serio que los creadores portugueses Rôla y Costa lo han homenajeado con lo que mejor se les da: un juego. Sobre la mesa, en lugar de un cuenco y un buen pan, invitan a colocar *Oliva*. Pero nada impide aliñar la partida con una cata. Así, la victoria sabe mejor.

Oliva (editado en castellano por Maldito Games) se remonta a los años cincuenta y sesenta, en cuatro regiones de Portugal. Época de molinos de piedra impulsados por agua, y de prensas manuales. De trabajo en los campos de Alentejo o Beira Interior, tan artesano como agotador. Y de un "crecimiento sin precedentes de olivares y rendimientos", como recuerda el manual de instrucciones. A partir de ahí, sin embargo, depende del jugador convertirse en el productor que encabece ese auge. Con cartas, estrategia, suerte y paciencia, hay que gestionar el terreno, recoger, prensar, almacenar y vender. Para batir la competencia de rivales (hasta cuatro usuarios, desde los 10 años, aunque también hay modalidad en solitario) y otros países del entorno, como Grecia, Marruecos o Turquía.

"Es difícil para un niño en Portugal, Italia o España no tener contacto con el aceite de oliva desde muy pequeño. Lo usamos mucho para cocinar, es un producto bonito y elegante, muy publicitado y etiquetado como saludable, y muy mediterráneo. Y luego está esta especie de memoria colectiva, como si un chorrito siempre hubiera fluido de la lámpara de nuestros abuelos hasta nuestros platos", reflexiona Rôla, nombre artístico de José Carlos Santos. De ahí que juntaran el patrimonio común a cualquier orilla del Mare Nostrum con el suyo personal: el autor participaba de pequeño en la cosecha de aceitunas, que llevaba a una almazara cercana a su casa. Hasta que cerró, en los setenta, y acabó convertida en discoteca. Signo de los tiempos que pasan y que *Oliva* pretende recuperar: "La idea es rendir homenaje a los hombres y mujeres que trabajaron duro, a menudo en condiciones difíciles y sin grandes beneficios, en las industrias más emblemáticas de Portugal".

Así que, tras *Café*, en 2020, y *Lata*, en 2023, ahora Rôla y Costa juegan con el aceite. A falta de dos títulos más, aún sin concretar, que completarán su proyecto 5 Quinas (Esquinas). "Nos gusta partir del tema. Está claro que la fidelidad tiene que sacrificarse algo en aras de la jugabilidad, pero la génesis de muchos mecanismos surge de las etapas de vida de esos productos", explica el autor. Entre ambos, juntaron indagaciones, vídeos de archivo, búsquedas en internet o preguntas a amigos. Una vez prensado todo, salió una declaración de amor al oro líquido. Un juego teñido de verde y amarillo, con aceitunas, garrafas, envases de metal y furgonetas en sus acciones y sus cartas, ilustradas por Marina Costa.

Aunque, a la vez, Rôla aclara que no precisaron demasiada investigación. A estas alturas, para cualquier mediterráneo, el aceite ya está en la sangre. Y justo por eso, quizás, la pasión que desata se contagia a debates gastronómicos o nacionalistas. Sobre la mejor forma de conservarlo hay acuerdo: lejos del calor, y de la luz solar. Respecto a la calidad, sin embargo, se amasan tantas opiniones como aceitunas en la prensa.

Últimamente, hasta el Reino Unido ha lanzado su primer aceite de oliva nacional. Aunque la lista anual que elabora la guía Evooleum otorgó la puntuación más alta de 2025 al Monini Monocultivar Coratina, elaborado en el corazón de Italia: cerca de Perugia. Este país presume de colocar cuatro aceites entre los primeros 10 del mundo. España, eso sí, suma cinco. Y el indiscutible liderazgo de la producción continental, como recogen las estadísticas de la Comisión Europea: medalla de oro para España, plata para Italia y un bronce disputado entre portugueses y griegos. Estos últimos resultan ser los mayores consumidores *per capita:* 12 kilos al año.

Uno de los autores cogió aceitunas para una almazara que cerró en los setenta

Ambos ya habían ideado juntos los juegos 'Café', en 2020, y 'Lata', en 2023

Oliva, sin embargo, no busca fomentar la rivalidad. Al revés, trata de unir. Igual que Rôla: "Una de las facetas más destacadas que encontramos era esta característica tan portuguesa de tener uno o dos olivos. Tras la cosecha, había que llevar las aceitunas a una almazara, donde se reunían vecinos y forasteros. En el juego, es habitual ver a varios usuarios 'recogiendo' aceitunas en la misma ronda o yendo a la almazara en otra". Juntos, por una pasión compartida. Es lo que tiene el aceite: basta un sorbo, y ganan todos.

UNIVERSOS PARALELOS / **DIEGO A. MANRIQUE**

Las guerras de nuestros antepasados: los estrenos

Lo que voy a evocar puede parecer hoy tan remoto e incomprensible como la guerra del Peloponeso. Hablo de las batallas por estrenar discos en las emisoras de FM. Ninguna broma: se enfriaron amistades, se efectuaron jugadas maquiávelicas, se alborotó la industria fonográfica. Y todo por colgarse unas medallas que, en realidad, solo unos pocos oyentes reconocían. ¿Se pueden imaginar un conflicto por ver quién ponía primero a Les Négresses Vertes? Pues ocurrió.

Esas guerras se desarrollaron en un campo de batalla mínimo, esencialmente el mundillo de Radio 3 (aunque también entraron en liza Los 40 y otras cadenas). Como todos se conocían, eran enfrentamientos cainitas. Que alcanzaban incluso a los artistas, a los que se intentaba intimidar. Entiéndanlo: debutar un disco, foráneo o nacional, reforzaba la reputación del programa en cuestión, su relevancia por encima de la competencia. O eso creían.

Las tácticas para lograrlo iban desde la rapidez hasta los chantajes. El primer estrenador en llegar por la mañana a las oficinas de las discográficas tenía ventaja. Luego, algunos de los cazadores de estrenos desarrollaron malas mañas: exigían unas ventanas de tiempo antes de que se difundieran las cintas (sí, generalmente ni siquiera se había prensado el disco en cuestión) entre el resto de la profesión. Todo valía: se amenazaba al bendito de Carlos Berlanga para que cediera las primeras grabaciones de Dinarama, con la amenaza de que, en caso contrario, se torpedearía su posible fichaje por tal discográfica. Aunque nada comparable con la histeria por estrenar a Los Planetas.

Hubo listos que se hicieron una cuenta en la sucursal australiana de iTunes, para así tener acceso a apetitosos lanzamientos internacionales 10 horas antes que en España. Los disqueros también tenían sus artimañas: podían exigir que, a cambio de la novedad, el locutor se comprometiera a programar otro disco de su compañía durante equis días, *realpolitik* en acción. Era feo pero se aprovechaban de aquella ansiedad. Y como nada estaba firmado, abundaban los malentendidos. Conflictos que podían llegar hasta el despacho del director de la emisora. Asombrado por el encarnizamiento, este solía ofrecer una solución salomónica: que los estrenos conseguidos se depositaran en un armario, al alcance de cualquier locutor de la emisora. No prosperó: oiga, nadie iba a ceder sus hallazgos para lucimiento de los compañeros. Abundaban las situaciones incómodas. Si uno trabajaba en prensa, tal era mi caso, podía recibir adelantos de futuros discos para preparar una posible entrevista, dejando así margen para pincharlos en la radio a voluntad. Por el contrario, se reñía a músicos que adelantaban material a sus amigos periodistas. Manu Chao te pasaba cintas que contenían sus canciones con silencios cada pocos segundos, para que no cayeras en la tentación de radiarlas (y aún así...).

Hablo en pretérito: la implantación de internet alteró las reglas del juego. Artistas y disqueras utilizan ahora las redes para dejar caer primicias, crear expectativas, animar el social *engagement*. No sé si conviene celebrar que todavía funcionen francotiradores más o menos anónimos que, por su cuenta y riesgo, sueltan estrenos antes de tiempo, a veces en estado inacabado. Como ocurría en los inicios de los discos piratas, se trata de afirmar que los tiempos los marcan ellos, los fans. Aunque aquí sean finalmente moscas cojoneras.

Medio: woman.elperiodico.com
Publicado: 28/04/2026
URL: woman.elperiodico.com/lifestyle/regal...
Valoración: 924€
Audiencia: 680.596

Regalos gastro de lujo (y a domicilio) para el Día de la Madre: un maridaje de tarta de queso y caviar, el AOVE más bonito...

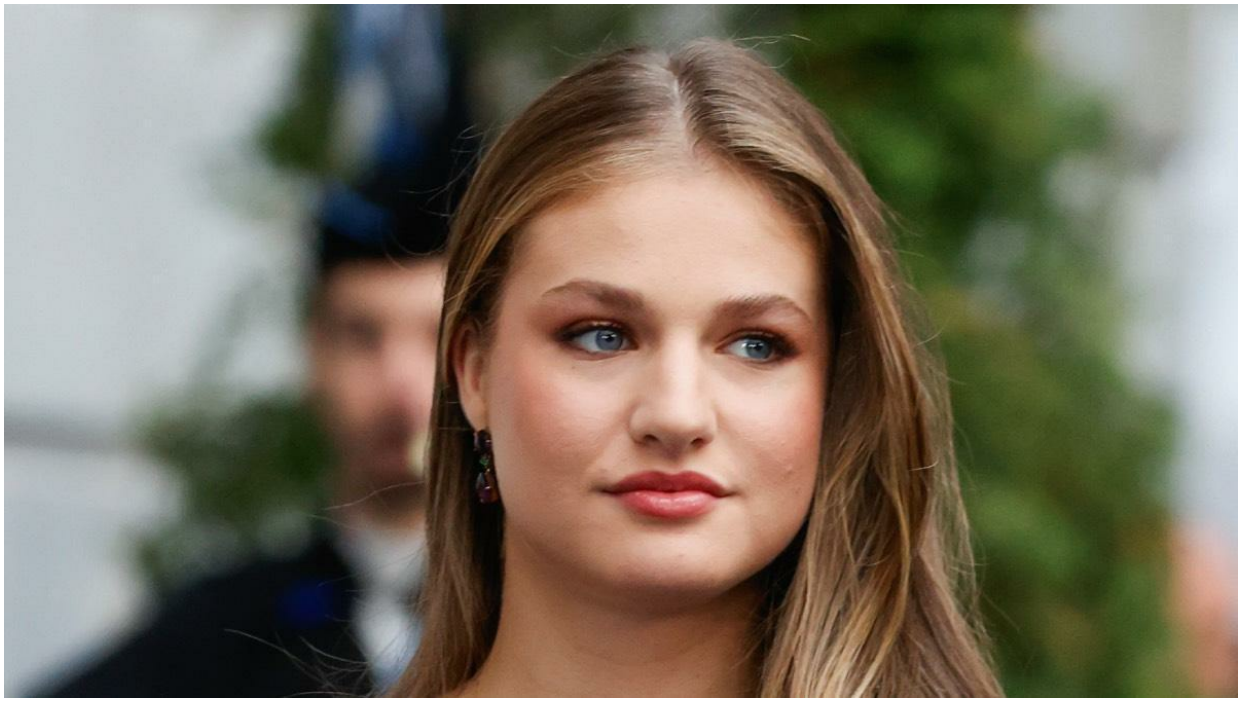
Te traemos una selección de regalos gourmet para el Día de la Madre deliciosos y fáciles de conseguir, incluso para una decisión de última hora. ¡No fallan!

Te traemos una selección de regalos gourmet para el Día de la Madre deliciosos y fáciles de conseguir, incluso para una decisión de última hora. ¡No fallan!

Los mejores regalos goumet para el Día de la Madrid

Los mejores regalos goumet para el Día de la Madrid / Istock / Riorita

Chocolates de belleza geológica y sabor celestial; un maridaje inesperado de caviar delicioso y una de las mejores tartas de queso de España; jamón de bellota 100% ibérico con sorpresa, una locura de cookies XXL con firma de Daviz Muñoz, una tarta sin gluten que es de premio... Seleccionamos regalos de lujo gourmet para el Día de la Madre y para todo tipo de progenitoras. Además, muy fáciles de adquirir: todas incluyen delivery.



La princesa Leonor estudiará Ciencias Políticas en la universidad pública Carlos III de Madrid

Tamara Conde

Mira 9 regalos gourmet muy tentadores para el Día de la Madre:

UNA EXPERIENCIA GASTRO DE ALTURA: El pack 'Mum lovers' de Cinco Jotas y Mercules

El pack 'Mum lovers' de Cinco Jotas y Mercules

El pack 'Mum lovers' de Cinco Jotas y Mercules / Mecules

Cinco Jotas y Mercules han creado un pack especial para el Día de la Madre que viene en una bonita caja titulada 'Mum Lovers' y que incluye el pack Ritual nº 2 de jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas junto a un estuche-zipper de piel edición limitada en azul noche con el grabado 'Mum Lovers'. Se trata de un guiño al amor incondicional y a la excelencia del jamón de bellota elaborado con procesos naturales de una de las firmas más reconocidas de todo el planeta. El pack estará disponible en la página **web de Mercules** y en su tienda en la calle de Conde de Aranda, 10 en Madrid por un precio de **145 euros**.

LA PROPUESTA DE DAVIZ MUÑOZ: GoXO y sus cookies XXL de edición limitada

La caja de cookies de GoXO para el Día de la Madre

La caja de cookies de GoXO para el Día de la Madre / GoXO

GoXO, el restaurante delivery de Daviz Muñoz, también se suma a la celebración del Día de la Madre con una caja de edición limitada que contiene 3 cookies XXL (de 14 cm de diámetro cada una) y tres sabores distintos que solo está disponible a través de Glovo. ¡Has adivinado, son pura fantasía! Y,

además, perfectas para un desayuno sorpresa para la mejor madre del mundo. Son de pistachos verdes repelados, fundente de choco-caramelo y cremosa de té matcha-yuzu. La caja se puede pedir **a través de Glovo** o en la cocina de GoXO por 35 euros **a partir del 30 de abril hasta el domingo 3 de mayo.**

UN MARIDAJE INESPERADO: Tarta de queso con caviar (de Gio & Sam y Riofrío)

Día de la Madre con caviar Riofrío y tarta de queso Gio&Sam

Día de la Madre con caviar Riofrío y tarta de queso Gio&Sam / Gio & Sam

Esta propuesta gastro de altura incluye dos de nuestros productos favoritos: por una parte, el caviar ecológico Riofrío con sutiles matices de avellana y un profundo umami; por otra, la tarta de queso madrileña favorita y más popular en TikTok y demás redes sociales: la cremosísima y deliciosa de Gio & Sam. Desde ambas marcas, proponen reintepretar la degustación de caviar y mezclarlo con la del sabor del queso y el yuzu para adquirir una experiencia extraordinaria de suavidad envolvente mezclada con salinidad, notas marinas y los matices cítricos del yuzu. Su propuesta es utilizar el caviar ecológico Riofrío Original a modo de topping, coronando la tarta. Una fantasía. El pack para 2 personas de edición limitada incluye tarta de queso con yuzu y sal de caviar ecológico integrada en su elaboración, así como una lata de 15 g de Caviar Riofrío Original Naccarii. Bajo encargo, puede estar disponible en formato más grande. De edición limitada, estará disponible en la tienda de su obrador en Rivar Vaciamadrid (C/ Mariano Barbacid, 5) previa **reserva en la web**, con un precio de venta de **45 euros hasta el 15 de mayo**. También se realizan envíos por Seur.

PARA MADRES DULCES: El pack especial de Balbisiana para que el tiempo se detenga

El pack para el Día de la Madrid de Balbisiana

El pack para el Día de la Madrid de Balbisiana / Glovo

Desde Balbisiana (seguro que conoces sus chocolates, tan ricos como pictóricos) han preparado una caja especial para ese día que viene con 20 variedades de trufas artesanales de chocolate en sabores como oreo, praliné, chocolate blanco, chocolate con leche o Dubái. La experiencia se completa con una vela aromática que está disponible en notas de higo y cítricos, o de jazmín y nardos. Perfecto para que el tiempo se detenga. El pack **está disponible en Glovo**. El precio es de 74,95 euros. Tambien hay opciones de cajas de 20 trufas doradas y preciosas por 37,50 euros.

EL ACEITE MÁS BONITO: El AOVE con más diseño del año, Hejul Gourmet

El aceite Hejul premiado al mejor diseño 2026

El aceite Hejul premiado al mejor diseño 2026 / Hejul

Los Evooleum Awards, además de elegir cada año los mejores aoves, distinguen entre estos a los que presentan un packaging más bonito. Este año el elegido es el Hejul, un aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina que se caracteriza por ser un aceite armónico, suave y con un cierto dulzor sin perder un amargor y retrogusto picante. El **estuche con 4 botellas** tiene un precio de 86 euros (a 20,50 euros la botella).

UN BRINDIS DE GLAMOUR METALIZADO: Vino blanco espumoso prosecco Bottega Gold

Vino blanco espumoso Bottega Gold

Vino blanco espumoso Bottega Gold / D. R.

Tenemos que confesarlo: nos gusta tanto el sabor delicado de este blanco espumoso prosecco Bottega, con sus burbujas finas y persistentes, como su botella dorada, de acabado metálico, llena de glamour y perfecto para preservar el contenido. Originario de Italia, de la región de Véneto, ha comenzado a ser distribuido en España por Zamora Company Iberia, la compañía propietaria de marcas como Licor 43, Ramón Bilbao o Martin Miller's Gin. Está hecho de una variedad de uva Glera. Presenta aromas de manzana verde, pera, cítricos... complementados con notas de flores blancas, acacia, glicina y lirio. El **precio de la botella es de 25,15 euros**. Además, la marca tiene la versión Bottega Rose Gold, un vino espumoso Brut rosado, y una versión sin alcohol.

SIN GLUTEN: La mejor tarta de queso sin gluten del mercado: la clásica de Maritta

Tarta de queso sin gluten de Maritta: un placer

Tarta de queso sin gluten de Maritta: un placer / Maritta

¿Necesitas un regalo sin gluten? Después de mucho buscar, hemos encontrado la mejor tarta de queso sin gluten del mercado. Al menos, de Madrid. Es cremosa, deliciosa, consistente... y logra mantener la firmeza sin harina gracias a la grasa del propio queso. Quienes la prueban, repiten (damos fe de ello). Está en Maritta, una pequeña tienda del barrio Salamanca de Madrid (C/ Naciones, 5) que practicamente solo vende este postre. No lo decimos solo nosotras: hace poco obtuvo el segundo premio Mejor Tarta de Queso de la Comunidad de Madrid 2025. La más vendida es la clásica (no falla), que tiene un precio de 10 euros (2 personas) a 43 euros (12 personas). Después, las favoritas son las de pistacho, hecha a base de praliné casero, y la de chocolate belga. Puedes hacer tus pedidos **en su web**.

DE PREMIO: Un vino blanco sin barrica galardonado en 2025: Siluvio Albarín 2023

Vino Siluvio Albarín

Vino Siluivo Albarín / Casa Gourmet

Este Siluvio Albarín 2023 ha conquistado a la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), que le han distinguido en su último palmarés como el mejor vino blanco sin barrica de España 2025 y convirtiendo su denominación de origen, Cangas, en una de las más interesantes del panorama vinícola de la península. Ubicada en el suroccidente de Asturias, Siluvio Bodegas y Viñedos es uno de los proyectos de la nueva generación de la elaboradores de esta DOP Cangas, formando por pequeños productores centrados en recuperar el patrimonio vitícola de la zona y trabajar variedades autóctonas como el albarín, la mencía o el carrasquín tinto. El precio de **Siluvio Albarín 2023 en Casa Gourmet es de 28,50**.

PASIÓN POR EL QUESO: Pack de Formaje para una cata perfecta

Tabla de quesos de Formaje para una mamá excelente

Tabla de quesos de Formaje para una mamá excelente / Formaje

Aunque en realidad este pack de Formaje se llama 'Quesos para recién mamá', porque entiende que son las mamás recientes las que echan más de menos el queso al no poder probar muchas de sus variedades durante nueve meses, es apto para todas porque es un delirio quesero que incluye Rouelle (1 unidad), Bride de Meaux (250 gr), Pata de Mulo (250 g), Blossom (250 g) y Savel (250 gr), así como una postal con la historia de cada uno de los quesos y recomendaciones para la cata. Riquísimo. Se puede adquirir en su tienda física (Plaza de Chamberí, 9 y C/ Castelló, 28 en Madrid) o **a través de Glovo.** Su precio es de 69, 50 euros. Por cierto, también tienen tablas para embarazadas (59,95 euros), para queseras nivel pro (72,95 euros) y para intolerantes a la lactosa (45,95 euros).

- **Luis Enrique (55 años): 'Hago deporte en ayunas y, al acabar de entrenar, si me apetece, desayuno o bien aguanto hasta la comida. Por la noche he llegado a cenar seis huevos**
- **El millonario patrimonio de Chenoa (50 años) frente a las peticiones de su padre: 'Solo pido**